

**... und hier noch absolut Retro:**



**dazu Gromperekichelcher und Grünkernboulette**

**Salat aus eingemachten mit Beifuß & Weinraute geräucherten fermentierten grünen Bohnen**

**GIVE PEAS A CHANCE**



**Erbsensonntag, 1. März 2020 bis Karsamstag, 11. April 2020**

Wir lassen von Erbsensonntag bis Karsamstag eine Erbsentradition aufleben. Erbsen gehören wie auch Linsen und Bohnen zu der großen Familie der Hülsenfrüchte auch Schmetterlingsblütler genannt. Besonders Markerbsen und Linsen, deren Samen als natürliche „Konserven“ die schmale Winterkost mit hochwertigem Eiweiß bereicherten, sind heute im Saarland wie auch in ganz Deutschland selten angebaute Raritäten. Im Gegensatz dazu waren diese Hülsenfrüchte neben Saubohnen, denen wir schon seit Jahren wieder ein neues Refugium in unseren WirtschaftGärten eingerichtet haben, für unsere keltischen Vorfahren im Winter die überlebenswichtige Proteinquelle schlechthin. Markerbsen sind auch untrennbar mit der saarländischen Montangeschichte und der Arbeiterkultur verbunden. Sie durften in wohl keinem Arbeitergarten und keiner Küche fehlen. "Erbsenmehl" und später die "Erbsenwurst" - eines der ältesten industriell hergestellten Fertiggerichte - waren in jedem "Konsumverein" erhältlich.



**unsere Version der nahrhaften „Erbswurst“-Suppe**



**Preis 12,50 Euro**

ist eine total hausgemachte, vegane „Schmetterling(sblütler)-im-Bauch-Interpretation“! Die Zutaten dafür sind: Markerbsen von der Bliessgaülmühle, Grünkern, rote Zwiebeln, Knoblauch, Räucheröl, Beifuss. Für ganz Eingefleischte gibt es die Suppe auch mit Westfälischer Mettwurst von der Metzgerei Steuer-Wagner in Losheim als Einlage.