

Openingstijden

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

Gratis mosterdmonster
en verkoop

Dagelijkse rondleiding 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

Alleen na afspraak mogelijk

© dgtT - 17.08



**Cochemer
Senfmühle**

Historische Senfmühle
Dehren GmbH

Endertstraße 18
56812 Cochem

Tel. +49 (0) 26 71 - 60 76 65
Fax +49 (0) 26 71 - 60 76 67
info@senfmuehle.net

www.senfmuehle.net

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



**Kölner
Senfmuseum**

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

In één van de oudste mosterdmolens anno 1810

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

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 het 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



In één van de oudste mosterdmolens anno 1810



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

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

Onze mosterd

Historischer Senf → de klassieker - origineel recept uit het jaar 1820

Knobi-Senf → met knoflook

Indisch-Curry-Senf → met curry

Waben-Senf → met honing

Bärlauch-Senf → met daslook

Riesling-Senf „Cochem“ → met wijn

Cayenne-Senf → met cayenne **SCHERP**

Kölner-Mostert → met bier

Mühlen-Senf → kerstmis, met peperkoek kruiden - origineel recept uit de 15de eeuw

**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 € 30,00 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!



Mostermolenaar'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 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

Uniek in Rijnland-Palts . Het hele jaar geopend!