



Der Mohn vom Majorin (*Papaver somniferum* var. *Liliacum*) fällt durch seine violetten Blüten auf.

Grains de Liliac

Mohn (*Papaver somniferum* var. *Liliacum*) aus Case Tiberiu

Schlafmohn wurde, wie Funde belegen, schon in prähistorischer Zeit am Mont Majorin angebaut und spielte in der Liliac-Kultur offenbar sowohl als Gewürz wie auch als Rauschmittel eine wichtige Rolle. Zentrum des Mohnanbaus auf Lemusa ist das Dörfchen Case Tiberiu am östlichen Abhang des Mont Majorin. Die Familie Radu, die auch fast die Hälfte der Dorfbevölkerung stellt, kultiviert Mohn schon sein Generationen. HOIO bezieht das Gewürz von François Radu, der Mohn auf sieben Hektaren anbaut und pro Jahr etwa 3½ Tonnen produziert.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Der Schlafmohn (nicht zu verwechseln mit dem in Europa als Unkraut verbreiteten Klatschmohn) ist ein einjähriges Kraut aus der Familie der Mohngewächse (*Papaveraceae*), das bis 1½ m hoch wachsen kann.



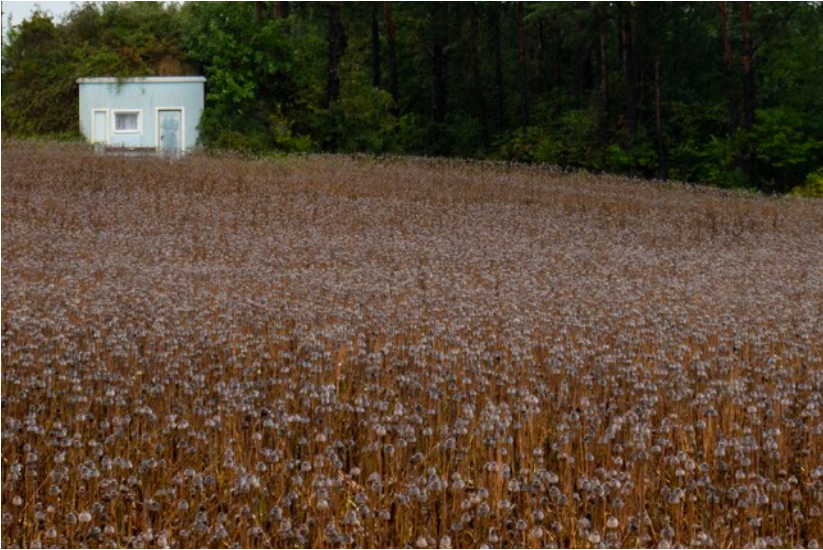
HOIO verkauft Grains de Liliac in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 60 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Grains de Liliac wurde 1992 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Die unteren Blätter haben kurze Stiele, die oberen umfassen den Stängel. Die Blätter sind leicht gekräuselt mit gesägtem Rand. Schlafmohn bildet vier Blütenblätter aus, die ganz verschiedene Farben haben können (weiß, rot, violett etc.) und typischerweise einen dunkleren Fleck an ihrem Grund. Aus der Blüte entwickelt sich eine charakteristische Kapsel, in der zahlreiche weiße, bräunliche, graue, schwarze oder bläuliche Samen sitzen. Das Gewürz wird aus den reifen Samen gewonnen, das Rauschmittel Opium ist der getrocknete Milchsaft der unreifen Samenkapseln. Die Mohnsorte (*Papaver somniferum* var. *Liliacum*), die in Case Tiberiu angebaut wird, wurde um 1930 von Leo Radu gezüchtet und fällt durch ihre dunkelvioletten Blütenblätter auf.

Die meisten Mohnfelder von Case Tiberiu liegen auf kleinen Terrassen in einiger Distanz über dem Dorf auf etwa 1300–1500 m ü. M.



Auf der Webseite der Familie Radu findet man einen kleinen Werbefilm für den Mohn vom Mont Majorin: vimeo.com/272528433. Die Musik stammt von Ioana Radu (1917–1990), die wispernden Bienenstimmen wohl von den Töchtern der Familie. Auf eine mögliche Verwandtschaft seines Clans mit den musikalischen Radus aus Rumänien angesprochen, zieht der Mohnproduzent nur bedeutungsvoll die Brauen hoch.



Ein erntereifes Mohnfeld der Radus etwas oberhalb von Tiberiu am Mont Majorin.

Die Aussaat geschieht im Frühling und im Juni blüht der Mohn, auch am 5. Juni, wenn man in Case Tiberiu das Mohnblütenfest begeht. Die Radus ernten im August, wenn die Kapseln eine dunkelgelbe Farbe angenommen haben. Sie schneiden die Kapseln ab, lassen sie trocknen und dreschen sie dann. «Dabei muss man sehr vorsichtig sein», erklärt François Radu: «Es finden sich immer ein paar unreife Kapseln im Schnitt, deren Saft hat einen hohen Alkaloidanteil und könnte den natürlichen Opiumgehalt der reifen Mohnsaat vervielfachen.»

François Radu ist überzeugt, dass bereits sein Urgroßvater Taraful Radu dem Mohn vom Majorin den Namen *Grains de Liliac* gegeben hat – soll er doch mit Conrad Remarque befreundet gewesen sein, dem ersten Archäologen der Liliac-Kultur und Ausgräber der Kulthöhle Dom Leko.

AROMA UND VERWENDUNG

Die Mohnsamen vom Mont Majorin haben eine graue bis leicht bläuliche Farbe und (richtig behandelt) ein intensives, an Nüsse und Mandeln erinnerndes Aroma. Im Mund schmecken sie wachsig, fettig und

Lemusische Rezepte mit Grains de Liliac

Mohn harmoniert mit Kardamom, Koriander, Pfeffer, Sesam, Tonkabohne und Zimt. Er passt zu geschmortem Fleisch, gebratenem Fisch, Gemüse (Aubergine, Blumenkohl, Bohnen, Karotte, Pastinake, Petersilienwurzel, Weißkohl), Kartoffel, Apfel, Gebäck, Joghurt, Sahne.

- *Riz aux Grains de Liliac* (Reis mit heiß geräuchertem Lachs, Zwiebel, Chili und Blaumohn)
- *Maille-Masala* (Gewürzmischung zu den Abenteuern des lemusischen Geheimagenten Hektor Maille)

knusprig. Direkt aus der Packung haben Mohnsamen nur wenig Aroma. Aber wenn man sie in der Pfanne röstet oder auf Backwaren in den Ofen gibt, dann entwickeln sie ihr typisches Aroma. Alternativ können die Samen auch gemahlen werden, so geben sie ihr Aroma ebenfalls preis. Das empfiehlt sich vor allem für Gebäck und Süßspeisen. Im Handel werden verschiedene Spezialmühlen für Mohn angeboten, doch die braucht man nicht unbedingt. Man kann den Mohn auch gut in einer elektrischen Kaffeemühle zerkleinern. Beim Mahlen verwandeln sich die trocken und glatt wirkenden Samen in eine klebrige Paste.

Die blauen Samen sind in der Regel kräftiger, die weißen gelten als wärmer im Geschmack. In Europa werden die Samen vor allem für Süßspeisen verwendet, in Indien bekommen Korma-Gerichte dank Mohn ihre dickliche Konsistenz. Wegen ihres hohen Ölgehalts werden Mohnsamen ziemlich schnell ranzig – deshalb kommen sie nur selten in Gewürzmischungen vor (eine gewichtige Ausnahme ist Maille-Masala).

Auf Lemusa werden Mohnsamen nicht nur für allerlei Süßspeisen verwendet, sondern auch für Schmorgerichte mit Fleisch, für Salate und Fisch, auch eine mit geröstetem und gemahlenem Mohn aromatisierte Butter ist sehr beliebt. Zum Mohnblütenfest am 5. Juni bäckt man in Case Tiberiu jeweils eine große Pastete, die mit verschiedenen Fleischsorten, Zwiebeln und viel Mohn gefüllt ist. Zum Neujahr gibt es einen mit Birnen, Rosinen, Honig, viel Mohn, Vanille und etwas Pfeffer gefüllten Strudel.