

In één van de oudste mosterdmolens anno 1810

... maakt mosterdmolenaar Wolfgang Steffens, geselecteerd op basis van uitgekozen en historische recepten en methoden, uitstekende mostersoorten voor fijnproevers.

Kijk de mosterdmolenaar over de schouder en beleef hoe mosterd geproduceerd wordt in deze oude mostermolen.

Een bezoek
is de moeite waard!

Koud gemalen!

Voor het koud malen roteren 525 kg zware molenstenen. De waardevolle inhoud van de hele mosterzaden, met hun etherische oliën en natuurlijke ingrediënten, blijft volledig behouden.

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:

- Mosterd stimuleert de productie van mond- en maagsappen, ook wordt de gal-sectie gestimuleerd en werkt daardoor stimulerend op de eetlust en spijsvertering



- Mosterd maakt vet voedsel verteerbaar
- Mosterd is cholesterol- en bloeddrukverlagend
- Mosterd remt de groei en verspreiding van bacteriën
- In experimenten kon zelfs de groei van kankercellen worden geremd met mosterd, omdat de mosterdolie detoxificatie mechanismen in het lichaam stimuleert.
- Slechts 5 gram dekken de dagelijkse behoefte



Voor mosterd liefhebbers!

"3000 Jahre Senf-Geschichte" – het uitgebreide historische naslagwerk, samengevat door mosterdmolenaar Wolfgang Steffens. (In de Duitse taal)

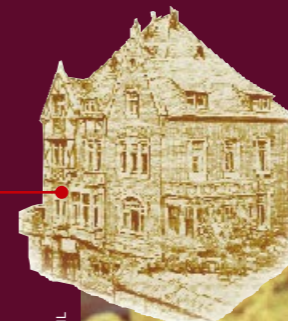
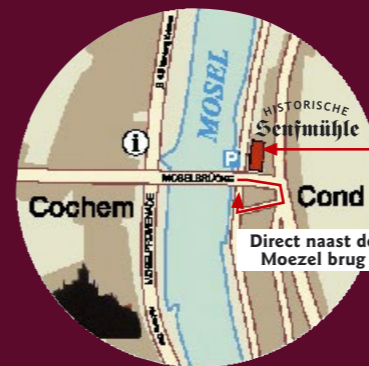
Openingstijden:

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

Gratis mosterd proeven en verkoop

Dagelijkse rondleidingen steeds om
11 uur / 14 uur / 15 uur / 16 uur.
Duur: ca. 1/2 uur.

Speciale rondleidingen vanaf 18 personen
10 uur / 12 uur / 13 uur / 17 uur
Alleen op aanvraag!



© digIT - 14_07_NL

HISTORISCHE Senfmühle Anno 1810

Wolfgang Steffens GmbH
Stadionstraße 1
56812 Cochem-Cond
Tel. 0 26 71 - 60 76 65
Fax 0 26 71 - 60 76 67
info@senfmuehle.net

www.senfmuehle.net



HISTORISCHE Senfmühle Anno 1810 COCHEM/MOSEL

Producerend
Mostermuseum



Bekend door
radio en televisie

Onze mosterdsoorten

Historische mosterd

De klassieker; origineel recept uit het jaar 1820. Een medium-scherpe 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. Medium-scherpe mosterd, bijzonder geschikt voor lam- en schapevlees, gebraden varkens- en rundvlees, worstsoorten, gyros, moussaka, cevapcici en het op smaak maken van salade dressings.

Honingraat-mosterd

Met 30% honing aandeel (specialiteit van de mosterdmolenaar). Hartelijke zoete mosterd. Een culinair genot op vers gerookte zalm. 1-2 theelepels in alle salade dressings. Heerlijk bij gevogelte, vlees- en vissausen, bij kaas, ananas en witte worst.

Daslook-mosterd

Medium-scherp - Ideaal bij gehakt, gegrild vlees, knapperig gebraden mosterdkorst, lam- en schapevlees. Geschikt voor milde kaassoorten, snack-schotels en het verrijken van stevige stampotten.

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-con-carne. Vooral bij het bakken van knapperige mosterdkorsten.



Riesling-mosterd „Cochem“

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

Indisch-Curry-mosterd

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

Molen-mosterd

Origineel recept uit het jaar 1520. Een zoete mosterd, zoals destijds in de middeleeuwen door de monniken gemaakt, met wijn. Ideaal bij wildgerechten, 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 bloedworst en op een broodje kaas. Gemaakt met Gaffel-Kölsch (Duits biermerk).



... en ook

Senfmüller's Senf-Kochbuch (kookboek)

230 verzamelde en eigen mosterd recepten van mosterdmolenaar Wolfgang Steffens. (In de Duitse taal)

Exclusief voor ons gemaakt in 500 ml pottenbakkersflessen

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 broodsmeesel
Hartelijke mosterdhap
Mosterdolie
Mosterdworst

.... en nog veel meer

Zo kunt U onze mosterd bestellen:

BESTEL-SERVICE

Wolfgang Steffens GmbH
Raiffeisenstr. 10 · D-54568 Gerolstein

Tel. 0031 - 65 91 - 98 23 98

Fax 0031 - 65 91 - 98 23 97

shop@senfmuehle.net

Onze internet-winkel:
www.senfmuehle.net

Levering:

vanaf een bestelwaarde van € 26,00

gratis aan huis in Duitsland. In EU-landen alleen tegen

voortuitbetaling + internationale verzendkosten.

Alle bestellingen worden geleverd in cartons

van 4, 6, 8, 12, 18 en 30 stuks.

Mosterdsoorten naar vrije keus!



Mosterdmolenaar's aanbeveling:

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



De oorsprong van de mosterdmolen gaat terug tot in de 18de eeuw. Het is een van de oudste mosterdmolens in Europa. De voormalige locatie van de molen is niet bekend. 1931 werd de molen voor het eerst in België gerestaureerd en geëxploiteerd. In de loop van de tijd werd ze naar Nederland verkocht, waar ze haar diensten moest stoppen in 1993. Bij toeval kon mosterdmolenaar Wolfgang Steffens dit technische monument in 1997 kopen. Ze was in een zeer slechte toestand. Met een hoop tijd en moeite werd ze liefdevol door Wolfgang Steffens gerestaureerd en technisch gereviseerd.

De Geschiedenis ...



Wolfgang Steffens begon op 1 april 1999 als detailhandelaar met zijn historische mosterdmolen in Birgel/Vulkaneifel, voordat hij naar Cochem verhuisde. Op 1 mei 2001 opende hij, samen met zijn zakenpartner Bernd Dehren uit Gerolstein, in Cochem-Cond direct aan de Moselbrug een producerend mosterdmuseum. Het mosterdmuseum werd weer in stand gezet en de bereidingswijze kan nu weer in volle bandbreedte worden aangetoond. Nu produceert de oude mosterdmolen weer fijnste koud gemalen mosterd voor fijnproevers. Als fundament dienen hiervoor twee originele recepten uit de 15de eeuw en uit het jaar 1820. Een absoluut bedrijfsgeheim. Het doel is om mosterd te produceren, zoals tijdens het bouwjaar van de mosterdmolen gebruikelijk was. Na de zeer arbeidsintensieve restauratie van een tweede mosterdmolen uit het jaar 1810, opende mosterdmolenaar Wolfgang Steffens in augustus 2009, een ander producerend mosterdmuseum in Keulen op de Holzmarkt. **„Kwaliteit, niet kwantiteit“** Onze gourmet-mosterd is zo onvergelijkbaar als de mens zelf. Uw mosterdmolenaar **Wolfgang Steffens**

Uniek in Rheinland-Pfalz · Het hele jaar geopend!