



Foto: © Martin Egbert

Klein, aber oho!

Linsen aus regionalem Anbau

KLAUS SIEG

Lange war sie fast vergessen in Deutschland. Doch der Trend zu fleischarmer oder veganer Kost und zu Regionalität hat der Linse ein Comeback beschert.

Der Weg zu Lutz Mammel von der Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa führt vorbei an Äckern und Feldern, über denen Raubvögel kreisen. Schmucke Häuser stehen am Straßenrand. Immer wieder kreuzt die Donau, die hier noch schmal und naturbelassen durch die hügelige Landschaft mäandert. Aber Lutz Mammel hat für die Schönheit der Schwäbischen Alb keine Zeit. „Wir arbeiten zum Teil bis spät in die Nacht.“ Mit großen Schritten hastet er die Holzstufen hinauf. Dielen knarren. Staubpartikel schweben in den Sonnenstrahlen, die durch die offenen Stellen in Mauerwerk und Dach scheinen. „Wegen der Trocknung muss das Gebäude gut belüftet sein.“ Oben rattert ein Rüttler, um die Linsen von Leindotter-Samen sowie von Erdklumpen, Steinchen und anderen Verunreinigungen zu trennen. Auf dem Sieb tanzen und hüpfen Millionen Linsen. Anschließend schießt sie ein Gebläse mit lautem Rasseln durch große Rohre in die über zwei Stockwerke hohen Trockensilos. „Wenn die Landwirte die Linsen abends vom Dreschen bringen, dürfen sie nicht lange liegen bleiben“, erklärt der 44-Jährige. Bei 20 bis 25 Prozent Feuchtigkeit würden sie schnell schimmeln. Nicht mehr als 13 Prozent dürfen die Linsen haben, bevor sie ver-

packt werden. Lutz Mammel greift eine Handvoll vom Sieb, lässt sie in die andere Hand rieseln und nickt zufrieden. „Der Rüttler ist hervorragend eingestellt, die könnte man so abpacken.“ Trotzdem werden die Hülsenfrüchte nach dem Trocknen noch einmal in einem optischen Trenner verlesen.

Die Linse ernährt die Menschheit seit Jahrtausenden. Sie ist ein wichtiger Lieferant vor allem von Protein, aber auch von Magnesium, Eisen und Zink. Bereits die Jäger und Sammler der Jungsteinzeit nutzten die wilde Linse. Gleich zu Beginn von Sesshaftigkeit und Ackerbau wurde sie kultiviert, in Griechenland zum Beispiel schon um 7000 vor unserer Zeitrechnung. Die Linse findet Erwähnung in der Bibel und war Grundnahrungsmittel im alten Ägypten. Bis heute ist sie das immer noch in vielen Ländern der Welt, ob als indischer Dal mit Reis oder als Soße zum äthiopischen Nationalgericht Injera. Wie auch andere Hülsenfrüchte sollen Linsen Diabetes, Herzerkrankungen, Übergewicht und Krebs vorbeugen helfen. Neben der reichen Palette an Inhaltsstoffen verfügt die kleinste Hülsenfrucht noch über einen weiteren großen Vorteil: Sie kommt mit mageren Böden und Trockenheit aus.

Über viele Jahrhunderte bauten auch die Bauern der Alb auf ihren kargen Böden Linsen an. Bis heute sind Linsen mit Spätzle ein bekanntes Gericht der Region. Doch in den 1950er-Jahren ver-

schwanden die kleinen Alleskönner von den Feldern. Importe aus dem Mittelmeerraum und später aus Kanada waren günstiger. Die Ernährung änderte sich. Fleisch ersetzte Hülsenfrüchte als Proteinlieferant.

Dass sich diese Entwicklung auch wieder ändern könnte, ahnte Lutz Mammels Vater früh. Der Biologielehrer und seit 25 Jahren Biobauer reiste 2007 mit zehn Landwirten von der Alb nach St. Petersburg, um in der dortigen Saatgutbank zwei alte Sorten der Region aufzuspüren und daheim zu vermehren. Hinzu kam die französische Puy-Linse. Die grüne Hülsenfrucht mit der dünnen Schale gilt neben der schwarzen Beluga-Linse als Gourmet-Sorte. Was vor dreizehn Jahren mit dem Anbau auf 20 Hektar begann, hat sich mit jährlichen Zuwachszahlen prächtig entwickelt – ein weiterer Grund für Lutz Mammels Stress. „In diesem Jahr bauen 110 Betriebe auf 420 Hektar für uns an.“ Im vergangenen Jahr waren es noch 100 Betriebe auf 350 Hektar. Die boomende Nachfrage kann Lutz Mammel trotz der ansehnlichen Steigerung der Anbauflächen nicht ausreichend bedienen.

Neben Reformhäusern, Bioläden und Spitzenrestaurants zählen die Kantinen von SAP und der Allianz-Versicherung zu den Kunden. Seit Kurzem verhandelt Mammel mit einem großen Biohersteller von Brotaufstrich. Bisher bezieht dieser seine Linsen überwiegend aus Kanada, wo sie nur halb so viel kosten wie die von der Alb. „In Kanada ist ein einziger Linsenacker halb so groß wie unser gesamtes Anbaugesbiet, die Sommer dort sind verlässlich heiß und trocken.“ Doch der Biohersteller möchte ein regionales Produkt entwickeln.

Große Mengen Linsen sind allerdings schwer zu produzieren. Im Anbau mit Stützpflanzen, die verhindern, dass die dünnen Stängel der Linse bei Regen umknicken, liegt der Ertrag kaum über einer Tonne pro Hektar. Zudem ist die Hülsenfrucht sehr klein. Und in einer Schote wachsen nur zwei Früchte. Besonders im Frühsommer, wenn die grünen und transparenten Schoten mit ihren feinen Haaren und Äderchen noch den Blick auf die hellen Kügelchen zulassen, wirken sie zart und fein.

Jetzt aber ist Erntezeit. Mit dem E-Bike radelt Anton Wahl über eine schmale Straße zu seinem Linsenfeld. Eigentlich hätte er in der letzten Woche ernten

wollen. Doch dann kam überraschend viel Regen. „Auf einmal hatten sie wieder weit über 20 Prozent Feuchtigkeit.“ Mit seinen beiden kräftigen Händen auf den Hüften steht Anton Wahl vor dem Feld. Seit seinem 13. Lebensjahr arbeitet der heute 57-Jährige in der Landwirtschaft. Auf insgesamt 82 Hektar baut er vor allem Sonderkulturen an wie Ölleinen, Buchweizen oder Urkorn. Die Linsen passen gut dazu, zumal sie bevorzugt mit Leinendotter oder Braugerste als Stütz- pflanze wachsen, beides gut zu vermarktende Feldfrüchte. Zu den blühenden Linsen und dem Stützgetreide gesellen sich viele Wildpflanzen wie Ackerwinde oder Distel. All das lockt Insekten und Vögel an. „Wer sich damit nicht auskennt, hält so ein Feld für voll mit Unkraut.“ Lachfalten bilden sich um Wahls Augen, die unter buschigen Augenbrauen aus seinem von Wind und Wetter gegerbten Gesicht leuchten. Dann wird er wieder ernst. „Was Landwirtschaft der Natur geben kann, will ja keiner mehr wissen, alle schielen nur noch nach dem Ertrag.“ Anton Wahl quetscht zwei Linsen aus einer Schote. Eine steckt er in den Mund, die andere bietet er uns an. Noch feucht sind die Linsen, weich wie frische Erbsen. Auch der Geschmack ist ähnlich. Am nächsten Tag dann ist es soweit. Der Mähdrescher fährt durch das dicht bewachsene Feld. Linsen und Leindotterkörner prasseln in den Hänger. Die Ernte kann sich sehen lassen. Anton Wahl nickt zufried-



den. Ein Linsenfeld macht wenig Arbeit. Außerdem bindet die Leguminose Stickstoff aus der Luft und gibt diesen an den Boden ab, wo er als Dünger wirkt.

Kein Wunder, dass immer mehr Landwirte für Lutz Mammel anbauen wollen, zumal er sich auch um die Vermarktung von Linsen und Stütz- pflanzen kümmert. Die Gerste etwa liefert er einer lokalen Brauerei. Das Speiseöl aus dem Leinendotter verkauft er als Eigenmarke in seinem Hofladen. Mammel freut die Entwicklung. Der gelernte Zimmermann und studierte Ökolandwirt wollte eigentlich in der Entwicklungshilfe arbeiten. Dann ist er doch in die Fußstapfen des Vaters getreten. Sein Blick geht allerdings weit über die Schwäbische Alb hinaus. „Unser Fleischkonsum muss sinken, wenn wir auch in Zukunft die Weltbevölkerung satt bekommen wollen“, sagt er. Das sehen immer mehr Menschen so. Soja von gerodeten Regenwaldflächen in Brasilien stellt

keine wirkliche Alternative dar. Die Linse ist Superfood vom heimischen Acker. Die sich durch den Klimawandel häufenden trockenen Hitzesommer machen ihr wenig aus.

Auch Philipp Weber hat mehr als seinen Hof im Blick. Der 30-jährige Biobauer erntet in diesem Jahr zum ersten Mal Linsen. Der Hof, den er zusammen mit seinem Bruder betreibt, sieht aus wie aus dem Bilderbuch, mit Kastanien, Kopfsteinpflaster und geschnitzter Holztür. Im Außenstall grunzen glückliche Schweine. In der Wohnstube mit Blick in den hübschen Garten steht ein alter Kachelofen. Philipp Weber sitzt am Holztisch. Gerade hat er aus der Trocknung die Erträge seiner ersten Linsenernte erfahren. Mit einem Bleistiftstummel addiert er auf einem ausgedienten Briefumschlag einige Zahlen. Dann nickt er zufrieden. 625 Kilogramm Linsen und 2,4 Tonnen Braugerste auf einem Hektar entsprechen zwar nicht ganz seinen Erwartungen. Die Rechnung geht dennoch auf. Und das nicht nur, wenn er einen Teil der Linsen direkt über den eigenen Hofladen verkauft, den die Mutter betreibt. Außerdem geht es Philipp Weber um mehr: Er möchte die Ernährungswende mitgestalten. „Wir müssen uns als Landwirte bewegen, anstatt in der Opferrolle zu verharren.“ Die kleine Linse könnte dabei sehr gut helfen ■



DER AUTOR

Nach einer Tischlerlehre studierte Klaus Sieg Geschichte, Archäologie und Musikwissenschaften und war von 1998 bis 2001 Chefredakteur für Sonderhefte beim Stadtmagazin Szene Hamburg. Seitdem ist er freiberuflicher Autor und Redaktionsleiter unterschiedlicher Publikationen.

Klaus Sieg

Rothestr. 66, 22765 Hamburg
klaus@siegtext.de