

Woldemar Mammel und die Alb-Leisa (Alb-Linsen)

Der Diplom-Biologe und engagierte Biolandwirt in Lauterach auf der Schwäbischen Alb

HEINZ FIESS

Alle Fotos mit Genehmigung erhalten von Woldemar Mammel.



Linsenblüten

In einem Artikel der Frankfurter Allgemeine vom 12. September 2015 wird Woldemar Mammel in der Überschrift als „Linsenpapst“ bezeichnet. Dieser Ehrentitel soll ihm – wohl aufgrund seines unermüdlichen Einsatzes für den Erhalt der Artenvielfalt und der Förderung alter, biologisch wertvoller Kulturpflanzen - in der Lokalpresse gegeben worden sein. Wie kommt nun ein 1942 in Lehmstädt im Kreis Konin/„Warthegau“ Geborener mit bessarabiendeutschen Wurzeln dazu, auf der Schwäbischen Alb einen Bioland-Hof aufzubauen und andere Landwirte auf der Alb für die mühsame Kultivierung alter Feldfrüchte zu begeistern. 2009 kam es so zur Gründung des „Alblinsen-Förderverein für alte Kulturpflanzen auf der Schwäbischen Alb“ mit dem Vorsitzenden Woldemar Mammel.

Es ist schon merkwürdig, wie man manchmal eher zufällig dazu kommt, einen Artikel zu einem Thema zu schreiben, das einen beim Recherchieren nicht mehr loslässt. Vor kurzem rief mich Frau Gertrud Effinger, wie sich herausstellte eine Verwandte von Woldemar Mammel, überraschend an. Sie ist Bezieherin des Mitteilungsblattes und wollte mich dazu anregen, etwas über die Alb-Linsen, die meine Frau ab und zu auf den Tisch bringt, zu schreiben. Nun war mir zwar bekannt, dass ein Bessarabiendeutscher auf der Schwäbischen Alb die alte Linsensorte anbaut und als gefragten Bioartikel auf den Markt bringt, mehr wusste im Internet bei Mammels an. Sein Sohn Max verband mich am Telefon mit Woldemar ich über Woldemar Mammel aber nicht. Ich ließ mich dazu bewegen und rief nach einer kurzen Recherche Mammel, der mir sehr freundlich entgegenkam. Mit Bessarabien verbindet ihn neben seiner Herkunft vor allem das schmackhafte Essen. Dampfknudeln und Strudeln seien ihm genauso lieb wie Linsen, gestand er. Zu meiner Freude war er bereit, mir zur Information sein hochinteressantes Buch „Alb-Leisa“ zuzusenden. Es sollte eigentlich zunächst ein schöner Bildband über die Vielfalt zum Thema

Linsen werden, schließlich wurde es allerdings mit vielen sehr informativen, brillant erzählten Texten zu einer wunderbaren Hymne auf die Leisa (Alb-Linsen).

Nach der Lektüre dieses Buches und den vielfältigen Informationen im Internet über das Wirken von Woldemar (Wolde) Mammel und seinen beiden Söhnen war ich sehr angetan, auf dieses Thema gestoßen zu sein. Wenn ein Schwabe den Begriff Linsen hört, so denkt er sofort an „Lensa mit Spätzle ond Soita“ (Linsen mit Spätzle und



Das äußerst anschauliche und interessante Buch Alb-Leisa und verschiedene Linsen-Produkte.

Saitenwürstchen), eine Mahlzeit, die von vielen sehr geschätzt wird und in Mensen oder **Werkskantinen der**

große Renner ist. Doch was an Nährwert, Arbeitsaufwand beim Anbau und der Ernte, Qualitätsunterschieden und ökologischer Bedeutung in dieser unscheinbaren Hülsenfrucht steckt, darüber wissen die meisten nahezu nichts. Für Woldemar Mammel wurde die Linse, als er sich auf der Schwäbischen Alb niederließ, zum Bestandteil eines sehr erhaltenswerten Naturparadieses und zu einer Lebensaufgabe.

Als er in einem herrlichen Gebiet der Schwäbischen Alb, genauer in Lauterach im Alb-Donau-Kreis, als Aussteiger aus dem gymnasialen Schuldienst voll in einen Biolandhof einstieg, waren die Linsen dort kein Thema mehr. Mit dem Wirtschaftswunder in der Mitte des 20. Jahrhunderts hatte die Schwäbische Alb, bis dahin eines der deutschen Hauptanbaugebiete für Linsen, an Bedeutung verloren. Der große Arbeitsaufwand und der - bei schlechten klimatischen Bedingungen - manchmal sehr geringe Ertrag ließ den Linsenanbau von den Äckern verschwinden. Dabei ist die Alb durchaus für den Linsenanbau geeignet, denn die Linse ist mit den dort vorherrschenden mageren Böden zufrieden und sie verträgt Frost. Außerdem kann sie wie z.B. Klee oder Lupinen Stickstoff aus der Luft im Boden binden, braucht also nicht gedüngt zu werden, sondern reichert sogar den Boden beträchtlich an. Vielleicht wussten das sogar schon die auf der Alb wohnenden Kelten, von denen man aus archäologischen Funden beim oberschwäbischen Riedlingen weiß, dass sie Linsen als Nahrungsmittel verwendeten, Für Woldemar Mammel eine Herausforderung, die ihn nicht mehr losließ. Doch Linse ist nicht gleich Linse. Er wollte nicht irgendeine Linse anbauen, sondern er wusste sehr viel von den Qualitätsunterschieden. 1985 begann der Biobauer wieder mit dem Linsenanbau. Weil die wertvolle nach dem Pflanzenzüchter genannte Späth-Linse, **die „Alb-Linse I“ und die „Alb-Linse II“**, als verschollen galt, wählte Mammel zunächst eine grüne französische, für die Albböden geeignete Linsensorte mit hervorragenden Eigenschaften. Der Traum von der Alb-Linse ließ ihn jedoch nicht in Ruhe.

Man erfährt, dass diese Linsensorten nach engagiertem Nachforschen **erst 2006 in der Wawilow-Saatgutbank in St. Petersburg (Russland) wiederentdeckt** wurde. Für Mammel keine Frage, dass er 2007 mit anderen Linsenbauern von der Alb nach St. Petersburg flog, um dort begeistert und dankbar die kleinen Päckchen mit den beiden Linsensorten in Empfang zu nehmen. Gerade für 5 Quadratmeter reichten die Samenproben, die jetzt zur Verfügung



Der jubelnde Woldemar Mammel beim Erhalt der Linsen-Samenpäckchen in St. Petersburg.



Mühevolleres Hochpäppeln der erhaltenen Linsensamen im Gewächshaus.

standen.

Nun galt es, diese Linsen hochzupäppeln und mühevoll zu vermehren, was schließlich soweit gelang, dass sie im Frühjahr 2011 bereits auf 340 000 Quadratmeter Freiland angebaut werden

konnten. Es ist hier im Mitteilungsblatt nicht der Ort, um detailliert auf den komplexen Sachverhalt eingehen zu können, der mit dem Linsenanbau zu bewältigen ist.

Der Linsenanbau: Aufgrund der klimatischen Verhältnisse auf der Alb müssen die zarten Pflanzen in der Regel in einer Mischkultur mit Gerste angebaut werden, um einen Halt zu finden und bei Nässe nicht zu verschimmeln.

Die Ernte: Hier gilt es den richtigen Zeitpunkt zu erwischen, zu dem die Linsen reif aber auch trocken genug sind.

Die Trennung: Die Linsenkörner müssen von den Gerstenkörnern und anderen Kleinteilen wie Steinchen oder Erdkrümeln aussortiert werden.

Große Unterstützung erfährt Woldemar Mammel durch seine Söhne Lutz und Max. Während sich Lutz für die ständige Verbesserung und Erweiterung der Technik, die aufwändige



Mischanbau von Linsen und Gerste.



Die Ernte: Der Mähdescher spuckt das Linsen-Gerste-Gemisch auf den parallel fahrenden Hänger.

Biolandhof weiter. Der 2001 gegründeten **Öko-Erzeugergemeinschaft "Alb-Leisa"** schlossen sich ständig weitere Biobauern an, so dass, wie im Internet zu erfahren ist, inzwischen über 70 – ausschließlich Bio-Betriebe – auf der Alb Linsen anbauen. Die Region wurde so zum größten Linsenanbauggebiet Deutschlands. Neben den Linsen werden hier auch weitere traditionelle Feldfrüchte wie z.B. Buchweizen und Leindotter angebaut.

„Unser Unternehmen **Lauteracher Alb-Feld-Früchte**“, so kann Lutz Mammel mit Stolz sagen, „ist der zentrale Punkt, an dem die Produkte der Erzeugergemeinschaft aufbereitet, verpackt und vermarktet werden.“

Ein ganz entscheidender Punkt für den Erhalt des Unternehmens ist die Wirtschaftlichkeit des Linsenanbaus. Die klimatisch bedingt schwankenden Erträge verlangen für die Alblinsen eine intelligente Werbestrategie, die nur durch die hohe Qualität dieser Feldfrüchte getragen werden kann. So werden die ausschließlich biologisch angebauten Alb-Linsen der Öko-Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa unter dem geschützten Markennamen **Alb-Leisa** verkauft. Trotz der übermächtigen Konkurrenz der großen, klimatisch weit günstigeren Linsenanbaugebiete der Welt (Mittelmeerraum, Indien, Kanada) haben es die qualitativ sehr wertvollen Alb-Leisa geschafft, in den Sterne-Restaurants als begehrte Beilage oder schmackhafte Besonderheit im Menü geschätzt zu werden.

Großartig, wie das enorme Engagement der Biolandwirte, deren beharrliche Ausdauer und deren große Liebe zur Natur und zur Artenvielfalt es schaffen, überzeugend und nachhaltig für die Erhaltung der gesunden Lebensbedingungen zu wirken. Diese Öko-Bauern verdienen für ihre Arbeit unsere große Anerkennung und Bewunderung.



Die Pflänzchen drei verschiedener Sorten.



Die Linse, eine Hülsenfrucht.



oben: Die große und die kleine Alb-Linse, unten: Die französische Puy-Linse.