



Christina Taschner
und Georg Kolmar
setzen bereits seit
sieben Jahren
auf Bio-Linsen.

Der Trend zu Linsen

Linsen sind ein Trend in der Ernährung. Der hohe Eiweißgehalt und der geringe Fettanteil machen sie wertvoll – besonders für Menschen, die sich vegan oder vegetarisch ernähren. Die Bio-Bauern Christina Taschner und Gerg Kolmar produzieren und verkaufen Bio-Linsen.

..... von Roman GOLDBERGER, LANDWIRT Redakteur

Seit sieben Jahren bauen Georg Kolmar und Christina Taschner Linsen an. Der Grund ist simpel: „Wir wollen Lebensmittel produzieren“, erklärt Frau Taschner. Gemeinsam mit ihrem Partner bewirtschaftet sie einen Bio-Ackerbaubetrieb in Wien. Auf den rund 80 Hektar in und um Wien versuchen die beiden Bio-Bauern „alles Mögliche anzubau-

en, was sonst niemand anbaut“, erklärt Georg Kolmar schmunzelnd. Neben Linsen und Kichererbsen sind das Druschgewürze wie Koriander, Fenchel, Anis oder Schwarzkümmel.

Die Corona-Krise habe die Nachfrage nach Linsen gesteigert, erklärt Kolmar. Rund 1.000 kg Linsen verkaufen die Bio-Bauern jährlich direkt an Bio- und Natur-

märkte – Tendenz steigend. Den Rest nimmt ein Vertragsaufkäufer ab. „Wir werden die Anbaufläche dieses Jahr nochmals steigern“, erklärt Christina Taschner. Die beiden Bio-Bauern planen nun 15 Hektar. Welche Linsenart angebaut wird, hängt vom Aufkäufer ab. Kolmar: „Angefangen haben wir mit Tellerlinsen, später sind braune Linsen und Beluga-linsen dazugekommen.“ Ertraglich interessant sollen auch Berg-

linsen sein, man wolle sie dieses Jahr probieren, ergänzt Taschner. Gesät werden die Linsen am Betrieb von Christina Taschner und Georg Kolmar als Mischsaat Anfang April. Kolmar: „Unsere Mischung besteht aus 100 kg Linsen und 5 kg Leindotter pro Hektar. Leindotter wirkt als Stützkultur, unkrautunterdrückend und lässt sich nach der Ernte leicht separieren.“ Früher habe man den geernteten Leindotter als Begrünesaatgut verwendet, mittlerweile wird er an eine Ölmühle verkauft – bei einem durchschnittlichen Ertrag von 300 kg Leindotter/ha und einem Preis von 1,5 Euro/kg ein gutes „Zubrot“. Die Durchschnittserträge von Tellerlinsen liegen bei 500 bis 700 kg/ha (gereinigte Ware), jene von Belugalinsen bei 400 bis 500 kg/ha. Kolmar relativiert: „Finanziell gleichen sich die Unterschiede aus, weil für Belugalinsen mit ca. 2 Euro/kg etwas mehr bezahlt wird.“ An Natur- und Bio-Märkte verkaufe er Halbkilopäckchen um 6,50 Euro (Belugalinsen) bzw. 4,50 Euro (Tellerlinsen). „Es ist uns aber bewusst, dass die Preise hier in Wien etwas höher sind“, ergänzt Taschner. Den Großteil der Ab-Hof-Menge vermarkten die Bio-Bauern allerdings in 10- oder 25-kg-Säcken an Food-Cops oder Bio-Märkte. Zur Unkrautbekämpfung werden die Linsenbestände drei- bis viermal gestriegelt. Kolmar: „Das Blindstriegeln funktioniert nicht so gut, weil die Samen sehr flach abgelegt werden und Leindotter meist rasch keimt. Später ließe sich der Linsenbestand aber sehr gut striegeln, erklärt Christina Taschner. „Dabei vergraben wir den Bestand richtiggehend und striegeln ein paar Tage später wieder in die entgegengesetzte

Richtung. Das klappt sehr gut.“ Linsen seien widerstandsfähig und würden das – im Gegensatz zum Unkraut – aushalten. Auf das Erntegut habe das Unkraut kaum Auswirkung, erklärt Georg Kolmar: „Das lässt sich alles gut rausreinigen.“

Geerntet wird, wenn 80 % der Hülsen reif sind, das ist Ende Juli. Um die Druschverluste möglichst gering zu halten, werden die Linsen meist mit 14–16 % Feuchtigkeit geerntet und danach vorsichtig getrocknet. Der Drusch selbst ist ein Kompromiss: Zum einen will man auch die Hülsen am unteren Teil der Pflanze erreichen, zum anderen dürfen keine Steine zum Erntegut kommen. Kolmar: „Wenn sich einer meiner Kunden einen Zahn ausbeißt, können wir zur Verantwortung gezogen werden.“ Er lasse daher die Ab-Hof-Linsen nach der Reinigung entsteinen. Vom Dienstleister, der die

Linsen entsteht, erhalten Christina Taschner und Georg Kolmar die Linsen in 25-kg-Papiersäcken zurück. So sind sie lange haltbar, wenn die Umgebung dunkel und trocken ist.

Einsteigern rät Georg Kolmar, im ersten Jahr nur einen Hektar zu versuchen und daraus zu lernen. „Im besten Fall kann man die erste Ernte dann als Nachbauseaatgut für das nächste Jahr verwenden.“ Ansonsten brauche man unbedingt einen Aufkäufer. Mit diesem muss vorab abgeklärt werden, welche Linsen gewünscht sind. Wirtschaftlich würde Kolmar Bio-Linsen bei einem Deckungsbeitrag von ca. 1.000 Euro/ha etwas über Bio-Getreide ansiedeln. „Für uns ist aber wichtiger, dass wir damit Lebensmittel produzieren, die gebraucht werden“, erklärt Christina Taschner. Das sei ein gutes Gefühl. 🌱

Geerntet werden die Linsen, wenn 80 % der Hülsen reif sind, das ist Ende Juli.



Fotos: Sonnentor; zVg; freepik.com/8photo