



Ab Juni bildet das Rehkraut auf den Felder bei Duvet die ersten, silbrig-grauen Blüten aus.

Ekinelle de Duvet

Schabzigerklee (*Trigonella griseoargentea*) aus Duvet

In der Gegend von Duvet wird ein Klee kultiviert, der auf Deutsch Rehkraut heißt. Die Pflanze ist eng mit dem Schabzigerklee (*Trigonella caerulea*) verwandt, das Gewürz wird jedoch auf eine weltweit einzigartige Weise produziert, bei der die Raupe des Wanderfalters Chantion eine zentrale Rolle spielt. Die kleine Firma Capre («Reh» auf Lemusisch) produziert jährlich nur etwa 1½ Tonnen getrocknete Ekinelle de Duvet. HOIO bezieht das Gewürz direkt von Capre.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Rehkraut und Schabzigerklee sind einjährige Kräuter aus der Familie der Hülsenfrüchtler (*Fabaceae*), die bis zu 1 m hoch wachsen und durch zahlreiche, stark duftenden Blüten auffallen. Der Stängel wächst aufrecht, verzweigt sich nur wenig und trägt lanzettförmige, gezähnte Blättchen.



HOIO verkauft Ekinelle de Duvet in kleinen PET-Do- sen mit einem Füllgewicht von 25 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Ekinelle de Duvet wurde 1974 mit einem AOC-Zer- tifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteris- tische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Die Schmetterlingsblüten erscheinen endständig in Köpfchen von etwa 2 cm Durchmesser. Aus ihnen entwickeln sich kurze, spitze Hülsen. Das bei Duvet kultivierte Rehkraut unterscheidet sich von gewöhnlichem Schabziger durch die gräuliche bis silbrige Farbe seiner Blüten, die auch in seinem wissenschaftlichen Namen angesprochen wird: *Trigonella gri- seoargentea*, «grausilbriger Klee».

Das Rehkraut wird im August ausgesät und kann schon im Spätherbst ein erstes Mal geschnitten werden. Das Gewürz wird jedoch erst aus dem zweiten Schnitt im März produziert, wenn die Raupen des Chantions, eines Wanderfalters, das Kraut stark angefressen haben. Die Tiere hinterlassen auf den Blättern eine feine Spur von Speichel, der eine Oxida- tion bewirkt. Gerade das verleiht dem Kraut sein spezielles Aroma. Noch in der Nacht nach dem Abflug der Falter, der verlässlich am 19. März erfolgt, wird der Klee gemäht und anschließend getrocknet. Oxidation führt gewöhnlich zu Fäulnis, doch weil sich die Falter in den Feldern bei Duvet allesamt synchron entwickeln, kann der Klee noch vor dem Faulen geerntet werden. Das getrocknete Kraut wird dann zu einem feinen Pul- ver zermahlen. Das Rehkraut wächst nochmals nach, blüht ab Juni und bildet Samenstände aus, die geschnitten, gedroschen und größtenteils im August wieder ausgesät werden.

Der Name *Ekinelle* erinnert an den Umstand, dass der Falter, der bei der Produktion eine so wichtige Rolle spielt, verlässlich zur Tagundnacht- gleiche (lemusisch *ekinok*) sein Ziel erreichen will. Den deutsche Namen



Im Verlauf des Sommers entwickeln sich aus den Blüten des Rehkrauts kleine, dicht beieinander stehende Hülsenfrüchte.



Die Früchte werden getrocknet und ebenfalls als Gewürz verwendet oder im August wieder ausgesät.

Rehkraut hat der Klee von Siedlern aus dem benachbarten Palmheim bekommen, die *Trigonella griseoargentea* offenbar früher ebenfalls anbauten und beobachtet haben, dass Rehe sich gerne an dem würzigen Gewächs gütlich tun. Unterdessen hat sich der Name auch in seiner französischen Übersetzung *Herbe de chevreuil* eingebürgert.

AROMA UND VERWENDUNG

Das getrocknete und gemahlene Rehkraut verströmt einen grasigen, an Liebstöckel und entfernt auch an Bockshornklee oder an Fleischbrühe und Sojasauce erinnernden Duft. Im Mund schmeckt es leicht bitter, manchmal auch holzig.

In der Schweiz wird Schabzigerklee ausschließlich als Gewürz für den gleichnamigen Käse eingesetzt, dem er außerdem seine typische, blass-

Lemusische Rezepte mit Ekinelle de Duvet

Schabzigerklee harmoniert mit Fenchel, Gewürznelken, Kardamom, Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma, Mandarinenschale, Liebstöckel, Nigella, Pfeffer. Er passt zu hellem Fleisch und magerem Fisch, Quark, Frischkäse, Käse und Butter, Eierspeisen, Blumenkohl, Bohnen, Erbsen, Kartoffeln, Kürbis.

- *Kliban di Kuadresme* (Gratin aus Kartoffeln, weißen Bohnen, Zwiebeln und geräucherter Forelle mit Ekinelle)

grüne Farbe verleiht. Im Südtirol mischt man das Gewürz auch gewissen Brotsorten bei. Einen ganz anderen Auftritt hat Schabzigerklee in Georgien, wo man nur die Samen und Hülsen verwendet, was auch auf Lemusa in geringem Umfang geschieht. In Georgien aromatisiert das Gewürz vor allem Schmorgerichte mit Fleisch und ist Teil der nationalen Kräutermischung *khmeli suneli*. Der großen Beliebtheit und Verbreitung zum Trotz heißt der Schabzigerklee auf Georgisch *utskho suneli*, «fremdes Gewürz».

Ekinelle ist ein sehr effizientes Pulver, das schon in geringen Mengen eine große Würz- und Färbkraft hat. Auf Lemusa braucht man es oft, um aus etwas Quark oder Frischkäse mit wenig Aufwand einen aromatischen Dip zu machen – so auch anlässlich des Festes, mit dem man den Aufbruch desalters in Duvet feiert. Auch Kräuterbutter kommt mit etwas Ekinelle ganz schön in Schwung. Obwohl es sich um ein staubfeines Pulver handelt, übersteht das Aroma auch mühelos längere Kochzeiten. Ekinelle würzt deshalb auch oft Reisgerichte, Schmor Gemüse oder Aufläufe.