

Echt.

NIEDERSACHSEN

NEU!

18 SEITEN SPEZIAL: STERNE
Stars, Spleens und Satelliten
Mit Jahres-Horoskop 2016

KARNEVAL IN DAMME

Einmal verrückt sein –
Narrenzeit im Norden



EXKLUSIV
Niedersachsen-Torte
Seite 90



TRAUMBERUF Landtierärztin
Seite 96



GARTEN Schneeglöckchen
Seite 112

GRÜNKOHL SATT!

Ernte in Ostfriesland
PLUS Lieblingsrezepte
von deftig bis vegan

LUST AUF MEER

Norderney: Inselglück
im Winter



28

EINBECK

Landkreis: Northeim

Einwohner: 33 346

Erstmals urkundlich
erwähnt: 1158

GANZ SCHARFFE Sachen ...

... bietet die Einbecker Senfmühle. Geschäftsführer Siegfried Kappeys Herz schlägt für regionale Produkte und seine Heimatstadt im Süden des Landes.

Eine Besuchergruppe wartet. Siegfried Kappey streift sich schnell die blaue Schürze mit dem gelben Schriftzug über. Zwei Stunden später wissen die Zuhörerinnen, dass es sich dabei nicht um bloße Dienstkleidung handelt. Siegfried Kappeys ganze Leidenschaft gehört dem traditionell steinvermahlenden Senf. Der 70-Jährige ist Geschäftsführer der Einbecker Senfmühle. Für die meisten ist er „Mr. Senf“.

Die Wiederauferstehung der Einbecker Senftradition begann während eines Abends mit Freunden. „Wir fragten uns, womit heute gewürzt wird und kamen auf Senf. Einer holte die alte Werbeanzeige der Einbecker Senffabrik Henry Dänhardt hervor. Da ging die Recherche los.“ Bis dahin hatte Kappey als Unternehmensberater für die Gastronomie nur indirekt mit der Lebensmittelproduktion zu tun.

Kappey erzählt gern die Geschichte von der Firmengründung, sie erinnert an den amerikanischen Traum „Vom Tellerwäscher zum Millionär“. Was in seiner Privatküche mehr als Hobby begann, entwickelte sich zum Renner weit über die Tore der Hansestadt hinaus. Innerhalb von fünf Jahren stieg die Produktion auf 100 000 Gläser pro Jahr. Die Senfqualität spricht nicht nur Verbraucher an. Zu den Kunden zählen die Autostadt in Wolfsburg, der Zoo Hannover und viele renommierte Restaurants wie das Landhaus Sollingshöhe in Holzminden.

Kappey könnte sich darauf etwas einbilden, tut er aber nicht. Er möchte mit seinem Senf etwas bewegen: „Warum lassen wir uns heute von der Industrie und den Genusshandwerkern, die nur veredeln, entmündigen? Es weiß doch kaum einer mehr, wie Lebensmittel ohne Aromastoffe schmecken.“ Die Kriterien für sein Produkt sind kompromisslos: Die Rohstoffe – weißer, gelber und schwarzer Senf – stammen



FEINSCHMECKER Gibt gern seinen Senf dazu – und zwar ohne Zusatzstoffe. Siegfried Kappey legt Wert auf unverfälschte, höchste Qualität.




Echt. exklusiv

MMH ... MAL PROBIEREN?

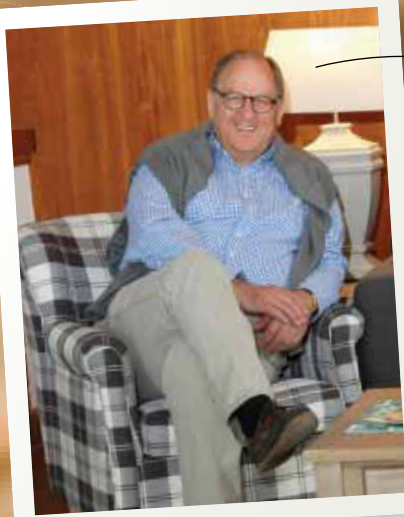
Die Einbecker Senfmühle hat ein exklusives Paket für **Echt. Niedersachsen-Leser** zusammengestellt: Beim Besuch des Ladengeschäfts in Einbeck erhalten Sie acht Senfspezialitäten in einer dekorativen Holzkiste im Wert von 45 Euro, bezahlen bei Vorlage dieser Zeitschrift aber nur 29,50 Euro! Adresse: Knochenhauerstraße 26/28, einbeckersenf.de



aus der Region und aus kontrolliert biologischem Anbau.

In der Senfküche werden vorn im Laden Spezialitäten und Feinschmecker-Sets verkauft, dahinter wird der Senf produziert. Um 7.30 Uhr geht es los. Der gesäuberte Senf wird geschrotet, dann kommen Weinessig, Apfelessig, Wasser, Natursole und – je nach Typ – Kräuter, Gewürze oder Honig dazu. Alles wird in blauen Kunststofffassern vermengt. Die Maische quillt ein bis zwei Tage, bevor der zähe Brei zwischen tonnenschweren Grantsteinen zerrieben wird. Die Steine drehen sich langsam, nur 60-mal pro Minute. „So bleibt der Senf kalt und die geschmacksprägenden und gesundheitlich wertvollen ätherischen Öle werden erhalten“, erklärt Kappey. Eine mehrwöchige Fassreife sorgt danach für ein ausgewogenes Aroma – würzig und lecker. *Sabine Hildebrandt* 

Echt. schön hier!



AUSFLUGSTIPPS
FÜR DIE REGION VON
SIEGFRIED KAPPEY



KÖSTLICHES FACHWERK Das „Brodhaus“ ist das einzige erhaltene Gildehaus am Marktplatz und punktet heute mit erlesenen Speisen.

Mein Kosmos

Die Hansestadt Einbeck kennt Siegfried Kappey wie seine Westentasche. Hier seine Empfehlungen für einen Besuch:

BIERPFAD

Im Jahr 1616 gab es 742 Bürger-Brauhäuser in der Stadt. Kein Wunder, dass es bis heute ein Thema ist. Dem Einbecker Bier können sich Besucher auf dem Bierpfad nähern. Beliebt ist außerdem die Führung „Helles Bier, dunkle Schatten“ durch das abendliche Einbeck. einbeck-marketing.de

GRÄFLICHER LANDSITZ HARDENBERG

Etwa eine halbe Stunde von Einbeck entfernt liegt der Gräfliche Landsitz Hardenberg mit einer Vielzahl von attraktiven Veranstaltungen und Events. Es lohnt sich, auch zur Burgruine zu wandern. Von dort hat man eine wunderbare Aussicht. der-hardenberg.com

BRODHAUS

Koch Carsten Macke hat den Einbecker Senf ins Herz geschlossen. Auf der Karte finden Besucher zum Beispiel Senfsuppe, Senfschnitzelburger mit Senfketchup-Sauce oder Senfeier. Das Brodhaus am Markt wird schon 1333 als „Haus der Bäcker“ beurkundet. mackes-brodhaus.de

SPORTLICHE BURG Eislaufen vor historischer Kulisse – und auch in gastronomischer und kultureller Hinsicht ist der Gräfliche Landsitz Hardenberg ein Highlight.



HOTEL FREIGEIST

Ganz neu ist das 126-Betten-Haus FREIgeist direkt neben dem PS.Speicher. Wer neben Tagungsräumen Inspiration sucht und den 180-Grad-Blick von der Dachterrasse auf Einbecks Felder schweifen lassen möchte, ist hier richtig. freigeist-einbeck.de

GESTÜT HUNNESRÜCK

Niedersachsens schönste Hengste werden auf dem Gestüt Hunnesrück aufgezogen. Es liegt etwa 15 Kilometer westlich von Einbeck. Hofführungen sind nach vorheriger Anmeldung möglich. Im Gewölbekeller kann man auch Kaffee und Kuchen genießen. gestuet-hunnesrueck.de

PS.SPEICHER

Um viele Pferdestärken geht es in dem sanierten Kornspeicher. Besucher finden auf sechs Etagen 300 Exponate von den Anfängen des 19. Jahrhunderts bis heute. Wer möchte, kann im Fahrsimulator selbst zum Porsche-Pilot werden. ps-speicher.de



KREATIVE ZIMMER Sichtbeton, geölte Eichenböden, Raumgestaltung mit Stil, aber ohne Schnickschnack: Das Hotel FREIgeist will Querdenker inspirieren.



WIEHERNDE KINDERSTUBE Malerisch am Fuß des Solling gelegen – im Gestüt Hunnesrück werden hannoversche Junghengste aufgezogen.



RASENDES MUSEUM Erlebnisausstellung: Wer Motorräder und Oldtimer mag, wird den PS.Speicher lieben. Das originelle Museum zur Geschichte der motorisierten Mobilität ist in einem ehemaligen Kornspeicher untergebracht.