

Neues Buch über die Linsen von der Alb

Vier Jahre Arbeit stecken in dem Buch über die Alb-Leisa, das Woldemar Mammel und Thomas Stephan jetzt herausgebracht haben.

Autor: ANDREAS HACKER | 21.03.2013

Es ist herrlich altmodisch, dieses Buch über die Linsen von der Schwäbischen Alb, das der Munderkinger Fotograf Thomas Stephan und Woldemar Mammel aus Lauterach gemeinsam verfasst haben: unaufgeregt, kein Titelbild, gutes Papier, Fadenbindung und ein Querformat, das es erlaubt, im Innern die ausdrucksstarken Fotos seitenfüllend zu platzieren.



Bilder, Geschichten, Rezepte - so beschreiben beide Autoren den Inhalt des Buchs, dessen Werdegang selbst zur Geschichte taugt: Weil die Linse klein und unscheinbar ist, fällt es nicht leicht, sie ins Bild zu setzen. "Wir mussten alles ausschöpfen, was man als Quellen dazu finden kann", erzählt Mammel. Und weil der Linsenanbau zumindest bei Aussaat und der Ernte ganz stark vom Wetter abhängt, lässt sich vieles nicht planen. So sind es schließlich, verteilt über vier Jahre, 130 Tage geworden, bis alles fotografiert war, was jetzt mit 170 Farbfotos auf 128 Seiten veröffentlicht worden ist. Im Eigenverlag.

Das Buch lebt vom Wissen Mammels über die Linse, an deren Rückkehr auf die Alb er mit seiner Familie und der Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa maßgeblich beteiligt war. Was das Buch aber zum Besonderen macht, sind die vielen kleinen Geschichten samt Fotos von und mit Zeitzeugen aus dem Raum Ehingen: Von Hedwig Walz aus Nasgenstadt, die in Justingen ausgewachsen ist und zeigt, wie Linsen einst von Hand verlesen wurden. Von Ventur Schöttle aus Granheim, der 1947 noch mit seinem Vater einen Vermehrungsanbau an der später verschollenen Sorte "Späths Alblinse II" durchgeführt hat. Von Hans Schnizer aus Mundingen, der noch weiß, wie er seinem Onkel Gottlieb Pahl 1959/60 beim vermutlich letzten Linsendrusch auf der Dreschmaschine geholfen hat. Und von Frauen wie Irmgard Häußler aus Schwörzkirch, die erzählt, wie Linsen zu Dampfnudeln auf Kartoffelschnitz mit Schleiferbrühe zubereitet werden. Mit bebildertem Rezept.

DieBioKiste Obst & Gemüse frei Haus