

Ramsa-Wolf schreibt 100-jährige Senfgeschichte



Copyright: Veronika Steinberger , Leitenbauer_Katrin Segel_

Ramsa-Wolf zählt zu den letzten unabhängigen heimischen Senfmanufakturen und wird heute von Katrin Segel in 5. Generation geführt. Was über fünf Jahrzehnte mit dem Ramsa Englischer Spezial Senf österreichische Genussskultur prägt, entwickelt sich kontinuierlich weiter. Neben Klassikern wie dem Ramsa Wiener Spezial Senf stehen kreative Gourmetsorten für die Innovationskraft des Familienunternehmens.

ZWEI NEUE SORTEN ZUM GEBURTSTAG

Zum 100-jährigen Jubiläum bringt Ramsa-Wolf nun zwei neue Spezialitäten auf den Markt: Ramsa Feigen Senf und Ramsa Bio SenfKaviar. Dieser ist auch das erste biozertifizierte Produkt im Sortiment. Präsentiert wurden die neuen Gourmetsenssorten bei LEITENBAUER- Delikatessen in der Neubaugasse 71.

Der Ramsa Bio SenfKaviar aus Bio-Senfkörnern überzeugt mit feinem „Kaviar“-Mundgefühl und eleganter Optik. Mild-würzig mit charakteristischer Senfschärfe unterstreicht er den natürlichen Eigengeschmack jeder Speise, ohne ihn zu überdecken. Ob zu gebeiztem Fisch, Weichkäse oder Carpaccio – er setzt geschmackvolle Akzente und sorgt für einen raffinierten „Plopp“-Moment am Gaumen. Auch zum Verfeinern von Dressings und Saucen oder als elegante Garnitur verleiht diese Spezialität Gerichten das gewisse Extra. So macht die harmonische Verbindung aus feiner Würze, dezenter Säure und knackiger Senfsaat den Ramsa Bio SenfKaviar zu einem kulinarischen Highlight in der gehobenen Küche. Er ist das erste Bio zertifizierte Produkt im Sortiment.

Der Ramsa Feigen Senf vereint die natürliche Süße sonnengereifter Feigen mit einer angenehm milden Senfschärfe. Das fein abgestimmte Zusammenspiel von Frucht und Würze verleiht zahlreichen Gerichten eine besondere, elegante Note. Ob zu zartem Huhn, luftgetrocknetem Schinken oder cremigem Weichkäse, Ramsa Feigen Senf setzt harmonische Akzente und unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten auf raffinierte Weise. Auch zum Verfeinern von Dressings und Saucen oder als stilvoller Begleiter auf der Käseplatte überzeugt er mit seiner cremigen Textur und seinem intensiven, ausgewogenen Aroma.

Neu im Gourmetsortiment 2026: RAMSA Bio SenfKaviar (UVP Euro 6,99) und RAMSA Feigen Senf (UVP Euro 4,49) ist ab sofort in ausgewählten Delikatessengeschäften wie Julius Meinl am Graben oder Leitenbauer Delikatessen sowie online erhältlich.

LEITENBAUER DELIKATESSEN

Neubaugasse 71 . 1070 Wien

Öffnungszeiten: Mo - Fr: 11:00 - 19:00, Sa: 11:00 - 16:00

Tel.: 0660 35 37 062

VON DER SENFMÜHLE ZUR SENFMANUFAKTUR

Die Wurzeln von Ramsa-Wolf reichen bis ins Jahr 1926 zurück. Damals gründete Senfmüller Johann Wolf I. in Wien-Erdberg eine Senfmühle, aus der sich über die Jahrzehnte hinweg einer der traditionsreichsten Senfproduzenten Österreichs entwickelte. Produziert wird bis heute in Wien, seit 2014 im 14. Bezirk Penzing. Verarbeitet werden ausschließlich österreichisches Senfkorn und Wiener Hochquellwasser mit viel Liebe zum Handwerk. In Niederösterreich bauen drei Senfbauern exklusiv für Ramsa-Wolf an.

EIN UNTERNEHMEN FEST IN FAMILIENHAND

Heute führt Ramsa-Wolf Geschäftsführerin KATRIN SEGEL das Familienunternehmen in fünfter Generation. Unterstützt wird sie von ihrer Mutter LISELOTTE PUTA, die den Betrieb über Jahrzehnte erfolgreich leitete und bis heute als kreative Kraft

hinter der Produktentwicklung steht. Mit viel Gespür für Qualität, Kulinarik und neue Geschmackstrends entstehen laufend innovative Senfkreationen, die das Sortiment bereichern und gleichzeitig immer die Handschrift von Ramsa-Wolf tragen. Katrin Segels Mann Stephan Segel ist als Senfmüller für die technische Betriebsleitung sowie Produktion der Senfsorten federführend.

"100 Jahre Unternehmensgeschichte bedeuten für uns vor allem 100 Jahre Leidenschaft für höchste Qualität, gelebtes Handwerk und authentische Senfkunst aus Österreich. Diese Tradition möchten wir bewahren und gleichzeitig immer wieder neue Impulse setzen", sagt Katrin Segel.

Weit über die Grenzen Wiens hinaus bekannt wurde Ramsa-Wolf vor mehr als 50 Jahren mit dem Ramsa Englischer Spezial Senf, der bis heute als schärfster Senf Österreichs gilt. Gleichzeitig beweist das Unternehmen mit dem Ramsa Wiener Spezial Senf und einer stetig wachsenden Auswahl an Gourmetsorten, dass sich traditionelle Senfkunst immer wieder neu interpretieren lässt.

(mst/kjz)

Ramsa Wolf {<https://www.ramsa-wolf.at>}

Leitenbauer Delikatessen {<https://leitenbauer.wien/>}



Copyright: Sandra Tauscher