



# SENF IST SO VIEL MEHR ALS NUR GELB

Ist Senf ein Wundermittel? Ja – in vielerlei Hinsicht! Denn blickt man 3000 Jahre in die Vergangenheit zurück, war Senf in Asien eine bewährte Heil- und Gewürzpflanze, die sich ihren Weg in Richtung Europa bahnte. In der Antike brachten die Römer die kleinen Samenkörner in ihre Heimat mit, und im Mittelalter breitete sich der Siegeszug von Senf über die Alpen nach Mitteleuropa aus. Heute steht für uns Genießer eines fest: Hochwertiger Senf – am besten jener in Bio-Qualität und aus der Manufaktur von Thomas Weber in Telfs – ist eine einzigartige Delikatesse!



Design: www.steinkeInnerschwarz.at



**Senfmanufaktur Weber**  
📍 Josef-Gapp-Straße 10 | A-6410 Telfs  
GPS: Breitengrad: 47.315557 | Längengrad : 11.076807  
☎ A: +43 (0)660 54 54 085 | 📠 D: +49 (0)151 110 151 69 | 🌐 www.weber-senf.at

**Die Sache mit den Öffnungszeiten:**  
Falls Sie uns gerade nicht antreffen, sind wir unterwegs zu einem Event oder einer Messe, wo wir unseren guten Senf dazugeben dürfen. Da wir viel unterwegs sind, öffnet das Geschäft mal um 10 Uhr, mal um 14 Uhr. Geschlossen wird am späten Nachmittag oder früher Abend. Am besten treffen Sie uns am Dienstagnachmittag und den ganzen Mittwoch hier an. Sie können aber auch gerne telefonisch einen Termin vereinbaren.

# SENF IST SO VIEL MEHR ALS NUR GELB



# GESCHÄTZTE LESERINNEN UND LESER,

gestatten: Weber. Thomas Weber. Danke, dass ich Sie auf eine unvergessliche Reise begleiten darf: eine Reise in die faszinierende Welt von Senf.

Ich bin Senfmüller aus Leidenschaft – übrigens einer der wenigen in ganz Mitteleuropa. In meiner Manufaktur in meiner neuen Heimat Telfs im schönen Tirol stelle ich persönlich und von Hand verschiedenste Senf-Kreationen her: kaltvermahlen und mit eigenen Rezepturen verfeinert. Mal süß wie der Himmel, mal scharf wie die Hölle. Aber immer zu 100 Prozent ehrlich, natürlich in zertifizierter Bio-Qualität, und – wenn dies möglich ist – ausschließlich mit erlesenen Zutaten aus der Region.

Kosten Sie sich durch mein kleines, feines und garantiert einzigartiges Sortiment, erleben Sie Senf, wie Sie ihn noch nie erlebt haben – und stimmen Sie mir zu: Senf ist viel mehr als nur gelb. Und das Leben ist viel zu kurz für schlechten Senf.

Ihr Thomas Weber  
Senfmüller aus Telfs

PS: Kostproben sowie Nachschub für Ihren persönlichen Vorrat oder zum Verschenken erhalten Sie in meinem Onlineshop [www.weber-senf.at](http://www.weber-senf.at)



## VOM KORN ZUM TOPF



### DER ANBAU

Im Frühjahr wird der Senf gesät und da dieser sehr pflegeleicht ist, kann man bereits nach wenigen Tagen die ersten zarten Sprösslinge sehen. Die Pflanze erreicht eine Höhe von bis zu 1,80 Meter.



### DIE HERSTELLUNG

Die Senfkörner werden fein geschrotet. Nachdem Wasser und weitere Zutaten hinzugegeben wurden, muss die Mischung maischen und wird anschließend in der Steinmühle vermahlen.



### DIE ERNTE

Im Frühh Herbst werden die reifen Schoten abgeschnitten, in denen sich die Senfkörner befinden. Die gelbe Senfsaat sorgt für den Geschmack, die braune für die Schärfe.



### DIE VEREDELUNG

Je nach Geschmacksrichtung und Sorte werden dem Weber Senf schon während des Mahlvorgangs die unterschiedlichsten Zutaten beigemischt – von Kräutern über Gewürze und Honig bis hin zu Schokolade.

## IN HÖCHSTER BIO-QUALITÄT

Ob mild, scharf oder deftig: Die Sorten der Tiroler Senfmanufaktur Weber werden – Sie begeistern – kosten sie sich durch und entdecken Sie Ihren persönlichen Liebling! Übrigens: Weber Senf ist bio-zertifiziert. Er wird kalt gemahlen und in Rohkostqualität von Thomas Weber persönlich und von Hand hergestellt.

- DEFITIG
  - KNOBLAUCH SENF
  - ESTRAGON RUCOLA SENF
  - BÄRLAUCH SENF
  - BIER SENF
  - KRÄUTER SENF
- SCHARF
  - LEONHARDS DIJON SENF
  - MEERRETTICH SENF
  - CHILI SENF
  - SCHOKOLADE CHILI SENF
  - EINFACH NUR SENF
- MILD
  - HONIG SENF
  - APFEL SENF
  - INGWER SENF
  - SÜSSER SENF
  - MARILLEN SENF

