

... und hier noch absolut Retro:



eine **LINSENSUPPE**
aber so einfach machen wir es
uns doch nicht!
die vegane Linsensuppe mit
rote Emmalie-Kartoffeln,
Karotten und Lauch als Einlage
basiert ganz klassisch auf einer
Mehlschwitze für's Umami.
Woher die tollen „Speck-
Räucheraromen“ kommen?
Einfach nachfragen!

GIVE PEAS A CHANCE



Erbsensonntag, 22. Februar 2026 bis Karsamstag, 4. April 2026

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 "Erbswurst" - eines der ältesten industriell hergestellten Fertiggerichte - waren in jedem "Konsumverein" erhältlich.



unsere Version der nahrhaften „Erbswurst“-Suppe



Preis 15 Euro

ist eine total hausgemachte, vegane „Schmetterling(sblütler)-im-Bauch-Interpretation“! Die Zutaten dafür sind: Markerbsen von der Bliesgauölmühle, Grünkern, rote Zwiebeln, Knoblauch, Räucheröl, Beifuss. Für ganz Eingefleischte gibt es die Suppe auch mit Wiener-Würstchen.