

[Transcript] Geschichten aus der Geschichte / GAG418: Das älteste Gewürz der Welt

Hallo und herzlich willkommen bei Geschichten aus der Geschichte.

Mein Name ist Daniel.

Und mein Name ist Richard.

Ja, und wir sind zwei Stodiker, die sich Woche für Woche eine Geschichte aus der Geschichte erzählen,

immer abwechseln und immer so, dass der einen nicht weiß, was der andere ihm erzählen wird.

Genau so ist es.

Tja, und Richard, angekommen bei Folge 418.

Ja.

418.

Ist das korrekt?

Ja, 418, weil letzte Woche war er 417.

Wunderbar.

Wir haben keine Zwischennummern, AB und so weiter.

Das wäre verwirrend, oder?

117a.

Wir setzen uns sowieso in der Benennung, in unseren Folgen auch so den Richtlinien, gell?

Weil eigentlich sollte man in den Titel ja gar nicht mehr reinschreiben, was für Nummern ist.

Und das kürzt.

Ja, ich find's aber trotzdem besser bei Podcasts.

Immer wenn ich in einer Podcast-App bin, find ich's schöner zu wissen, welche Folgen nun mal, weil an die kann ich mich erinnern und weiß, ob ich die schon gehört hab.

Und oft ist es auch so, dass bei vielen Podcasts Plattformen, aber auch Apps, da steht dann nicht immer sofort die eingetragene Nummer dabei, die mir in den Metadaten eingetragen hat.

Und dann hat man nur so ein Titel.

Und wenn ich nach einem ganz spezifischen Zug, dann möchte ich es natürlich auch im Titel sehen. Deswegen, ah ja.

Deswegen haben wir ja noch immer die Nummer in unserem Titel.

Genau.

Ist vielleicht ein bisschen spezielle Diskussion, die die allermeisten jetzt gar nicht interessiert. Richtig.

Daher kommen wir doch wieder zum Inhalt, zum eigentlichen Inhalt dieses Podcasts, nämlich Geschichte.

Weißt du noch, worüber wir letzte Woche gesprochen haben?

Ja, du hast über Expeditionen in Ostafrika gesprochen.

Vor allem über die indigenen Führer dieser Europäer, die nach Afrika kamen, um für Europäer unerforschtes Gebiet zu erforschen.

Sehr gut.

Gut, das haben wir gefasst.

Und weißt du noch, wie ich dich heute begrüßt hab?

Wann hast du mich heute begrüßt?

Als wir angefangen haben, aufzunehmen.

Na, was hast du gesagt?

Richard Hammer, I presume?

Ach so, ich hab das gar nicht gehört.

Ich klär mein Mikrofon.

Meine Kopfhörer waren noch nicht richtig.

Also auf der richtigen Ladsteig.

Ah, schade.

Genau, mit diesem Dr. Livingston, I presume, mit diesem Mythos hast du ja auch ein bisschen aufgeräumt.

Genau.

Sehr gut, Richard.

Dann würde ich sagen, Feedback kommt wieder in den Feedback.

Und wir können damit jetzt übergehen zu deiner Geschichte.

Gut, machen wir das.

Daniel, lass mich diese Geschichte ausnahmsweise einmal mit Mythologie beginnen.

Ausnahmsweise.

Griechische Mythologie.

Ausnahmsweise, ja.

Griechische Mythologie.

Vielleicht hast du ja schon einmal von ihm gehört.

Chronos.

Kennst du Chronos?

Namentlich, ja.

Chronos, wie viele dieser Sagen bzw. dieser Göttergeschichten, ist das alles ein bisschen kompliziert.

Aber ich werde es jetzt ein bisschen simplifiziert darstellen.

Chronos ist ein Titan.

So um das Uronos, Vater des Himmels und Gaia, Mutter der Erde aus dem Grund.

Personifizierte Himmel und Erde.

Jedenfalls, wie so oft in diesen griechischen Mythen ist auch hier so, dass sich die Leute untereinander irgendwie nicht mögen.

Es gibt immer wieder Probleme.

Und Uronos mag seine Kinder grundsätzlich nicht, umgekehrt auch.

Auf jeden Fall, hier ist das Ding, dass Chronos eigentlich seinen Vater entmachten will und er will die Macht übernehmen.

Er schafft es tatsächlich auch, herrscht dann über die Welt und zeugt gemeinsam mit seiner Schwester sechs Kinder auch.

Nicht unüblich für diese Sagen.

Jedenfalls Gaia, seine Mutter, die prophezeit immer,

dass eines seiner Kinder ihn auch wieder entmachten würde.

Und was macht man dann als Herrscher der Welt, wenn man hört, dass eventuell eines seiner Kinder ihn entmachten würde?

Man bringt das Kind irgendwo hin, wo es keine Gefahr mehr darstellt.

Es ist eine Möglichkeit.

Eine andere Möglichkeit, zumindest für Chronos, ist, er ist sie einfach auf.

Er ist sie auf.

Er hat alle auf den einen seiner Kinder, ein kleiner Junge namens Zeus, der wird von Rea versteckt, also seine Mutter, die nämlich dem Chronos statt dem Kind in eine windelgewickelten Stein gibt. Das heißt, er ist fünf Kinder und dann noch ein Stein dazu.

Und Zeus, den versteckt sie tatsächlich.

Also, den bringt sie weg.

Das wächst jetzt also heran,

während die Geschwister und dieser Stein im Bauch des Chronos weiter existieren.

Und als Zeus alt genug ist, mit einer List macht er sich daran,

seine Geschwister zu retten.

Was er macht, ist, er mischt ein Getränk an.

Ein Getränk, das einzig dazu gedacht ist, Chronos zum Spein zu bringen.

Dass er sich übergibt und die Kinder wieder ausspuckt.

Und Chronos trinkt dieses Getränk.

Dass jemand, der bekannt war dafür, dass er alles ist und trinkt, was ihm hingesteht, wird auf jeden Fall ertrinkt.

Und er speit tatsächlich die Geschwister des Zeus aus.

Also in dem Fall Hades, Hera, Hestia, Poseidon und Demeter.

Die sind jetzt also gerettet, so weit so gut.

In weiterer Folge wird Zeus dann tatsächlich Chronos entmachten und wird dann zum Herrschaum Olymp aufsteigen.

Und so kennen wir ihn eigentlich.

Was uns aber in dieser Folge viel mehr interessiert, ist was ganz anderes.

Nämlich, was genau hat Zeus dem Chronos da gefüttert, dass er sich erbrochen hat?

Die Antwort ist, dass es eine Mischung aus Salz, Honig und Senf war.

Damit ist diese Mythologie um Chronos und die ausgespielten Kinder zwar nicht die erste, aber eine der frühesten literarischen Erwähnungen, jenes Gewürzes, den wir uns in dieser Folge widmen werden.

Nämlich dem Senf.

Ich werde in dieser Folge eine kleine Geschichte des Senfs erzählen.

Dabei werden wir dann zwar auch über seine medizinische Wirkung, seine religiösen und spirituellen Eigenschaften sprechen.

Vor allem werden wir aber über seine Karriere als eine Gewürzpaste sprechen, der wir unter anderem einige der ersten Massen Marketingkampagnen zu verdanken haben.

Fantastisch, Richard.

Ich freue mich sehr, ich bin ein großer Senffreund.

Sehr gut, da werden wir ja auch ein bisschen darüber sprechen.

Präferenzen und so weiter.

Sehr gut, und ich wohne jetzt auch wieder in einer Stadt, wo ein sehr bekannter Senf hergestellt wird.

Wir werden auch noch darüber sprechen.

Daniel, lass uns aber ganz am Anfang anfangen,

nicht unbedingt zeitlich, sondern direkt bei dieser Senfpflanze.
Das geht beziehungsweise um jenen Teil der Pflanze,
den wir in den unterschiedlichen Verarbeitungsvarianten als Senf kennen.
Die Senfpflanze gehört zur Familie der Prassikazee,
auch bekannt als Kreuzblütler,
aufgrund der Ordnung der vier Blütenblätter.
Schaut aus wie ein Kreuz.
Und sie ist damit ein recht guter und illustrer Gesellschaft,
wenn man so will,
weil zu dieser Familie gehören zum Beispiel auch die Radieschen,
Besse und Crenn,
oder für alle, die nicht aus Bayern oder Österreich kommen,
mehrrettig.
Verwendet wird diese Pflanze seit ungefähr 4.000 Jahren.
Sowohl die Blätter als auch die Samen.
Die Samen sind auch das, was uns den Senf gibt,
oder das, was wir als Senf kennen.
Es gibt am enge unterschiedliche Senfarten für uns in heute,
allgemein, aber auch für diese Geschichte, vor allem drei wichtig.
Eine ist der weiße Senf, *Sinapis Alba*,
mit so hellgelben, manchmal auch weiß genannten Samen.
Dann gibt es den braunen Senf, *Prassica Juncea*.
Das sind die Samen braunen und sind schärfer als jedes weißen Senf.
Und dann gibt es noch den schwarzen Senf, also *Prassica Nigra*.
Und diese Samen sind tatsächlich schwarz
und haben einen sehr starken und scharfen Geschmack,
weil wir nachher auch noch darüber sprechen,
wo die vor allem verwendet werden.
Was man sich hier also merkt, ist weiß oder gelb,
also das sind die ganz hellen, dann braun und schwarz.
Interessanterweise bezieht sich das tatsächlich immer nur auf die Samen
und nicht auf die Pflanze an sich.
Auf welche Art und Weise die Pflanze verwendet wird,
auch der ganzen Welt, das erkennen wir vor allem darin,
welchen Namen wir dieser Gewürzpaste geben, die existiert.
Also in Hindi zum Beispiel ist das Sarson,
im Arabischen ist das Kadaal,
bei uns ist das Senf vom lateinischen *Sinapis* für die Pflanze
und die Bezeichnungen in anderen Sprachen,
zum Beispiel im englischen, französischen oder italienischen,
teilweise auch im deutschen,
da gibt es eine andere Wurzel für das Wort, das verwendet wird.
Auf Englisch weißt du ja sicherlich, heißt Senf wie?
Hilf mir.

Mastet.

Ach ja.

Mast.

Im französischen ist es Mutard
und im italienischen ist es Mutarda,
aber das werden wir auch noch darüber sprechen,
dass das auch ein gewisser Unterschied ist zu den anderen.

Aber auf jeden Fall diese Bezeichnung,
die haben wir auch dem Antikenraum zu verdanken.
Denn im Antikenraum wird zuerst etwas zubereitet,
dass aus Unvergoren am Traubensaft, also Mast
oder wie es im lateinischen Mustum heißt,
mit diesen Senfsamen, mit den Zerkleinerten vermischt.

Und was daraus resultiert,
das erhält den Namen Mustumardens.

Also sowas wie Brennendermost, also Scharfermost.

Aber das heißt, dieser Senf oder dieses Senf,
gewächst das Wächst auch sonst überall in Europa?

Die Herkunft des Senfs, also ursprünglich kommt es wahrscheinlich aus Indien,
wurde dann nach Europa bzw. im Mittelmeerraum
höchstwahrscheinlich von den Römern gebracht.

Das wächst aber mittlerweile fast überall eigentlich.

Wir werden nachher auch noch darüber sprechen,
wo heutzutage der meiste Senf produziert wird.

Wir werden nachher auch noch kurz darüber sprechen,
dass in gewissen Gebieten Deutschlands auch
diese Wurzel für den Senf verwendet wird.

Wenn du jetzt noch nicht aufschreißt,
dann weißt du nicht von was ich rede, oder?

Nee.

Sehr gut.

Bevor wir uns jetzt allerdings der weiteren Entwicklung des Senfs
als Gewürz bzw. diese Gewürzpaste,
die wir so kennen, widmen,
lass mir vor noch so ein bisschen über,
die eher bei uns nicht so bekannten Eigenschaften des Senfs sprechen.

Also bei uns teilweise, wenn man religiös ist,
aber nicht so ausgeprägt wie in anderen Gebieten der Welt.

Wie alt die Verwendung von Senf ist
und seine Bedeutung für die Menschen,
das lässt sich zum Beispiel einerseits an diese frühen Erwähnung,
zum Beispiel in diesen griechischen Mythen erkennen.

Tatsächlich hat das Senfkorn aber auch in anderen Religionen,
bzw. in Religionen, Weltreligionen, sogar eine wichtige Bedeutung.

Und das hat meistens damit zu tun,
dass es ein sehr kleines Korn ist, also ein sehr kleiner Samen ist.
Wenn du bibelfest bist,
dann weißt du, dass in einem Gleichnis,
das erzählt wird und zum Beispiel bei Matthäus aufgeschrieben worden ist,
dass dort ein Senfkorn eine sehr große Rolle spielt,
in erster Linie, weil es so klein ist.
Es ist das Gleichnis, wo es heißt,
dass der Glaube, selbst wenn er so klein sei,
wie ein Senfkorn ausreichen könnte, um große Dinge zu bewirken.
Also quasi wörtlich in dem Zitat Berge zu bewegen.
Also wird dort so verstanden,
als selbst wenn man nur ein bisschen glaubt,
kann das schon was Wahnsinnig Kraftvolles sein.
Im Judentum, also im Talmud und in anderen jüdischen Schriften
wird das Senfkorn ebenfalls erwähnt
und oft auch so im ähnlichen Kontext,
wie in der christlichen Tradition,
also das Symbol für etwas Kleines,
das aber das Potenzial für großes Wachstum hat,
Wachstum und Veränderung.
Ähnlich ist es auch im Islam und im Buddhismus.
In einigen buddhistischen Texten
wird es auch als Metapher für die Unbeständigkeit
der materiellen Welt verwendet.
Und dann erkennt man eben auch,
wie lang diese pflanzlicher kultiviert worden ist,
dass quasi in solchen Texten,
bzw. die, die diese Texte verfasst haben,
davon ausgegangen sind,
dass mehr oder weniger jeder weiß,
wie groß das Senfkorn ist.
In der traditionellen Heilkunst-Indiens,
Ayurveda, da wird Senf auch eingesetzt,
vor allem eben zu therapeutischen Zwecken.
Allerdings nicht als so ein Pulver,
also die Samen werden hierfür nicht zerstampft
und dann irgendwie verarbeitet,
sondern als Öl.
Senf eignet sich nämlich hervorragend
dafür, Öl daraus zu machen.
Hier vor allem die schwarzen Samen,
weil die bis zu 40% Öl enthalten.
Diese Verarbeitung zu Senföl

und die Verwendung für therapeutische Zwecke,
also für Massagen und solche Dinge,
das hat eine alte Tradition.
Und die Eigenschaften, die dem Senföl dazu gesprochen werden,
sind vor allem durch Blutungsförderung,
aber auch antiseptische Eigenschaften.
Findet man zum Beispiel auch in der chinesischen Medizin,
da wird das Senf verwendet,
vor allem um Gleichgewicht zu schaffen,
zwischen Yin und Yang.
Und falls du dir jetzt denkst,
etwas zu sich nehmen bzw. Speisen
so kombinieren,
dass es ein gewisses Gleichgewicht gibt,
das klingt mir sehr nach irgendeiner anderen Lehre,
über die wir auch in diesem Podcast
schon einige Male gesprochen haben.
Ist die nächste Frage, die ich nicht beantworten kann.
Die Säftelehre natürlich.
Die Säftelehre, okay.
Die Säftelehre.
In Europa wird vor allem im Mittelalter auch begonnen,
Senf so ausbalanciert zu verwenden.
Also in dem Zusammenhang Senf
galt als heiß und trocken
im 4. Grad, also dem höchsten.
Und die Ärzte der Zeit,
wie zum Beispiel der berühmte
Ärzte des 15. und 16. Jahrhunderts,
Aldo Brandino von Siena,
der schreibt in seinem wichtigsten Werk,
Sie sollten wissen,
dass seine Schärfe abnimmt,
wenn es mit Essig vermischt wird
und wenn es mit neuem Wein vermischt wird,
ist es nicht ganz so trocken.
Also Wein oder Essig,
die als kühle Nahrungsmittel gelten,
die sollen hier die Balance darstellen.
Dass die Säftelehre
heute ja als überholt gilt,
wissen wir, dass es das also
nicht wirklich gebraucht hat,
das so zu kombinieren.

Ob der Senf aber jetzt auch tatsächlich
andere positive Eigenschaften
auf den eigenen Leib haben kann,
abgesehen davon, dass er gut schmeckt.
Und werden wir nachher noch besprechen,
es wird dann nämlich vor allem wieder
das 19. Jahrhundert sein,
in dem auch in Europa und in den USA
begonnen wird,
den Senf auch so als heilendes Mittel zu sehen.
Aber das Öl,
von dem ich vorhin gesprochen habe,
das wird vor allem auch in Indien
schon seit geraumer Zeit zum Kochen verwendet.
Also mir auch gern zum Frittieren.
Es eignet sich zum Braten
eigentlich recht gut,
wenn man einen sehr hohen Rauchpunkt hat.
Also dieser Punkt,
an dem dann schwarzer Rauch entsteht.
Wenn du bis zu diesem Punkt erhitzt,
dann lösen sich die Bestandteile
in diesem Öl auf.
Und das ist eigentlich nicht gut,
das Interessante ist.
In Indien wird das Senföl
oft so verwendet,
dass es tatsächlich einmal bis zum Rauchpunkt
erhitzt wird, und zwar
um die Erruchaseure,
die in diesem Öl ist, damit zu zerstören.
Und wenn man das aufnimmt,
ist das nicht gut für den Leib.
Ach, interessant.
Hast du Senföl zu Hause?
Nein.
Du kannst das in Europa zwar kaufen,
aber es steht drauf,
dass es nur für die äußerliche Anwendung gedacht ist.
Weil es, glaube ich,
über 5% Erruchaseureanteil hat
und wenn etwas über 5%
Erruchaseureanteil hat,
dann darf das nicht

als Lebensmittel verkaufen.
Das ist der Markt des Senfs.
Weißt du, woher der kommt?
Nee, von den Hitzeartikeln
im Senfkorn.
Würden wir meinen, also jemand,
der so Chilis ist und so weiter,
da ist man ja gewöhnt, da ist Kapsaicin drin.
Das ist dann diese Rezeptoren
im Mund anspricht.
Beim Senf und bei den Kreuzblütlern
grundsätzlich, also auch beim Crenz zum Beispiel,
ist das was anderes.
Da ist es etwas, was im Zuge einer Reaktion entsteht,
wenn hier die Zellen
von solchen Samenkorn aufgebrochen werden.
Das ist eine Reaktion aus 2 Dingen.
Glucosinolaten
und einem Enzym
und eigentlich gedacht als Abwehrmittel gegen Raupen.
Und anscheinend
hat diese Raupen,
die quasi über
100.000 Jahre an diesem Senf
oder noch länger gestern nicht aufgehört
und deswegen ist sie immer stärker geworden.
Deswegen ist spezifisch eben
bei den Senfsamern so,
dass hier bei den richtig scharfen
also den schwarzen, dass es halt richtig scharf ist.
Interessant.
Was entsteht bei dieser Reaktion
sind die sogenannten Isothiocyanate
und die steigen dann eben so als Gaspartikel
in die Nase auf.
Deswegen ist, wenn du an Senfis scharfen
oder auch Crenen oder Wasabi
ist die Schärfe nicht auf der Zunge
und im Rachen sondern in der Nase.
Ja, man merkt es aber bei Wasabi immer
ganz stark, weil das wirklich
interessant ist. Wusste ich noch nie warum, aber cool.
Sehr gut. Und weil wir gerade
über Wasabi sprechen.

Du hast wahrscheinlich in deinem Leben
noch nie Wasabi gegessen. Oh ja doch, Wasabi schon.
Ja auch nicht.

Also, das Ding ist
was uns hier verkauft wird
ist tatsächlich Cren, der eingefärbt worden ist.

Echt jetzt? Ja,
eine Zahl gehört, ich glaube, nur 5%
des Wasabi
ist das in Japan verkauft wird, ist tatsächlich
Wasabi und in Europa sind es glaube ich nur 1%.

Was damit zusammenhängt,
dass die Wasabipflanze sehr selten ist,
sie ist schwer zu kultivieren
und sie ist deswegen auch sehr teuer.

Außerdem musst du Wasabi
quasi am Tisch schreiben,
weil es innerhalb von wenigen Minuten
dann die Farbe verändert
und nicht mehr so gut ist.

Warte mal, Richard.

Immer wenn ich jetzt gedacht habe, ich esse Wasabi,
habe ich eigentlich grün eingefärbten Senf gegessen.
Nicht Senf, sondern Cren.

Cren.

Geil.

Es ist tatsächlich
es gibt einige
Hersteller in Europa,
die sagen zum Beispiel nicht genau,
wo ihre Gewächshäuser sind,
weil die Wahrscheinlichkeit, dass jemand einsteigt
und wasabi steht, zu groß ist.

Jedenfalls.

Das Senf als Gewürz,
das ist vor allem eine Geschichte,
die sich anfangs vor allem in Europa
abspielt und wie vorhin schon event
einen großen Anteil daran hat, das Antikero.

Dort wird Senf
auch für alle möglichen Speisen verwendet.
Und das wahrscheinlich bekannteste
erste Kochbuch,
dass Rezepte mit Senfe enthält,

ist Apizios.
Kennst du vielleicht,
er hat auch den Untertitel Dere Kokinaria,
also über das Kochen
und ist quasi aus der
späteren Kaiserzeit,
also da ist irgendwann rausgekommen,
wir wissen auch nicht von wem es kommt,
aber es ist auf jeden Fall eine schöne Sammlung an Rezepten.
Und da kommt
eine Zubereitung von Speisen auch schon vor.
Von Rom aus,
über die diversen Eroberungen
und Fezüge und das Aquirieren
der Provinzen,
wird das Senf dann auch als Gewürz
schließlich in den Rest Europas getragen.
Wie vorhin schon gesagt, die Römer
haben es höchstwahrscheinlich aus Indien mitgebracht.
Das Senf wächst in der Antike,
aber auch in China
oder in Mesopotamien.
Also diese ursprüngliche Verbreitung
ist zuerst einmal im Mittelmeer-Raum,
die wird dann ausgeweitet
vor allem nach Galien.
Da bringen sie den Senf hin mit
und es wird auch Frankreich sein,
dass sich zum
wie soll ich sagen, Senfmeister
Europas entwickeln wird.
Ja, wir haben kein Essen ja auch allgemein, oder?
Ja, da gibt es ja auch
eine ganze Zeit.
Im Laufe des Mittelalters
entwickelt sich nämlich das Senf
vor allem der Einfachen-Leute.
Also von den Einfachen-Leuten
gab es im Mittelalter jede Menge.
Es waren ein Großteil der Leute.
Die haben sich es nicht leisten können,
Pfeffer zu kaufen,
deswegen heißt Senf auch Pfeffer des armen Mannes
und haben halt

im Stattdessen den Senf
verwendet, um ihre Speisen zu würzen.
Auch der Papst zum Beispiel
genießt den Senf.
Einer dieser Päpste,
der hätte vielleicht untergekommen ist,
366 recherchiert,
das Attentat von Anani,
der soll auch
ein richtiger Senf-Fanatiker gewesen sein.
Es ist
nämlich Johannes der 22.
Ist jener,
der nachklemend dem 5. kam,
der der Nachfolge des Bonifatius,
des 8. war, glaube ich,
mit dem du diese Geschichte dann auch begonnen hast.
Jedenfalls die Geschichte geht so,
dass dieser Johannes der 22.
seinen Senf so sehr liebt,
dass er einen eigenen
Senfbeauftragten er nennt.
Alexandre Dumas,
den wir eigentlich als den Autor
von Grafen von Monte Cristo
oder in drei Musketieren kennen,
manche vielleicht auch noch aus meiner Folge zu
Evarist Galois,
wo Dumas bei einem
Schicksalsträchtigen Bankett anwesend war.
Dumas auf jeden Fall,
der schreibt ein großes Wörterbuch
der Küche,
das Grand Dictionnaire du Cuisine
ist eigentlich eine Sammlung
an Essays und er hat auch einen
Essay im Anhang dabei
über den Senf an sich und dort
erwähnt er eben Johannes
den 12. und er schreibt das.
Unter den Päpsten,
der einen so glanzvollen Hof in Avignon führten,
war Papst Johannes der 22.
Einer derjenigen, die die Freuden

des Tisches nicht verschmelten.
Er liebte Senf, gab ihn in alles hinein
und da er nicht wusste, was er mit einem
seiner Neffen anfangen sollte,
was so gebrauchen war,
machte er ihn zum ersten Senf-Offizier.
Gut, aber das war ein Posten,
den er wirklich so gebraucht hätte,
sondern es war so ein Versorgungsposten
eigentlich nur.
Eine Hand wäscht die andere, sagen wir so.
Leider ist es so,
dieser Grand Moutardier du Pap,
den Dumas hier beschreibt,
den hat es höchstwahrscheinlich nicht gegeben.
Laut eines anderen Franzosen,
des 19. Jahrhunderts,
haben gewisse Emile Littré
der Philosoph und Philologe
und Historiker war,
laut ihm gab es keinen Hinweis
auf einen Moutardier in den Archiven
des Vatikans.
Dumas hat aber auch noch was anderes
Interessantes zu Senf aufgeschrieben,
und zwar beschreibt er jene Menschen,
die im 13. Jahrhundert bereits Senf verkaufen
und die als die
sogenannten Saussiers bekannt waren,
die zur Abendessenszeit
durch die Straßen gelaufen sind
und gerufen haben, die unterschiedlichen
Sausen die es haben.
Wer Schüsoße oder Zwiebelsoße
oder Knoblauchsoße, aber auch Senfsoße
und wer
seine so eben zubereiteten Speisen
auch mit so einer Sauce essen
hat sich nur aus dem Fenster lehnen
und hat sich da ein bisschen was einkaufen können.
Oder Ketchup?
Ketchup ist eine andere Geschichte.
Weißt du, da muss zuerst
die neue Welt entdeckt werden.

Da braucht es.
Wir warten nach Europa.
Jedenfalls hergestellt wird der Senf
zuerst einmal von jener Gruppe,
die sich anbietet, nämlich von den Essigproduzenten.
Und vielleicht
erkläre einfach ganz kurz, was so dieser Vorgang ist,
wenn Senf hergestellt wird.
Das ist ein Vorgang, der sich über die
Jahrhunderte so gut wie nicht verändert hat.
Senfsamen werden
zerstoßen oder zermahlen
manchmal auch gar nicht, wenn man zum Beispiel
Senfkavia machen will, also mit den ganzen
Samen drin.
Man muss auch die Essigkeit dazugeben.
Meistens ein bisschen Wasser, dann Essig
oder Wein.
Das Ganze wird dann ein paar Stunden stehen gelassen.
Teilweise sogar Tage,
um dem Senf die Möglichkeit zu geben
zu quälen, also dass es alles ein bisschen
fester wird.
Danach wird es noch einmal gemahlen
und dann entsprechend der Präferenz,
was die Konsistenz angeht,
noch einmal durch ein dünnes Sieb gesiebt.
Dass du dann, wenn du ein glatten Senf willst
ohne irgendwelche Stücke drin,
dann hast du dann ein Dijon.
Und die Stadt, die Tumar beschrieben hat,
wo diese Sociers herum liefen,
kannst du dir vorstellen,
was für eine Stadt das war?
Da habe ich jetzt eine Idee, das könnte ein Dijon sein.
Richtig.
Das ist ein Dijon, sehr gut.
Hier ganz interessant,
es ist vielleicht
ein bisschen weit hergeholt,
das ist gar nicht, aber dass Frankreich
federführend war
und bleibt, dass den Senf angeht,
auch mit Karl dem Großen zusammenhängen,

weil Karl der Große
in den 800er Jahren
erlässt quasi ein Edikt,
dass Senf angepflanzt werden soll.
Dass die Senfpflanze angepflanzt werden soll.
Nicht unähnlich
dem anderen Edikt,
über das wir schon mal gesprochen haben,
in so einem Zusammenhang,
dass aber 900 Jahre später erlassen wurde.
Weißt du noch?
Das Kartoffeledikt.
Kartoffelbefehl von Friedrich II.
von Preußen, auch ein großer,
so E. Karl der Große.
E. Karl gibt es da Senfetikt.
Richtig, quasi das Senfetikt.
Es wird aber dann noch bis zum 13. Jahrhundert
dauern, bis
die Wörter Mutard
und Senève tatsächlich Einzug
in die französische Sprache finden.
Im Jahr 1292
findet sich dann auch zum ersten Mal
die Bezeichnung Mutardier
in den Dokumenten einer Volkszählung,
also Senfmacher.
Und laut Thymar ist es auch so,
dass die Gen v.a. deshalb
zur Hauptstadt des Senfs wird,
weil im Zuge des Mittelalters
die Rezepte für Senf verloren gingen
und sie die einzigen waren,
die sie sich noch sichern haben können.
Ich bin immer nicht so sicher, ob das tatsächlich die Erklärung ist.
Es ist sehr getränkt
von dieser Vorstellung der Dark Ages,
des dunklen Mittelalters,
wo Dinge verloren gehen,
aber dann glücklicherweise nur durch ein paar,
die es irgendwo aufkommen haben,
damit sie getretet werden.
Nachdem wir ja auch schon gesprochen haben
über Bezan und all die anderen Gegenden,

die nicht dahingehend betroffen waren,
ist das immer ein sehr, sehr simpler Ansatz.
Aber im 19. Jahrhundert
halt natürlich noch mehr verbreitet,
als heutzutage.
Im 14. Jahrhundert ist dann klar,
Senf gehört auch auf den Tisch der Könige.
Im Kochbuch Vier und Jehe,
das im Jahr 1390
im Namen des berühmten Kochs
des französischen Königs Karls,
die in diesem Rezept gemacht wird.
Dieser Koch heißt übrigens Guillaume Tirelle.
Er hat einen Spitznamen namens
Thévo,
was für Schneidewind steht,
weil er sehr beeindruckende Nase gehabt hat.
Karls hat das ja damit,
den Wind schneidet.
Auf jeden Fall in diesem Rezeptbuch Vier und Jehe,
da wird das Senf
auch schon in einem Rezept erwähnt.
Und es ist im Grunde ein Senf Sandwich.
Es wird beschrieben,
wie einfach Senf-Sauce
dann so verspeist wird.
Im Lauf der Jahrhunderte
wird natürlich nicht nur in die
Champs Senf produziert.
Also im 18. Jahrhundert sehr berühmt ist
die Stadt Moe,
an der Maren,
circa 40 Kilometer östlich von Paris.
Dort wird ein hochgelobter Senf produziert
und einer der bekanntesten
Köche Frankreichs des 19. Jahrhunderts.
Ein gewisser Champs-Enthelme
Priya Savara,
der den berühmten Satz gesagt,
dann ist es nicht Senf.
Ich glaube im Original ist es tatsächlich
ein bisschen ein Wortspiel und klingt nicht
ganz so holprig.
Es wird aber trotzdem die Genre werden,

dass die Senf-Hauptstadt in die Geschichte eingehen wird.

Das hat vor allem damit zu tun, dass im Jahr 1634 schon die Gilde der Senfhersteller von die Genre die Herstellung des Senfs regulieren und im 18. Jahrhundert schließlich werden dann spezifische Technik des Senfkörner Malens patentiert und es entsteht

jetzt auch der erste offizielle Mutard du Dijon, also der erste Dijon Senf.

Was auch noch patentiert wird ist eine weitere Änderung, die typisch für den Dijon Senf sein wird. Statt Essig oder Wein wird jetzt Verschü hinzugefügt.

Ein saurer

Saft aus noch unreifem Traum, der viele Mittelalter verwendet worden ist zum Kochen und der eben auch oft als Essiger Satz verwendet wurde.

Oder später dann für die Herstellung von Champagner verwendet wird?

Für die Herstellung von Champagner. Nein.

Ich glaube, hören wir uns noch einmal die beiden Champagner folgen.

Eines der Unternehmen, die hier am erfolgreichsten waren und heute noch existiert, ist Fallo. Fallo-Strengnummern kommt gar nicht aus Dijon selbst, sondern aus der Stadt Bon in der Nähe und war eine der vielen unabhängigen Senfmühlen im Burgund, also wo sich die Stadt die Schaum befindet. Die werden nachher noch kurz über Fallo hören.

Mit der industriellen Revolution verändert sich wieder einmal alles. Jetzt wird nämlich

der gesamte Herstellungsvorgang mechanisiert.

Was auch auf

die Arbeit eines gewissen Maurice

Gray zurückzuführen ist,

der erfindet nämlich

eine Maschine, um Senf zu produzieren,

die ihm nicht nur eine Goldmedaille

der Akademie des Sciences,

also der Akademie der Wissenschaften,

der französischen Einbringung,

sondern auch gleich die Bestellung

zum königlichen Hoflieferanten.

Und zwar ab 1860.

Wer ist der Kaiser zu jener Zeit?

Also eigentlich zum kaiserlichen Hoflieferanten,

nicht zum königlichen.

War es so 1860?

1860 ist Kaiser in Frankreich,

Napoleon III.

Richtig, natürlich.

Napoleon III.

Ja, ja.

Im Jahr 1866

auf der Suche nach Investoren

trifft Maurice Gray dann auf einen gewissen

Auguste Poupon.

Er ist ein Financiers.

Sie tun sich zusammen, benennen

das Unternehmen um. Es heißt jetzt

Gray Poupon.

Und das wird zu einem der bekanntesten

Senfunternehmern.

Frankreichs und später auch der Welt.

Aber wenn wir nachher noch ein bisschen mehr

von Goldmedaillen gesprochen haben,

die verliehen werden,

lasst uns zu einem anderen

Senfproduzenten springen,

der auch eine Ehrung für seinen

Senf erhielt, und zwar

im Zuge der Weltausstellung

in Wien im Jahr 1873.

Darüber haben wir auch schon

eine Folge gemacht.

Nummer 187 ist es.
Dieser Senfhersteller,
der kommt aus einem weiteren jener
drei Länder Europas, die jetzt
einmal so als die dominanten
Senfproduzenten des 19. Jahrhunderts
bezeichnen wird.
Und dieses Land ist Deutschland.
Jener Mande 1873
diese Medaille des Fortschritts
in Wien erhält, ist niemand geringerer
als jener Mann, den wir den süßen
Senf bzw. den bayerischen
Senf zu verdanken haben.
Und du als Bayer weißt natürlich,
wer das ist, oder?
Also den Nachnamen, glaub ich weiß ich,
es ist ein Herr Händelmeier.
Ah, schau mal,
du bist durch deinen Lokal
Patriotismus
Bayest.
Also warte mal, oder ist es ein Herr
Devillei? Richtig.
Es ist der Johann Conrad Devillei.
Ein Kaufman,
der eigentlich aus Lindau kommt.
Im Jahr 1844 geht er nach
München.
Und nach seiner Kaufmannsausbildung
gründet er dann eben eine Senfmanufaktur.
Und die Senfe, die zu jener Zeit
in München produziert werden,
als er die gründet, sind vor allem
so die Genartige. Also mittelscharf bis
scharf. Übrigens meistens
mit braunen Senfkörnern
auch noch drin. Für die Schärfe
weil die sind abwürziger als die
gelben bzw. weißen.
Und Devillei, der merkt,
hier braucht es noch eine Alternative.
Es braucht was Süsseres.
Also beginnt er zu experimentieren

und dann im Jahr 1854 macht er den
ersten süßen Senf, in dem
zu einer Mischung aus gelben und braunen
Senfsamen dann noch Zucker gibt,
das Ganze dann noch kochen lässt.
Und
der bayerische Senf ward geboren.
Das Ganze wird natürlich im Laufe der Zeit
noch etwas verbessert.
Es werden diese Samen später nicht mehr
gekocht, sondern zermahlen.
Und es wird brauner Zucker verwendet.
Devillei ist Erfolg.
Sorgt dann auch dafür, dass auch er
zu einem Hoflieferanten wird.
Und zwar König Ludwig II.
Also diese gesamte Geschichte
ist so ein bisschen auch die Geschichte
der Hoflieferanten.
Weil die Könige und Kaiser so gerne
Senfgästen haben.
Wobei der Anfang der Geschichte
auch darauf hin, dass Kronos
auch schon einen süßen Senf hergestellt
oder gegeben wurde.
Der Zeuss hat quasi den süßen
Senf als Brechmittel davon.
Das darf man so gar nicht sagen.
Jedenfalls
der einzige berühmte deutsche
Senf ist dieser süße bayerische Senf
natürlich nicht.
Denn schon im Jahr 1726
erhält eine andere Stadt
Deutschlands ihre erste
Senffabrik.
Und weißt du wo es noch berühmten
Senf gibt in Deutschland, oder?
Denkt man darüber nicht nach, weil man in
Regensburg wohnt.
Nein, da denkt man keine anderen
Senfstädte.
Du sollst dann keine anderen Senf denken.
Es ist Düsseldorf, Daniel.

Es ist wohl kein Zufall,
dass der Senf, der dort produziert
worden ist und auch heute noch unter
diesem Namen bekannt ist,
sehr an die römische Bezeichnung erinnert.
Er heißt nämlich Mostrich bzw.
Mostert.

Also ursprünglich wahrscheinlich
übernommen aus dem französischen
sowie im englischen auch,
also vom lateinischen zum französischen
und dann vom französischen zu,
wahrscheinlich dem deutschen und dem englischen.

Auf jeden Fall dieser Düsseldorfer
Senf, der ist scharf und er erinnert
auch eher an die Shaw als an den
süßen Weißwurst Senf
und er hat noch eine Eigenheit,
nämlich sein Tongefäß, in dem er verkauft
wird. Er wird bezeichnet als das
Mostertpötche.

Haben vielleicht manche unserer
Hörerinnen und Hörer noch zu Hause,
denn lange Zeit war es auch so.
So habe ich es in der Dokumentation
gesehen, wie es in Düsseldorf beschrieben wird.
Jeder hat so sein Mostertpötche zu Hause
und einmal in der Woche geht man in
Düsseldorf und lässt sich aus einem großen Fass
den Senf einfüllen.

Das klingt gut.
Die ersten Tongefäße
oder Steingefäße
waren eigentlich mit den
Initialen des Firmengründers
dieser Senfmanufaktur
und zwar ABB
für Adam Bernhard Berggrat.
Und du als Kunstafficionado
weißt natürlich,
dass Vincent Van Gogh einmal
einen Stilleben mit Flaschen
Steingut produziert hat.
Und dort erkennt man

genauso ein Mostertpötchen
mit diesen Initialen drauf.
Bevor ich mir jetzt aber noch den
Herstellern widme,
die Senf dann tatsächlich auch zu diesem
Massenprodukt gemacht haben, indem sie
ausgefuchse Marketing- und Werbelstrategien
entwickelt haben, lasse mich noch kurz
über den italienischen
Mostarda sprechen.
Mostarda ist eine Senfmischung,
die tatsächlich auch schon
seit Jahrtausenden existiert.
Laut Lucius Junius Moderatus Columella,
einem römischen Autor
des 19. Jahrhunderts,
der vor allem über Landwirtschaft
geschrieben hat in seinem Werk
Dere Rustica,
laut ihm gibt es schon im 1. Jahrhundert
eine Unterscheidung zwischen
dem herkömmlichen Senf
und dem Mostarda.
Und der große Unterschied ist, dass Mostarda
vor allem mit Früchten zusammengemischt wird.
Es ist eine Geschmacksmischung,
die höchstwahrscheinlich auch
wieder mit der Säftelehre zu tun hat.
Die hat zu dieser Zeit
auch schon verbreitet war.
Also diese Balance, die muss hergestellt
werden und das Schärfe des Senfs
mit dem Fruchtigen und Süßen
des Obstes passt so gut.
Übrigens, ist dir bewusst gewesen,
dass es auch in der Antike
bzw. auch heute noch
eine traditionelle
persisch-arabische Medizin gibt,
die sich auch an der Säftelehre
orientiert.
Und deswegen kann es auch gut sein,
dass diese Einflüsse auf den Mostarda,
dass die vor allem auch

aus dem persischen Raum kommen
und hier deswegen vor allem
dieser eher süße Senf
produziert worden ist.

Natürlich wird
über die Jahrhunderte in Italien
auch das produziert, was wir als
herkömmlichen Senf kennen.
Allerdings erreichte er so trotz
üblicher starker lokal-patriotischer
Ausprägungen
nie wirklich die Bekanntheit anderer
Senfe. Was aber z.B. in Marino
oder Como, den Autor des
Kochbuchstikuns, des Kochens
nicht davon abhielt, über
französischen Senf zu sagen,
er wird lediglich mit bitterem
oder durch tränkten Wein verdünnt.
Das ist französischer Senf.

Also
ich vergleiche das immer noch ein bisschen mit dem Bier.
In der Essenz schmeckt alles
gleich, aber natürlich hat jeder so
seine Präferenz.

Reicht wahrscheinlich schon für ein Bier
Konnoisseur Schitzdorben, gell?

Ja, und auch für die Senfkonnoisseur.

Ja, ja, sehr gut.

Das Land in Europa,
das im Laufe des 19. und 20.
Jahrhunderts, aber am meisten
in die Popularisierung des
Senfs steckt, das ist Großbritannien.

Also
in England wird mit Senf auch schon
seit Jahrhunderten gekocht. Wir wissen so unter anderem
aus der Rezept-Sammlung aus
im Jahr 1390

The Form of Curie,
was übersetzt so viel bedeutet, wie die
Kochmethode, also vom französischen
Queer für Kochen.

Bien-Cui, übrigens, heißt

Well Done. Also
wenn du jemals in einem Steakrestaurant in Frankreich bist,
bestellt sie ja nicht so.
Weil ich glaube, die sind ja noch
angfressener als in anderen
Bereichen der Welt.
Gut zu wissen, ich muss nur merken.
Am besten
ein Poin bestellen.
Senon, glaube ich, ist dann
wirklich schon ein bisschen blutiger und blöde
ist dann halt quasi einfach nur
angehaucht. Also
Ich würde jetzt besonders in
Stelmonikos gehen.
Sehr gut. Da wird ja auch nicht well done bestellen.
Jedenfalls
in England wird schon viel
Senf angebaut. Allerdings
ist lange Zeit die Herstellung
anders als zum Beispiel in Frankreich. Also
Senfkörner zu einem Pulver zu zermahlen,
wie es zum Beispiel in die Schau gemacht wird,
werden sie nur zerstoßen
und die Schalen werden dann rausgesiebt.
Und es gibt aber
eine Legende, also es klingt wie
eine Legende, dass im Jahr 1720
eine gewisse Mrs. Clemens
einmal so versuchsweise
Senfsamen in eine Mühle malen
hat lassen und dabei so ein feines,
qualitativ hochwertiges Pulver
erhalten hat, dass daraus
dann gleich eine eigene Senfart wurde,
nämlich der Durham Mustard
mit dem Mrs. Clemens angeblich
wahnsinnig viel Geld gemacht hat,
weil sie nie erklärt hat, warum
ihr Senf so gut sei.
Und die Stadt Tewkesbury,
der haben wir einen Senf zu verdanken,
der in Form von so Kugeln
produziert wurde

und auch an Könige verteilt wurde.
Also angeblich hat König Henry
die Eight, also
Heinrich der Achte, also
im Jahr 1535 die Stadt
besucht
seine Senfkugel erhalten und zwar
eingepackt in Blattgold.
Diese Kugeln
werden aus einer Mischung aus pulverisierten
Senf
und Kränen, also mehrrettig
zusammengestellt und dann so
erhärtert.
Und ursprünglich war es so, wenn jemand
was von diesem Senf wollte, dann ist er zu dir gekommen
und hat gesagt, ich möchte ein Stück
und dann ist ein Stück von dieser Kugel
abgeschnitten worden und die Kundinnen
entweder Wasser oder Milch oder
Sider oder Essig aufgelöst
und daraus dann ihre
sehr scharfe Senfgewürzpaste erhalten.
Interessant zum selber mischen.
Ja. Und es ist eine Spezialität,
die wirklich lange Zeit als
der beste Senf Englands
gegolten hat.
Der Senf, den du aber wahrscheinlich am ehesten kennst,
aus England, ist einer, der auch heute
noch in gelben Dosen ausgeliefert wird.
Weißt du, welcher das ist?
Ach so, du wirst ja keinen anderen Senf,
doch du wirst ja keinen anderen Senf.
Es ist Coleman's.
Ah Coleman's. Ne, sagt man nichts.
Wenn du siehst, dann erkennst du es sofort,
weil es ist wirklich so ein ikonisches
Logo, das sie haben beziehungsweise
die C.I., die sie haben, mit der gelben Farbe.
Obwohl
nicht von Anfang an in diesen gelben Dosen
ausgeliefert wird von dieser Firma,
die ursprünglich Mehl produziert hat

dann ab 1814 auch

Senf produziert. Eigentlich heißt die Firma ursprünglich

und im Jahr 1823 nimmt der Gründer Jeremiah Coleman dann auch noch seinen adoptierten Neffen mit auf in die Führungsriege, der heißt Jeremiah James. Die Firma heißt jetzt J&J Coleman. Als der Onkel dann stirbt übernimmt der Neffe und baut dieses ganze Ding so richtig aus. Also es gibt ohnehin schon einen Firmenshop mitten in London und die Mühle und die Fabrik die stehen in einem kleinen Ort in der Nähe der Stadt Norwich, namens Borberg. Und dieser Jeremiah Coleman, der ist aber auch nicht das, was man sich so unter dem typischen viktorianischen Geschäftsmann vorstellt. Er ist kein Scrooge, sondern er ist eher jemand, der sozusagen in die Geschichte eingehen wird als wahrscheinlich einer der beliebtesten Firmen in Harbour aller Zeiten. Er erkennt nämlich schon recht früh, wie wichtig es ist, dass er sich tatsächlich um seine Angestellten kümmert und um ihr Wohl vor allem. Das Erste, was er merkte, ist, dass dort wo die Mühle steht, ist es eigentlich sehr ungünstig für seine Arbeiterinnen und Arbeiter, die hauptsächlich aus Norwich kommen, einfach weil sie in der Früh zu lang brauchen, um hinzukommen. Dann baut er zuerst einmal Unterkünfte für seine Angestellten beziehungsweise Arbeiterinnen und Arbeiter und im Jahr 1857 zieht er dann die ganze Produktion direkt nach Norwich, der Stadt, was ihm natürlich auch wirtschaftliche Vorteile bringt. Er ist jetzt am Wasser, am Fluss und er ist auch direkt an der Eisenbahn und das macht den Vertrieb natürlich einfacher. Coleman ist aber auch sonst jemand, der sich sehr um seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgt. Er gibt zum Beispiel einmal am Tag gratis Essen aus, er baut eine eigene Schule für die Kinder, der Leute, die für ihn arbeiten. Grundsätzlich keine Setenheit, dass Unternehmen zu jener Zeit eigene Schulen gehabt haben, aber es war eine absolute Setenheit, dass sie dort auch eine richtig fundierte Ausbildung kriegt haben und nicht einfach nur eine Ausbildung, die sie auf Arbeit im Unternehmen oder in der Fabrik getrimmt haben. Umso beeindruckender finde ich, ist es auch, wenn man weiß, dass Coleman selbst tief religiös war, aber nie verpflichtende Religionsstunden dann in dieser Schule gehabt hat, beziehungsweise es auch jedem freigestellt hat, ob er diesen Religionsunterricht besuchen will oder nicht. Also sein Ding war immer, dass absolute Religionsfreiheit gelten soll und darunter fiel dann halt auch, ob man überhaupt einen Gott glaubt oder nicht. Auf jeden Fall die Arbeitsbedingungen bei Comments sind so gut, dass der Betrieb sehr schnell wächst. Mitte der 1870er Jahre ist seine Belegschaft von circa 200 schon auf 1500 gewachsen und der Senf, der ein typisch englisches Senf ist, also sehr scharf aus weißen und schwarzen Senfkörnern, der wird bald zu Englerns beliebtesten Senf.

Allerdings nicht nur in England. Im Jahr 1866 wird Comments Hoflieferant von Queen Victoria, er macht ihn aber auch für Napoleon III. und für Victor Emanuel II. von Italien. Also Napoleon III. muss einfach sehr gern unterschiedliche Senf vergessen haben, wenn er sich von unterschiedlichen Leuten beliebern lässt. Der Grund, warum gerade dieses Unternehmen auch so erfolgreich ist, ist nicht eindeutig zu sagen, aber es ist auf jeden Fall die Behandlung der Belegschaft. Es ist aber auch, dass sie direkt mit den Senfbauern zusammenarbeiten und es ist auch das erste Senf produzierende Unternehmen, das eine eigene Agronomie-Abteilung hat, also eine agrarwissenschaftliche Abteilung. Und ihre Beliebtheit und die Aufmerksamkeit, die sie erhalten, die erhalten sie vor allem auch über ihre Marketingkampagnen. Ab 1818 zum Beispiel werden

einmal im Jahr 60.000 bedruckte Dosen ausgeliefert und zwar zu Weihnachten. Also du kennst es vielleicht aus England von den Herstellern von Kixen oder auch von Tee, dass die dann immer spezielle Editionen haben zu Weihnachten, genauso macht's Coalmans auch. Und die Motive sind sehr breit gefächert. Also sie machen das über einen Zeitraum von 60 Jahren und die Motive für diese Dosen variieren. Also in der viktorianischen Zeit sind es vor allem so Natur- und Jagd-Szenen und im 20. Jahrhundert dann mehr so patriotische Motive, teilweise auch mit Kriegsschiffen oder auch mit berühmten englischen Helden. Und zwischen 1926 und 1933 gründen sie dann gemeinsam mit einer Werbeagentur den berühmten Mustard Club. Sie machen das recht schlau. Also zuerst erscheinen Anzeigen auf den Bussen, auf denen steht, has father joined the Mustard Club. Also das Vater schon dem Senfclub beigetreten. Es gibt in Zeitungen Anzeigen, in denen die Leute angehalten werden, sich bei diesem Club anzumelden. Und es wird dann später aufgelöst, um was für ein Club sich handelt. Es ist ein sehr exklusiver Club und es wird auch verlaut, wer die Mitglieder sind, die da schon drin sind. Und das sind insgesamt sechs Leute. Einmal Baron The Beef of Porter House College Cambridge, dann Miss Digester, die die Sekretärin ist, Lord Bacon of the Rashes, Signor Spaghetti, Lady Hardy und Master Mustard. Also die werden dann auch wirklich in diesen Anzeigen so dargestellt. Es ist halt ein Marketing- und Werbenkampagne, die sich so ein bisschen ausweitet, weil die Leute das ernst nehmen und wirklich Teil dieses Clubs werden wollen. Es wird dann auch ein eigenes Rezeptbuch rausgegeben und in jedem dieser Rezepte ist natürlich Senf und zu seinen erfolgreichsten Zeiten erhält dieser Comments Mustard Club 2000 Anmeldungen pro Tag. Also so sehr kann die Senfbindung sein. Bei nahezu selber Zeit, als Jeremiah James Coman beginnt, seine Fabrik in Norwich auszubauen, etabliert sich der Senf auch auf der anderen Seite des Atlantiks in den USA. In den USA dauert es ein bisschen länger, das verläuft ein bisschen schleppend. Anfangs sind die Leute diesen scharfen Gewürz gegenüber nicht so positiv eingestellt und vor allem im 19. Jahrhundert findet sich dann eine Gruppe von Leuten, denen wir auch schon einige Male begegnet sind und über einen von ihnen habe ich gesprochen in meiner Folge über den Vegetarismus. Ein Nahrungsmittel oder ein Nahrungsreformer namens Sylvester Graham. Also Sylvester Graham, der ja im Zuge seiner Ideen an einer richtigen Ernährung auch aufgehört hat, Fleisch zu essen. Graham, der spricht sich auch gegen den Senf. Er hat was gegen Senf. Er hat was gegen Senf. Die grundsätzliche Angst ist das Speisen, wenn sie aufregend sind, sich diese Aufregung auch auf den Mensch überträgt und das ist nie gut. Also dass fleischliche Gelüste ausgelöst werden und im Senf sieht Graham das natürlich auch. Er beruft sich, wie er es gern macht, auch auf Studien, die rausgebracht werden, wo ihm gesagt wird, ja, das ist für einen Magen-

Darm-Truck

nicht gut und all solche Dinge. Graham war aber eh fast gegen alles. Also TKF, Zucker, Spiritosen, Drogen und Tabak. Und er beeinflusst damit einen anderen Magen, über den wir auch schon gesprochen

haben, nämlich John Harvey Kellogg. Dann habe ich in Folge 268 besprochen. Er ist auch sehr gegen Senf.

Ja, das wundert mich nicht. Er ist auch sehr gegen Senf. Was interessant ist, weil er ist ja auch jemand, der quasi auf Wellness und so weiter Wert legt und auf solche alternativen Behandlungen, wenn man so will, und zur selben Zeit, als er noch so sich gegen den Senf ausspricht, werden zum Beispiel in Großbritannien, auch von Coalmans, so genannte Senfpflaster bzw. Senfbäder verkauft. Also etwas, wo man entweder seine Füße reinlegt oder man sich selber ganz reinlegt oder Pflaster aufträgt, die angepriesen werden als die Lösung für alle möglichen Probleme, aber in erster Linie dazu da sind, um ein bisschen die Durchblutung zu fördern. Unbedenklich sind sie auch nicht, weil wenn du es zu lang drauflässt, dann kannst du tatsächlich die Haut verbrennen. Aber auf jeden Fall in den USA Leute wie Graham und Kellogg, die wettern gegen den Senf, aber der Widerstand ist zwecklos. Den Leuten schmeckt Senf von dem Jahr 1867, kommt dann auch der erste amerikanische Senf

auf den Markt und zwar Gouldens. Ein dunkler, scharfer Senf hergestellt mit Senfsamern aus den USA. Das ist von Anfang an natürlich auch so dieser Claim. Und es ist kein Zufall, dass das Ganze in einem relativ ähnlichen Zeitraum stattfindet, als eine große Welle deutscher Einwanderer in die

USA kommt. Und das bringen die natürlich mit. Ihre eigenen Essensgewohnheiten. Richtig. Und die Deutschen bringen natürlich was mit? Würstel. Würstel. Die Wurst. Die Weißwurst. Die Wurst. Der Senf

bringt Gouldens, also diesem Unternehmen, wie es so üblich ist, auch eine Auszeichnung bei einer Weltausstellung, aber nicht nur eine, sondern zwei. Bei zwei Weltausstellungen. In Chicago 1893 und dann

in Paris im Jahr 1900. Also es ist noch eine Zeit gewesen, wo man bei Weltausstellungen mit seinem Senf mit allen kriegt hat. Ich finde das großartig irgendwie. Bald kommt aber auch in den USA Konkurrenz auf. Denn wie es sich herausstellt, und es ist ähnlich ein bisschen wie in Deutschland,

wo dann der Willei drauf kommt. Nein, eigentlich wollen die Leute vielleicht ein Süßen Senf. In Amerika kommt ein Hersteller drauf oder in den USA kommt ein Hersteller drauf. Das ist vielleicht sinnvoll, wir ein bisschen wegzugehen von diesen scharfen Senfen, die so in diesem Dichon-Style produziert werden und eher an milden zu nehmen, wo aber auch noch andere Gewürze enthalten sind.

Und diese Unternehmen, das heißt RT French. Lustigerweise ein Unternehmen, das French heißt, wendet sich ab vom französischen Senf. 1880 beginnen die in Rochester, im Bundesstaat New York, schon Senf zu machen. Und gegen Ende des 19. Jahrhunderts, Anfang des 20. wollen sie eben

einen neuen Senf rausbringen, der so ein bisschen angepasst ist an die Ernährungsgeohnheiten der Leute in den USA. Und es wird einer, der in erster Linie aus gelben Samen gemacht hat oder nur aus gelben Samen, bzw. gelben und weißen, und er kriegt auch eine sehr, wie soll ich sagen, heute auch so ikonische gelbe Farbe. Also wenn du an diese amerikanischen Hot Dogs denkst, dann

siehst

immer diesen sehr gelben Senf und das ist mit großer Wahrscheinlichkeit French. Gelb wird es deshalb, weil Kurkuma dazugegeben wird. Und dieser Senf, der Anfang des 20. Jahrhunderts von French entwickelt wird, zu geben ihm den Namen French Cream Salad Brand Mustard, der ist ein voller Erfolg. Also wieder eine Weltausstellung ansteht. 1904 in St. Louis bringen sie dort ihren Senf hin mit und die Menschen, die ihn dort essen, die sind begeistert. Sie essen ihn auf Hot Dogs und

French gilt als der erste Senf, der auf Hot Dogs verspeist wurde. Ich dachte immer, die gelbe Farbe kommt durch das Main, aber das Kurkuma ist interessant. Ja, das Interessante ist ja, die Blüten der Senfplätze sind ja gelb, aber haben überhaupt nichts mit der Farbe des Senfs an sich, also mit der Paste zu tun. Also weil dann die Schausenf hat so einen bräunlichen Einschlag und der amerikanische Senf, der ist halt wirklich quasi künstlich gelb, weil zusätzlich Kurkuma hinzugefügt worden ist. Das ist ja auch mittlerweile so der klassische mittelschafe Senf, den wir uns auch zu kaufen gibt. Ja, da gibt es vor allem auch die Mischung der unterschiedlichen Samen, die verwendet werden für den Senf, die auch die Farbe beeinflussen und auch die Schärfe. Also im Grund kannst du alle möglichen Farben in allen unterschiedlichen Schärfe gerade haben, weil du kannst sie immer einfärben. So wie man auch das mit dem Creme und für Wasabi macht. Auf jeden

fall French wird jetzt zum beliebtesten Senf, der USA vor allem, weil es immer bei Sportveranstaltungen

konsumiert wird. Das Logo von French enthält so Wimple, das neue Logo kommt im Jahr 1915, also wird es veröffentlicht und das hat so Wimple und diese Wimple, die erinnern sehr an die Wimple bei so Baseballstadien und diese Assoziation French mit Baseball sorgt auch dafür, dass French zu einem richtigen Multimillionen geschäft wird. Und sie beginnen dann eben ähnlich wie in Großbritannien auch mit ausgefuchsten Werbekampagnen. Also was sie zum Beispiel machen, ist sie kleben

einen kleinen Löffel an ihre Senfkrügel ein, die zu so Sammelobjekten werden, weil es unterschiedliche

Motive sind und sie starten eine Werbekampagne in den 1920er Jahren mit einer Werbefigur. Das Buch, das ich lesen habe über die Kulturgeschichte des Senfs geschrieben von Demet Gúsay, in diesem

Buch beschreibt sie diese Figur so, dass sie einen kartoffelförmigen Leib hat mit einem Lockenkopf und

mit einer übergroßen Fliege und Daniel, weißt du, was sein Name ist? Sein Name ist Hot Dan The Mustard Man. Hot Dan The Mustard Man, das ist gut. Ja, Hot Dan The Mustard Man. Und der begleitet

einmal Leute über zwei Jahrzehnte, also so lang geht im Grund diese Figur des Hot Dan The Mustard

Man. Und eigentlich würden wir meinen, dass damit die Frage des dominanten Senfs in den USA ein für allemal geklärt wäre. Aber jetzt gibt es zum Schluss noch einen kleinen Twist. Im Jahr 1946 kauft nämlich die amerikanische Firma Heublein oder Huplin, wahrscheinlich ausgesprochen, einen französischen TraditionsHersteller auf. Und es ist kein geringerer als Grey Poupon, der preisgekrönten

die Chance-Senf macht. Und sie positionieren diesen Senf jetzt als das Gegenstück zum beliebten,

milden, sehr gelben, allgegenwärtigen French Mustard. Also, weißt du, edel, alt-ehrwürdig, mit weißweinen Essig hergestellt und eben so gemahnt an die französische Küche. Und sie schaffen es auch tatsächlich, dass Grey Poupon, oder wie er fortan wohl in den USA genannt wurde, Grey Poupon, im Laufe des zwanzigsten Jahrhunderts zum zweitbeliebtesten Senf der USA wird. Nicht

zuletzt mit einer Werbekampagne in den 1980ern, wo man so sieht, wie sich zwei Rolls Royce an einer Ampel treffen und der Scheibe runterrollt wird und Glas Grey Poupon ins andere Auto überkriegt.

Zum Schluss noch, Daniel, die Frage, was denkst du denn, wo werden heutzutage die meisten Senfsamen

angebaut? Die meisten Senfsamen werden heutzutage in Indien angebaut. Nein, Kanada tatsächlich. Oh, Kanada. Gemeinsam mit Nepal und Myanmar decken die ca. 70 Prozent der gesamten Senfpflanzenproduktion

im Wetter. Kanada hätte ich jetzt gar nicht in einem Schirm gehabt. Kanada hat sich so positioniert, so wie ihr das mitkriegt habt, aus Frankreich ist der Anbau von Senf Großteils zu Gunsten von Raps verschwunden, weil es, glaube ich, Mitte des zwanzigsten Jahrhunderts an Förderungen dafür geben hat. Deswegen wird auch mittlerweile der überwiegende Großteil der Senfsamen, die in die Chancen verarbeitet werden, auch aus Kanada importiert. Also die Chancen fühlen es nämlich gar keine geschützte Herkunftsbezeichnung, sondern bezeichnet eigentlich die Herstellungsmethode.

Ehrlich wie bei Pils zum Beispiel. Kannst ja mittlerweile auch überall produzieren.

Nicht so wie beim Champagne. Richtig, da ist es ein Herkunftsbezeichnung. Im Regen, weil ich vorhin gesagt habe, die medizinische Wirkung des Senfs, da werden wir noch kurz sprechen, die ist noch immer umstritten. Also es wird weiterhin auch so eine Art Hausmittel für Durchblutung und so weiter verwendet, auch wenn man zum Beispiel Muskelschmerzen hat, inwieweit es jetzt tatsächlich medizinisch oder wissenschaftlich belegbar ist, dass sei dahingestellt. Allerdings, es gibt seit einigen Jahren Studien, deren Resultate zeigen, dass eventuell diese Isothiocyanate, also dieser Stoff, der entsteht und der quasi den Senf so scharf macht, dass der eine krebsverhindernde Wirkung haben könnte. Ich habe was von Studien, war glaube ich 2011 gelesen, ich bin mir nicht sicher, was hier in dem Zusammenhang noch gekommen ist,

aber es könnte sein. Ja, Daniel, das war meine Folge über den Senf, die Kulturpflanze Senf. Und interessanterweise eine Geschichte, die wahnsinnig alt ist, die aber vor allem, wenn man sich den Senf

anschaut, den wir heute noch kennen, vor allem auch wieder Produkt des 19. und 20. Jahrhunderts ist.

Ja, ich hatte sehr, sehr, sehr gute Folge. Also ich habe mich jetzt die ganze Zeit darauf vorbereitet, irgendwie so ein Gag zu machen, wie den Senf dazugeben oder so. Aber wenn du es nicht gemacht hättest, hättest du ja diesen noch gemacht. Sehr gut. Und ich musste mich jetzt die ganze Zeit disziplinieren, dass ich auch Senf sage. Und jetzt, wie im, so in meinem Alltag sage ich eigentlich eher so was wie Senf. Also Senf, also eher mit MP, so Senf. Kann man wahrscheinlich auch. Da muss man nicht zu streng sein. Jetzt weißt du, was du meinst, oder? Ich denke auch. Ja, aber sehr gut. Also sehr spannend. Und mir war nicht klar, dass es Senf schon so lange gibt. Also das ist das auch schon als Gewürzpassion, dass es ja auch so eine große Bedeutung hat. Ja, aber klar,

natürlich wenn Pfeffer und andere Würzarten so teuer waren, dann ist es natürlich eine gute Alternative gewesen. Und er bietet sich einfach auch gut an für unterschiedliche, also quasi sehr ähnliche Verfahren, aber du kannst so viele unterschiedliche Dinge draus machen. Ja. Bin jetzt auch wieder im Zuge der Vorbereitung dann auch so drauf gestoßen. Ich habe glaube ich in der letzten Woche sieben unterschiedliche Senfere eingekauft. Ja, geil. Einfach, weil ich jetzt so ein bisschen sensibler bin, was die unterschiedlichen Arten angeht und dann überall, wo es irgendwie ein bisschen außergewöhnliche Senfere gibt. Muss ich sie einkaufen? Ja. Das steht noch wahrscheinlich ewig rum, weil so viel Senf esse ich ja gar nicht. Aber was auch interessant ist, weil ich das vorhin auch so angesprochen habe, dass das auch immer so ein bisschen ein lokalpatriotischer Aspekt ist, welchen Senf man jetzt hat. Ich bin ja zum Beispiel in Vorarlberg aufgewachsen und dort dominiert der Lust inauer Senf. Und habe ich hier in Wien aber jetzt tatsächlich quasi so gut wie nie gegessen. Ich habe mal deren Seite jetzt angeschaut im Zuge meiner Recherche und die machen auch lauter so ganz coole, so außergewöhnliche Senfvariationen und eben auch so ein bisschen traditionellere. Also ich glaube, ich muss einfach wieder mal dort ein bisschen Senf einkaufen. Der Lust inauer Senf gegründet 1911. Und weißt du, was 1910 gegründet wird? Vorher. Eine Metzgerei. Eine Metzgerei von einem EEPA in Regensburg. Und im Jahr 1914 um quasi als so ein bisschen der Zuckerl für die Kundinnen und Kunden, beschließen sie ihren passenden Senf zu den Fleischprodukten zu kreieren und der wird dann Händelmeier heißen. Interessant 1914. Genau. Lust inauer Senf 1911. Also beide relativ ähnlich vom Alter her. Aber natürlich der älteste ist David Lai. Ja interessant. Der diese Art von Senf, die ich aus Wien noch kenne, den es hier nicht so gibt, ist der Kremsa Senf. Der so ein bisschen saurer ist dann noch. Also ein bisschen süß wie ein süßer Senf aber ein bisschen saurer, glaube ich. Es ist ein Autonomauf, oder? Ja genau. Senf, auch die meisten Senf, die man hier so kriegt. Aber was ich interessant finde bei den Senfs ist, dass du einerseits dieses Ding hast, dass der Senf so das Würzmittel der einfachen Leute ist, aber andererseits auch bei den König und Kaisern sehr beliebt war. Und das ist ja das, was sich heute auch noch durchzieht. Also Senf ist auch einerseits ein Massenprodukt. Aber so wie du es jetzt auch beschreibst, man kann auch sehr edlen Senf kaufen und auch ganz viele unterschiedliche Senfsorten, die so lokal produziert werden. Ja. Also man kann wirklich alles mit ihm machen. Sehr viel. Man kann auch variieren, wie viel Senfsamen sind da jetzt tatsächlich drin und welche Senfsamen von welcher Pflanze und was gebe ich dazu und wie schmecke ich das ab? Und all solche Dinge. Und ich habe jetzt auch hier vor allem den europäischen bzw. den US-Markt abgedeckt. Senf wird bis zu einem gewissen Grad auch in anderen Ländern produziert und genossen. Aber dort wird ihm vor allem das Senföl verwendet oder auch die Blätter. Auf die bin ich jetzt gar nicht wirklich eingangern, aber in Indien zum Beispiel werden so Blätter, der Senfpflanze in Verbindung mit ein bisschen sortierten Zwiebeln oder Knoblauch verspeist. So ein bisschen zubereitet wie Spinat und dann einfach mit einem Brot verspeist. Man kann sehr viel machen mit dem Senf und ich glaube deswegen dem verdankter Senf wahrscheinlich auch seine ungebrochene Beliebtheit. Aber es ist echt interessant so ein Nahrungsmittel zu haben, wo man weiß, das ist schon seit Jahrhunderten, Jahrtausenden auch im Gebrauch, weil man offenbar

merkt, dass Menschen so halt Geschmack finden an dieser Art von Schärfe. Naja und es ist ja ähnlich wie bei der Schokolade. Da hast du ja wirklich in allen Ländern, wo Schokolade produziert ist, hast du andere Zusammensetzung der Schokolade, weil wirklich die Geschmäcke anders sind.

Du hast

in Großbritannien eine andere Süße als du in den USA hast und das ist natürlich verständlich, dass sich auch die Leute sehr in ihren Senf verlieben und unterscheiden. Also ich glaube in Deutschland ist es ja so, dass im Osten vor allem der Bautzener Senf sehr beliebt ist, der auch recht milde ist und er blasse Farbe hat und im Westen ist vor allem dann da. Tüsseldorfer sein von dem Süden halt natürlich, der Bayerische. Naja genau, wobei es hier auch ganz viel diesen wie der Bautzener auch ist, so dieser klassische mittelscharfe Senf, der ist auch so sehr gelb und einfach so ein bisschen mild, aber trotzdem eine gewisse Schärfe. Aber ja es ist echt spannend.

Ich meine ich mag ja wirklich sehr gerne Senf, aber ich muss zugeben die Variation an Senf, die ich jetzt so zu mir nehme, ist begrenzt. Ja, war es bei mir eigentlich auch aber jetzt, als ihr diese Vorliebe habt, wie du es loskriegt und so ein richtiger Senf-Familie zu tun.

Ja, das ist eine gute Idee. Also ich habe in der letzten Woche mehr Senf

gegessen als in den zwei Monaten davor zusammen. Also ich verwende schon viel Senf auf Salatshosen

und so, ist immer selber dabei, aber das ist eine gute Idee. Und du hast mich ja inspiriert auch vielleicht zu einem Künstlernamen. So, ja, hot man. Ja, vorang. Ja, das habe ich gesehen, habe gedacht, das muss natürlich rein. Vielleicht noch zu den Hinweisen, tatsächlich bin durchgegangen

durch meine Mails, um zu suchen, ob jemand auf Senf hingewiesen hat. Einen habe ich gefunden, Johannes, der mir im März 2022 geschrieben hat und meinte, wie wäre es mit einer Geschichte des Senfs. Alle anderen, die ich gefunden habe, das waren Leute, die uns Feedback geben haben und die Phrase meinen Senf dazugeben und verweckt haben. Also daran sieht man, wie verbreitet der Senf

auch in der Sprache ist. Der eigentliche Ansturz, diese Folge zu machen, war, dass sie ja vor ein paar Wochen den Max Miller von Tasting History getroffen hat, diesem YouTube-Kanal, wo er hat so Rezepte produziert aus der Geschichte. Und dann haben wir gedacht, das wird ja dann mal Zeit für sein historisches Essensthema, weil inspiriert. Zur Literatur noch, dem mit Güsei habe ich erwähnt, sie hat geschrieben, Mustard. Das ist aus dem Jahr 2019 und ist so eine schöne, zusammenfassende Monographie über die Kulturgeschichte des Senfs. Dann Alexandre Dumar habe ich auch erwähnt

mit seinem Le Grand Dictionnaire de Cuisine. Da gibt es eine englische Übersetzung mit Auszügen, wo zum Beispiel auch dieser Essay-Grenz drin ist und die ist im Jahr 1979 rauskommen. Und ganz interessant, es gibt auch so archäologische Untersuchungen in Kanada, wo sie sich vor allem auch die Behältnisse für den Senf angeschaut haben, um hier Rückschlüsse ziehen zu können. Da gibt es ein Paper aus dem Jahr 2016 von Denise McGuire, das heißt, A Taste for Mustard, an Archeological examination of a condiment and its bottles. Fantastisch, Richard. Also vielen Dank für die Folge. Und das ist auch wieder so ein Thema, wo man so hat, ab und zu mit Senf zu tun. Aber man fragt sich natürlich nicht, was hat das für eine Geschichte oder dass da einfach auch, was ich auch wieder interessant finde, dass sich wieder im 19. Jahrhundert alles, was jetzt so bekannt ist, als Senf, sich dort einfach so etabliert hat. Ja. Also ich habe vor einiger Zeit einmal, also vor ein, zwei Jahren, so kann ich mir erinnern, dass ich irgendein Tweet geschrieben habe, wo ich mich

so gefragt habe, warum Senf eigentlich nicht viel beliebter ist, als er ist. Weil er so versatil ist und kann es alles mit ihm machen und das ist eigentlich eine der besten, also wird er für so viele andere gute Dinge verwendet. Ich meine, gute Mayonnaise kann es eigentlich nur mit einem Dischausenf machen und solche Dinge. Also, ja, habe ich mir gedacht, es wird Zeit jetzt auch mal so ein bisschen mehr einzutauchen in dieser Geschichte. Und wie du gesagt hast, es ist tatsächlich lustig, dass es eine sehr lange Geschichte ist. Das, was wir heutzutage in erster Linie mit dem Senf in Verbindung bringen, ist das, was im 19. Jahrhundert mehr oder weniger etabliert worden. Ja, und auch da wieder so, wie häufig, dass die Marken, die damals etabliert wurden, dann bis heute existieren. Ja, aber ich habe das jetzt nicht ausgeführt, aber wie es halt so im Zuge des 20. und 21. Jahrhunderts schon passiert ist, ein Großteil dieser Traditionsunternehmen sind mittlerweile gekauft worden von den großen Nahrungsmittelkonzernen, teilweise dann auch wieder verkauft an andere. Also, viele von denen leider sind natürlich nicht mehr in Hand, ja, ursprünglichen Besitzerinnen und Besitzerinnen. Bis auf Fallo, da habe ich jetzt gar nicht weiter drüber gesprochen, ich habe es eigentlich noch versprochen, Fallo, diese eine der traditionellen Senfmöhlen in Dichon, die produzieren weiterhin ihren Senf unter quasi ihrem Namen und in den Kürtes auch. Und was in Dichon jetzt übrigens auch passiert, weil die Leute wieder was Traditionelleres wollen, ist, dass jetzt auch wieder Senf im Dichongebiet angebaut wird, also in Burgund. Und jetzt gibt es quasi eine Herstellungs- und glaube ich auch Ortsbezeichnung, also Geschützte für den burgundischen Senf. Der burgundische Senf, der ist ähnlich wie ein Dichon, hat eine Herstellung, aber wird nur mit Senfsamern aus Dichon gemacht und mit einem spezifischen Weißwein aus Burgund. Und dann darf er sich burgundischer Senf nennen und ist quasi die neueste Spezialität aus Dichon. Das steht, ist aber eher ein Marketinggeg wahrscheinlich. Ja, wie bei vielen solchen Dingen jetzt in den letzten paar Jahrzehnten, wo man so in Richtung mehr biologischer Anbau, mehr Slow Food und solche Dinge. Da spielt denn ja auch immer der Kopf mit. Den Leuten schmeckt es besser, wenn sie wissen, ah, also diese Senfsamern, die wuchsen hier anstatt in Kanada. Also bei Essen, wie auch bei Weinern und so weiter, da ist die Provenance ja auch immer etwas, was den Geschmack verändern kann. Richard, hast du deine Geschichte noch etwas hinzuzufügen? Nein, also ich habe natürlich sehr zusammengefasst dieser Geschichte, die 4.000 Jahre alt ist. Aber wer sich für mir interessiert, da bitte einfach das Buch von Demet Güsei lesen, das ist relativ übersichtlich. Da ist man relativ schnell durch, dann auch, aber es gibt da noch einige Dinge zu entdecken. Ansonsten würde ich sagen, machen wir jetzt einfach den Feedback-Hinweis-Block. Sag mal, weißt du, warum Kronos speiten muss wegen dem süßen Senf? Nein, warum? Also war noch irgendwie Gift dabei oder so? Ah so, nein, es war wirklich, es ist quasi einfach als Brechmittel gemacht worden. Vielleicht hat er einfach sehr viel von diesem scharfen Senf reingeben und den dann halt mit dem Honig vermischt und das hat der kommende Schmischung. Ja, Feedback-Hinweis-Block. Gut, wer Feedback geben will zu dieser Folge oder anderen, kann das per E-Mail machen. Feedback-Ed-

Geschichte.fm

kann es auf den diversen Social Media-Plattformen machen, das heißt, man Geschichte FM. Wer uns auf Mastodon folgen will, einfach Geschichte.Social in einem Browser eingeben, landet man direkt auf unserem Profil. Wer uns bewerten will, Sterne vergeben, Reviews schreiben kann das zum Beispiel auf Apple Podcasts tun oder einfach grundsätzlich überall, wo man Podcasts bewerten kann. Merge gibt es unter Geschichte.shop und wer diesen Podcast werbefrei hören möchte, hat zwei Möglichkeiten. Die eine ist bei Apple Podcasts, da gibt es den Kanal Geschichte Plus und bei Steady kann man sich den Feed kaufen für vier Euro im Monat, da findet ihr alle Informationen

unter Geschichte.fm.s-steady. Wir bedanken uns in dieser Woche bei Elias Reni Ues, Matthias Christoph,

Bernd, Simon, Friderike, Melanie, Kai, Bastian, Sarah, Alexander, Barbara, Jörg, Ferdinand, Philipp, Nils, Karina, Melanie, Rebecca, Jan, Georgius, Sophie, Markus, Göster, Tobias, Marius und Martin. Vielen vielen Dank für eure Unterstützung. Ja vielen herzlichen Dank und danke an Lene Kieber fürs Schneiden dieser Folge. Und Richard, bevor wir dem eine das letzte Wort geben, noch eine andere Sache. Ach so. Wer diese Folge hört, kann morgen in den Buchladen gehen und

sich ein Büchlein kaufen, das wir geschrieben haben. Es ist gut, weil es stimmt tatsächlich jedes Mal, wenn sie jemand hört, weil wenn das danach hört, dann ist es schon draußen, dann kann es an jedem Morgen sein. Ab jetzt stimmt es immer. Ab jetzt stimmt es immer, sehr gut. Wir sind auch so

beim Marketing. Hängern das ganz am Schluss noch dran. Übrigens, ja, morgen kommt unser Buch raus.

Wir packen es am besten gleich ins Outtake. Muss ja niemand hören. Ja gut, dann hätten wir das Wichtige jetzt auch noch hier erwähnt. Dann würde ich sagen, geben wir jetzt dem einen das letzte Wort, der Semar hat, oder? Ja, soll ja noch seinen Senf dazugeben. Hervorragend, dass das noch einmal

gebracht hat. Bruno Kreisky. Lern uns besser Geschichten. Lern uns besser Geschichten, wir werden sehen, wie das sich damals jetzt richtig zusammen. Wie das sich damals jetzt richtig zusammen.

Für Englisch weißt du ja sicherlich, heißt es Senf wie?

Hilf mir. Must it. Ach ja.

Ne, ne, es passt.