



Der Zeirenhof der Familie Zoller war der erste Betrieb im baden-württembergischen Remstal, der die Linse wieder anbaut.

Heidrun und Friedemann Zoller haben ihre Anbaufläche inzwischen versiebenfacht und trotzdem sind die Linsen rasch ausverkauft.

Damit die Linse wachsen kann, braucht sie eine Rankhilfe, wie zum Beispiel Hafer oder Gerste.

Zeirenhof: Die Renaissance der Linse

Vor 50 Jahren wurden in Baden-Württemberg die letzten Linsen angebaut. Damit war die Hülsenfrucht in Deutschland ausgestorben, obwohl Linsen mit Spätzle das schwäbische Nationalgericht sind. Doch seit einigen Jahren erlebt das eiweißreiche Nahrungsmittel eine Renaissance. Biobetriebe auf der Schwäbischen Alb und im naheliegenden Remstal bauen sie wieder an. So wie Heidrun und Friedemann Zoller vom Demonstrations- und Biolandbetrieb Zeirenhof. Fast jährlich erweitern sie ihre Anbauflächen und trotzdem ist ihre Ernte jedes Jahr aufs Neue in wenigen Wochen ausverkauft.

Pionier des Linsenanbaus

Die Erfolgsgeschichte begann 2013. Der Tourismusverein Remstal-Route im Herzen von Baden-Württemberg suchte Bauernhöfe, die für Feinschmeckerrestaurants das schwäbische Nationalgericht anbauten – die Linse. Der Geschäftsführer des Tourismusverbandes telefonierte alle Höfe des Landkreises nach dem Alphabet ab – erst bei Z wie Zoller fiel seine Idee auf fruchtbaren Boden. Friedemann Zoller vom Biolandbetrieb Zeirenhof erklärte sich bereit, das Experiment mit der vergessenen Hülsenfrucht zu wagen, obwohl die Spitzenköche ihm nur einen Teil seiner Ernte abnehmen wollten und die Linse im Remstal seit über 50 Jahren nicht mehr angebaut worden war. „Ich bin immer offen für Neues und mich reizen Herausforderungen“, sagt er. Damals ahnte er noch nicht, auf was er sich da einlassen würde.

Die Linse ist in der Handhabung nicht ganz einfach, sie ist sozusagen der Teenager unter den Feldfrüchten: Sie verlangt viel Geduld, Aufmerksamkeit und macht vor allem Arbeit. Dafür ist sie beim Boden anspruchslos. Zum Wachsen braucht sie Unterstützung – einen Halm, an dem sie emporkriechen kann. Ansonsten fällt sie bei Regen um und verschimmelt. Als Rankhilfe arbeitete Friedemann Zoller anfangs mit Hafer, mittlerweile setzt er auf Gerste. Bis zu einem halben Meter rankt die Linse an den Getreidehalmen empor. Und selbst das macht Probleme. Während die obersten Hülsen, die Fruchtstände, in denen jeweils zwei Linsen heranwachsen, noch grün sind, sind die untersten schon überreif und platzen auf. „Es ist sehr schwer, den idealen Erntezeitpunkt zu bestimmen“, sagt Biobauer Zoller. „Ich weiß

nicht, wie oft ich im ersten Jahr auf dem Acker stand und alles beobachtet habe.“ Inzwischen hat er Erfahrung gesammelt und sieht die Sache gelassener.

Fast wie zu Zeiten von Aschenputtel

Nach der Ernte mit dem Mähdrescher fängt die eigentliche Arbeit jedoch erst an. Die winzigen Linsen müssen rasch getrocknet und von Unmengen Steinchen, Strohteilchen, Gersten- und Unkrautsamen getrennt werden. Fast wie zu Zeiten von Aschenputtel, nur dass heute Maschinen diese mühevollen und zeitraubende Arbeit übernehmen. Zwei Reinigungsstufen führen die Zollers selbst durch, anschließend übernimmt eine Fremdfirma drei weitere Durchgänge. Von dem, was Biobauer Friedemann Zoller auf dem Feld geerntet hat, bleiben dann gerade mal zehn Prozent übrig. Im letzten Jahr waren das rund drei Tonnen.

„Ich weiß nicht, wie oft ich im ersten Jahr auf dem Acker stand und alles beobachtet habe.“

Das Ergebnis kann sich aber sehen lassen: „Onsre Linsa“ steht auf der 500-Gramm-Packung, die Zoller stolz zeigt. Darin befinden sich Le-Puy-Linsen, eine französische Sorte, die ursprünglich aus der Auvergne kommt. Sie gilt als aromatische Delikatesse und besitzt einen leichten fein nussigen Geschmack. „Außerdem behält sie beim Kochen ihren Biss und eignet sich daher hervorragend für Linsensalate und Gemüsebeilagen“, schwärmt der Biolandwirt. Und wie läuft die Vermarktung? Friedemann Zoller schüttelt den Kopf: „Es klingt verrückt, aber das machen wir nicht. Die Linse ist ein Selbstläufer. Ständig kommen Händler zu uns und möchten unsere Linsen verkaufen.“ Im ersten Jahr bauten Zollers einen Hektar an, mittlerweile haben sie ihre Anbaufläche versiebenfacht und liegen bei sieben Hektar. Trotzdem sind ihre Linsen nach wenigen Wochen ausverkauft. Die Anbaufläche erweitern? Friedemann Zoller zögert: „Erstmal nicht. Mit den Linsen ist es wie bei Mon Cheri – man muss auch mal eine Pause machen können.“



So sieht die Linsenernte direkt vom Feld aus. Zwischen den kleinen, schwarzen Linsen sind unzählige Hafer- oder Gerstenkörner.



Im ersten Jahr ist Friedemann Zoller häufig auf's Feld gefahren und hat die Entwicklung beobachtet. Mittlerweile hat er Erfahrung gesammelt.



Der Lohn der Arbeit: 500 Gramm Le-Puy-Linsen. Eine französische Sorte, die nussig schmeckt und beim Kochen ihren Biss behält.

Umstellung auf Bio

Heidrun und Friedemann Zoller sind bescheiden und zufrieden mit dem, was sie erreicht haben. 1998 kauften sie den Zeirenhof, eine kleine Hofstelle mit einem alten Wohnhaus. 2001 bauten sie einen Stall für ihre 50 Angusrinder und renovierten das Haus. Zudem bewirtschaftet die Familie das Hofgut Alldorf – einen Pachtbetrieb in der Nähe, auf dem Friedemann Zoller die Landwirtschaft in die Wiege gelegt wurde. 2009 erfolgte die Umstellung beider Betriebe auf Bio und die Spezialisierung auf die Produktion von ökologischem Saatgut: Weizen, Roggen, Dinkel, Triticale und Hafer. Und dann der Linsenanbau, der ihren Hof berühmt machte und mit dem die Zollers gleich bei

„Seit der Umstellung auf Bio können meine Frau und ich unsere Vision einer nachhaltigen Landwirtschaft umsetzen.“

zwei Trends den Nerv der Zeit trafen – Superfood und Regionalität. Aufgrund ihres hohen Proteingehaltes zählen Linsen zu den „Superfoods“ und sind für Veganer und Vegetarier ein wichtiger Fleischersatz. Zudem steigt das Interesse der Menschen an regionalen Produkten. Viele Vereine und Gruppen geben sich bei Zollers praktisch die Klinke in die Hand und möchten mehr erfahren über die Renaissance der Linse.

„Seit der Umstellung auf Bio können meine Frau und ich unsere Vision einer nachhaltigen Landwirtschaft umsetzen“, erklärt Friedemann Zoller. Auch wenn Heidrun Zoller, selbst studierte Agraringenieurin, den Linsenanbau ihrem Mann überlässt, vertritt sie auch sie mit dem Zeirenhof einen Traum: Als ausgebildete Bauernhofpädagogin veranstaltet sie Kindergeburtstage, zeigt Schulklassen wie Tiere gefüttert und Ställe ausgemistet werden und wo ihr Essen herkommt.

Zeirenhof

Familie Zoller
Zeirenhof 1
73579 Schechingen
Tel: 07175 - 919 532
E-Mail: zoller.zeirenhof@t-online.de
Internet: www.zeirenhof.de

demoSPEZIAL 05/2018 (Oktober 2018)

Text: Frank Griesel
Fotos: 1, 2, 6: © Zeirenhof; 3, 4, 5: © m&p
Redaktion und Gestaltung: m&p: public relations
Ansprechpartnerinnen: Sarah Reinhart und Kathrin Billgen

Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau

Immer mehr Menschen wollen wissen, wo und wie ihre Lebensmittel erzeugt und verarbeitet werden. Das geht am besten „vor Ort“, zum Beispiel auf Biohöfen wie dem Zeirenhof und 240 weiteren Demonstrationsbetrieben Ökologischer Landbau. Das ist ein bundesweit koordiniertes Netzwerk praktischer und authentischer Information und Kommunikation für alle, die an nachhaltiger Landwirtschaft und Lebensmittelherzeugung interessiert sind. Unter dem Motto „Bio live erleben!“ zeigen die „Demobetriebe“ wie weit gefächert der ökologische Landbau ist und wie er funktioniert. Die Türen und Tore der ausgewählten Bauern, Gärtner, Imker und Winzer sind für alle, die es wollen, geöffnet: Kindergartengruppen, Schulklassen, Verbrauchergruppen, aber auch Fachleute aus der Land- und Ernährungswirtschaft und nicht zuletzt die Medien sind herzlich eingeladen – zu planmäßigen, aber auch zu individuell vereinbarten Terminen.

Alle Informationen:

www.demonstrationsbetriebe.de
www.bio-live-erleben.de

Bundesprogramm (BÖLN)

Das Netzwerk der Demonstrationsbetriebe ist ein Projekt des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Dieses Programm wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) finanziert und von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) umgesetzt. Mit der zentralen Steuerung der Demonstrationsbetriebe beauftragt die BLE eine so genannte Koordinationsstelle.

Alle Informationen: www.bundesprogramm.de

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Geschäftsstelle BÖLN (Herausgeber)
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn
boeln@ble.de
© BLE 2018

Koordinationsstelle Demonstrationsbetriebe

[m&p: public relations GmbH | FiBL Projekte GmbH]
E-Mail: info@demonstrationsbetriebe.de