Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 69 (1996)

Heft: 1

Rubrik: Blick in den Kochtopf

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Pikante Geschichte der gelben Würze

Der Senf hat seinen festen Platz in unserem Alltag. Seit Jahrhunderten ist er in jeder Küche zu finden. Ob scharfer Moutarde de Dijon oder Schweizer Standard aus der blauen Tube - die gelbe Würze hat's buchstäblich in sich.

Nestlé Abt. für Ernährung

pd. «Tafelsenf besteht aus einer Mischung von Senfpulver, Essig, Wein oder Wasser mit Salz, Zucker und Armoastoffen. Kurkuma intensiviert die gelbe Farbe», erklärt Cornelia Conrad, Leiterin der Abteilung für Ernährung von Nestlé Schweiz. Das Senfpulver wird aus den winzigen Samen der Senfpflanze gewonnen. Diese ist ein dem Raps ähnliches Kraut und gehört botanisch gesehen zur Familie der Kreuzblütler. Kulinarische Bedeutung haben der schwarze Senf, der weisse Senf und der indische Senf.

Senf international

Senf ist nicht gleich Senf - in jedem Land liebt man ihn anders. In England ist ein mit Kurkuma gefärbtes Pulver aus hauptsächlich weissem Senf beliebt, das mit Wasser oder wenig Essig angerührt wird. Meerrettich ist oft Bestandteil des deutschen Senfes, während sich die österreichische Version durch braune geschrotete Senfkörner, Dillpulver sowie Zucker auszeichnet und hervorragend zu Weisswurst passt. Der italienische Senape di Cremona enthält kandierte Früchte. Der französische Moutarde de Dijon wird mit Verjus, dem Saft grüner Trauben, hergestellt. Der Schweizer Küchenstandard seit 1934 steckt in der bekannten blauen Tube und ist bestens bekannt unter dem Namen Thomy.

Senf machte bereits das Leben in China vor 3000 Jahren pikanter,würzte Ägyptens Fleischtöpfe, brachte die Griechen auf besonders intelligente Gedanken und war bei den Römern, die bekanntlich scharfe Speisen liebten, fester Bestandteil der Kochkunst. Die Germanen kannten laut dem römischen Geschichtsschreiber Tacitus keine den Gaumen kitzelnde

Speisen.Karl der Grosse schätzte den Senf nur als Gemüse- und Salatpflanze.
Frankreich entwickelte sich schon bald zur Hochburg der Senfherstellung. Bereits im 14. Jahrhundert kannte man dort die fabrikmässige Produktion. Dijon erhielt 1634 das Senfmonopol zugesprochen, die Senfhersteller schlossen sich zu einer wichtigen Zunft zusammen und Papst Johannes XXII. machte seinen nichtsnutzigen Neffen gar zum Premier Moutardier du Pape.

Schärfe schaufelweise

Pythagoras beschäftigte sich nicht nur mit der Geometrie des Dreiecks, sondern dachte hin und wieder auch über Senf nach. «Senf schärft den Verstand», fand er schliesslich heraus. Ob das stimmt, bleibe dahingestellt, scharf ist der Senf ohne Zweifel. Das verdankt er dem ätherischen Allyl-Senföl. Dieses entwickelt sich erst, wenn die gemahlenen Senfkörner mit Wasser in Kontakt kommen und das im Senf enthaltene Glukosit Sinigrin mit dem Ferment Myrosin aktiv wird. Diese Mischung ist nicht ganz unempfindlich. Wird Essig und Salz zu früh beigemischt, oder ist das Wasser heiss, erhält der Senf einen bitteren Geschmack.
Senf war nie Gold wert, sondern galt als Alltagsgewürz der kleinen Leute, die ideale Zutat zu Käse, Wurst und nicht allzu edlen Fleischstücken. Das Grimmsche Wörterbuch empfiehlt 1604 Senf «...zu ochsen füssen oder zu wilden schweinen heuptern», wodurch dergleichen «gerichte delicat, gesund und verdaulich gemacht werden». Denn «der Senf steigt im Essen derselben in die Nase»... Entsprechend hoch war der Verbrauch. Rabelais' Helden schieben sich den Senf gleich schaufelweise in den Mund und am Hofe vom Duc de Bourgogne des 16. Jahrhunderts rechnete man mit einem halben Pfund Senf pro Mahlzeit und Gast.
«In derart grossen Mengen ist Senf wohl kaum eine Wohltat für den Magen. Massvoll genossen hat er jedoch einen positiven Einfluss auf die Verdauung», bestätigte die Nestlé Ernährungsspezialistin. Auch äusserliche Anwendungen waren früher sehr beliebt. Senfpflaster sollen Bronchitis und Lungenentzündungen kurieren, und aus Senföl wurden Blutdruck erhöhende Salben gewonnen.
In der Küche leistet der Senf wertvolle Dienste. Wer ihn bloss zu Fleisch geniesst, lässt sich manchen Genuss entgehen. Senf eignet sich als Gewürz für verschiedenste Gerichte - vom Salat bis zum Gratin.

Senfbrot
(für eine Springform von 26 cm Durchmesser)

Zutaten
400 g Ruchmehl
1 Kl Salz
1 El Kreuzkümmel
1 El Anis
2 1/2 dl Apfelwein
20 g Hefe

Füllung
2 rohe Kartoffeln, gerieben
2 El Olivenöl
2 Zwiebeln, in Streifen geschnitten
4 El Thomy Senf Dijon extra pikant
wenig Salz

Zubereitung
Das Mehl und die Gewürze in einer Schüssel mischen. Den Apfelwein leicht erwärmen, die Hefe darin auflösen und mit dem Mehl verrühren. Alles zu einem elastischen und weichen Teig kneten. Mit Wasser bestreuen und an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen.
Für die Füllung die geriebenen Kartoffeln leicht ausdrücken. Im Olivenöl die Zwiebel goldgelb dünsten, vom Feuer nehmen und mit dem Senf und wenig Salz mischen.
Den Teig zu einem Rechteck auswallen, mit den geriebenen Kartoffeln bestreuen und die Zwiebel-Senf-Mischung darauf streichen. Den Teig aufrollen, in 3 cm dicke Schnecken schneiden und die Teile in eine Springform stellen. Das Senfbrot im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad etwa 35 Minuten backen. Noch heiss mit Wasser bepinseln.

Nordischer Hackfleischeintopf
(für vier Personen)

Zutaten
50 g Speckwürfeli
200 g Rindfleisch, gehackt
400 g Kartoffeln, in Würfel geschnitten
2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
4 Knoblauchzehen, ungeschält
je 1 grüne und gelbe Peperoni, in Streifen geschnitten
4 Tomaten, in Würfel geschnitten
4 dl Wasser
1 Würfel Rindsbouillon

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Lorbeerblatt

2dl saurer Halbrahm
2 El Thomy Senf grobkörnig
2 Essiggurken, in Streifen geschnitten

Zubereitung
Die Speckwürfeli dünsten, das Hackfleisch zugeben und anbraten. Zuerst die Kartoffeln 10 Minuten mitbraten, dann das Gemüse mitdünsten, ablöschen und würzen. Weitere 20 Minuten kochen.
Vom Feuer nehmen, anschliessend den Rahm, den Senf und die Essiggurken daruntermischen.

22. Schweizerische Wettkampftage der hellgrünen Verbände

Fragebogen «Verpflegungsdienst»

Für die Lösung dieser Aufgaben standen 10 Minuten zur Verfügung. Reglemente und Hilfsmittel waren erlaubt. Nachdem keine Bilder von der gezeigten Ware vorhanden sind, drucken wir lediglich die Fragen ab, um sie für allfällige Übungen innerhalb der Sektionen als Hilfsmittel benützen zu können.

1. Wie heissen die ausgestellten Apfelsorten?

A. Primerouge	2 Punkte
B. Gravensteiner	2
C. Summerred	2

2. Wie heissen die ausgestellten Getreidearten?

A. Gerste	2 Punkte
B. Hafer	2
C. Weizen	2
D. Roggen	2
E. Hirse	2

SENF: seinen Senf dazugeben (müssen) (ugs.): *sich zu etwas äussern, ohne gefragt zu sein:* «Ich warte, bis sich Deutschland erholt.» Und Frau Schmulevitch gab ihren Senf dazu. Sagte: «Ja. Ich auch.» (Hilsenrath, Nazi 331). Manchmal gab der Alte seinen Senf dazu, empfahl Vollwandträger statt Fachwerkbinder (Bieler, Bär 168).
einen langen Senf machen (ugs.): *unnötig lange herumreden:* Mach keinen langen Senf, pack deine Sachen, und komm mit!
Aus «Duden» Nr. 11

In eigener Sache

-r. In einigen Landesteilen der Schweiz wechseln im März die Telefon-Nummern. Aus diesem Grunde erscheint die Rubrik «SFV und Sektionen» nicht in der Februar-, sondern in der März-Ausgabe.

Impressum

DER FOURIER
Offizielles Organ des Schweizerischen Fourierverbandes
Nr. 1/69. Jahrgang
erscheint monatlich
beglaubigte Auflage 9'187 (WEMF)

Redaktion: DER FOURIER
6002 Luzern, Postfach 2840
Telefon 041/210 71 23, Telefax 041/210 71 22

Verantwortlicher Redaktor:
Meinrad A. Schuler (-r.)
Administration: Heidy Wagner-Sigrist (wag.)

Redaktion «Sektionsnachrichten»:
Four Daniel Kneubühl (kn)
Mösliweg 43, 3098 Köniz
Telefon P 031/971 17 37, G 031/338 62 95
Fax 031/338 90 69

Verlag/Herausgeber:
Schweizerischer Fourierverband Zeitungskommission
Präsident Four Jürg Morger,
Obere Kirchstrasse 12, 8304 Wallisellen
Telefon P 01/830 25 51, G 01/853 05 68
Fax 01/853 29 66
Jährlicher Abonnementspreis: Für Sektionsmitglieder im Mitgliederbeitrag inbegriffen.
Für nicht dem Verband angeschlossene Fouriere und übrige Abonnenten Fr. 28.–. Einzelnummer Fr. 2.80.
Postcheckkonto 80-18 908-2

Inserate:
Anzeigenverwaltung:
Kurt Glarner
Huberlistrasse 797, 8260 Stein am Rhein
Telefon 054/41 19 69, Telefax 054/41 19 69
Inseratenschluss: am 10. des Vormonats

Druck/Vertrieb:
Triner AG, Satz + Druck, Schmiedgasse 7, 6431 Schwyz
Telefon 043/25 08 10, Telefax 043/21 70 37

Satz
Triner Satz + Druck AG Schwyz (Inserate)
Schuler Schreibservice
vorm. Alber, Luzern (Text)

Der Nachdruck sämtlicher Artikel und Illustrationen – auch teilweise – ist nur mit Quellenangabe gestattet. Für den Verlust nicht einverlangter Reportagen kann die Redaktion keine Verantwortung übernehmen.

Redaktionsschluss
Februar-Nummer 1996: 5. Januar 1996
März-Nummer 1996: 1. Februar 1996
April-Nummer 1996: 1. März 1996

Member of the European Military Press Association (EMPA)