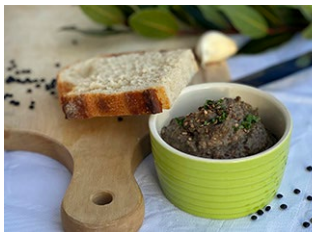
WIR.
Bio Power Bodensee

Slow Food®
Bodensee

Exkursion mit Landmenü

Die ‚Kleine Schwarze' vom Bodensee

Du findest uns auf



Linsen sind ein wahres **Power-Food** und obendrein perfekte Mitspielerinnen für eine **gesunde Fruchtfolge im Bio-Anbau.** Ein besonderer Genuss ist die **fein-nussige ‚Kleine Schwarze'** – eine Beluga-Linse, die als Delikatesse gilt, direkt in der Region vermehrt, angebaut und umweltschonend verpackt. Durch Versuchsanbau, Vermehrung und Selektion über viele Pflanzengenerationen hinweg hat Udo Hennenkämper vom Keyserlingk-Institut bei Salem die ‚Kleine Schwarze' an die besonders **herausfordernden Standortbedingungen am Bodensee** angepasst. Als alte, seltene Sorte darf die ‚Kleine Schwarze' das Gütesiegel **‚ProSpecieRara'** tragen.

Auf der **Exkursion** können wir der Linse wenige Wochen vor der Ernte beim Wachsen und Reifen zuschauen. Wir erfahren, warum sie sich auf dem Acker am Hafer festhält, was dies für den Anbauer bedeutet und welche Merkmale die Pflanzenzüchter im Blick hatten. Beim geselligen **Landmenü** können wir dann die geschmacklichen Qualitäten der ‚Kleinen Schwarzen' genüsslich auskosten.

Termin: **Donnerstag, 22. Juni 2023, 17:00-21:00 Uhr**

Orte: **Hof Höllwangen,** Höllwangen 15, 88662 Überlingen (Linsenvermehrung und -Anbau)
Landgasthof Keller, Riedweg 2, 88662 Überlingen-Lippertsreute (Landmenü)

Ablauf:

17:00 Uhr
- **Begrüßung** auf dem Hof Höllwangen durch Demeter-Bauer *Achim Heitmann*
- Spaziergang zum Linsen-Feld mit **Pflanzenbetrachtung und Wissenswertem** zu Anbauweise, bodenseespezifischen Anforderungen und Verarbeitung der Linse
- Einblicke in die **Linsen-Züchtung** sowie in die **Entwicklung des Linsenanbaus** in Deutschland mit Linsen-Experte *Udo Hennenkämper* vom Keyserlingk-Institut

18:15 Uhr
- **Fahrt** vom Hof Höllwangen zum **Landgasthof Keller** (privat mit eigenen Pkw/Fahrgemeinschaften, Entfernung 10 km / 12 min Fahrzeit)

18:45 Uhr
- **Drei-Gänge-Landmenü** mit der ‚Kleinen Schwarzen' vom Bodensee, komponiert von *Lukas Keller* und *Hubert Hohler* (beide Slow Food Chef Alliance)
- **Genuss- und Ernährungsqualitäten** der Linse, besondere Eigenschaften der ‚Kleinen Schwarzen' und Tipps für die Zubereitung von *Hubert Hohler,* Klinik Buchinger Wilhelmi
- **Tischgespräch** mit allen Beteiligten

Kosten 35 Euro für das Menü zzgl. Weinbegleitung/Getränke, Exkursion inklusive

Möchten Sie dabei sein? Dann melden Sie sich am besten gleich mit Namen und Teilnehmerzahl an – per Mail an info@landgasthofkeller.de. Die Anmeldung gilt für die Exkursion samt Landmenü und ist verbindlich, denn alles wird frisch zubereitet und die Teilnehmerzahl ist begrenzt. **Anmeldeschluss ist Donnerstag, der 15. Juni.** Auf der Veranstaltung entstehen Fotos, die wir im Rahmen der Berichterstattung für das WIR. Netzwerk nutzen.

Link zur Veranstaltung

Die Mitwirkenden

Das **Netzwerk ‚WIR. Bio Power Bodensee'** macht Zusammenhänge in der Wertschöpfungskette nicht nur transparent, sondern direkt erlebbar – mit jeder Menge Lust am Genuss. Gemeinsam mit den Bio-Höfen der Region hat der Naturkostgroßhändler BODAN das Netzwerk ins Leben gerufen, um nachhaltige Wertschöpfungskreisläufe weiter auszubauen, um Akteurinnen und Akteure – vom Acker bis zum Einkaufskorb – noch stärker zu verbinden.
www.wir-bodensee.bio

Eines der jüngsten Projekte des Netzwerks: **die ‚Kleine Schwarze' vom Bodensee,** eine Beluga-Linse, direkt in der Region vermehrt, selektiert, angebaut und umweltschonend verpackt.
www.wir-bodensee.bio/linsen

Hof Höllwangen ist ein typischer landwirtschaftlicher Gemischtbetrieb, der seit 1988 biologisch-dynamisch nach Demeter-Richtlinien wirtschaftet. Drei Familien leben auf dem Hof. Als Genossenschaft arbeiten sie auf Augenhöhe zusammen. Auf natürlichen Weiden und Streuobstwiesen halten die Höllwangener Milchkühe, Jungvieh und Kälber. Artgerechte Weidehaltung und eine abwechslungsreiche Fruchtfolge auf dem Acker sind für den Demeter-Betrieb genauso selbstverständlich wie die Anwendung der biologisch-dynamischen Präparate. Auf den Feldern wachsen u.a. Linsen, Kartoffeln, Zwiebeln, Chicorée und Getreide.
www.hof-hoellwangen.de

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Essenskultur einsetzt. Dazu gehört der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt genauso wie eine faire Entlohnung für Erzeuger:innen, Wertschätzung und Genuss von Lebensmitteln. In Deutschland zählt Slow Food über 14.000 Mitglieder in rund 85 Convivien (lokalen Gruppen).

Die **Slow Food Chef Alliance,** der auch Hubert Hohler und Lukas Keller angehören, ist das Slow Food Bündnis der Köch:innen.
www.slowfood.de/bodensee | www.slowfood.de/chef-alliance

Der **Landgasthof Keller** in Lippertsreute wird in 6. Generation als Familienbetrieb geführt. Im Restaurant, im Gartenlokal und der 1901 erbauten historischen Trinkhalle werden hausgemachte und regionale Köstlichkeiten serviert, die vorzugsweise von Anbauer:innen und Erzeuger:innen aus der direkten Umgebung kommen, vieles davon in Bio-Qualität. Die Familie Keller gehört zu den Mitgründern des Slow Food Conviviums Bodensee.
www.landgasthofbrauereikeller.de

Das **Keyserlingk-Institut** ist ein Institut zur Pflanzenzüchtung und Forschung im biologisch-dynamischen Landbau, getragen vom Verein zur Förderung der Saatgutforschung im biologisch-dynamischen Landbau e.V., der sich überwiegend aus Spenden finanziert. Es hat seinen Sitz auf dem Hofgut Rimpertsweiler bei Salem, einem Demeter-Hof aus dem WIR. Netzwerk. Udo Hennenkämper arbeitet dort seit 2011 an der Erhaltungszüchtung und Weiterentwicklung alter und neuer Linsensorten, die auch im eher feuchten Bodensee-Klima gut gedeihen.
www.saatgut-forschung.de