

Der Herr der Linsen

Bernd Gutmann baut die traditionelle Hülsenfrucht seit zehn Jahren wieder selbst an

**Des Schwaben
Leibspeise sind
Linsen mit
Spätzle. Seit rund
zehn Jahren baut
Bernd Gutmann
die Hülsenfrüchte
in Plochingen an.
Die Kunden der
Wochenmärkte in
Eislingen und
Ebersbach schät-
zen diese regio-
nale Spezialität.
Von Margit Haas**

Gar nicht alltäglich ist das Angebot in Bernd Gutmanns Hofladen in Plochingen. Da gibt es jede erdenkliche Obst- und Gemüsesorte – vorausgesetzt, sie wächst in unseren Breitengraden. Denn nur was aus der Region kommt, findet den Weg in den modern eingerichteten Laden. Da finden sich aber auch Milchprodukte aus Weißenstein neben Wurstwaren aus Süßen, Nudeln ebenso vom Direktvermarkter wie das Eis oder das Mehl.

Und natürlich auch die Linsen, die der Agraringenieur seit rund zehn Jahren anbaut. Durch einen befreundeten Kollegen war er auf die Idee gekommen, sein Gemüse-sortiment um die schwäbische Spezialität zu erweitern. „Früher bauten in unserer Gegend viele Bauern Linsen an“, weiß Bernd Gutmann. Die kleine nahrhafte Frucht gehörte ganz selbstverständlich zum winterlichen Speisezettel. Mit den Jahren verschwanden sie aber von der Bildfläche und werden heute „hauptsächlich aus Kanada und Australien eingeführt“. Mit seinen Linsenkulturen hat der Plochinger also ein Stück Neuland betreten. „Wir bauen die grünen Linsen an. Sie sind am geschmackvollsten“, ist die Erfahrung des 38-Jährigen.

„Wer sie einmal probiert hat, will die großen braunen, die der Schwabe üblicher Weise kennt, nicht mehr haben“, beobachtet er immer wieder. Rund drei Tonnen sind es in jedem Jahr,

Ernte des Vorjahres war schnell ausverkauft

die er auf eine Fläche von drei Hektar erntet. Und die erfreuen sich zwischenzeitlich großer Beliebtheit.

In verschiedenen Hofläden und auf den Wochenmärkten in Eislingen und Ebersbach finden sich immer mehr Kunden, die das qualitätsvolle regionale Produkt schätzen. Sie mussten den Sommer über sogar einige Wochen lang auf die Linsen verzichten. „Die Ernte des vergangenen Jahres war ausverkauft“, freut sich der dreifache Familienvater.

ter. Erst jetzt kommt die diesjährige Ernte in die Geschäfte – gerade rechtzeitig. Denn „sobald es zwei, drei Tage kalt ist, werden wieder Linsen gekauft.“ Dieses Jahr war zunächst ein gutes Linsenjahr. „Dann aber hat es kurz vor der Ernte stark geregnet“, stellt Gutmann fest. Dadurch seien die Pflanzen am Boden

„Direktvermarktung ist einzige Chance für Familienbetriebe“

gefault, was den Ertrag deutlich schmälerte.

Bis die Linsen fertig verpackt in den Regalen stehen, muss Bernd Gutmann mit seiner Frau Evelyn und ihre Mitarbeitern viel Zeit und



Bernd Gutmann setzt auf grüne Linsen – denn so verrät der Agraringenieur: „Sie sind am geschmackvollsten.“
Fotos: Margit Haas

Arbeit investieren. Im März waren die Hülsenfrüchte gesät worden. „Anfang Juni blühten sie lila-weiß“. Aus diesen Blüten entwickelten sich die rund zwei Zentimeter langen Schoten mit jeweils zwei Linsen.

Etwas früher als üblich waren die Felder Ende Juli abgeerntet, war gedroschen worden. Sie wurden dann im Haus getrocknet und zweimal grob gereinigt. „Vor dem Verkauf werden sie dann noch einmal in einer Mühle mit Wind und optisch endgereinigt“, erklärt Bernd Gutmann. Verunreinigungen lassen sich dennoch nicht immer vermeiden, wenn er auch bei der diesjährigen Ernte kaum mit Fremdstoffen rechnet. In großen Papiersäcken zu je 24 Kilogramm kommen sie wieder zurück auf den in den vergangenen zwei Jahren umgebauten und modernisierten Hof in Plochingen, den Bernd Gutmann in der dritten Generation führt, und werden dort



Im März werden die Linsen gesät, Anfang Juli blühen die Pflanzen dann lila-weiß.

von Hand verpackt. Trocken gelagert, halten sie jahrelang und versprechen einen besonderen Genuss – ob schwäbisch-klassisch mit Spätzle und Saitenwürstle oder auch einmal als Salat.

Nicht nur die Kunden profitieren von dem regionalen Produkt. In der Direktvermarktung, „die sich vom Massenprodukt abhebt“, und in der Zusammenarbeit mit anderen bäuerlichen Erzeugern sieht Bernd Gutmann „die einzige Chance für unsere Familienbetriebe“. Denn es gebe heute in jedem Produktionsbereich eine Vielzahl von Vorgaben, die nur noch von spezialisierten Betrieben erfüllt werden können. Deshalb hatte auch er vor einigen Jahren die Entscheidung getroffen, die Hühner- und Gänsehaltung auf dem Hof aufzugeben und sich ganz auf den Anbau von Gemüse zu konzentrieren. Alles andere bekommt er von Kollegen geliefert, die wiederum in ihren Hofläden seine Produkte anbieten. So finden sich auch für die eilige Hausfrau Produkte wie fertige Salate oder Apfelmus. Gewachsen sind das Obst und Gemüse dazu am Bodensee. Der Biohonig ist von fleißigen Bienen bei Böhmenkirch gesammelt worden, das Mehl von einer Mühle in Owen, der Schnaps

von einem Brenner in Beuren geliefert worden. Gutmann könnte also optimistisch in die Zukunft blicken, für seine drei Kinder, von denen das jüngste gerade ein paar Tage alt ist, eine Perspektive auf seinem Hof sehen. Allerdings, seine Kunden sind

überwiegend älter. Nur wenige junge Frauen schätzen die regionale Vielfalt. Sie fordert der Familienvater auf, „wieder selbst zu kochen und nicht ständig auf Fertigprodukte zurückzugreifen“. Das ist gesünder und viel billiger“.



Der Herr der Linsen in seinem Hofladen in Plochingen: Bernd Gutmann hat in diesem Jahr rund drei Tonnen der nahrhaften grünen Hülsenfrüchte auf seinem Boden geerntet.