

DI Doris Lengauer

# Kichererbse (*Cicer arietinum*) – gesunde Hülsenfrüchte mit wenig Anspruch

**Spezial-  
kulturen  
WIES**

Die Landwirtschaft in Europa hat sich in den vergangenen Jahrzehnten vermehrt auf stärkehaltige Früchte, wie z. B. Getreide und Mais fokussiert und die Produktion von pflanzlichem Eiweiß eher vernachlässigt. Um die Eiweißversorgung der EU durch mehr Eigenproduktion nachhaltig zu verbessern, hat die EU – Kommission im Jahr 2018 einen Strategieprozess gestartet. Leguminosen (Hülsenfrüchtler) leisten hierbei einen wertvollen Beitrag.

Die Leguminose Kichererbse als hochwertige Proteinquelle wird in der österreichischen Landwirtschaft noch wenig angebaut (443 ha) und das, obwohl sie aufgrund ihrer hohen Trockenheitstoleranz zweifelsohne zu den Gewinnern der geänderten klimatischen Bedingungen zählt.

Bereits in der Jungsteinzeit in Kleinasien kultiviert, breitete sie sich von dort über den vorderen Orient nach Indien und in den Mittelmeerraum aus. Im Mittelalter bis zur Zwischenkriegszeit schaffte sie es sogar in den deutschsprachigen Raum, wo sie danach wieder verschwand um nun doch wieder langsam Fuß zu fassen.

Der globale Kichererbsenmarkt wird im Prognosezeitraum 2022 bis 2027 voraussichtlich eine jährliche Wachstumsrate von 4,8% verzeichnen. Mitverantwortlich dafür sind neben geänderten Lebensweisen (mehr Veganer und Vegetarier) auch Krisen wie die Covid-19-Pandemie, wo Empfehlungen entstanden, vermehrt auf nährstoffreiche und gut lagerfähige Lebensmittel zu setzen. Diese Vorgaben erfüllt die Kichererbse problemlos. Darüber hinaus ist sie mit einem Proteingehalt von 20 Prozent und einem hohen Eisengehalt und vielen Vitaminen geradezu prädestiniert für vegane/vegetarische Ernährung. Durch ihren hohen Anteil an Ballaststoffen gewährleistet diese ein langanhaltendes Sättigungsgefühl, ist allerdings auch etwas schwerer verdaulich. Die Kombi-

nation in der Küche mit Gewürzen wie Kümmel, Anis oder Fenchel können hierbei unterstützen. Wichtig zu wissen ist allerdings, dass auch die Kichererbse als Leguminose unverdauliches Phasin enthält und sie daher vor dem Verzehr immer erhitzt werden sollte.

## Anbau

Die weltweite Produktion beläuft sich auf 16,8 Millionen Tonnen, wobei Indien fast 75% aller Kichererbsen produziert. Der Anbau in Europa findet hauptsächlich in Italien, Spanien und Bulgarien statt.

Es werden zwei Kichererbsentypen unterschieden:

| Typ    | Blühfarbe | Korn                                   | Verbreitung                   |
|--------|-----------|--|-------------------------------|
| Kabuli | Weiß      | groß, abgerundet, hell gefärbt         | Mittelmeerraum, Lateinamerika |
| Desi   | Violett   | kleiner, schmal, eckig, dunkel gefärbt | Indien                        |



Blüte Kabuli-Typ



Blüte Desi-Typ

Bei uns sind meist die rundlichen beige-gelben Körner aus dem Mittelmeerraum erhältlich. Beide Typen schmecken leicht nussig und passen zu Curry, Fleisch, Reisgerichten, Suppen und Salat. Verarbeitet findet man sie als Brotaufstrich („Hummus“), als Bällchen („Falafel“) oder in Form von Mehl, das als Basis für Brot, Pizza oder süße Backwaren dient. Das Beste daran: Kichererbsen eignen sich für süße und pikante Gerichte gleichermaßen!

Der Anbau beider Typen wäre in trockenen Gebieten Österreichs möglich, wobei der Desi-Typ als noch trockenheitstoleranter und ertragsstabiler gilt.

## Sorten

Da es aktuell keine eingetragene Sorte in Österreich gibt, ist es notwendig, ausländische Sorten anzupassen bzw. auf ihre Anbautauglichkeit zu testen. Kriterien für einen österreichischen Anbau sind neben Standfestigkeit, Wuchshöhe, einer hohen Kältetoleranz zur Blüte, determiniertes Wachstum und Doppelhülsigkeit (der Ansatz von zwei Hülsen pro Nodium).



Bei allen getesteten Sorten bildet sich nur eine Blüte pro Nodium.

## Ansprüche

Die wärmeliebende Kichererbse wächst am liebsten auf kalkreichen, sandigen Böden mit genügend Phosphor- und Kaliumversorgung (jeweils ca. 70 kg/ha). Stickstoff fixiert die Pflanze selbst, wobei dies abhängig vom Nitratgehalt im Boden ist. Auch ein

zu tiefer pH-Wert vermindert die N-Bindung der Knöllchenbakterien sehr stark. Eine Beimpfung mit Rhizobien wird empfohlen, da heimische Böden noch wenig Erfahrung mit dieser Kulturpflanze gemacht haben.

Zur Keimung ist feuchtes, aber nicht zu kaltes Wetter ideal – die Bodentemperatur sollte jedoch mindestens 12 °C betragen. Demnach liegt der Anbauzeitpunkt zwischen Mitte April und Mitte Mai.

Je nach Korngröße der verwendeten Sorte bewegt sich die Aussaatmenge zwischen 80 und 140 kg/ha. Die Ablagetiefe des Korns sollte 5 bis 8 cm betragen. Bewährt hat sich eine Saatechnik Kombination aus Kreiselegge und Drillmaschine bzw. die Verwendung von Einzelkornsämaschinen.

Im weiteren Wachstumsverlauf ist die Kichererbse sehr genügsam und kommt mit sehr wenig Niederschlag aus. Die Beikrautregulierung ist mechanisch gut bewältigbar, da die Kichererbsen ab dem 2- bis 3-Blatt-Stadium sehr elastisch sind.

## Schädlinge und Krankheiten

Der am häufigsten auftretende Krankheitserreger ist der Schadpilz *Ascochyta blight* – Blattflecken- und Bleichkrankheit – der sich bei feuchten Bedingungen ausbreitet und für bräunliche, runde Flecken auf Blättern und Hülsen sorgt und bei zunehmender Ausbreitung auch die Stängel befällt. Resistentes Saatgut und die Einhaltung einer 5- bis 6-jährigen Anbaupause sind vorbeugende Maßnahmen. Auch ein Befall mit *Pythium* und *Botrytis*, sowie verschiedenen Viren ist möglich.

## Ernte

Die meisten Sorten blühen nach 40 bis 50 Tagen. Ab diesem Zeitpunkt sollte die Temperatur mindestens 15°C betragen, da sonst Blüten/Hülsen abfallen und der Pollen unfruchtbar wird.

Kurze Stressperioden kann die Pflanze durch ständige Neubildung von Blüten kompensieren. Zur Abreife ist es notwendig, dass trockene Bedingungen herrschen, da sonst laufend neue Blütenansätze gebildet werden. Temperaturen von 35°C werden von diesem Trockenheitskünstler problemlos vertragen. Aufgrund der guten Standfestigkeit ist eine maschinelle Ernte möglich.

Der Erntetermin liegt je nach Sorte und Bedingung zwischen Mitte August und Mitte Oktober. Je später geerntet wird, desto höher ist die Gefahr von Pilzkrankheiten und unzureichender Trockenheit für den Mähdrusch. Druschreife erkennt man am Rascheln der Samen in den Hülsen – dies ist bei einer Restfeuchte von ca. 12 – 14 Prozent der Fall. Die durchschnittliche Ertragsersparnis liegt bei 1,5 bis 2 Tonnen pro Hektar.



Hülsen Kichererbse, August 2023

## Sortenversuch

Um einen Eindruck zu gewinnen, ob verfügbare Kichererbsensorten auch bei uns in der Süd-Weststeiermark gedeihen können, wurden 12 Herkünfte zusammengetragen und angebaut. Die Aussaat erfolgte am 23. Mai 2023 händisch mit einem Pflanzabstand von 30 cm zwischen und 10 cm in der Reihe.

Die heurigen Wetterbedingungen waren für diese eine große Herausforderung, so dass bis auf die „Desi-Typ“-Sorte „Noir de Sicile“ alle anderen ein zweites Mal – diesmal über Voranzucht – verpflanzt wurden.

### Sortenübersicht der getesteten Kichererbsen

| Sorten          | Herkunft      |
|-----------------|---------------|
| Analisto        | Lidea         |
| Ares            | Baumaux       |
| Beste von Allen | Arche Noah    |
| Badil           | Saatbau DL    |
| Blanco Lechoso  | Baumaux       |
| Maragià         | Tec2Trade     |
| Noir de Sicile  | Baumaux       |
| Pascià          | Semo Bio GmbH |
| Principe        | Baumaux       |
| Reale           | Tec2Trade     |
| Sokol           | BSV Saaten    |
| Twist           | Die Saat      |



Bestand Mitte August

Da der Versuch zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht abgeschlossen ist, kann noch keine Anbauempfehlung abgegeben werden.

Eine Etablierung und Ausweitung der Kichererbse im heimischen Anbau wäre wünschenswert und zielführend. Dazu müsste allerdings die Sortenentwicklung in Europa forciert werden, um Ertragsschwankungen, die aufgrund lokaler Witterung stattfinden, möglichst minimal zu halten. Jedenfalls könnte sie einen Beitrag zur heimischen Eiweißversorgung leisten, die Fruchtfolge erweitern und für Abwechslung auf dem Teller sorgen.