

Senf aus der Abtei-Brauerei

Mettlach (ara). Stets für neue Einfälle ist die findige Crew der Mettlacher Abteibrauerei gut. Schon lange gibt es dort deftige Mahlzeiten zum zünftigen Bier. Und zu zahlreichen deftigen Mahlzeiten passt nun mal Senf, Mostrich in anderen Regionen, moutarde bei unseren französischen Nachbarn oder „Muschdatt“ in manchen saarländischen Regionen. Senf, der manche Speisen würzt oder sogar verträglicher macht, oder manchen raffinierten Speisen den letzten Pfiff gibt. Bislang hat man ihn in der Abteibrauerei zugekauft – bis man auf die Idee ihn selbst herzustellen. Kürzlich war es soweit- die Mettlacher Senfmüller Martin und Wolfgang Fell luden zum ersten Abtei Mühlentag ein – bei dem die Senfmühle offiziell in Betrieb genommen wurde. Natürlich mit offiziellen Gästen wie der Landrätin Daniela Schlegel-Friedrich, der Mettlacher Bürgermeisterin Judith Thieser und dem Landtagsabgeordneten Edmund Kütten. Klar, dass die Senfmühle auch eingesegnet wurde von Pastor Schmitt, der dabei –ebenso natürlich – das Gleichnis vom Senfkorn vortrug.

Ein sehr anschaulich gestalteter Film erläuterte die Senfherstellung. Der Abtei-Senf ist ein Bioprodukt. Die Zutaten sind Senfkörner, Salz, Essig, Zucker und Trinkwasser. In der neuen Senfmühle wird der Senf mit Hilfe des Nassmahlprinzips hergestellt. Dies bedeutet, dass die Saaten mit einer speziellen Wassermenge durch die Mühle fließen. Dieser Vorgang dauert ca. 3 Stunden. Die hieraus gewonnene Masse sieht schon wie richtiger Senf aus, ist jedoch noch keiner. Nun werden die übrigen Zutaten je nach Rezeptur zugegeben, der zweite Mahlvorgang folgt, nochmals zwei Stunden lang. Hier findet eine optimale Mischung der Rohstoffe statt. Nach ca. acht Stunden ist der Bio Senf fertig und kann sofort verzehrt werden. In der Abtei-Senfmühle lässt man ihn jedoch noch einige Tage ruhen, damit sich die Aromen voll entfalten können und ein einmaliges Geschmackserlebnis beim Verzehr entsteht. Der Senf wird natürlich noch abgefüllt, so dass Besucher der Abtei Brauerei stets ein Gläschen oder zwei mitnehmen können. Denn den Abtei-Senf gibt es nicht nur im Brauhaus, man kann ihn auch dort erwerben und mitnehmen wie übrigens demnächst auch im Fachhandel. Hergestellt wird er in den drei Geschmacksrichtungen körnig-süß, delikat und sauscharf.

Von der nahe gelegenen Villa Borg war der Sklave Jatros ange-reist alias Günter Wolff, dort für Erlebnisführungen zuständig. Er hatte römische Steinmühlen mitgebracht, Handmühlen, denn Getreide hat man bereits vor mehr als 2000 Jahren gemahlen. Damit wurde das Panis Militaris, Militärbrötchen hergestellt. Eine Anekdote berichtet, dass Cäsar 25 000 Kilogramm Steinmühlen im Gepäck hatte, als er nach Gallien kam. Bald stellt man damals fest, dass die in der Eifel gefundenen Basaltsteine wesentlich härter waren und versorgte das römische Imperium bis in den Süden mit entsprechenden Mühlensteinen. Jatros demonstrierte den Mahlvorgang, Landrätin und Bürgermeisterin kosteten das entstandene Mehl und staunten nicht schlecht über die bereits damals gewonnene Feinheit. Aber auch diese Vorführung war noch nicht das Ende des Mühlentages, denn in der Abteibrauerei gibt es natürlich kein Fest ohne zünftigen Fissanstich. Den nahm schließlich Bierkönigin Bianca vor, musikalisch begleitet von Horst Irsch, der auch den ganzen Tag über für Unterhaltung sorgte. Am zweiten Mühlentag war Randy Guitar für den musikalischen Part zuständig, während viel Besucher die Möglichkeit nutzten, einen Blick in die Senfmühle zu werfen.

