



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Alblinse

Die Feinschmeckerlinsen der schwäbischen Alb

Arche Passagier seit 2005

Unterstützt von Slow Food Stuttgart und Slow Food Tübingen

Beschreibung des Passagiers

Gerade in ärmeren Regionen, wie es eben die Schwäbische Alb lange Zeit war, konnten sich die Menschen tierisches Eiweiß in Form von Fleisch kaum leisten und glichen dies durch die Proteine der Linsen aus. Doch nur durch den gemeinsamen Verzehr mit Getreidespeisen ergänzen sich die verschiedenen Eiweißbausteine so, dass für den Menschen eine vollwertige Eiweißversorgung zustande kommt. Diese moderne wissenschaftliche Erkenntnis steckt schon in vielen traditionellen Gerichten, wie z.B. dem Schwäbischen Nationalgericht »Linsen und Spätzla«.

Leisa – schwäbisch für Linsen – wurden auf der Schwäbischen Alb bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts angebaut. Die niedrigen Erträge und der große Arbeitsaufwand bei Ernte und Reinigung waren Ursachen für das völlige Verschwinden dieser uralten Nahrungspflanze in ganz Deutschland. Zwei noch in den fünfziger Jahren aufgeführte Alblinsensorten sind dabei verschollen.

Seit 1985 baut der Bioland Hof Mammel wieder Alb-Leisa an, zunächst auf der Grundlage der Du Puy Linse, Sorte Anica. 2001 gründeten die Linsenspioniere der Familie Mammel die Erzeugergemeinschaft »Alb-Leisa«, um Trocknung, Reinigung, Abpackung und Vermarktung zu koordinieren. Seitdem steigt die Zahl der ausschließlich biologisch wirtschaftenden Linsenbauern stetig.

2006 wurde in der Wawilow-Saatgutbank in St. Petersburg (Russland) Saatgut der traditionellen Sorten Späths Alblinse I und Späths Alblinse II wiederentdeckt. 2007 bekam die Erzeugergemeinschaft wenige hundert Linsensamen aus dem Institut. Diese wurden 2008 bis 2011 in mühevoller Arbeit vermehrt. Seit 2012 werden die beiden historischen Sorten wieder vermarktet. Über die Hälfte des gesamten Linsenanbaus stellen sie inzwischen wieder.

Die Späth'sche Alblinse ist eine einjährige, zierliche Pflanze mit einer Wuchshöhe von etwa 40 Zentimeter. Aus den Blüten entwickeln sich kurze Hülsen mit zwei Linsensamen, die je nach Witterung zwischen Ende Juli und Anfang September reifen.

Späths Alblinse I ist mittelgroß und hellgrün bis ocker gefärbt. Sie ist von leicht mehligere Konsistenz und deshalb für traditionelle Gerichte wie Spätzla mit Leisa gut geeignet. Späths Alblinse II ist deutlich kleiner und hellgrün-beige gefärbt, teilweise sind die Körner getupft oder marmoriert. Sie ist festkochend und deshalb besonders für Linsensalate geeignet.

Gefährdung des Passagiers

Es war um das Jahr 1960, als der letzte Linsenbauer der Schwäbischen Alb aufhörte und der Linsenanbau mitsamt den alten, einheimischen Sorten verloren ging. Die niedrigen Erträge und der große Arbeitsaufwand bei Ernte und Reinigung waren ausschlaggebend für das Verschwinden dieser Nahrungspflanze, welche seit über zwei Jahrtausenden auf der Alb kultiviert wurde.

Heute bauen wieder über 70 Landwirte Linsen an, vor allem die im Jahr 2006 im St. Petersburger Wawilow Institut wiederentdeckten einheimischen Sorten „Späth’s Alblinsen I und II“ – ausschließlich nach den strengen Richtlinien der ökologischen Anbauverbände. Dementsprechend vielfältig präsentieren sich die Linsenäcker; zwischen den Linsen und ihrem Stützgetreide, meist Hafer oder Braugerste, tummeln sich unzählige Insekten, Kleinstlebewesen und Ackerwildkräuter – Biodiversität pur.

Vermarktung des Passagiers

Im Jahr 2001 wurde die Öko-Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa gegründet. Alle Landwirte sind biozertifiziert durch verschiedene Verbände. In 2014 wird sie in „Lauteracher Alb-Feld-Früchte“ umbenannt und erweitert das Produktsortiment um weitere landwirtschaftliche Erzeugnisse von der schwäbischen Alb. Die Erzeugergemeinschaft ist Bio-land-zertifiziert.

Die Produkte sind im Hofladen, Webshop und im Einzelhandel vor allem in Baden-Württemberg und Bayern erhältlich.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Das Anbaugebiet erstreckt sich über die gesamte Schwäbische Alb und das direkt angrenzende Vorland.

Geschmack des Passagiers

Alblinsen zeichnen sich durch einen intensiven, aromatisch-nussigen Geschmack aus und enthalten wie die meisten Hülsenfrüchte relativ hohe Gehalte an Eiweiß und Mineralstoffen.

Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers

Die Qualität der Alblinsen wird vor allem durch den richtigen Erntezeitpunkt beeinflusst, weshalb bei der Ernte ein gewisses Fingerspitzengefühl und ausreichend Erfahrung er-

forderlich sind. Neben der relativ hohen Ertragsunsicherheit sind die Trocknung und insbesondere der Reinigungsaufwand eine der Hauptschwierigkeiten des hiesigen Linsen-anbaus: In einer spezialisierten Anlage durchlaufen die Linsen aufwändige Trenn- und Reinigungsschritte; Hülsenreste, Spelzen und Staub werden abgesaugt, grobe Verunreinigungen wie Erdklümpchen und Ährenstücke ausgesiebt und die Linsen von Getreide und kleinen Steinchen getrennt, bis die Linsen eine Reinheit von ca. 99 Prozent aufweisen.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/was-wir-tun/die_arche_passagiere/alblinse

Sie sind Erzeuger*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter archekommission@slowfood.de

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Slow Food[®]
Deutschland

Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstr. 30
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de