

## NEU bei Strube sind Kichererbsen - Aber was ist das eigentlich?

Bei der Kichererbse handelt es um eine Leguminose, die wie alle Leguminosen mit Hilfe von stickstoffbindenden Bakterien (Rhizobien) Stickstoff aus der Luft bindet. Kichererbsen dienen beinahe ausschließlich der menschlichen Ernährung und erfreuen sich zunehmender Beliebtheit.

---

**Kichererbsen (Cicer arietinum)** sind in botanischer Hinsicht keine Erbsen (*Pisum sativum*). Ihr Verzehr führt auch nicht zum Kichern. Den botanischen Namen Cicer gab es bereits, als das lateinische C noch wie K ausgesprochen wurde. Man nimmt an, dass sich daraus im Laufe der sprachlichen Entwicklung das Wort Kichererbse ableitete. Diese ist eine mehrerer Annahmen, die genaue Wortherkunft ist umstritten.

Es handelt sich bei der Kichererbse um eine **Leguminose**, die wie alle Leguminosen mit Hilfe von **stickstoffbindenden Bakterien** (Rhizobien) Stickstoff aus der Luft bindet.

Es gibt 2 unterschiedliche Typen Kichererbsen: Den bei uns bekannteren Kabuli-Typen und den unbekannteren Desi-Typen. Der Kabuli-Typ hat eine beige Farbe, trocken haben die Samen einen Durchmesser zwischen 6 und 15 mm. Die Samen des Desi-Typs sind deutlich kleiner und kommen in einem breiten Farbspektrum von Orange bis Schwarz vor.

Kichererbsen dienen beinahe ausschließlich der menschlichen Ernährung und erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. **Rohe Kichererbsensamen** enthalten das für Menschen giftige Protein **Phasin**. Dieses zersetzt sich bei Temperaturen über 70 °C. Demnach sollten Kichererbsen nur gekocht oder geröstet verzehrt werden. Durch Einlegen von rohen Kichererbsen in Wasser verdoppelt sich ihr Volumen. 100 Gramm getrocknete Kichererbsen enthalten circa 20 g Protein, 40 g Kohlenhydrate und 16 g Ballaststoffe. Gleichzeitig sind sie reich an Mineralien und glutenfrei.

Im Einzelhandel befinden sich Kichererbsen als bereits gekochte Glas- oder Blechkonzerve, als rohe Trockenware, als Kichererbsenmehl, oder aber bereits zubereitet in diversen Fertiggerichten. Zubereitet werden aus Kichererbsen u. a. Falafel, Farinata, Hummus, Suppen, Salate, süße oder würzige Snacks, wie zum Beispiel Kichererbsenchips. Die zunehmende Bedeutung vegetarischer oder veganer Ernährung erzeugt steigende Nachfrage.

**Hauptanbauländer** sind Indien, Türkei, Russland, Myanmar, Pakistan, Äthiopien, USA, Australien und Kanada. Aber auch in den Europäischen Ländern Italien, Spanien und Frankreich werden Kichererbsen angebaut. Die in Deutschland im Handel erhältlichen Kichererbsen stammen hauptsächlich aus Frankreich und Kanada.

Seit einigen Jahren versuchen sich auch in nördlicheren Gebieten Europas Landwirte am Kichererbsenanbau, zum Beispiel in Dänemark, Belgien, den Niederlanden und natürlich auch in Deutschland.

---

Wir sammeln seit drei Jahren Erfahrungen in der Praxis mit dieser für unsere Breiten doch zunächst exotisch erscheinenden Kultur.

Die Kichererbse ist **genügsam** und **trockentolerant**. Als Standort bieten sich kalkreiche, sandige Lehmböden an, aber auch auf Lössböden und lehmigem Sand sind gute Erträge möglich. Diese können je nach Bedingungen stark schwanken. Die Erträge lagen in unseren Praxisbetrieben zwischen 1 und 3 t/ha. Die Kultur erfordert eine Anbaupause von 5-6 Jahren.

Die Aussaat erfolgt je nach Witterung ab Anfang April bis Mitte Mai bei einer Bodentemperatur ab 7 bis 10 °C. Kichererbsen können auch leichten Frost bis zu -5 °C vertragen, aber nicht über einen längeren Zeitraum. Zur Erstellung eines falschen Saatbettes sind die späteren Termine vorzuziehen. Das Saatgut sollte mit für Kichererbsen geeigneten Rhizobien „geimpft“ werden. Anzustreben ist eine Bestandesdichte von 30-50 Pflanzen pro Quadratmeter. Die Ablage sollte in 3-6 cm Tiefe erfolgen. Je nach vorhandener Technik sind mit Einzelkornsäegeräten Reihenabstände zwischen 30 und 45 cm zu empfehlen. Soll gehackt werden, ist der weitere

Reihenabstand vorzuziehen. Liegt das Augenmerk auf Unkrautunterdrückung, sollte die höhere Aussaatstärke gewählt werden, sonst eher die geringere, damit der Bestand nicht zu mastig steht und schneller abtrocknet, um Infektionen mit pilzlichen Schaderregern zu vermeiden.

Das Saatgut wird in Einheiten zu ca. **75.000 Körnern/U** gehandelt. Pro Hektar sind dementsprechend 5-7 U nötig. Das Tausendkorngewicht liegt bei den Standard-Kabulitypen um die 300 g, eine Einheit wiegt also um die 25 kg.

Im Juni setzt die Blüte ein. Der Blühaspekt ist unscheinbar mit kleinen, weißen Blüten. Je nach Typ und Sorte kommen auch rosa und rote Blüten vor. Die Kichererbse ist ein Selbstbefruchter und nicht auf spezielle Bestäuberinsekten angewiesen. Nach der Befruchtung bilden sich kleine Hülsen, die von unten nach oben abreifen. In der Regel enthalten die Hülsen je eine Kichererbse, in seltenen Fällen auch zwei, die dann allerdings kleiner sind. Die Wuchshöhe beträgt je nach Typ und Sorte von 30-80 cm.

Die Ernte erfolgt mit dem Mähdröschler. In der Regel stehen die Kichererbsen beim Drusch. Der komplette Bestand muss abgereift sein. Es ist darauf zu achten, dass keine noch grünen Beikräuter im Bestand stehen. Die darin enthaltenen Pflanzensäfte benetzen beim Drusch die Erbsen und können dafür sorgen, dass die Ernte nicht zu gebrauchen ist. Das Vorkommen von Schwarzem Nachtschatten (*Solanum nigrum*) macht das Ernteprodukt in der Regel unbrauchbar, da die giftigen Früchte nicht oder nur sehr schwer ausgereinigt werden können.

#### **Krankheiten:**

- *Ascochyta rabiei*: Kichererbsenbleiche, auf tolerante/resistente Sortenwahl achten
- *Fusarium oxysporum*: Fusarien-Welke
- *Botrytis*: Grauschimmel

**Pflanzenschutzmittel:** Es gibt nur wenige Fungizide und Herbizide, die im Kichererbsenanbau zugelassen sind: Pflanzenschutzmittel Kichererbse | PSM Berater | proplanta.de

**Tierische Schädlinge:** Erbsenblattlaus, Erbsenwickler, Blattrandkäfer. Bekämpfung bisher selten erforderlich, da kaum Aufkommen.

**Düngung:** Je nach Bodenart. **Stickstoff nicht notwendig**, insbesondere auf besseren Standorten nicht.

**Phosphor** und **Kali** bei Bodengehaltstufe C je ca. 70 kg/ha. **Magnesium:** ca. 20 kg/ha. **Spurennährstoffdünger** mit breitem Anteil an Spurenelementen verbessern die Pflanzengesundheit.

---

Die Vermarktung erfolgt in der Regel selbst über Hofläden oder Ähnliches. Es gibt aber auch diverse Projekte für Glaskonserven, Kichererbsenmehl, Gastronomiebedarf etc., die sich zurzeit entwickeln. Dazu kommen einige spezialisierte Mühlenbetriebe, die Kichererbsen zu Mehlen, Schrotten und weiteren Produkten verarbeiten. Diese Produkte sind in der Regel Vorstufenprodukte für die Lebensmittelindustrie, wie etwa für die Herstellung von Fleischimitationsprodukten. Dieser Trend dürfte sich weiter verstärken.

Wir haben die Kabuli-Sorte **Flamenco** im Programm: Mittelhoch (60-70 cm), aufrecht, Blüte und Ernte früh, TKM ca. 300 g, Farbe dunkelbeige. Weitere Sorten, auch Desi und großkörnigere Kabuli-Sorten sind in Arbeit.

Interessieren Sie sich für den Anbau von Kichererbsen? **Ihr Ansprechpartner Torsten Weber** steht Ihnen gerne für Informationen zur Verfügung: [t.weber@strube.net](mailto:t.weber@strube.net)

Anbei finden Sie einige Bilder. Wir erwarten gespannt die Ergebnisse aus der Praxis.

