

IN DEN TEILNEHMENDEN RESTAURANTS
WERDEN SIE MIT GERICHTEN AUS HÜLSENFRÜCHTEN ERWARTET:

● **Landgasthof Paulus**

Prälat-Faber-Straße 2-4
Nonnweiler/Sitzerath
06873 91011
www.landgasthof-paulus.de

● **Werns Mühle -
Landhaus im Ostertal**

Brückenstr. 37
Ottweiler Fürth
06858 6999211
www.werns-muehle.de

● **Landhotel Zur Saarschleife**

Cloefstraße 44
Orscholz
06865 1790
www.hotel-saarschleife.de

● **Niedmühle**

Niedtalstraße 13 - 14
Rehlingen-Siersburg
06835 67450
www.restaurant-niedmuehle.de

● **Bistro Pastis im La Maison**

Prälat-Subtil-Ring 22
Saarlouis
06831 89 440 440
www.lamaison-hotel.de/de/
restaurant-bistro

● **Kloster Hornbach,
Refugium/Klosterschänke**

Im Klosterbezirk
Hornbach
06338 910100
www.kloster-hornbach.de

● **Unter der Linde**

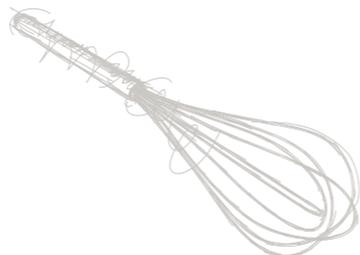
St. Arnualer Markt 8
Saarbrücken
0681 95906699
www.linde1933.de

● **Gräfinthaler Hof**

Gräfinthal 6
Mandelbachtal
06804 9110
www.graefinthal-hof.de

● **Al Kasbah**

Martin-Luther-Straße 26
Saarbrücken
0681 98809575
Facebook



Slow Food®
Saarland

Trierer Straße 36
66111 Saarbrücken
Tel 0681 48009
Email: saarland@slowfood.de

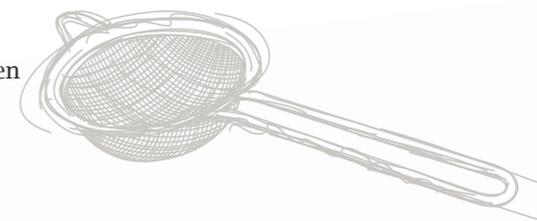
www.slowfood.de/saarland

EINLADUNG

zu den
Saarländischen Hülsenfrüchtewochen 2018
ab dem Erbsensonntag (18. Februar bis 4. März)

Zum 2. Mal veranstaltet Slowfood Saarland zusammen mit neun Gastronomen die Hülsenfrüchtewochen. Ziel ist es, Erbsen, Bohnen, Linsen & Co in ihrer großen Vielfalt zu zeigen und den Gästen ein Geschmackserlebnis zu bereiten.

Start ist wieder der „Erbsensonntag“, am 18. Februar. Noch heute wird in Wadrill dieser Tag mit dem „Erbsenrades“ begangen. Das brennende Rad rollt talabwärts und läutet das Frühjahr ein. In der folgenden traditionellen Fastenzeit wurden die Hülsenfrüchte seit Jahrhunderten zu einer wichtigsten Nahrungsquelle.




Slow Food®
Saarland



HISTORISCHES

Nicht nur Freunde fleischloser Kost erkennen zunehmend die vielen Vorteile von Hülsenfrüchten.

Als Suppen, Hauptspeisen und Beilagen schmecken sie köstlich, machen satt und kosten nicht viel. Sie sind ertragreich, klimaneutral, verbessern den Boden und bieten innovativen Landwirten eine Einkommensalternative - abseits agroindustrieller Massentierhaltung oder dem exzessiven Einsatz von Spritzmitteln. Nach dem Erfolg im letzten Jahr und um die regionale Hülsenfrüchte-Initiative zu unterstützen, veranstaltet das Slowfood-Convivium die zweiten „Saarländischen Hülsenfrüchtewochen“.

An der Saar blicken wir auf eine sehr lange Hülsenfrüchte-Vergangenheit zurück. „In Deutschland ist kaum eine Speise mehr in Gebrauch als Erbsen. Nützlich bei den Reichen und Armen Leuten, denn sie sättigen und nähren wohl“ wusste der Botaniker, Mediziner und Wahl-Saarländer Hieronymus Bock (1498-1554) seinerzeit zu empfehlen.



Die Erbsen sind untrennbar mit der saarländischen Montangeschichte verbunden. Als Lieferant von Vitaminen, Mineralien und vor allem Eiweiß, durften sie in keinem Arbeitergarten fehlen. „Erbsenmehl“ und später die „Erbswurst“ waren in jedem „Konsumverein“ erhältlich. Ohne Erbsen hätte sich wohl kaum eine „Arbeiterküche“ herausbilden können.

Noch heute erinnert man in Besseringen bei Merzig mit dem alljährlichen „Linsenfest“ an vergangene Zeiten. In Lautzkirchen bei Blieskastel betrug vor 100 Jahren die Anbaufläche von Stangenbohnen sage und schreibe 18 Hektar, weshalb man anlässlich des „Bohnensfests“ ein „Bohnenlied“ sang: „Ich will dich lieben mein schönes Bohnenland. Ich will dir dienen mit Herz und auch mit Hand. Ich will die Bohnenpflanze immerfort an unserm schönen, schönen Bohnenort.“

Fotos: Patric Bies
Stadtarchiv Blieskastel

LINSEN

Die Linse gehört zu den ältesten Kulturpflanzen der Erde, die erstmals im Orient auftauchten. Grünen Linsen („Puy Linsen“) kommen aus dem „Dreiländereck“ von Saarland, Pfalz und Lothringen. Landwirt Werner Brengel, Brenschelbach baut diese im

Gemisch mit weiteren Kulturpflanzen an. Schwarze Linsen („Beluga Linsen“) in Bio-Qualität wachsen oberhalb des Saartals. Natürlich in Mischfrucht, denn Bio-Landwirt Marcus Comtesse arbeitet bodenschonend - nämlich pfluglos, um die wertvollen, Nähr-

stoffe produzierenden Regenwürmer nicht zu vertreiben. Qualitätsansprüche, die man schmecken kann. Auf Rote Linsen („Champagner Linsen“) hat sich im benachbarten Departement Moselle die Familie Guillaume spezialisiert.

ERBSEN



Die Bedeutung der Erbse liegt in ihrem hohen Eiweißgehalt. Schon Kelten und Römern dienten Erbsen als Grundnahrungsmittel oder spielten bei Ritualen eine Rolle. Noch heute wird alljährlich an jedem „Erbsensonntag“, dem ersten

Fastensonntag, in Wadrill ein meterhohes Erbsenrad den Berg herunter gerollt. Dieser Brauch knüpft an die Zeit an, als die Erbse als Grundnahrungsmittel noch nicht von der Kartoffel verdrängt war.

Seit 2016 baut Landwirtin Ulrike Benz vom Harschberger Hof bei St. Wendel Markerbsen an. 2017 gelang Landwirt Werner Brengel die Ernte seltener Brauner Erbsen.

BOHNEN

Neben Stangenbohnen, die nach der Entdeckung Amerikas in unsere Gegend kamen, haben vor allem Ackerbohnen (auch Saubohnen oder Puffbohnen genannt) hier eine Jahrtausende lange Tradition. Im alten Rom galten sie als das „Krafftutter der Gladiatoren“.

Der Landstrich zwischen Saar, Blies und Mosel galt einst als großes Bohnenland, wovon nicht nur die zahlreichen „Bohntälern“ zeugen. 1568 endete der legendäre „Trierer Bohnenkrieg“ mit der Vernichtung zahlreicher Bohnenfelder nahe der Bischofsstadt. Zeitgenössische



Besucher berichteten von der Vorliebe der Einwohner für Bohnen. Noch in der Neuzeit soll es im Hochwald nicht unüblich gewesen sein, Ackerbohnen mit Sauerkraut zu vermengen und schließlich mit einer braunen Soße von Fett und Zwiebeln zu servieren.