

NACHHALTIGKEIT

Die zarte Zutat aus dem Zentralmassiv

Auf einem kargen Hochplateau im Süden der Auvergne gedeiht die «Blonde Linse von Saint-Flour», eine in den 1960er-Jahren nahezu vergessene Spezialität Frankreichs. Erst das Engagement lokaler Produktionsbetriebe hat den Anbau der wertvollen Hülsenfrucht vor 29 Jahren wiederbelebt.

Text **Sophie Dürrenmatt** Fotos **Valentin Flauraud**

Saint-Flour, eine Stadt mit knapp 6400 Einwohnern im französischen Département Cantal, ist die Heimat der «lentille blonde». Die Hülsenfrucht mit der hellen Schale, weniger verbreitet als die grüne Linse, gedeiht auf der vulkanischen Hochebene des Zentralmassivs unter idealen Bedingungen bis hinauf auf 1300 m ü. M. Der Anbau beschränkt sich auf etwa 40 Betriebe im Umkreis von maximal 60 Kilometern um Saint-Flour und steht in Konkurrenz zur Milchwirtschaft. «Die Linse ist ein Qualitätsprodukt und in der Verarbeitung anspruchsvoll», erklärt Franck Le Page (46). Er ist als Mitarbeiter der sozialen Einrichtung Adapei zuständig für den Vertrieb der Linsen. Die verfügbaren Mengen hängen stark vom Wetter ab: «Die Ernte schwankt stark von Jahr zu Jahr zwischen 40 und mehr als 80 Tonnen.»

Nach der Ernte braucht es mehrere Verarbeitungsschritte. «Erst werden die Linsen bei minus 23 Grad schockgefroren. Das hilft gegen den Linsenkäfer», erklärt der Experte. «Einfrieren ist die natürlichste Methode, um den Schädling zu bekämpfen und gleichzeitig Nährstoffe sowie Geschmack zu erhalten.» Nach drei Wochen im Tiefkühler folgen mehrere Sortierungsstufen, um nur die besten dieser Linsen zu erhalten – die mit der charakteristischen blonden Farbe. Die anderen werden zu Suppe oder Mehl verarbeitet.

Bastien Rispal (31) ist bei der Institution Adapei für die Eingangskontrolle und Sortierung zuständig.



2004

entsteht das
Slow-Food-Presidio
«Blonde Linse von
Saint-Flour».

40

Produzent:innen
kultivieren diese
Traditionssorte in
der Auvergne.

100

Hektar Land sind
2026 für den Anbau
der Saint-Flour-Linse
vorgesehen.



Slow-Food-Presidio-Linsen mit inklusivem Ansatz

Aufgrund der geringen Erträge hatten in den 1960er-Jahren viele Betriebe den aufwendigen Anbau der «Blonden Linse von Saint-Flour» aufgegeben. Doch die fast in Vergessenheit geratene Spezialität wurde durch den unermüdlichen Einsatz lokaler Akteure neu belebt und ab 2004 als Slow-Food-Presidio-Produkt etabliert. Die Übernahme des Vertriebs durch die Institution Adapei ermöglicht Menschen mit Beeinträchtigungen, das Sortieren, Verpacken und Etikettieren der Linsen zu übernehmen. Dieser inklusive Ansatz bietet je nach Jahreszeit drei bis sieben Menschen eine qualifizierte Beschäftigung.

In der Küche zeigt sich ihre wahre Grösse

Die Linsen werden mit einem Mähdrescher geerntet und an die Institution Adapei in Saint-Flour geliefert, wo die Weiterverarbeitung stattfindet. Was diese lokale Sorte von anderen Linsen unterscheidet, sind ihre besonderen kulinarischen Qualitäten: Der Geschmack erinnert an Kastanien und Haselnüsse. Dank der dünnen Haut gart sie schnell und nimmt das Aroma der Gewürze gut an. Zudem ist diese Linse sehr bekömmlich. In der Region serviert man sie traditionell warm, meist mit Gepökeltem vom Schwein oder gekochten Würsten. Gern werden die gekochten Linsen aber auch kalt mit Vinaigrette gegessen.

Handwerkliche Tradition

Seit 2007 fördert Coop mit Slow Food Schweiz biologische Vielfalt und lokale Spezialitäten. Hierzulande wurden rund 20 Presidi-Projekte aufgebaut. Inzwischen gibt es bei Coop rund 40 heimische und internationale Presidi-Produkte.

www.taten-statt-worte.ch/6

TATEN
—
statt
WORTE
—