

Linsen von hier – eine Herzenssache

BIO-ANBAU Mit 67 Jahren kam Landwirt Andreas Kremer zum Ökolandbau und widmet sich nun einer Feldfrucht, die in der Region lange nicht mehr angebaut wurde.

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED **RAMONA POPP**

Kreis Lichtenfels – Mit Linsen hat Andreas Kremer früher exakt zwei Tage im Jahr verbunden: Weihnachten und Silvester, weil sie da traditionell auf den Teller kamen; gekauft in irgendeinem Laden, geerntet in irgendeinem Land. Dass er einmal selbst Linsen auf seinen Feldern anbauen würde, das hätte sich der Nebenerwerbslandwirt aus Roth (Stadt Lichtenfels) nie träumen lassen. Und schon gar nicht, dass er einmal Biobauer würde. „Ich bin dazu gekommen wie die Jungfrau zum Kind“, beginnt er zu erzählen. Die Öko-Modellregion, die 2018 im Landkreis auf den Weg gebracht

„Es entwickelte sich bei mir immer mehr Widerwillen gegen das Spritzen der Felder.“

ANDREAS KREMER
Nebenerwerbslandwirt

wurde, brachte letztlich den Stein ins Rollen. Kremer, damals 67 Jahre alt und in seinem Hauptberuf als Postbeamter bereits in Pension, war angesprochen worden, ob er sich den Anbau der hier nicht mehr heimischen Feldfrucht vorstellen könne. Er konnte. Verbunden war das mit der Bereitschaft, etwas Neues zu wagen, selbst auch neu zu lernen auf den von seinen Eltern übernommenen zwölf Hektar Ackerland.

Im Gespräch mit Andreas Kremer wird aber schnell deutlich, dass er schon lange vorher nachdenklich über Entwicklungen in der Landwirtschaft geworden war. Er sah sich in der glücklichen Lage, nicht allein mit den Einnahmen daraus den Lebensunterhalt bestreiten zu müssen. Wie in einem Hamster rad müssten viele immer schneller treten, um maximale Erträge herauszuholen. Kremer schildert auch, wie er eine immer kritischere Sicht auf den Einsatz von Dünge- und Spritzmitteln entwickelte. Er machte sich Gedanken, während er in Schutz-ausrüstung Spritzlösung ansetzte und seine Enkelkinder im Garten spielten. Er wollte das

nicht mehr, außerdem stellte er auch die Wirtschaftlichkeit seines Tuns in Frage: Oft blieben Reste, viele Mittel haben ein Ablaufdatum – „und im nächsten Jahr gab es meist etwas Neues“.

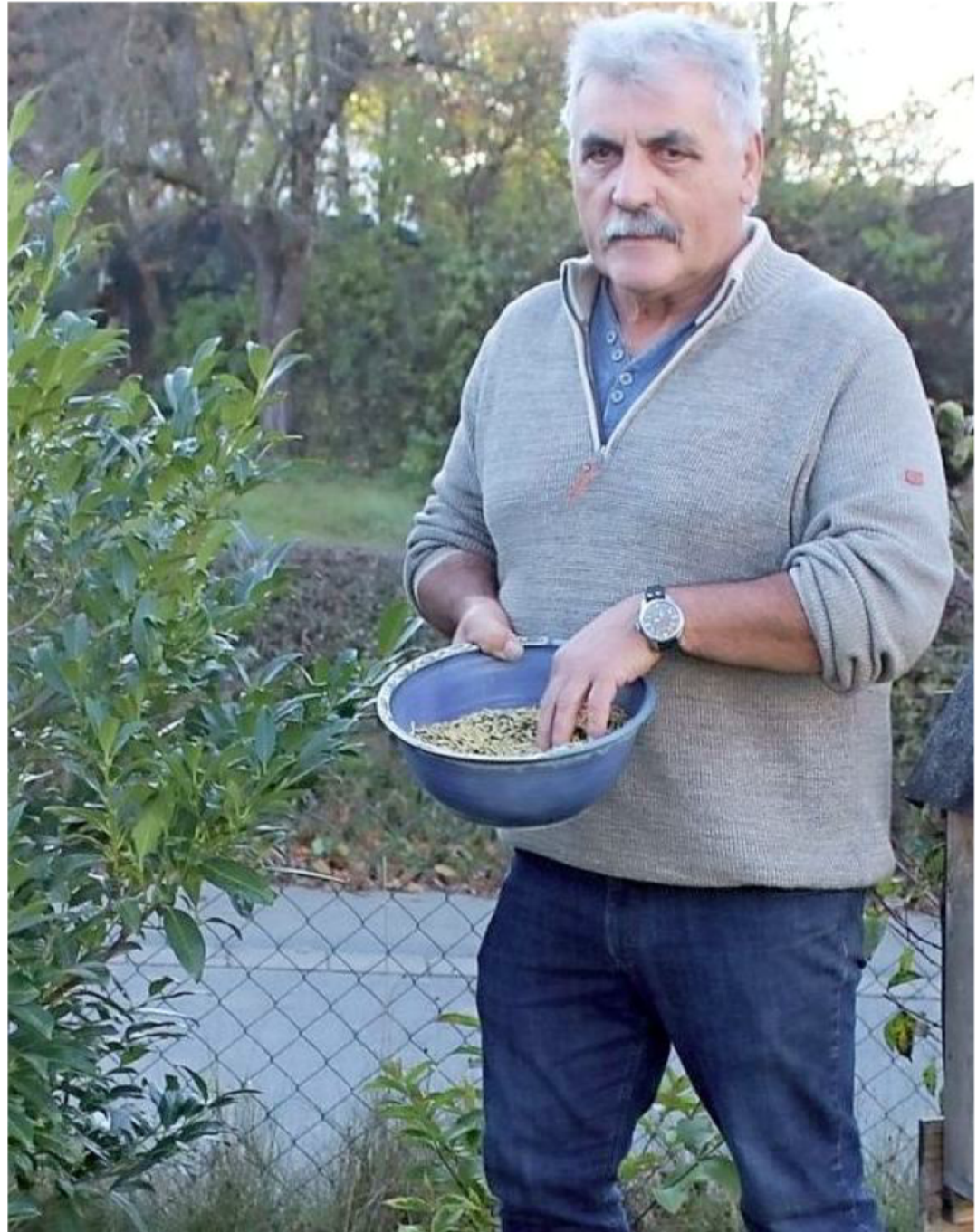
Als er mit seiner Familie die Überlegung besprach, auf ökologischen Landbau umzustellen, waren alle sofort dabei. Das ist etwas, was ihn ganz besonders freut, denn dadurch hat sich eine Perspektive aufgetan, das Überleben des seit 1904 in Familienbesitz befindlichen Bauernhofes, zumindest für die kommende Generation, zu sichern.

Die erste Ernte

Mittlerweile ist die erste Ernte eingebracht. Mit recht gutem Ergebnis sogar, findet Kremer, trotz einer Trockenphase im Frühjahr. Viele Stunden händischer Beikraut-Bekämpfung seien nötig gewesen, merkt er an. Und dass eine sachte Bodenbearbeitung das A und O sei. Ob es sich wirtschaftlich gelohnt hat, wird sich zeigen. Denn, anders als gewohnt, konnte er nicht einfach beim nächsten Lagerhaus anliefern, um wenig später den Verkaufserlös auf dem Konto zu haben. Die Linse braucht nämlich Pflanzen wie Hafer und/oder Leindotter als Rankhilfen, um zu gedeihen. Geerntet wird folglich ein Gemisch, dessen Bestandteile anschließend erst wieder voneinander getrennt werden müssen. Es bedurfte einiger Recherchearbeit – hierbei unterstützte das Büro der Öko-Modellregion Obermain-Jura –, um ein Unternehmen mit der erforderlichen technischen Anlage ausfindig zu machen. Glücklicherweise wurde man im Nachbarlandkreis Kronach fündig, allerdings nicht mehr rechtzeitig, um das heimische Produkt für das diesjährige Silvester-Essen anbieten zu können. Andreas Kremer und die Mitstreiter von der Öko-Modellregion hoffen, dass es dennoch gelingen möge, Abnehmer für diese regional erzeugten Bio-Linsen zu finden und damit auch einen fairen Preis zu erzielen.

Eine Perspektive

„Mit dem Weltmarkt können wir nicht konkurrieren“, sagt er. Der größte Gewinn wäre jedoch eine umweltgerecht betriebene, kleinstrukturierte Landwirtschaft, für die Heimat und alle, die hier leben. „Hoffentlich bleibt das nicht nur eine Vision.“



Andreas Kremer mit drei Sorten Linsen, die er auf seinen Feldern angebaut hat. Weil der Anbau in einer Mischkultur – als Rankhilfe für die Linsenpflanzen – erfolgen muss, ist auch das Geerntete zunächst ein Gemisch, beispielsweise mit Haferkörnern. Das Trennverfahren ist aufwendig und steht noch bevor. Fotos: Isabell Kremer

Was beim Pyramidenbau Kraft gab und das Geld nicht ausgehen lässt...

Kreis Lichtenfels – Für die Erbauer der Pyramiden in Ägypten waren sie ein Grundnahrungsmittel, und auch in der Bibel werden sie erwähnt: Linsen. Aus der Region Auvergne in Frankreich (in der sich übrigens Lichtenfels' Partnerstadt Cournon befindet) stammt eine besonders edle Linsenart, die Puy-Linse, benannt nach der Stadt Le Puy-en-Velay. Diese Sorte ist grünlich und weniger mehlig.

In jener französischen Bergregion sollen Linsen schon vor über 2000 Jahren angebaut worden sein. Heutzutage sind in Mitteleuropa indes kaum mehr Anbauflächen zu finden. Laut

Wikipedia waren 2018 die vier größten Linsenanbauer weltweit Kanada, Indien, die Vereinigten Staaten und die Türkei. Im hiesigen Supermarkt prompt ein Treffer: Dort finden sich verschiedene Linsen aus der Türkei im Regal.

In Deutschland handelt es sich dabei um eine Nische, in die der Biolandbau vorgestoßen ist. 1985 beispielsweise nahm eine Erzeugergemeinschaft in der Schwäbischen Alb den Linsenanbau auf. In der Öko-Modellregion Obermain-Jura steht nun die Vermarktung der ersten Ernte bevor, die auf etwa 1080 Kilo geschätzt wurde. Es sollen We-

gen gefunden werden, dass interessierte Verbraucher nicht durch den ganzen Landkreis fahren müssen, um die Produkte zu bekommen.

Die feine Küche hat die Hülsenfrucht längst (wieder-)entdeckt, während man hierzulande vor allem das traditionelle Weihnachts- oder Silvester-Gericht damit verbindet. Linsen gelten als Symbol für Geld und Reichtum, und es heißt, mit einem solchen Essen werde dafür Sorge getragen, dass das Geld im folgenden Jahr nicht ausgeht... Dieses Brauchtum kennt man auch in Italien und in Tschechien.



Gelbe, schwarze, braune oder grüne Linsen: Im Handel findet man reiche Auswahl, auch in Bio-Qualität. Herkunftsland unserer „Stichprobe“ ist die Türkei. Foto: Ramona Popp