

Die Senf Herstellung im Detail

Von der Senfsaat bis zum verzehrfertigen Tafelsenf

(Quelle: <https://pepperworld.com/senf-herstellung-im-detail-senf-selber-machen/>)

Wie funktioniert überhaupt die Senf Herstellung und wodurch entsteht die pikante Schärfe? Vom Senfsamen bis zum fertigen Scharfmacher muss eine Reihe von Produktionsschritten erfolgen, um Senf herstellen zu können.

Die Senf Herstellung ist alles andere als ein Schnellverfahren und braucht auch im Zuge der heutigen modernen Produktionsmöglichkeiten seine Zeit.

In einem **ersten Schritt** erfolgt zunächst die **Reinigung** der Senfsaat, da alle Senfsamen vor der Weiterverarbeitung gründlich gesäubert sein müssen.

Hierzu werden die Senfkörner meist noch direkt beim Erzeuger aus den Schoten herausgelöst und in einem aufwendigen Sieb-, Luftdruck- und Polierprozess gereinigt. Anschließend werden die Senfkörner meist einige Wochen in großen Tanks **gelagert**, dann mithilfe von großen Walzen **geschrotet, entölt** und zu feinem Senfmehl **zermahlen**.

Nach der Saat-Zerkleinerung wird das Senfmehl mit den Grundzutaten eines jeden Senfes, nämlich mit **Essig, Wasser und Salz** sowie **verschiedenen Gewürzen**, vermengt oder besser gesagt eingemaischt, wie es im Fachjargon heißt.

Durch ständiges Rühren werden alle Zutaten sorgfältig vermischt, sodass durch den Vorgang der Fermentation eine Maische entsteht. Diese muss einige Zeit quellen und wird dann im Laufe der Nassvermahlung weiterverarbeitet, genauer gesagt noch einmal fein vermahlen sowie anschließend gekühlt und entlüftet.

Das nochmalige Vermahlen erfolgt im modernen Produktionsverfahren in Hochleistungsmühlen mit rund 3.000 Umdrehungen pro Minute, die trotz ihres Leistungsvermögens eine schonende Weiterverarbeitung der Senfkörner garantieren, oder auf traditionelle Weise in langsam mahlenden Senfmühlen.

Früher wurde die Senfsaat zwischen zwei schweren Sand- oder Granitsteinen zermahlen. Dieses Verfahren führen heute allerdings nur noch traditionell arbeitende Senfmühlen, meist in kleinerer Produktion, durch.



Senf Herstellung: Hier noch als ganze Saat vor dem Zermahlen

Unabhängig davon, ob auf bewährte Weise oder in modernsten Maschinen zermahlen wird, ist die **erneute Vermahlung** von **besonderer Bedeutung**, da sie die dauerhafte Verbindung zwischen den flüssigen Zutaten und dem ölhaltigen Senfmehl sicherstellt.

Erst dadurch entsteht die typisch cremige Konsistenz des Senfes, ohne dass sich die Bestandteile wieder voneinander trennen. Wenn du denkst, die Senf Herstellung ist nun abgeschlossen, dann hast du grundsätzlich recht, denn in der Tat ist bis zu diesem Schritt bereits eine würzige Paste entstanden.

Diese muss allerdings noch in einem Tank gelagert werden und für **ein bis zwei Tage reifen**, da der Senf erst dann sein volles Aroma entwickelt. In großen Behältern, die bis zu acht Tonnen fassen, kann sich nun die Geschmacksfülle des Senfes voll entfalten.

Selbst nach der Senf Herstellung ist also noch etwas Geduld gefragt, bis der Senf schließlich in Gläser oder Tuben abgefüllt werden und in den Handel kommen kann.

Je nach Art des Senfes, der produziert werden soll, kann die Senf Herstellung übrigens leicht variieren. Die grundsätzlichen Schritte sind zwar dieselben, dennoch erfolgen bei einigen Senfsorten Änderungen im Verfahren und natürlich hat auch jeder Hersteller so seine eigenen Rezepte und Verfahrensweisen entwickelt.

Wer **süßen Senf** herstellen möchte, muss die Maische beispielsweise **nach dem Quellen erhitzen** und für eine bestimmte Zeit auf einer Temperatur halten. Der süßliche Geschmack entsteht bei dieser Senfsorte zum einen durch die **Zugabe von Zucker**, wird aber auch durch das Erhitzen unterstützt. Erst nach diesem Vorgang und dem Abkühlen wird der süße Senf in Reifetanks eingelagert.

Eine **Besonderheit** stellt außerdem die Senf Herstellung von **Dijon Senf** dar. Beim sogenannten Dijon-Verfahren, nach dem bis heute auch der Düsseldorfer Löwensenf hergestellt wird, kommt im Unterschied zur herkömmlichen Senf Herstellung nämlich eine **Siebschleuder**, auch **Tamiseuse** genannt, zum Einsatz. Diese sorgt dafür, dass die Schalen der Senfsaat abgeschleudert werden und nur der helle Kern der Senfkörner übrig bleibt.

Darüber hinaus können im Unterschied zum Grundrezept natürlich auch die Zutaten des Senfes variieren, je nachdem welche Senfsorte hergestellt wird. Während bei süßem Senf Zucker, Honig oder Süßungsmittel hinzugegeben werden, sind abhängig von der Senfart auch Zutaten wie Estragon, Feigen, Kräuter, Knoblauch und vieles mehr denkbar.

Und wieso ist Senf nun scharf?

Die erst beim Zermahlen der Senfsaat entstehenden Senföle entwickeln ihre markante Schärfe, wenn sie beim Einmischen mit Flüssigkeit in Verbindung kommen.

Je nach Sorte der Senfsamen ist die Schärfe unterschiedlich stark ausgeprägt. Während die gelbe Senfsaat *Sinapis alba* eher mild ist, erweisen sich die braune und schwarze Senfsaat, *Brassica juncea* und *Brassica nigra*, als deutlich schärfer.

Wo kommen die Senfkörner überhaupt her?

Um Senf herstellen zu können, wird die Saat der Senfpflanze benötigt, ein gelb blühendes Wildkraut, das mit Rettich, Kresse und Raps verwandt ist. Entscheidend sind die Schoten der Senfpflanze, die im Inneren etwa zwei bis zehn Senfkörner enthalten. Wenn diese herangereift sind, werden sie aus den Schoten herausgelöst und stehen dann als Senfsaat zur Weiterverarbeitung zur Verfügung.