

In één van de oudste mostermolens anno 1810

... produceren wij volgens geselecteerde en historische recepten en procedures uitstekende gastronomische fijnproefer-mostersoorten.

Kijk over onze schouders en beleef hoe in deze oude mostermolen mosterd gemaakt wo.

**Een bezoek
is de moeite waard!**

Koud gemalen!

Voor het koud malen roteren 525 kg zware molenstenen. De waardevolle inhoud van de hele mosterdzaden, met hun etherische oliën en natuurlijke ingrediënten, blijft volledig behouden. Per dag produceren wij 180 kg.

Wij gebruiken alleen natuurlijke kruiden en geen smaakstoffen, kleurstoffen of smaakversterkers. Ook is onze mosterd vrij van zwaveldioxide (E224).

In onze originele zoutgeglazuurde stenen potten heeft onze mosterd een houdbaarheid tot en met 2 jaar.

De mosterdpot hoeft niet in de koelkast bewaard te worden. Het voldoet al, als U deze op de keukenplank zet.



Eigenschappen van mosterd:



**Ons motto:
Kwaliteit in plaats
van kwantiteit.**

Openingstijden

van maandag tot en met zondag
incl. de feestdagen van 10 tot 18 uur.

**Gratis mosterdmonster
en verkoop**

Dagelijkse rondleiding steeds om
12 uur / 14 uur / 15 uur / 16 uur
Duur: ca. 1/2 uur

Speciale rondleidingen!
Alleen na afspraak mogelijk



Historische Senfmühle Dehren GmbH

Holzmarkt 79-83 · 50676 Köln
Tel. +49 (0) 2 21 - 20 53 23 40
Fax +49 (0) 2 21 - 20 53 23 43
info@senfmuehle-koeln.de

www.senfmuehle-koeln.de

Kölner Senfmuseum

**Producerend
Mostermuseum**



© digit - 17_09



Bekend door radio en televisie

Onze mosterd

Historische mosterd

De klassieker; origineel recept uit het jaar 1820. Een mediumscherpe mosterd, die overal voor gebruikt kan worden. Bij alle koude en warme gerechten. Hij geeft sausen een pikante smaak en hoort thuis in elke keuken!

Knoflook-mosterd

Met gemalen knoflook. Mediumscherpe mosterd, bijzonder geschikt voor lam- en schapevlees, gebraden varkens- en rundvlees, worstsoorten, gyros, moussaka, cevapcici en het op smaak maken van saladedressings.

Indisch-Curry-mosterd

Mediumscherp - ideaal bij kalkoen- en kippenvlees, visfilet in curry-saus, lichte creme sausen, indische varkenscurry, schapepilaf, fondue-dips en wit vlees.

Honingraat-mosterd

Met 20% honing aandeel (specialiteit van de mosterd molenaar). Hartelijke zoete mosterd. Een culinair genot op vers gerookte zalm. 1-2 theelepels in alle saladedressings. Heerlijk bij gevogelte, vlees- en vissausen, bij kaas, ananas en witte worst.

Daslook-mosterd

Mediumscherp - Ideaal bij gehakt, gegrild vlees, knapperig gebraden mosterdkorsten, lam- en schapevlees. Geschikt voor milde kaas-soorten, snackschotels en het verfijnen van stevige stampotten.

Riesling-mosterd „Cochem“

Medium-scherp - onze Riesling-mosterd „Cochem“ - lekker op snoekbaars in Riesling-mosterd-saus, bij kaas bij koud vlees en in wildsauzen.



Cayenne-mosterd

Pittig/scherp - De barbecue-mosterd. Alles van de BBQ, Donkere en heldere sausen, gehaktballen en worstjes, vis- en mosselsoep, zeevruchten, eiergerechten, jachtschotels, pikant vlees en sausen. Pittige gerechten zoals chili-concarne. Vooral bij het bakken van knapperige mosterdkorsten.

Molen-mosterd

Kerstmisachtig - met peperkoek kruiden. Origineel recept uit de 15de eeuw. Gemaakt zoals de monniken het in de middeleeuwen al deden, met wijn. Ideaal bij wildgerechten en draadjes-/zuurvlees, gebraden gans en eend.

Originele Keulse mosterd

Een zeer aromatische mosterd; op braadworst, worst en snack-schotels. Ideaal ook bij de barbecue of bij 'hemel en aarde' met bloedworsten op een broodje kaas. Gemaakt met Gaffel-Kölsch (een Duits biermerk)



Zo kunt U onze mosterd bestellen:

BESTEL-SERVICE

Historische Senfmühle Dehren GmbH

Raiffeisenstr. 10 · 54568 Gerolstein

Tel. +49 (0) 65 91 - 98 23 98

Fax +49 (0) 65 91 - 98 23 97

shop@senfmuehle.net

Onze internetwinkel:

www.senfmuehle.net

LEVERING:

vanaf een bestelwaarde van € 26,00 gratis aan huis in Duitsland. In EU-landen alleen tegen vooruitbetaling + internationale verzendkosten. Alle bestellingen worden geleverd in cartons van 4, 6, 8, 12, 18 en 30 stuks.

Mosterdsoorten naar vrije keus!



De geschiedenis ...

De oorsprong van de mosterdmolens gaat terug tot in de 18de eeuw. Ze staan bekend als de oudste mosterdmolens in Europa. De voormalige locatie van de molens is niet bekend.

1931 werden de molens voor het eerst in België gerestaureerd en geëxploiteerd. In de loop van de tijd werden ze naar Nederland verkocht, waar ze hun diensten moesten stoppen in 1993.

Bij toeval konden wij deze technische monumenten kopen. Ze waren in een zeer slechte toestand. Met heel veel tijd en moeite werd de eerste mosterdmolen liefdevol gerestaureerd en technisch gereviseerd.

Op 1 mei 2001 openden wij in Cochem ons eerste producerende Mostermuseum.

Na de zeer arbeidsintensieve restauratie van de tweede historische mosterdmolen uit het jaar 1810, volgde de inbedrijfstelling 2009 in Keulen, tegenover het Schokoladenmuseum am Holzmarkt.

De mosterdmolens werden weer zo in stand gezet, dat de bereidingswijze nu weer in hun volle bandbreedte kunnen worden aangetoond.

Nu produceren beide oude mosterdmolens weer fijnste koud gemalen mosterd voor fijnproevers. Als fundament dienen hiervoor twee originele recepten uit de 15de eeuw en uit het jaar 1820. Ons absolute bedrijfsgeheim. Het doel is om mosterd te produceren, zoals dit tijdens het bouwjaar van de mosterdmolens gebruikelijk was.

Voor zijn topkwaliteit kregen wij van de DLG vijf gouden- en één zilveren medaille, en werden wij opgenomen in de 'Internationale Convenience Top Ten Ondernemers'

In juni 2009 werd onze Cayenne-mosterd bovendien van Öko-Test met „zeer goed“ beoordeeld.

Kwaliteit in plaats van kwantiteit.

Onze gourmetmosterd is zo onvergelijkbaar als de mens zelf.

Uw Senfmühle team

... en meer!



Exclusief voor ons gemaakt in 100 ml en 500 ml potten-bakkersflessen

**Senfmüller's
feiner Tropfen 40% vol.**
Een sterke drank die volgens een oud traditioneel recept is gemaakt.

**Senfmüller's
Senf-Kräuter-Likör
18% vol.**
(Mosterd-Kruidenlikeur)

**Mosterd fruitspreads
Mosterdworstjes**

... en nog veel meer



Mosterdmolenaar's aanbeveling:

U kunt onze originele zout geglaazuurde stenen potten tegen gereduceerde prijzen in de Senfmühle Cochem of in de Senfmühle Keulen laten navullen!



Uniek in Keulen . Het hele jaar geopend!