

„Der muss auch überall seinen Senf dazugeben!“

„Der muss auch überall seinen Senf dazugeben!“ Diese Redewendung ist heutzutage nicht unbedingt freundlich gedacht, denn sie umschreibt die ungebetene und meist auch unpassende Meinungsäußerung von jemandem, der sich unaufgefordert in das Gespräch anderer Menschen einmischt. Dabei gehört der Senf eigentlich zu den vielseitigen Würzmitteln, mit denen vielen Speisen erst der richtige Pfiff verpasst werden kann.

Bis zum 15. / 16. Jahrhundert standen den Köchen und Köchinnen in mitteleuropäischen Küchen noch nicht viele Möglichkeiten zur Verfügung, dem Essen eine gewisse würzige Schärfe zu verleihen. Pfeffer und Chilli wurden erst mit dem Ausbau der Handelswege aus fernen Ländern eingeführt. Doch die robuste Senfsaat gedeiht auch ohne weiteres in Europa. Vermahlen mit Salz, vermengt mit Essig und diversen Kräutern, gereift in großen Steinguttöpfen und abgeschmeckt mit Honig hat der Senf seine Stellung in der Küche bis heute nicht verloren und machte vor allem im Wirthaus jede Mahlzeit ein wenig wertvoller.

Mancher Wirt gab aber auch ungefragt eine Portion zum bestellten Essen hinzu, um eventuelle Defizite hinsichtlich Qualität und Geschmack zu übertünchen – ungeachtet dessen, ob der Senf nun zum jeweiligen Gericht passend war oder nicht. Er gab eben immer seinen Senf dazu. Fleißige Wirtshausbesucher werden auch sicher heute noch den einen oder anderen Wirt kennen, der sogar beim Gespräch am Tresen ungefragt seinen Senf sogar verbal dazugibt.

[Senfe im Shop](#)