



SPEISELEGUMINOSEN

Linsen – klein, rund, wertvoll

Stark steigende Wachstumsraten in der pflanzlichen Ernährung lenken zusehends auch das agronomische Interesse in Richtung des Anbaus von Speiseleguminosen. Die Kultivierung der Linse bietet dabei zahlreiche ansprechende Aspekte.

Text: Daniel Lehner, Bio-Institut HBLFA Raumberg-Gumpenstein

STÜTZFRUCHT

Aufgrund der Anfälligkeit der Linse für Lagerneigung sollte eine Stützfrucht, wie z. B. Gerste oder Hafer, mit angesät werden.

Durch das Zusammentreffen vermehrter Nachfrage und günstiger werdender Klimabedingungen ergibt sich die Möglichkeit neuer Standbeine in der Produktion als auch in der Fruchtfolge durch Speiseleguminosen wie Linsen. Blickt man jedoch etwas in die Vergangenheit, war in unseren Breiten der Anbau dieser Speiseleguminose bereits üblich, das Interesse dafür kehrt aber erst kürzlich wieder verstärkt zurück.

Linse als Alternative für karge Böden

So bietet sich die etwas zierlich anmutende Leguminose gerade für die weniger guten Standorte am Betrieb an. Die Herkunft aus dem Mittelmeerraum sowie Vorderasien erklärt ihre Genügsamkeit. Karge Böden und heißes, trockenes Klima prägten sie in ihrem Ursprungsgebiet, daher stellt sie wenig Ansprüche. Dadurch können

relativ eng gestellte Fruchtfolgen mit der vergleichsweise anspruchslosen Hülsenfrucht ergänzt werden. Obwohl die Fixierleistung unter der von bekannten Arten wie Soja- und Ackerbohne liegt, ist sie nicht nur für Biobetriebe ein Thema.

Gemengepartner und Anbauverfahren

Gute Ackerflächen jedoch fördern das vegetative Wachstum in der Länge zu stark und somit auch Lagerneigung. Damit man dieser grundsätzlich entgegnet, ist es üblich eine Stützfrucht mitzusäen. Am besten eignen sich Hafer und Gerste dazu. Durch eine Ablagetiefe von 2–3 cm, ähnlich zu der bei Getreide, kann die Aussaat mit der betriebsüblichen Drillsaat gemeinsam durchgeführt werden. Je nach Standort und Witterung findet diese meist zwischen Ende März und Mit

te April statt. Kleinere Spätfröste nach dem Aufgang werden gut vertragen. Darüber hinaus ist eine Impfung mit geeigneten Rhizobienstämmen empfohlen. Praxisversuche zum Anbau von Linsen in Reinsaat und zu verschiedenen Gemengepartnern führt der Bio-Institutsstandort in Lambach/Stadl-Paura der HBLFA Raumberg-Gumpenstein durch. Ebenso wurden hier die Anbauverfahren gegenübergestellt. Dabei zeigte der Vergleich von Drill- und Reihensaat zwar bei Drillsaat höhere Erträge, jedoch kann eine Reihenkultur mit Einsatz eines Hackgerätes für manche Betriebe interessant sein. Hinterlässt die Vorfrucht saubere Bedingungen, kann die Linse auch gut gestriegelt werden und so das Unkraut auch auf Biobetrieben in Schach gehalten werden. Vor dem Anbau ist wichtig, bei der Auswahl des Gemengepartners zu bedenken, wie die weitere Verarbeitung ablaufen soll. Wenn zur (Direkt-) Vermarktung eine Auftrennung notwendig ist, müssen sich die beiden Partner gut sortieren lassen und entsprechende Anlagen zur Verfügung stehen. Ansonsten müsste der Aufkäufer die Mischung direkt wie geerntet übernehmen. Sowohl aus ackerbaulicher Sicht als auch im Erntezeitpunkt passt Gerste besser als Mischungspartner zur Linse. Hafer hat jedoch für Biobetriebe den Vorteil, bessere Bedeckung gegenüber Unkräutern zu bieten. Entscheidend in der Kultivierung von Linsen ist die Phase der Abreife. Einerseits darf der Drusch nicht hinausgezögert werden, da bereits normaler Regen Ausfall aus den Hülsen zur Folge haben kann. Andererseits erhöhen Feuchteperioden die Schimmelgefahr für das Erntegut und man riskiert, nur Futterware zu produzieren. Die Pflanzen gehen bei viel Bodenfeuchte auch nicht gleichmäßig in die Reife über. Daher ist in nassen Jahren das Legen auf Schwad bei Schönwetterfenstern und Drusch nach wenigen Tagen Abtrocknung ratsam. Der Herausforderung der geringen Wuchshöhe von 30–40 cm zusammen mit einem niedrigen Hülsenansatz kann hiermit gut begegnet werden. Damit ist auch die Gefahr, einzelne Pflanzen mitsamt Wurzel in den Drescher zu bekommen, nicht gegeben. Linsen sind mit ihrem zarten Wurzelwerk nicht allzu stark im Boden verankert. Aus all diesen Gründen aber ist eine Reinigung nach der Ernte in jedem Fall unabdingbar für die Produktion von Speiseware.

Satte Erträge

Etwas ausgeprägter als bei bekannten Kulturen kann der Ertrag abhängig vom Witterungsverlauf während der Vegetation variieren. So wurden in den Versuchen Linsenerträge im Bereich zwischen 300–900 kg TM/ha über alle Varianten betrachtet erreicht. Aktuell wurde eine grüne Linse mit der sogenannten Belugalinse verglichen, wobei letztere nicht nur die besseren Erträge brachte. Auch kulinarisch ist die kleine

Schwarze der grünen Linse etwas überlegen. Darüber hinaus fallen ca. 1.000–2.000 kg TM/ha des jeweiligen Getreidepartners an. Bei guten Witterungsbedingungen und abgestimmter Erntetechnik sind auch noch um einiges höhere Erträge möglich. Leindotter als Stützfrucht brachte hingegen nicht die gewünschten Ergebnisse.

Wertvolle Inhaltsstoffe aus heimischer Produktion

Um Kunden von Linsen zu begeistern, kann man nicht nur den hohen Eiweißgehalt von ca. einem Viertel der Gesamtmasse anführen, sondern auch einen niedrigen Fettgehalt, hohe Gehalte an Spurenelementen und wichtige Ballaststoffe für eine gute Verdaulichkeit. Aus Sicht der Ernährung ist die Kombination mit Getreide sogar eine vollständig ausgewogene Mahlzeit. So kann auch das Gemenge direkt verkauft und in der Küche verkocht werden. Heimische Verarbeiter suchen in letzter Zeit verstärkt inländische Ware. Hier wird nicht nur dem Wunsch nach Regionalität Folge geleistet, sondern auch unter den aktuellen Umständen eine Reduktion von Importen erreicht. Andernfalls eignet sich die Linse auch sehr gut für die Direktvermarktung.

Mut zur Linse zahlt sich aus

Auch wenn der Anbau der Linse hierzulande noch sehr überschaubar ist, macht sich etwas Mut auf jeden Fall bezahlt. Saatgut für den Anbau ist bereits im Lagerhaus erhältlich, die Technik zum Anbau und Ernte ist auf allen Ackerbaubetrieben gegenwärtig. Eine Analyse der möglichen Deckungsbeiträge durch das Bio-Institut zeigte hier interessantes wirtschaftliches Potenzial als zusätzliche Kultur auf. Hier kann mehr erwirtschaftet werden wie mit beispielsweise Dinkel oder Roggen. Diese Arten sind ebenfalls für extensivere Standorte gut geeignet. An einer weiteren Optimierung von Gemengepartnern für den Anbau und deren Umgang bei der Ernte wird aktuell geforscht.

ZUR PERSON



Daniel Lehner leitet den Standort Lambach des Bio-Instituts der HBLFA Raumberg-Gumpenstein. Er forscht in den Bereichen Feldfutter, Leguminosen und zu weiteren Acker- und Spezialkulturen in der biologischen Landwirtschaft.

ERTRÄGE

Die schwarze Belugalinse bringt im Vergleich zur grünen Linse Anicia bessere Erträge.

