

ANBAUANLEITUNG: KICHERERBSE

(*Cicer arietinum* L.)



Familie: *Fabaceae*
Unterfamilie: *Faboideae*
Gattung: *Cicer*

ANDERE NAMEN:

Chickpea (engl.), Garbanzo (span.),
Cece (ital.), Pois chiche (franz.), Ceci
Bohne (Kabuli Typ), Bengal Gram
(Desi Typ), Kala Chana (desi Typ)



URSPRUNG

Wie auch Linsen, Erbsen, Wicke, Flachs, Weizen und Gerste gehören Kichererbsen zu den ältesten Kulturpflanzen. Sie wurden bereits vor ungefähr 10.000 Jahren im Fruchtbaren Halbmond angebaut. Der wilde Vorfahr *C. reticulatum* ist im Südosten der Türkei als einjährige Pflanze beheimatet. Während diese im Winter wächst, wurde in der Bronzezeit begonnen Kichererbsen im Frühling zu säen. Die Griechen und Römer haben die Kichererbsen dann nach Europa gebracht. Heute werden Kichererbsen hauptsächlich in mediterranen und subtropischen Gebieten angebaut. Der weltweit größte Produzent ist Indien.



VEGETATIVE UND GENERATIVE EIGENSCHAFTEN

- Es werden zwei Kichererbsen-Typen unterschieden.

- **Desi-Typ:** rötlich, violette Blüten, dunkel gefärbte Samenschale, kantig geformte Samen
- **Kabuli-Typ:** weiße Blüten, cremefarbene Samenschale, größere rundliche Samen.
- Einjährige Pflanzen.
- **Keimung:** optimal bei 10 - 15 °C, minimal 0 °C. Die Bodentemperatur sollte mindestens 7 °C betragen. Auflaufen typischerweise nach etwa einer Woche.
- **Pflanzhöhe:** 40 cm bis 100 cm.
- **Blätter:** Blätter zweizeilig; ein Blatt besteht aus 5-8 Fiederblättern. Bei Trockenheit falten sich Blätter zusammen.
- **Blüte:** selbstbefruchtend; erste Blüte ungefähr 40 Tage nach Aussaat.
- **Stängel:** ein oder mehrere Haupttriebe mit Seitentrieben; stärker verzweigt, wenn mehr Platz.
- **Wurzeln:** mehr als 1 m tiefe Pfahlwurzel möglich; wenige hauptsächlich oberflächennahe Seitenwurzeln. Wenn Kichererbsen-spezifische Bakterien hinzugegeben werden, können Knöllchen Luftstickstoff binden.
- **Hülsen:** 1 - 2 cm groß. Desi-Typen enthalten bis zu drei Samen, Kabuli-Typen typischerweise einen Samen. Die Hülsen trocknen zur Ernte und lösen sich von der Hülse. Reife Hülsen rascheln, wenn man sie schüttelt.
- **Samen:** anfänglich grün, dann mit Typen-spezifischer Farbe, wenn reif. Desi-Typen ist dunkel gefärbt mit kantiger Form. Kabuli-Typen sind cremefarben und rundlich geformt.
- **Härchen:** behaarte Blätter, Hülsen und Stängel. Sondern organische Säuren ab, die Kleider verfärben und Leder angreifen können.
- **Wachstum:** indeterminiert. Die Pflanzen setzen ihr Wachstum fort, wenn die Bedingungen es erlauben. Kichererbsen brauchen Stress (z.B. Trockenheit), um die Abreife einzuleiten und reifen nur unter warmen und trockenen Bedingungen.



BODEN UND KLIMA

- Gut durchlässige lehmige Böden (keine schweren tonige oder sauren Böden).
- Hoher Keimwasserbedarf, aber empfindlich gegenüber Staunässe.
- Warmes Klima - reagiert während der Blüte empfindlich auf Temperaturen unter 15 °C und über 35 °C.
- Gut durchlüftete sonnige Lage.



ANBAU

- **Saatzeit:** im Mittelmeerraum von Januar bis März; in Mitteleuropa Mitte April bis Mitte Mai.
- **Bodentemperatur:** 7 °C optimal für Keimung.
- **Abstand zwischen Pflanzen:** ungefähr 8 - 10 cm.
- **Abstand zwischen den Reihen:** ungefähr 30 - 50 cm.
- **Saattiefe:** 4 - 5 cm, bei geringer Bodenfeuchte tiefer.
- **Anbauabstand:** Am selben Standort sollten Kichererbsen nur alle 5 - 6 Jahre angebaut werden.

Tipps:

- Kichererbsen reagieren sehr sensibel auf Staunässe. Sehr feuchte Standorte oder schwere Böden sollten vermieden werden.
- Stickstofffixierung ist nur mit Kichererbsen-spezifischen Bodenbakterien möglich. Die Bakterien können mittels Impfmittel bei der Aussaat ausgebracht werden. Pflanzen liefern auch ohne Bakterien Ertrag.
- Im Unterschied zu anderen Leguminosen wird keine Rankhilfe benötigt.



SCHÄDLINGE UND KRANKHEITEN

- **Brennfleckenkrankheit (*Ascochyta*):** Pilzkrankheit, die sich durch runde braune Läsionen äußert. Breitet sich bei feuchten Bedingungen schnell aus. Sporen können auf Ernterückstände mehrere Jahre überdauern. Der Erreger kann auch mit dem Saatgut eingetragen werden.
- **Grauschimmel (*Botrytis*):** Breitet sich unter warmen und feuchten Bedingungen aus. Samenbürtige Übertragung möglich.
- **Fußkrankheiten:** Erkennbar an Schwarzfärbung der Wurzel und vergilbten Blättern. Gefördert durch feuchte Bedingungen.
- **Baumwoll/Mais Kapseleule (*Helicoverpa armigera*/*Helicoverpa zea*):** Larven dringen in Hülsen ein und fressen die Samen. Andere Wirtspflanzen sind Mais und Tomaten.



ERNTE UND NUTZUNG

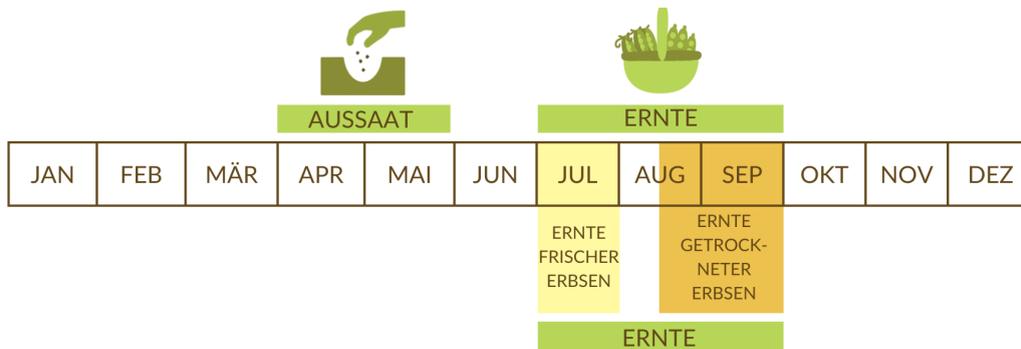
- **Blätter:** Grüne Blätter können als Gemüse verwendet werden, wenn gewaschen und gekocht.
- **Unreife Samen:** Kichererbsen können geerntet werden, wenn sie ihre volle Größe erreichen, aber immer noch grün sind. Typischerweise geröstet oder als Gemüse konsumiert. Grüne Samen sind auch roh bekömmlich.
- **Reife Samen:** Kichererbsen können geerntet werden, wenn die ganze Pflanze trocken ist und die Samen in den Hülsen rascheln. Im Mittelmeerraum werden Kichererbsen üblicherweise von Juli bis Anfang August geerntet. In Mitteleuropa fällt die Ernte auf Ende August bis Mitte Oktober.
- Es ist wichtig, die geernteten Samen vor Konsum oder Lagerung weiter trocknen zu lassen (z.B. ausgebreitet auszulegen).
- Reife Samen sollten vor Verzehr immer über Nacht eingeweicht werden. Es wird empfohlen, den entstehenden Schaum während dem Kochen abzuschöpfen.



WEITERE INFORMATIONEN

- Kichererbsen haben einen Eiweißgehalt von 20 -25 %.
- Der Fettgehalt von Kichererbsen beträgt ungefähr 5 - 6 % - deutlich mehr als viele andere Hülsenfrüchte.
- Kichererbsen sollten dunkel, trocken und kühl (< 20 °C) gelagert werden, insbesondere wenn sie als Saatgut verwendet werden sollen.
- Samenschale dunkelt mit der Zeit nach. Dieser Prozess ist beschleunigt, wenn nicht dunkel, trocken und kühl gelagert.

ZEITACHSE



Die dargestellte Zeitachse bezieht sich auf Mitteleuropa. Im Mittelmeerraum werden Kichererbsen zwischen Januar und März gesät und zwischen Juli und Anfang August geerntet.



Das Global Bean Projekt ist ein europäisches und globales Netzwerk zur Förderung und Ausweitung der Verwendung von Hülsenfrüchten in unseren Küchen und ihres Anbaus in unseren Gärten und auf Feldern.

Weitere Informationen, Autoren und Referenzen finden Sie online:

bean@2000m2.eu
www.globalbean.eu



Supported by:



Federal Ministry
for the Environment, Nature Conservation,
Nuclear Safety and Consumer Protection

based on a decision of
the German Bundestag