

## Alb-Leisa – Linsen von der Schwäbischen Alb



### Ein Stück Heimat: Linsen

Die kleine Delikatesse ist heiß begehrt. Kaum auf dem Markt, ist diese schnell ausverkauft. Deshalb stehen Alb-Leisa bei mir derzeit ganz oben auf der Einkaufsliste.

„Linsen, Saiten und Spätzle“ sind für meinen Vater der Inbegriff für Heimat. Wird es im Herbst regnerisch und kalt, stelle ich den gußeisernen Kessel auf`s Feuer, um für die Familie kräftigenden Eintopf zuzubereiten. Doch Linsen sind nicht gleich Linsen. Für meinen Vater und mich müssen es Alb-Leisa sein.

Abblinsen wurden auf der Schwäbischen Alb bis Mitte des 20. Jahrhunderts kultiviert. Dann verschwand die Nahrungspflanze aus wirtschaftlichen Gründen in Deutschland.

Große Anstrengungen waren in den letzten Jahrzehnten notwendig, um die ursprüngliche Linse wieder hier zu kultivieren und auf den Markt zu bringen.

Die Mühe hat sich gelohnt. Die feinen Linsen überzeugen optisch und geschmacklich. Jede hauseigene, geheime Linseneintopf-Rezeptur gelingt auch mit Alb-Leisa besonders gut.



"Schweinischer" Linseneintopf

## Linsen mit allerlei Schweinereien

### Mein Tipp:

Statt der Einlagen „Saiten und Spätzle“ habe ich mich am Wochenende für eine besondere "schweinische" Überraschung entschieden: Geräucherte Rippe, geschmorte Schweinebäckle, hausgemachte Mini-Blutwurst mit Holunder und Kartoffelschnitze.

Diesen Eintopf habe ich meinem Vater vorgesetzt. Seine erste Reaktion: „*So hat`s früher g`schmeckt!*“.