

# Bio-Senf aus Luxemburg

Ein Muss für Wäinzoossiss a Kachkéisschmier

Senf- und Rapspflanzen sind auf den ersten Blick leicht zu verwechseln. Während jedoch Rapsfelder hierzulande überwiegen, sind die ebenfalls leuchtend gelben Senffelder eher selten. Senfkörner sind einfach nicht so begehrt wie etwa Brot- oder Futterweizen, mit denen die Landwirte auf einer vergleichbaren Anbaufläche deutlich höhere Ernteerträge erzielen.

In Enscherange, im Norden des Landes, baut Familie Fischbach-Reiff als Mitglied der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG) jedoch jährlich auf einer Fläche von etwa drei bis fünf Hektar Bio-Senfpflanzen an. Mit Hilfe des Mähdeschers werden die Pflanzen im Herbst geerntet und die Senfkörner aus den Schoten gelöst. In der Moutarderie de Luxembourg werden sie dann zu BIOG-Senf verarbeitet, dem einzigen Luxemburger Senf in Bio-Qualität.

## Bio-Senf mit Tradition

Die Moutarderie de Luxembourg in Munsbach, die bereits in der vierten Generation von Familie Munhowen betrieben wird und hierzulande unzählige Haushalte und Großverbraucher mit Senf versorgt, produziert rund drei Tonnen BIOG-Senf im Jahr.

Dabei ist es die spezielle Kombination aus gelben und braunen Senfkörnern, die für den charakteristischen Geschmack dieses Luxemburger Senfs verantwortlich ist. Nicht zu süß und nicht zu scharf, passt er besonders gut zu unseren traditionellen Luxemburger Gerichten, wie etwa der Wäinzoossiss und der Kachkéisschmier.



Mit Hilfe des Mähdeschers werden die Pflanzen im Herbst geerntet und die Senfkörner aus den Schoten gelöst.

## Quetschen, mahlen, ruhen

Etwa achtmal im Jahr wird in der Moutarderie BIOG-Senf aus Bio-Senfkörnern, Bio-Essig, Bio-Rohrzucker, Bio-Gewürzen, Wasser und Meersalz hergestellt. Damit sich das typische Senf-aroma entfalten kann, werden die harten Senfkörner in einem großen Maischefass eingeweicht und grob zerquetscht, bevor schlussendlich alle Zutaten zu Bio-Senf vermahlen werden. Der Mahlvorgang stellt den kritischen Punkt der Senfherstellung dar. Die Senföle und somit auch das Senf-aroma sollen schließlich erhalten bleiben. Ein schonender und langsamer Mahlvorgang bei geringer Hitzeentwicklung ist in der Moutarderie deshalb Programm. Der frisch hergestellte BIOG-Senf darf im Anschluss etwas ruhen und entgasen, bevor er in Gläser und Squeezeflaschen abgefüllt wird und in den Handel kommt.

## Keine Grillparty ohne Senf

Senf findet das ganze Jahr über Verwendung in der Küche. Während der Grillsaison ist er jedoch nicht wegzudenken. Er verleiht den Grillwürstchen nicht nur Schärfe und Würze, sondern unterstützt auch die Verdauung der gegrillten Fleischprodukte. Zu Bio-Senf passt natürlich auch Bio-Fleisch, und das gibt es beispielsweise in der NATURATA Bio Boucherie in Munsbach. Von unterschiedlichen Bio-Grillwürsten bis hin zur Bio-Mettwurst und zum marinierten Steak in Bio-Qualität lässt die Bio Boucherie keine Wünsche offen. Wer also einen geselligen Bio-Grillabend unter Freunden plant, der kann hier das zum BIOG-Senf passende Grillgut kaufen – oder aber vorbestellen.



Senf verleiht den Grillwürstchen nicht nur Schärfe und Würze, sondern unterstützt auch die Verdauung der gegrillten Fleischprodukte. (FOTOS: C.)



BIOG Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg  
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach  
[www.biog.lu](http://www.biog.lu)