

Alb-Leisa



Linsen

von der Schwäbischen Alb

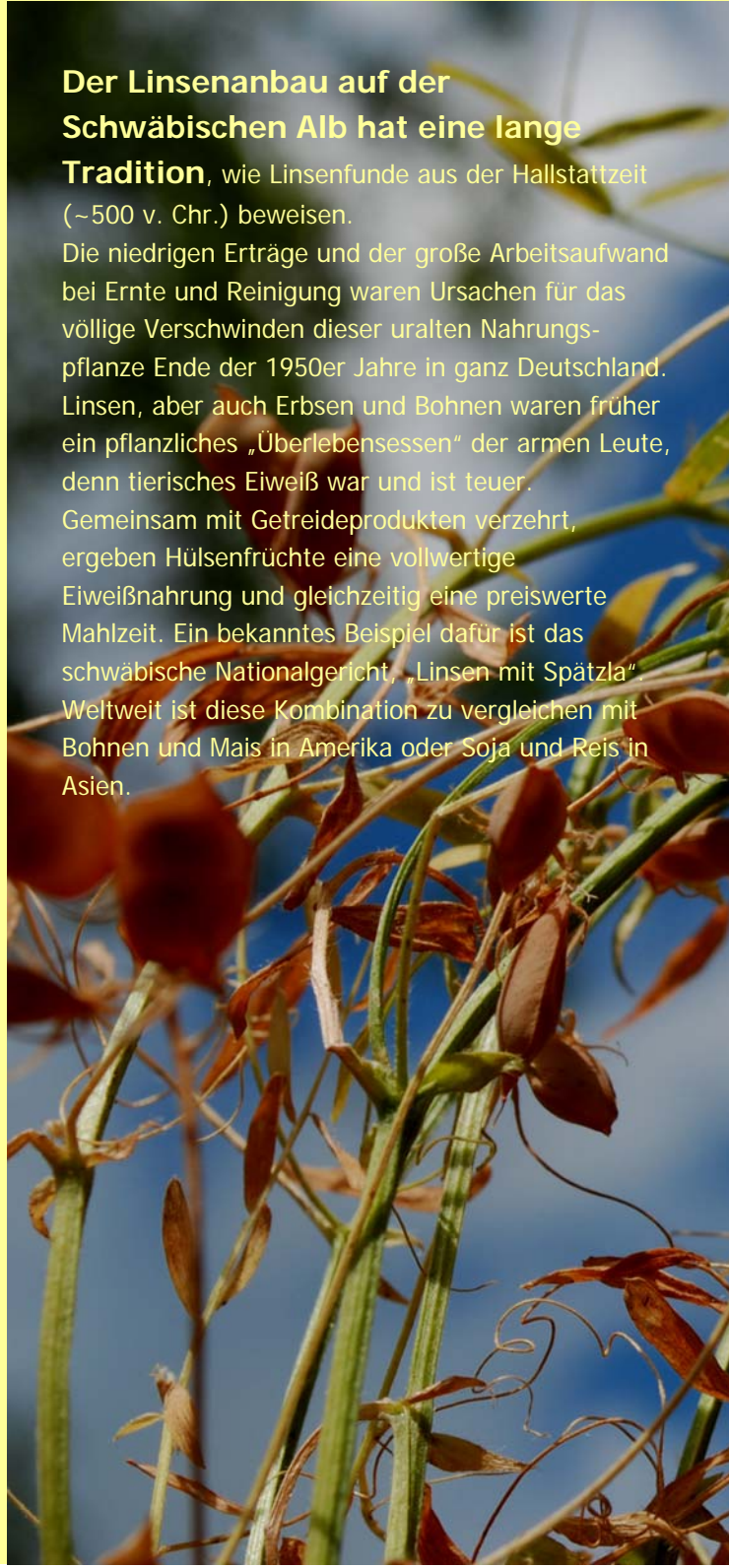
Angebaut von
den Bäuerinnen und Bauern der
Öko-Erzeugergemeinschaft
„Alb-Leisa“

regional angebaut,
regional vermarktet,
regional gegessen

Der Linsenanbau auf der Schwäbischen Alb hat eine lange Tradition, wie Linsenfunde aus der Hallstattzeit (~500 v. Chr.) beweisen.

Die niedrigen Erträge und der große Arbeitsaufwand bei Ernte und Reinigung waren Ursachen für das völlige Verschwinden dieser uralten Nahrungspflanze Ende der 1950er Jahre in ganz Deutschland. Linsen, aber auch Erbsen und Bohnen waren früher ein pflanzliches „Überlebensessen“ der armen Leute, denn tierisches Eiweiß war und ist teuer.

Gemeinsam mit Getreideprodukten verzehrt, ergeben Hülsenfrüchte eine vollwertige Eiweißnahrung und gleichzeitig eine preiswerte Mahlzeit. Ein bekanntes Beispiel dafür ist das schwäbische Nationalgericht, „Linsen mit Spätzle“. Weltweit ist diese Kombination zu vergleichen mit Bohnen und Mais in Amerika oder Soja und Reis in Asien.





Seit 1985 baut der Bioland-Hof Mammel in Lauterach wieder Linsen an. Aufgrund der großen Nachfrage gründeten Max und Woldemar Mammel 2001 die **Öko-Erzeugergemeinschaft "Alb-Leisa"**. Die Trocknung, Reinigung, Abpackung und Vermarktung wird zentral auf dem Bioland-Hof Mammel durchgeführt. Die Zahl der Anbauer - ausschließlich Bio-Betriebe, die einem ökologischen Anbauverband wie Bioland, Demeter oder Naturland angehören – steigt stetig. Somit werden unter dem geschützten Markennamen „Alb-Leisa“ nur biologisch angebaute und damit **gentechnikfreie Linsen** verkauft.

Seit 1985 bauen wir eine kleine, grüne, französische Linsensorte an. Sie hat sich unter den Anbaubedingungen auf der Schwäbischen Alb bewährt und hat hervorragende Geschmacks- und Kocheigenschaften.

Die alten Sorten der 1940er und 50er Jahre „Späth´s Alblinse 1 und 2“ waren völlig verschwunden und wurden erst wieder 2006 in der Wawilow-Genbank in St. Petersburg entdeckt. Diese wenigen hundert Linsen werden zur Zeit vermehrt, und wir hoffen, sie in einigen Jahren als besonderen Genuss anbieten zu können.

Um die alten Linsensorten kümmert sich der

Verein zum Erhalt alter Kulturpflanzen – Förderverein Alblinsen

Wer Mitglied werden will, kann weitere Informationen dazu bei der Geschäftsstelle der Öko-Erzeugergemeinschaft „Alb-Leisa“ erhalten.

Kontakt:

Öko-Erzeugergemeinschaft „Alb-Leisa“

Lutz Mammel

Lautertalstr. 44

89584 Lauterach

Tel.: 07375/922293

Fax: 07375/922238

E-Mail: info@alb-leisa.de

Internet: www.alb-leisa.de

Fotos: Thomas Stephan, Woldemar Mammel



Junges Linsen-Gerste-Gemenge

Trotz moderner Technik bereitet der heutige Linsenanbau auf der Schwäbischen Alb noch viel Aufwand und Schwierigkeiten.

Das Klima mit seiner oft niederschlagsreichen Erntezeit erfordert Anbaumethoden die von denen der großen Linsenanbauggebiete der Welt (Mittelmeerraum, Indien, Kanada) erheblich abweichen.

Auf der Alb werden Linsen seit Jahrhunderten zusammen mit Getreide ausgesät.

Diese Stützfrucht bietet den schwachen, feinen Linsenpflanzen eine Rankhilfe, da sie sonst umfallen und am feuchten Boden verschimmeln würden. Auch wir bauen heute noch die Linsen hauptsächlich zusammen mit Gerste oder Hafer an. Das bedeutet zusätzliche Trocknungs- Lagerungs- und Reinigungskosten.

Früher trocknete man das gemähte Linsen-Getreide-Gemenge wie Heu an der Sonne. Diese Handarbeit will aber heute niemand mehr bezahlen.

Die Aussaat des Gemenges findet in den Monaten März und April statt.



Mähdrusch von Linsen & Hafer in einem Trockental der mittleren Alb

Da im biologischen Anbau die zarten Linsenpflanzen das Unkraut nur schwach unterdrücken, wachsen neben Linsen und Getreide eine Vielzahl von Ackerwildkräutern. Eine solche **Artenvielfalt** trifft man selten an, und sie bereichert unsere Landschaft.

Die Linsen entwickeln sich gerade auf den kargen, steinigen Böden der Alb besonders gut. Jedoch sind die Ertragsschwankungen – zwischen 2 und 10 dt/ha -, welche die Anbauer verkraften müssen, sehr hoch.

Den richtigen Erntezeitpunkt (Ende Juli bis Anfang September) zu finden ist nicht nur eine vom Wetter bestimmte Herausforderung. Stützfrucht und Linse sind selten gleichzeitig reif, zusätzlich ist die Abreife der Linsen sehr ungleichmäßig: Während unten schon Hülsen aufplatzen, kann dieselbe Pflanze oben noch blühen. Geerntet wird das Linsen-Stützfrucht-Gemenge mit normalen Mähdeschern. Spezielle Einstellungen müssen gewählt werden, um große Verluste auf dem Acker zu verhindern.

Die Trocknung des teilweise mit hohen



Frisch gedroschenes Linsen-Hafer-Gemenge

Feuchtegehalten gedroschenes Gemenges geschieht schonend mit mehreren Durchläufen der Trocknungsanlage bei niedriger Temperatur (max. 40° C – Erhalt der Keimfähigkeit). Mit einem Feuchtegehalt von max. 14% ist das Gemenge lagerfähig.

In unserer spezialisierten Reinigungsanlage in Lauterach durchlaufen die Linsen mehrere Trenn- und Reinigungsschritte.

Im sog. Aspirateur werden Hülsenreste, Spelzen und Staub abgesaugt, grobe Verunreinigungen wie Erdklümpchen und Ährenstücke sowie besonders kleine Bestandteile wie z.B. Klettenlabkrautsamen in dieser Maschine ausgesiebt.

Die Trennung von Linsen und Getreide

findet in sog. Trieuren statt: liegenden, rotierenden Trommeln mit kugelförmigen Vertiefungen. Darin setzen sich die Linsen fest und fallen bei einer bestimmten Drehstellung in eine Auffangrinne, wo sie separat vom Getreide herausgelassen werden. Den letzten Reinigungsschritt übernimmt der sog. Gewichtsausleser. Dieser „König der Reinigungsmaschinen“ sortiert nach spezifischem Gewicht



Die Alb-Leisa – Päckchen werden noch von Hand abgepackt

Steinchen und auch leichtere Körner und Verunreinigungen aus. **Abgepackt** wird bei uns noch jedes Päckchen einzeln von Hand. Dabei hilft uns das „Füllfix“-Abpackgerät und natürlich einige fleißige AbpackerInnen.

Die räumliche Nähe zwischen den Anbauern und Verbrauchern ist uns wichtig. Mit kurzen Transportwegen können wir zum Klimaschutz beitragen. Unsere Linsen wachsen auf der Alb, in der Mitte von Baden-Württemberg. Hier und in Bayerisch Schwaben liefern wir sie aus. Hier kann man sie kaufen oder in Gaststätten genießen. Die Liste der **Verkaufsstellen** und der **Gaststätten**, welche Gerichte mit Alb-Leisa anbieten, finden Sie im Internet unter www.alb-leisa.de

Linsenliebhaber aus anderen Regionen der Welt empfehlen wir, sich bei einem Besuch hier im „Ländle“, auf der Schwäbischen Alb, im wunderschönen Biosphärengebiet, mit Linsen einzudecken.