

Wiederentdeckt in einer russischen Genbank

# SPÄTHS ABLINSE I UND SPÄTHS ABLINSE II



© Foto: Bildarchiv Freilichtmuseum Beuren

## Botanik

**Artname:** *Lens culinaris* (Echte Linse)

**Familie:** Leguminosae / Hülsenfrüchtler

## Bedeutung

Linsen sind reich an Eiweiß und Kohlenhydraten und besitzen daher einen hohen Nährwert.

Sie enthalten auch wertvolle Ballaststoffe, Vitamine und Spurenelemente.

## Verwendung

Linsen und Spätzle gelten bis heute als das Nationalgericht der Schwaben. Früher galten sie als das Essen der armen Leute, heute gehören sie zu den kulinarisch wertvollen Speisen. Der Linsenbedarf in Deutschland wird größtenteils durch Importe gedeckt.

# SPÄTHS ABLINSE I UND SPÄTHS ABLINSE II

## Wiederentdeckt in einer russischen Genbank

---

### Herkunft

Die Linse ist eine der ältesten Nahrungs- und Kulturpflanzen der Menschheit. In Europa ist sie seit der Steinzeit bekannt. Heute wird sie weltweit angebaut, die wichtigsten Anbauggebiete sind Indien, Kanada sowie Spanien, Frankreich und Italien.

---

### Saatgut

Der Pflanzenzüchter Fritz Späth aus Haigerloch züchtet in den 1930er-Jahren „Späths Ablinse I“ und „Späths Ablinse II“. Diese wurden noch bis in die 1960er-Jahre auf der Schwäbischen Alb angebaut.

2006 wird das Saatgut der verschollen geglaubten „Späthschen Ablinsen“ in der Genbank von St. Petersburg (Russland) entdeckt. Zusammen mit 3.000 anderen Linsensorten aus aller

Welt lagerten sie in der Wawilow-Saatgutbank. Diese wenigen, keimfähigen Späthschen Ablinsen bilden 2008 die Basis für die Vermehrung und damit für den heutigen feldmäßigen Anbau durch die Öko-Erzeugergemeinschaft „Alb-Leisa“ auf der Schwäbischen Alb. Seit dem Jahr 2012 sind „Späths Ablinse I“ und „Späths Ablinse II“ wieder im Verkauf.

---

### Anbau

Linsen sind einjährig und anspruchslos, sie brauchen aber eine Stützfrucht als Rankhilfe, deshalb erfolgte der Anbau früher zusammen mit Sommergerste. Im Frühjahr werden die Linsen ausgesät und im August mit dem Mähdrösch geerntet. Die Erträge schwanken witterungsbedingt stark.

---

### Tipp

Im Erlebnis.Genuss.Zentrum werden alte Sorten lebendig: Entdecken Sie die regionalen Sorten mit Tradition in den Gärten, auf den Äckern und Obstwiesen des Freilichtmuseums Beuren. Nehmen Sie an einer der zahlreichen Veranstaltungen teil und erfahren sie warum Sortenvielfalt auch Geschmacksvielfalt bedeutet.

Mehr Informationen:

[www.freilichtmuseum-beuren.de](http://www.freilichtmuseum-beuren.de)

[www.erlebnis-genuss-zentrum.de](http://www.erlebnis-genuss-zentrum.de)

Copyright: Freilichtmuseum Beuren, 1. Auflage 2019

