



Weitere Angebote und Infos im  
Web, Instagram und Facebook

# Glückseligkeit



Als wir die kleine Senfmühle von  
Martin Riffelmann in Gleidorf betreten,  
wischen wir uns sofort die Tränen aus den  
Augen. Als Arzt dürfte es ihm durchaus  
gefallen, dass die intensiven ätherlichen Öle  
der frisch gemahlener Senfkörner gut für  
die Gesundheit sind.





**D**och seine Leidenschaft für Senf hat ganz schlicht damit zu tun, dass er ihn schon immer gern auf's Brot gestrichen hat. Auch wollte er irgendwann einmal ein handwerklich hochwertiges Nahrungsmittel herstellen. Die Wahl fiel



Martin Riffelmann

auf Senf. „Verrückt“ fand das seine Familie, erzählt er - doch sie unterstützte ihn von Anfang an. Ein Jahr lang experimentiere Martin Riffelmann mit seiner Frau in der Küche, bis es klappte. Dann restaurierte er das historische Bienenhaus im Garten seiner Oma. Seit 2017 mahlen hier zwei 300 Kilogramm schwere Granitsteine die Saat für seine hochwertigen Senfsorten. Der Trick: sie wird kalt zerrieben, so bleiben die Aromen vollständig erhalten. Ob „Grober Westfale“ mit ganzen Körnern, „Süße Sauerländerin“ mit Honig oder „Fieser Feuerteufel“ mit Chili, jede ist eine Delikatesse und viel zu schade, um sie nur neben ein Paar Wienerle oder ein Grillsteak zu klecksen. Lust auf einen Riffelmanns Mustard Cocktail oder ein Birnen-Senf-Sorbet? Diese und andere Rezepttipps gibt es auf seiner Webseite [www.riffelmanns.de](http://www.riffelmanns.de). Außerdem werden die Produkte in vielen Geschäften in der Region verkauft. Die Senfmühle kann auf Anfrage besichtigt werden.

