



Mittelscharfer Senf: Welcher ist der beste?

Genuss-Experte Helmut Gote, Moderatorin Carolin Courts und Co-Testerin Sigrid Müller haben sechs Sorten mittelscharfen Senf im Studio getestet und bewertet.

Die verkosteten Produkte:

- **"Edeka Gut und Günstig" – Delikatess-Senf mittelscharf**

Seltsam leuchtende Farbe, mehlig Mundhaptik, riecht und schmeckt deutlich zu sauer, eigentlich gar nicht scharf.

- **"Naturata" – Delikatess-Senf mittelscharf**

Ausgewogener Geschmack, dunklere Farbe, tatsächlich mittelscharf. Unterschwelliges Paprika-Aroma, über dessen Sinn Uneinigkeit herrschte. Insgesamt aber ein überzeugendes, gutes Produkt.

- **"Bautzner" – Senf mittelscharf**

Ein einhellig negativer Eindruck. Der Senf riecht unangenehm, ist viel zu sauer und schmeckt nach minderwertigem Essig. Keine Schärfe, keine angenehme Mundhaptik.

- **"Byodo" – mittelscharfer Senf**

Auch dieser Senf fiel wegen zu markanter Säure durch. Dass ein besserer Essig als bei einigen Mitbewerbern für diese Säure verantwortlich sein muss, wurde zwar bemerkt, aber nützte dem Gesamteindruck wenig.

- **"Löwensenf" – mittelscharf mild**

Etwas pikanter als andere mittelscharfe Sorten. Dijon-artiges, würziges Aroma, angenehm glatte Mundhaptik. Sehr ausgewogener, idealtypischer Senfgeschmack.

- **"Löwensenf" – medium pikant**

Im Studio herrscht Einigkeit: Dieser Senf ist der beste im Test. Er hat eine prononcierte, aber nicht übertriebene Schärfe und liefert denselben idealen Geschmack wie die mildere Variante derselben Firma.

Außer Konkurrenz:

- **"Riffelmanns Mittelscharfer Müller"**

Ein Manufaktur-Produkt aus dem Sauerland. Spitzenqualität ganz ohne Zucker und Gewürz-Zusätze.