

Wer ist das ?

Senf aus fernen Landen . . .



Historische Senfmühle Monschau

Folge 2



*Geschichte und Geschichten
aus der Historischen
Senfmühle Monschau
erzählt . . .*

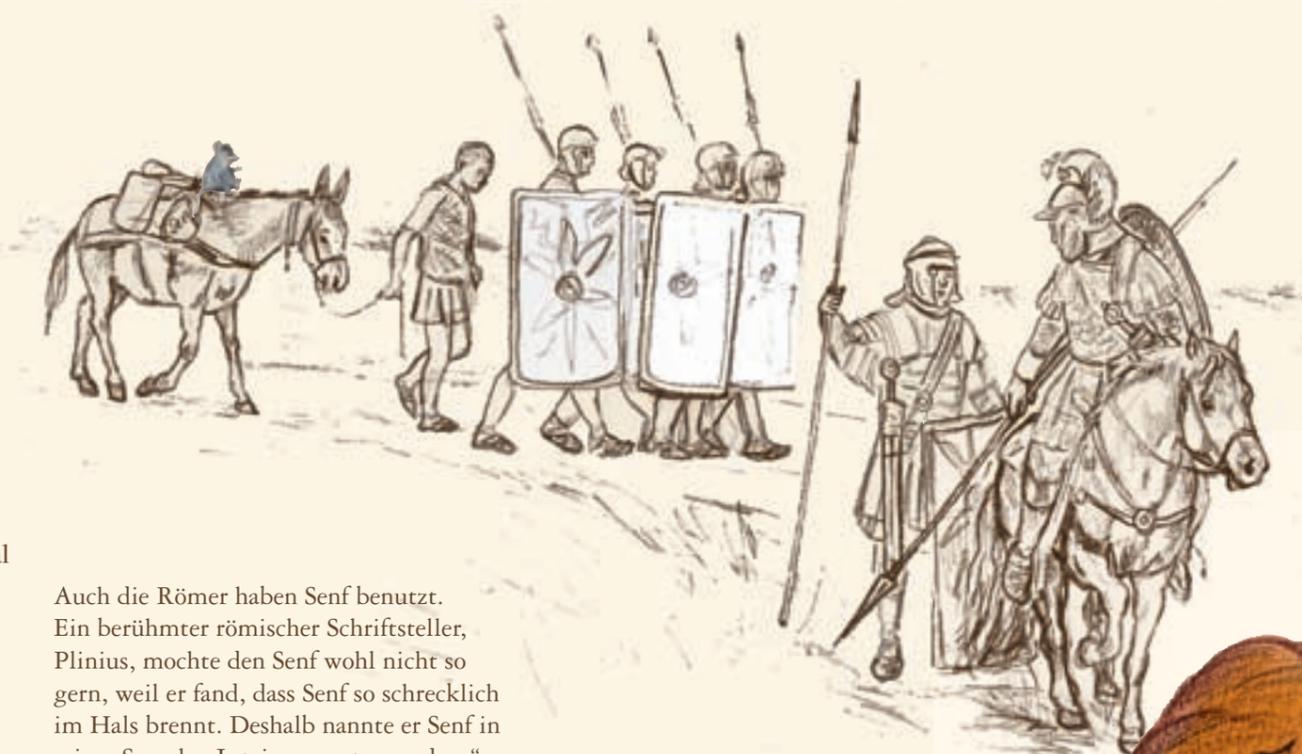
Emil

die Senfmaus



Dabei haben sie vieles mitgebracht, was wir hier noch nicht kannten – z.B. Weizen, aber auch verschiedene Obstsorten wie Kirschen, Pflaumen, Pfirsiche und Weintrauben, Gemüse wie Sellerie und Fenchel, Gewürze und Kräuter wie Dill und Kümmel, Knoblauch, Thymian, Petersilie, Anis, aber auch den Senf.

Vielleicht war eine kleine Senfmaus bei der Überquerung der Alpen im Gepäck, die ein Säckchen schwarze Senfkörner dabei hatte?!



Das Papier 1 x diagonal in der Mitte falten.

Die linke untere Spitze ebenfalls diagonal nach oben falten,

Die linke Seite ebenso falten. Das Faltstück umdrehen.

Die Maus anmalen und eventuell noch einen Schwanz ankleben.

Auch die Römer haben Senf benutzt. Ein berühmter römischer Schriftsteller, Plinius, mochte den Senf wohl nicht so gern, weil er fand, dass Senf so schrecklich im Hals brennt. Deshalb nannte er Senf in seiner Sprache, Latein, „mustum ardens“, brennender Most. Das bedeutet, dass die Römer Senf mit Most, also unvergorenem Traubensaft, anstatt mit Essig – wie wir das heute machen - hergestellt haben.

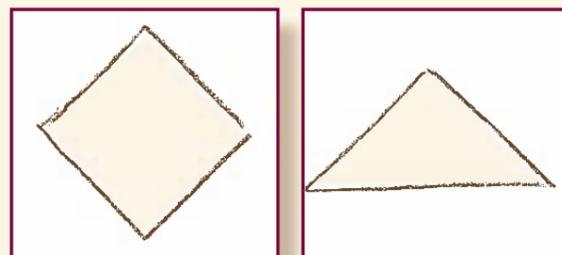
Es gibt auch eine Geschichte über einen Römer, Apicius, der sehr gerne gegessen hat und anscheinend auch Senf. Apicius soll auch ein Kochbuch geschrieben haben, und in diesem ist schon Wurst mit Senf empfohlen.

Die Römer sind irgendwann über die Alpen gezogen, um zuerst Gallien und später Germanien – so hießen Teile vom heutigen Deutschland - zu erobern. Dabei haben sie uns vieles mitgebracht. Die Römer waren auch in der Eifel – ihr kennt vielleicht die römische Wasserleitung bei Nettersheim...

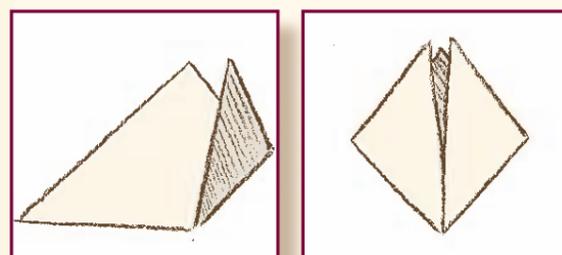


*Wollt ihr weiter von
der Senfmaus Emil
und über Senf lesen?
Bald gibt es mehr ...*

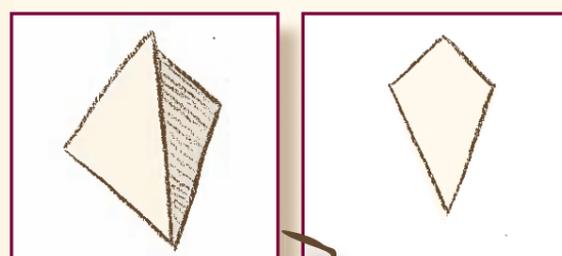
Material:
Quadratisches
Papier in grau
(oder weiß)
Schere, Stifte



Die rechte untere Spitze diagonal nach oben falten.



Die rechte mittlere Spitze so falten, dass die untere rechte Kante an der Mittellinie liegt.



Mit einer Schere die obere, offene Seite abrunden.



Herausgeber: Historische Senfmühle Monschau · www.senfmuehle.de · Illustrationen: Atelier Augerot · Layout: info@w-desj.gn.biz · Beratung: Marianne und Uli Arndt

Tief in der Eifel, . . .

»Tief in der Eifel, im Monschauer Land, bei Großen und Kleinen wohl bekannt, im Tal der Rur eine Mühle steht, in der sich alles um Senf nur dreht.

Es erzählt euch Emil, die Senfmaus, denn die ist hier in der Mühle zu Haus. Emil ist ein bisschen frech und obendrein weiß er alles, was sonst ist geheim von den Senfgeschichten aus Monschau...«



Heute will ich euch etwas über die Geschichte des Senfes erzählen: Der Senf ist ein ganz altes Gewürz. Er kommt wahrscheinlich aus China.

Es kannten ihn aber auch die Ägypter ...
... und die Griechen.

Beide haben den Senf aber mehr zum Heilen als zum Essen eingesetzt. Bekannt ist, dass schon Hippokrates, ein berühmter griechischer Arzt, auf den alle Ärzte heute noch einen Schwur leisten, Senf zum Heilen benutzte. Er verordnete seinen Patienten Senf-Umschläge, wenn sie unter Schmerzen litten – das funktioniert so ähnlich wie bei Wadenwickel gegen hohes Fieber. Dadurch dass der Senf die Haut reizt, glaubte er, gehen die Schmerzen weg.



Von China nach Monschau . . .



Wissensfenster

Die Leute hatten früher noch keine Kühlschränke und das Essen ist dann bei warmem Wetter schnell verdorben. Es gab verschiedene Möglichkeiten, etwas haltbarer zu machen: in Salz einlegen (wie z.B. Heringe), in Öl einlegen (wie z.B. Oliven), in Essig einlegen (z.B. Gurkchen) oder auch durch die Verwendung von Zucker (wie z.B. für Marmelade). Der Senf kombiniert das alles und eignet sich von daher auch zum Haltbarmachen von Speisen!

Bei den Griechen gab es einen ganz schlaunen Mann, Pythagoras. Er hat einen Weg entdeckt, wie man Dreiecke berechnen kann – und genauso machen wir das bis heute. Und er kannte sich auch mit Senf aus. Denn er hat gesagt, dass Senf den Verstand schärft – und das hat ja anscheinend bei ihm gut geklappt.

