

EINLADUNG ZUR  
*Linse*naussaat



# EINLADUNG ZUR *Linsenaussaat*

Die Linse gehört zu den ältesten Kulturpflanzen der Erde. Der Mensch baute sie schon vor rund 10.000 Jahren im Orient an. Von dort breitete sie sich im gesamten Mittelmeerraum bis ins heutige Saarland aus. Nicht wegzudenken waren Linsen in der Arbeiterküche der Montanregion oder bei der Landbevölkerung, bevor im 20. Jahrhundert veränderte Geschmacksgewohnheiten den Linsenanbau zum Erliegen brachte.

Seit 2012 werden auf Betreiben der Bliesgau-Ölmühle wieder Linsen – inzwischen fünf verschiedene Sorten – im Saarland angebaut. Linsen schmecken nicht nur lecker, sie sind zudem mit einer ausgezeichneten Nährstoffkombination ausgestattet. Reich an Eiweiß und Kohlenhydraten, dabei arm an Fett. Eine gute Grundlage für ausgewogene Gerichte.

Für die heimische Linse spricht, dass sie als Leguminose meistens ohne zusätzliche Düngung auskommt, extensiv im Gemenge mit einer Stützfrucht wie zum Beispiel Gerste, Hafer oder auch Leindotter angebaut wird. So verbessert ihr Anbau die Bodenqualität und entsteht zeitgleich auf Linsenäckern eine sehr hohe Biodiversität, die auch zahlreiche Insekten anzieht. Anlässlich der VIII. Saarländischen Hülsenfrüchtewochen im Februar d. J., entstand die Idee ein Linsenfeld „lebendig“ werden zu lassen und gleichermaßen Landwirten wie Verbrauchern dessen Potenziale vorzustellen.

Wir freuen uns, dass die saarländische **Ministerin für Umwelt- und Landwirtschaft Petra Berg** am Simonshof der Familie Wagner eine Aussaat von Linsen vornehmen wird.

Im Anschluss ist ein kleiner Linsen-Imbiss geplant.

**Termin:** Mittwoch, 24. Mai 2023 – 10 Uhr  
**Ort:** Nahe Grabungsgelände Warreswald  
66636 Tholey, Varuswaldstraße in Richtung Oberthal.

**Veranstalter:**

Slow Food-Saarland  
Simonshof  
Bliesgau-Ölmühle

Weitere Informationen: Slow Food Saarland  
Patric Bies, mobil 0160-95209435





Slow Food<sup>®</sup>  
Deutschland e.V.

*Bliesgau*  
**Ölmühle**