

# DER ERBSENSONNTAG



Traditionell feiert man am 1. Sonntag nach Fastnacht den Erbsensonntag. Am Erbsensonntag starten die Saarländischen Hülsenfrüchtewochen" des Slow Food Convivium Saarland. Als Mitglied unterstützen wir diese Aktion mit besonderen Gerichten gerne, um damit auch auf die im Saarland wieder neu entstehende Anbaukultur für Hülsenfrüchte aufmerksam zu machen.

## Programm 18. Februar 2018

12 - 18 Uhr

### Erbswurstsuppe-Essen

Wir tischen Ihnen unsere Version der nahrhaften „Erbswurst“-Suppe auf. Freuen Sie sich schon jetzt auf unsere total hausgemachte, vegane „Schmetterling(sblütler)-im-Bauch-Interpretation“! Für ganz Eingefleischte gibt es die Suppe auch mit Westfälischer Mettwurst von der Metzgerei Steuer-Wagner in Losheim als Einlage.

14 - 18 Uhr

### Erbsen-Bohnen-Linsen-Märchen-Erzähltisch mit Performance-Künstlerin Christine Wagner

Seit Urzeiten ranken sich um Linsen, Erbsen und Saubohnen Märchen und Mythen. Am Erzähltisch, zu dem Sie in die heimelige Stube eingeladen sind, wollen wir Sie wieder verbinden mit den in diesen alten Märchen innewohnendem Wissen. So erzählt und deutet die Performance-Künstlerin Christine Wagner neben Bohnenmärchen, dem Aschenputtel-Märchen auch Legenden.

18 Uhr

### Abfahrt nach Wadrill zur Erbsenrad-Verbrennung mit anschließendem Eieressen

Auch ein reicher Brauchtumsschatz hat sich rund um die Schmetterlingsblüter über die Zeiten herausgebildet. So war es Brauch, dass alles vor Beginn der Fastenzeit gedroschen sein musste. Der Bauernbursche, der die letzte Getreide- oder Erbsengarbe ausgedroschen hatte, wurde verummmt in Stroh aus Erbsen gewickelt und zum Erbsenbär erkoren. Auf allen Vieren gehend, wurde dieser "Tanzbär" an der Kette von einem Bärenführer im lustigen Umzug mit Musik, viel Lärm und Spaß durchs ganze Dorf geführt. Und so versteht man leicht, wenn zur Fastnachtszeit immer noch bei ausgelassenem Treiben "der Bär tobt". Jedenfalls brummte der Petz bei jeder Gelegenheit die angeblich leichten Mädchen an, denn er der Bär symbolisierte bei den Kelten auch als Vegetationsdämon den ebenbürtigen Liebhaber und Begatter der Großen Mutter. Das wilde närrische Treiben endet am Aschermittwoch, dann wird seit alters her der Bär verbrannt. Ein anderer Feuerbrauch wird bis auf den heutigen Tag im Nachbarort Wadrill gepflegt. Hier ist es nicht der Erbsenbär, sondern ein riesiges, lichterloh brennendes Erbsenrad, das die Heimat- und Naturfreunde Wadrill jährlich am Erbsensonntag vom "Perscher Kopf" aus in den Bach rollen. Los geht's mit dem Spektakel bei Anbruch der Dämmerung so um 19 Uhr. Um 18 Uhr wollen wir deshalb vom Landgasthof Paulus dorthin aufbrechen, um rechtzeitig vor Ort zu sein. Anschließend gibt es in der Mehrzweckhalle in Wadrill ein "Eieressen", das auch Teil der Erbsenrad-Brauchtumsfeierlichkeit ist.



# GIVE PEAS A CHANCE



von Erbsensonntag, 18. Februar bis Karsamstag, 31. März 2018

## IM LANDGASTHOF PAULUS

Wir lassen in dieser Zeit 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.



Wir tischen Ihnen ab Erbsensonntag bis Karsamstag unsere Version der nahrhaften „Erbswurst“-Suppe auf. Freuen Sie sich schon jetzt auf unsere total hausgemachte, vegane „Schmetterling(sblütler)-im-Bauch-Interpretation“! Für ganz Eingefleischte gibt es die Suppe auch mit Westfälischer Mettwurst von der Metzgerei Steuer-Wagner in Losheim als Einlage.

