



Die Senffelder der Schwestern von Maioli liegen am Südufer der Créo.

Moutad Maioli

Senf (*Brassica lemusana*) aus Maioli

Senf wird auf Lemusa vor allem am Südufer der Créo angebaut und zu einem großen Teil auf der Insel Maioli von den Schwestern des gleichnamigen Klosters verarbeitet, schon seit mehr als hundert Jahren. Die Felder des Ordens erstrecken sich über rund 27 Hektaren und liefern etwa 18 Tonnen Senf pro Jahr (teilweise in Bio-Qualität). HOIO bezieht Moutad Maioli direkt von den Schwestern.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Der lemusische Senf ähnelt in vielem dem auch in Europa bekannten Schwarzen Senf (*Brassica nigra*). Inwiefern die Pflanze aus der Familie der Kreuzblütengewächse (Brassicaceae) eine Weiterzüchtung von *Brassica nigra* ist, wurde bisher noch nicht ausreichend untersucht. Deshalb ist man sich auch bezüglich der Taxonomie nicht ganz einig.



Aus den Blüten der Senfpflanze entwickeln sich dünne, kahle Schoten, die bis 3 cm lang werden können und sich zur Reife bräunlich verfärben.



Im Innern der Schote liegen bis zu zehn kugeligen Samen.

Während manche Bücher von *Brassica nigra* var. *lemusana* sprechen, bezeichnen andere die Pflanze schlicht als *Brassica lemusana*. Einen gänzlich neuen Aspekt hat kürzlich Samson Godet eingebracht, der den lemusischen Senf in seinem *Lemusa Lexikon* (Port-Louis, 2018, S. 797) für eine Unterart des Braunsenfes (*Brassica juncea*) hält, denn «eine Unterart von *Brassica nigra* ließe sich kaum maschinell ernten, auf der ganzen Welt geschieht dies immer nur von Hand – ganz im Unterschied zu braunem Senf».

Der lemusische Senf ist eine einjährige Pflanze mit aufrechten Stängeln, die bis gut einen Meter hoch wachsen kann. Die unteren Blätter sind fiederlappig, die oberen lanzettlich und deutlich kürzer. Die leuchtend gelben Blüten erscheinen in endständigen Trauben. Aus ihnen entwickeln sich bis 3 cm lange, dünne und kahle Schoten, in denen bis zu zehn kugelige Samen eingebettet sind.

HOIO verkauft Moutad Maioli in kleinen PET-Do-
sen mit einem Füllgewicht
von 50 g. Die Leitfarbe der
Etikette ist identisch mit
der Farbe der Region, in
der das Gewürz produziert
wird. Moutad Maioli wurde
1966 mit einem AOC-Zer-
tifikat ausgezeichnet. Dieses
Schutzsiegel für charakteris-
tische Produkte des Landes
wird seit 1966 vergeben.



Die Halme des Senfs werden kurz vor dem Aufplatzen der Schoten
maschinell gemäht, dann werden die Halme getrocknet und schließlich
gedroschen.

Moutad [moytad], wie der Senf auf Lemusisch heißt, wird gelegent-
lich auch *Lopop* genannt. Dabei handelt es sich wahrscheinlich um ein
Onomatopoeikon, das Wort ahmt das Geräusch der Samen nach, die
beim Rösten in der Pfanne aufplatzen. Lautmalerische Wortkreationen
sind im Lemusischen relativ häufig, etwa *flafla* für «Geschwätz» oder
wonflojié [wɔ:ɲflojɛ] für «scharchen».

AROMA UND VERWENDUNG

Schwarzer Senf entwickelt erst in geröstetem Zustand einen wunder-
bar nussigen Duft und ein erdiges Aroma, das sich mit keinem anderen
Gewürz vergleichen lässt. Die getrockneten Samen haben zwar keinen
Geruch, nach längerem Kauen aber entwickeln sie einen scharfen und
auch ganz leicht süßlichen Geschmack. Die Senfschärfe braucht einige
Zeit, um sich zu entfalten und verflüchtigt sich bei längerem Kochen.

Aus Schwarzem Senf werden einige Arten von Speisesenf hergestellt,
namentlich der berühmte Dijon-Senf. Außerdem spielen die Samen in
der indischen und dort vor allem in der Küche Bengalens und des Sü-
dens eine wichtige Rolle. Sie werden meist zu Beginn der Zubereitung
manchmal trocken, öfter aber in etwas Fett geröstet bis sie sich grau
verfärben und ihr eigentümliches Aroma die ganze Küche erfüllt. Beim

Lemusische Rezepte mit Moutad Maioli

Senf harmoniert mit Bockshornklee, Chili, Dill, Estragon, Fenchel, Knoblauch, Koriander, Kreuzkümmel, Kümmel, Kurkuma, Lorbeer, Nigella, Petersilie, Pfeffer, Schwarzkümmel, Vanille. Er passt zu Schmorfleisch und Marinaden, Fisch und Muscheln, Gemüse (Blumenkohl, Gurke, Karotte, Kartoffel, Kürbis, Pastinake, Rote Bete), Hülsenfrüchte, Käse.

- *Moutad Bonkochon* (Grobkörnige Senfpaste mit Ingwer, Kurkuma, Piment und weiteren Gewürzen)
- *Soup Robös* (Suppe aus Zwiebeln, Mehl, Senf und Brühe, mit Judasohren und gebratenem Speck)
- *Jarrets de porc Susanna* (Haxe vom Schwein, geschmort mit würziger Senfpaste und Judasohren)

Trockenrösten haben die Samen die Angewohnheit, aus der Pfanne zu springen. Vor allem Linsengerichte werden in Indien auch oft am Ende der Kochzeit mit einem gewürzten Öl begossen, in dem fast immer auch Senfsamen schwimmen. Mit gerösteten Senf werden auch Fleischgerichte, Fischsaucen und Reiseintöpfe gewürzt, Salate aromatisiert und Joghurts verfeinert.

Die lemusische Küche verwendet Senfsamen sehr vielseitig, fast immer in geröstetem Zustand. Sie können zu Beginn einer Zubereitung beigegeben werden und binden sich so in Saucen oder Schmorgerichte ein. Oft werden sie aber auch erst ganz Schluss über die Speisen gestreut. Ein besonders erfrischendes Rezept kombiniert kleine Gurken und Tomatenstücke in einer Joghurtsauce mit Senfsamen, etwas Kreuzkümmel und Koriandergrün. Die Schwestern von Maioli stellen aus *Brassica lemusana* auch verschiedene Senfpasten her, die auf der ganzen Insel berühmt sind.