



Bild © Thomas Stephan

Leisa, die große Liebe der Schwaben

Woldemar Mammel weiß alles über Linsen, besonders über die Alb-Leisa. Die alten Sorten des Züchters Fitz Späth, Alblinse I und II aus den 1940er- und 1950er-Jahren, waren völlig verschwunden und wurden erst 2006 in der Wawilow-Saatgutbank in St. Petersburg wiederentdeckt. Dass es dazu kam und die Sorten heute von rund 70 Biobetrieben im Ländle angebaut werden, ist nicht zuletzt Woldemar Mammels Verdienst.

Von Bettina Rocha

„Ja, sie schmeckt mir einfach gut“, schmunzelt Woldemar Mammel. „Linsen mit Spätzla“ ist ein schwäbisches Nationalgericht.“ Egal, ob es um köstliche Linsengerichte, um Fragen zum Anbau auf den steinigten Äckern der Alb oder um Historisches rund um die Linse geht, die einst sogar als Zahlungsmittel genutzt wurde und einer der Linsensorte - der Hellerlinse - den Namen gab, die heute oft fälschlicherweise als Tellerlinse bezeichnet wird, Mammel kann stundenlang über die Hülsenfrucht berichten.

Seit den Achtzigerjahren baut die Familie Mammel die Alb-Leisa auf der Schwäbischen Alb an. 2001 gründeten sie mit anderen Bauern, die einem ökologischen Anbauverband wie Bioland, Demeter oder Naturland angehören, die Öko-Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa. „Schon 2006, als die Erzeugergemeinschaft auf dreizehn Betriebe angewachsen war, wuchs uns die Arbeit über den Kopf“, erklärt Woldemar Mammel, „wir hätten es beinahe drangegeben.“ Doch Mammels jüngerer Sohn Lutz entschloss sich nach seinen Erfahrungen in der Entwicklungszusammenarbeit, nun Entwicklungshilfe für die Linse zu leisten, statt in fremden Ländern Menschen bei der Entwicklung ihrer Landwirtschaft zu unterstützen. Und so bestand die Erzeugergemeinschaft weiter und wuchs. Sie bereitet heute die Linsenernte von 200 bis 250 Hektar zentral auf, das heißt, sie trocknet die Ernte, trennt die Linse von ihrer Stützfrucht Gerste oder Hafer, reinigt, verpackt und vertreibt sie.

Steigende Nachfrage ohne Werbung

Auch wenn der Anbau von Linsen schon in den 1950er-Jahren aufgrund des großen Aufwands bei Ernte, Reinigung und Trocknung aufgegeben wurde, lebte die Esstradition dennoch weiter. Mit Hilfe von Gastronomen, die sich der kleinen Frucht von den steinigten Äckern der Alb angenommen haben, wird der Verzehr und das Interesse an der heimischen Linse, ein Bioprodukt aus regionalem Anbau, seit einigen Jahren neu befeuert.

Obwohl die Erzeugergemeinschaft keine Werbung macht, kommen stetig interessierte Betriebe hinzu, ebenso wie Anfragen aus dem ganzen Bundesgebiet. Und das, obwohl die Linse nur in Baden-Württemberg und Bayerisch Schwaben vermarktet wird. Die Erzeugergemeinschaft beliefert rund 150 Gaststätten und 450 Einzelhändler auf direktem Weg, ohne Zwischenhandel. Übers Ländle hinaus möchte sie die Linse auch nicht vertreiben, denn, dort in diesen geografischen Raum gehört sie und die kurzen Transportwege sind ein Beitrag zum Klimaschutz. Die Erzeugergemeinschaft erhält ständig neue Anfragen von Händlern, die die Alb-Leisa ins Sortiment aufnehmen möchten. „Wir sind schon vor der Ernte ausverkauft“, seufzt Woldemar Mammel. „Aber wir wissen nicht, wie groß wir werden können, es gibt so viele Engpässe, zum Beispiel bei der Trocknung oder bei den Lagerkapazitäten. Die Bezeichnung Alb-Leisa ist eine geschützte Textbildmarke.“



Bild © Thomas Stephan

Woldemar Mammel bei der Vermehrung des Saatgutes aus der Samenbank

Konkurrenz vom Weltmarkt

Ja, es gibt sie, die preiswerteren Anbieter von Bio-Linsen. Für den Endverbraucher kosten sie zum Beispiel aus Kanada etwa die Hälfte wie die Alb-Leisa. Dennoch, gäbe es keine Nachfrage, wollte wohl kaum ein Bauer bei der Öko-Erzeugergemeinschaft dabei sein – die steigende Zahl von Betrieben die auf der Alb Linsen anbauen, bezeugt das große Interesse. Traditionsbewusste Linsenesser aus Baden-Württemberg sind bereit, deutlich höhere Preise für den Rohstoff ihres Nationalgerichtes zu zahlen, wenn er aus der Region kommt. Dass nordamerikanische Linsenbauer zu geringeren Kosten Linsen produzieren können, liegt nicht nur an den größeren Anbauflächen und einer stärkeren Mechanisierung und Rationalisierung der Produktion im Vergleich zu den Betrieben auf der Alb. Dank günstigerer Klimaverhältnisse benötigt die Linse in Kanada keine Stützfrucht wie Gerste, die nach der Ernte von der Linse getrennt werden muss. Die kanadische Linse kann auch trockener geerntet werden und die Trocknungs- und Reinigungskosten sinken bei größeren Partien.

Alb-Leisa überall?

Über manche Aktionen, die die Erzeugergemeinschaft vor vielen Jahren durchgeführt hat, schüttelt Woldemar Mammel heute entgeistert den Kopf. So hat man die Linse einmal auf der Biofach, der Messe für Biolebensmittel, vorgestellt. Die enorme Resonanz und die Anfragen etwa von Versandhäusern sowie von Betrieben aus dem ganzen Bundesgebiet, die die Linse anbauen wollten und um Saatgut baten, haben die Mitgliedsbetriebe der kleinen Erzeugergemeinschaft völlig überfordert. Es ist nicht etwa so, als würden sie sich nicht über das große Interesse an einem wiederentdeckten regionalen Produkt erfreuen. Dennoch rät Woldemar Mammel Interessenten aus anderen Regionen Deutschlands, nach einer Frucht Ausschau zu halten, die typisch für ihre Region ist, für die noch eine Esstradition besteht oder neu erweckt werden kann. Gerne steht die Erzeugergemeinschaft mit ihrer Struktur und der Form der Zusammenarbeit für andere

Zusammenschlüsse, die eine Kulturart wiederbeleben möchten, in anderen Regionen als Modell zur Verfügung und bietet den Bauern die Möglichkeit, dieses Gut anzubauen und zu vermehren. Dabei macht Woldemar Mammel eines ganz deutlich: Personen oder Unternehmen, die dabei nur an Profit denken, möchte er nicht unterstützen. Folglich erklärt er: „Patente auf Saatgut sind eine unmögliche Sache und sollten verboten werden. Menschen, Tiere und Pflanzen dürfen nicht patentrechtlich behandelt werden.“ Bei der zentralen Aufbereitung der Linsenernte durch die Erzeugergemeinschaft werden die besten Linsen für die Nachsaat aussortiert und den Betrieben zurückgegeben. Der Ausschuss geht in die Schweine- und Hühnerfütterung.

Vielfältiges Engagement

Gerne möchte die Erzeugergemeinschaft ihr Wissen weitergeben, sich austauschen und zum Erhalt alter Kulturpflanzen beitragen, doch diese Arbeit ist sehr zeitaufwendig und wird nicht vergütet.

Und so wurde 2009 der Alblinse-Förderverein gegründet, dessen Ziel es ist, alte und angepasste Kulturarten auf der Schwäbischen Alb zu fördern, landwirtschaftliche Vielfalt zurück in die Kulturlandschaft zu bringen und Produkte aus diesen Pflanzen bekannt zu machen. Regionalität ist dabei die Prämisse: Vermehrt, angebaut, verkauft und gegessen wird im Ländle.

Aktuell unterstützt der Förderverein Forschungsprojekte zum Linsenanbau der Uni Hohenheim, Uni Kassel/Witzenhausen, Uni Göttingen und FH Nürtingen personell und finanziell. Die Projekte beziehen sich sowohl auf Fragen die den Anbau betreffen, als auch die ökologische Vielfalt von Linsenäckern auf der Alb. So erob beispielsweise eine Studentin den Ackerwildkraut-Bestand eines Linsenackers, eine weitere Diplomarbeit befasst sich mit dem optimalen Dreschzeitpunkt und im Rahmen einer Doktorarbeit werden der Aussaatzeitpunkt untersucht und Tests mit Stützpflanzen durchgeführt. Neben der Vermehrung von Alblinse I und II engagiert sich der Verein für die Züchtung weiterer regional angepasster Linsensorten und für die Erlangung der Kennzeichnung „geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)“ für die Linsen, die auf der Alb angebaut werden.



Bild © Thomas Stephan

Das Buch zur Linse

Die spannende Suche nach keimfähigem Saatgut der spätschen Alblinsensorten, der Fund in einer russischen Samenbank und die erste Vermehrung können im Buch „Alb-Leisa“ nachgelesen werden, ebenso Informationen zum Anbau und aus der Forschung sowie übers Essen der Linse. Preis 24,90 Euro plus Versandkosten.



Mehr Informationen:

Lutz Mammel
Öko-Erzeugergemeinschaft „Alb-Leisa“
Telefon: 07 375 / 922 293
E-Mail: info@alb-leisa.de