

Die traditionelle Herstellungsmethode

Die traditionelle Senfherstellung setzt die kalte Nassvermahlung der hitzeempfindlichen Saat der Senfpflanze mit Mühlsteinen voraus. Verarbeitet werden hauptsächlich braune Senfsamen und - ausschließlich für die so genannten aromatischen Sorten - weitere auserlesene Gewürze und aromatische Naturprodukte wie beispielsweise Aceto Balsamico aus Modena, grüner Pfeffer aus Madagaskar, die in Dijon erzeugte Crème de Cassis oder Honig.

Die Produktion gliedert sich in verschiedene Arbeitsvorgänge:

1. Die Senfsaat wird zunächst durch Sieben und Rütteln von Gräsern, Parasiten oder sonstigen Fremdkörpern befreit und gewaschen.
2. Dann wird sie in einem ersten Schrottdurchgang zu grobem Senfmehl zerkleinert.
3. Das Einmischen erfolgt durch die Dosierung, Vermischung und Verrührung von Senfsamen, Essig (beziehungsweise Traubenmost und Weißwein), Kochsalz und Wasser nach einem geheim gehaltenen Familienrezept. Für die aromatischen Sorten werden weitere Zutaten beigegeben. Die so gewonnene feuchte Masse, auch Maische genannt, ruht anschließend zur Fermentation in einem Bottich. Dieser Vorgang fördert die Ablösung der Schale von der Frucht und die Entwicklung des typischen Buketts.
4. Der schonende traditionelle Mahlvorgang, bei dem die Maische in kaltem und feuchtem Zustand zwischen zwei schweren Mühlsteinen zu einer mehr oder weniger glatten kompakten Paste verarbeitet wird, bietet der industriellen Fertigung gegenüber Vorteile. Es bleiben dabei die Eigenschaften der hitzeempfindlichen ätherischen Öle und damit die aromatischen Qualitäten und die Schärfe des Senfs erhalten und können sich entfalten. Übersteigt die Temperatur 50 ° C, so gehen die ätherischen Öle verloren.
5. Für herkömmliche Senfsorten wird die goldgelbe Paste abermals gesiebt, um die Fruchthülse zu entfernen. Für grobkörnige Produkte wie die typische französische "moutarde à l'ancienne" entfällt dieser Arbeitsvorgang.
6. Die darauffolgende Einlagerung in Fässer lässt den Senf reifen. Dabei verliert er durch eine chemische Reaktion seine natürliche Bitterkeit und setzt sein scharfes Aroma frei.
7. Zum Abschluss wird die Einfüllung in Steintöpfe oder in Gläser vorgenommen. Die Tube wird von anspruchsvollen Herstellern verpönt.