

Senf

Erhard Taverna



Wer die Eule an der Kathedrale Notre-Dame in Dijon berührt, wird klug und weise.

Die Eule, die Athene heilig war, erfüllt ihren Zweck auch im Gemäuer der Kathedrale Notre-Dame in Dijon. Weise und klug wird in der Rue de la Chouette, wer den abgewetzten Vogel mit der linken Hand berührt. Er gehört zur Hauptstadt des Burgunds wie die zahlreichen Feinkostgeschäfte und die Marktstände in den Altstadtgassen, die ihren Senf in allen Varianten und Preisklassen feilbieten. Wer es besonders edel mag, besucht Maille in der Rue de la Liberté, wo offene Senftöpfe auf dem Ladentisch zum Probieren einladen. Es gibt ihn mild-cremig, scharf, körnig, süss, in allen Gewürzvarianten, traditionell aus braunen Körnern feingemahlen, mit Estragon und vollem Ölgehalt. Seit dem 13. Jahrhundert hat die Stadt ein Monopol auf die Herstellung. Die Weingegend lieferte die benötigten Essigsorten und bis in die 1930er Jahre auch die Senfkörner, die auf den mit Kalium angereicherten Böden der Köhler gut gediehen. Heute kommt der Senfsamen aus Kanada, und es sind nur wenige Senfmöhlen der Region, die das Genussmittel für Feinschmecker herstellen. Dennoch ist Dijon ein Synonym für Senf geblieben, Zentrum einer langen kulinarischen Tradition, die, ausgehend von den herzoglichen Küchen des Burgunds und den Tafeln der Sonnenkönige, die ganze Welt erobert hat.

Senf, der Alleskönner, fördert Speichelfluss und Verdauung. Schärfe entwickelt sich erst beim Knacken der Samenschalen. Das Enzym Myrosinase spaltet die Glykoside Sinalbin und Sinigrin in Traubenzucker, Schwefelsäure und Isothiocyanat, einen die Haut hyperämisierenden, tränenreizenden Senfölester. Die antibakteriellen Eigenschaften schützen die Pflanze vor Schädlingen, den Menschen hilft die Wirkung bei Infekten der Harnblase und der oberen Luftwege. Senfpflaster oder -bäder waren bis ins 20. Jahrhundert ein bekanntes Heilmittel für Kopfschmerzen, Schwindel, Tinnitus und Rückenleiden, bis zu Skorbut und Cholera. Das Sprichwort «C'est un cautère sur une jambe

de bois», ein Senfpflaster auf einem Holzbein, steht für ein vergebliches Unternehmen, ähnlich unserem «Da ist Hopfen und Malz verloren».

Ob Gaumenfreude, Heilmittel oder Hygieneartikel, wer Senf sagt, meint immer auch Essig. Madame de Pompadour soll 37 verschiedene Essigsorten für ihre Toilette, unter anderem als schweissverminderndes, kühlendes Deodorant und desinfizierende Mundspülung, verwendet haben. Essigsöckchen sind nicht aktenkundig, aber vorehelich-liebeskundige Damen waren froh um den «vinaigre réparateur», der, eine Woche lang massvoll appliziert, in der Hochzeitsnacht zu einer jungfräulichen Blutung verhalf.

Der gleiche Hersteller und Hoflieferant bediente international alle Sparten. Als Spediteur von grossen Mengen Gratisessig zur Pestbekämpfung bekam er von der russischen Zarin Katharina II. den Ehrentitel eines Vinaigrier-Distillateur. Moutardier und Vinaigrier bilden ein unzertrennliches Paar, wie Kreuzblütler und Reben. Aus der Geschichte der Gastronomie sind sie nicht wegzudenken: «La vinaigrette tire son ardeur de la moutarde, comme le poète de sa lyre.» Die Mustardographie kennt viele Aphorismen. Für Banausen der Küche gibt es kein Erbarmen: «Ignorer la moutarde est l'aveu d'une mediocre culture; la mépriser le fait d'un esprit sans grandeur; mais la dénigrer ne peut être que d'un malade ou d'un sot.» Von Philippe le Bon bis zu Karl dem Kühnen, galt für alle Bewohner des Palais des Ducs et des Etats: «Une salade sans moutarde est comme une jolie femme sans esprit.»

Wo man das Leben genießt, darf die Literatur nicht fehlen. Alphonse Daudet erzählt in seinen «Lettres de mon moulin» die Legende vom Moutardier du Pape, und François Rabelais, der Mediziner und Fabulist, fütterte seinen Riesen Gargantua mit riesigen Senfportionen. Nicht zu vergessen die Evangelisten, die im Wachstum des unscheinbaren Senfkorns ein Gleichnis für das Reich Gottes fanden.

Das in vielen Reiseführern erwähnte Senfmuseum in Dijon existiert nicht mehr, seit Konzerne wie Danone und Unilever die Fabriken geschlossen haben. Doch einiges davon finden die Besucher in einer Abteilung des überaus sehenswerten Musée de la Vie Bourguignonne im Couvent des Bernardines. Man folge einfach den Spuren der Eule, die als metallene Markierung zu vielen Sehenswürdigkeiten der fast vollkommen erhaltenen Altstadt führt. Womit auch Eulen und Senf, zumindest in Dijon, ein unzertrennliches Paar bilden.

– Watin-Augouard J. Il n'y a que Maille –
Trois siècles de tradition culinaire. Paris: Saint-Paul; 2000.

erhard.taverna[at]saez.ch

