

Kichererbsen kurz vor der Ernte auf dem Betrieb von Michael Reisle in Rheinland-Pfalz

# GEFRAGTE KICHERERBSE

→ Große Chancen, aber auch Risiken

**AUTORIN:**  
Carola Blessing, LTZ Augustenberg,  
E-Mail: carola.blessing@ltz.bwl.de

**DARUM GEHT'S:**  
Nur wenige Landwirt:innen bauen bisher Kichererbsen an. Die Kultur braucht es trocken und warm. In nassen Jahren wie diesem sind Totalausfälle möglich. Doch Verbraucher:innen schätzen die Speiseleguminose.

Die Nachfrage nach Kichererbsen wächst. Im Jahr 2020 wurden 19.300 t importiert – fünf Jahre zuvor waren es noch 7.200 t. Das meldet aktuell das Statistische Bundesamt. Entsprechend wächst auch bei den Landwirt:innen das Interesse am Anbau der Körnerleguminose. In Deutschland stand die Druschfrucht dieses Jahr auf schätzungsweise 550 ha, ein Großteil davon waren Bio-Äcker. Die Bundesländer erfassen die Anbaufläche allerdings nicht. Mittlerweile bieten mehrere

Foto: Michael Reisle

Lieferanten in Deutschland Kichererbsensaatgut an, das größtenteils aus Vermehrungen in Frankreich oder Italien stammt. Die Saatgutkosten bewegen sich zum Teil zwischen 150 und 350 Euro/dt. Andere Sorten sind bei Händlern aus Österreich oder Italien erhältlich, jedoch verbunden mit zusätzlichen Transportkosten. Die Verfügbarkeit ökologischen Saatgutes ist derzeit schwierig. Bevor Bio-Landwirt:innen konventionelles, nicht-chemisch gebeiztes Saatgut nutzen, brauchen sie eine Einzelfallgenehmigung von der Kontrollstelle.

## Unterschiedliche Typen

Kichererbsen sind in zwei Sortentypen verfügbar, dem Desi- und dem Kabuli-Typ. In beiden Sortentypen sind verschiedene Sorten erhältlich. Allerdings findet sich im deutschen Handel fast ausschließlich der Kabuli-Typ, der auch weltweit 70 Prozent des Anbaus ausmacht.

Die Sortentypen lassen sich leicht an der Blüten- und der Samenschalenfarbe unterscheiden: Der Desi-Typ blüht violett und hat eine dunkel gefärbte Samenschale. Seine Körner sind außerdem kleiner als die des Kabuli-Typs. Jener blüht weiß, die Samenschale ist hell-cremefarben.

Am Landwirtschaftlichen Technologiezentrum Augustenberg (LTZ) geprüfte Desi-Sorten erreichten eine Tausendkornmasse (TKM) von 200 bis 250 g. Die Kabuli-Sorten lagen bei über 500 g. Die Kornmasse sollten Landwirt:innen bei der Saatmenge einrechnen. Außerdem empfiehlt sich, die Keimfähigkeit zu testen, denn Keimtests im Labor ergaben eine große Spannweite von nur 20 bis über 90 Prozent. Weil langjährige Anbauversuche in Deutschland fehlen, sollten Betriebe eigene Anbauteests unter ihren Standortbedingungen durchführen.

## Impfung notwendig

Für den Anbau sind gut durchlässige Böden mit neutralem pH-Wert zu wählen. Insbesondere Staunässe vertragen die Leguminosen schlecht. Zur Keimung

ist eine Bodentemperatur von mindestens 7 °C nötig, deshalb liegt der Aussaattermin im April oder Mai. Frühe Saattermine erhöhen das Risiko von Pilzkrankheiten. Wie Soja muss auch Kichererbsensaatgut beimpft werden, weil die entsprechenden Mesorhizobien in mitteleuropäischen Böden fehlen. Dafür ist ein spezifisches Impfprodukt nötig, weil die Bakterien anderer Körnerleguminosen mit Kichererbsen keine Symbiose etablieren können. Bei erfolgreicher Impfung bilden sich korallenförmige Knöllchen aus, die rötlich gefärbt sind, wenn sie Stickstoff fixieren.

Unkräuter lassen sich gut mechanisch bearbeiten. Weil die Kultur unterirdisch (hypogäisch) keimt, ist vorsichtiges Blindstriegeln möglich. Ab dem Zwei- bis Drei-Blattstadium verträgt die elastische Pflanze mehrmaliges Striegeln. Auch hacken ist ab dem Vier- bis Fünf-Blattstadium bis zum Reihenschluss möglich.

Beginnend an den unteren Blattachsen, erblühen Kichererbsen 40 bis 50 Tage nach der Aussaat. Bei Temperaturen unter 15 °C fallen die Blüten ab oder die Pollen verlieren ihre Fruchtbarkeit.

## Nichts für Risikoscheue

Wer dieses Jahr viele Kichererbsen geerntet hat, musste Glück haben. Denn in etlichen Regionen sorgten niedrige Temperaturen zur Blüte und Pilzkrankheiten für herbe Ertragsverluste. Der Hauptschadpilz *Ascochyta* konnte sich unter optimalen Feuchtebedingungen weit ausbreiten. Der Pilz sorgt für bräunliche runde Flecken auf den Blättern oder Hülsen. Befallene Stängel färben sich braun, schnüren sich ein und knicken ab. Neben *Ascochyta* haben die Wissenschaftler:innen des LTZ Augustenberg auch *Pythium*, *Botrytis* und Viroten auf den Versuchsflächen nachgewiesen. Die angesetzten Hülsen blieben dann größtenteils leer.

In Süddeutschland verzeichneten einige Landwirt:innen Totalausfälle, in anderen Regionen waren Erträge bis zu 3 t/ha möglich. Die durchschnittliche Ertragsersparnis liegt bei 1,5 bis 2 t/ha, starke

Abflamngeräte für die Landwirtschaft.

Wir denken an Ihre Zukunft!



powerHEAT  
classicFLAME  
lineFLAME  
varioFLAME  
hopfenFLAMM

Unser Beitrag zu Ihrem Erfolg.

Innovative Abflammtchnik für eine gesunde Umwelt ohne Herbizide.

**Reinert**   
www.abflammtchnik.de

Die umweltschonende Wildkrautbeseitigung. Made in Germany!



Der Desi-Typ blüht violett und hat eine dunkel gefärbte Samenschale (links). Seine Körner sind außerdem kleiner als die des Kabuli-Typs. Der blüht weiß und hat eine helle cremefarbene Samenschale.

Schwankungen sind nicht selten. Auch der Erntetermin ist sehr variabel – er kann zwischen Mitte August und Mitte Oktober liegen. Je später der Termin, desto stärker steigt allerdings das Risiko der Verpilzung.

Für die Ernte ist ein herkömmliches Schneidwerk wie zur Getreideernte ausreichend, dank des hohen Hülsenansatzes ist kein Flexschneidwerk notwendig. Kichererbsen sind indeterminiert. Das bedeutet, dass

sie unter entsprechenden Bedingungen ihr Wachstum fortsetzen und immer neue Blüten und Hülsen ausbilden können. Um das Wachstum zu unterbrechen, braucht die Pflanze trockene Bedingungen im Spätsommer. Die Körner sind erntereif, wenn sie sich von der Hülse lösen und beim Schütteln klappern. Gereinigte Kichererbsen lassen sich gut lagern, wenn sie auf eine Restfeuchte von zwölf bis 14 Prozent getrocknet werden.

### → Steigende Nachfrage nach Kichererbsen

*Ein Bioland-Betrieb hat sich eine Vermarktung aufgebaut*

Auf dem Gerbachhof in Bolanden wurden bereits im Jahr 2015 erste Versuche zum Anbau von Kichererbsen im Rahmen der Öko-Leitbetriebe Rheinland-Pfalz durchgeführt. Der jetzige Betriebsleiter Michael Reisle setzt den Anbau auf dem Bioland-Betrieb fort.

„Wegen der zu nassen Witterungsbedingungen war die Kichererbsenernte dieses Jahr leider nicht gut“, führt Reisle aus. Er baut sowohl dunkle und auch helle Sorten an, konnte in diesem Jahr aber nur die dunklen Sorten des Desi-Typs ernten. Sie kamen mit den diesjährigen Bedingungen besser zurecht, wogegen es bei den Sorten des Kabuli-Typs zum Totalausfall kam. „Dafür haben wir im Jahr 2020 durch den trockenen und heißen Sommer mit fast 2 t/ha überdurchschnittlich viel geerntet“, berichtet der Bioland-Landwirt. Der Ernteschnitt liegt auf seinem Betrieb bei 1 t/ha.

In seinem Hofladen bietet er überwiegend die dunklen Kichererbsen an, die jedoch bei vielen Verbraucher:innen noch weitgehend unbekannt sind. „Schön wäre es, wenn in Zukunft die Kunden mehr dunkle Kichererbsen kaufen würden. Die haben zwar einen niedrigeren Ertrag, sind aber dafür sicherer im Anbau“, erklärt Reisle und fügt hinzu, dass man die dunklen Sorten genauso zu Falafel oder Humus verarbeiten kann wie die hellen Sorten.

Neben der Vermarktung im eigenen Hofladen beliefert der Ackerbauer auch mehrere Unverpackt-Läden in der Rhein-Neckar-Region. „Für unsere Kichererbsen haben wir nie viel Werbung gemacht und waren trotzdem dieses Jahr bereits im Mai ausverkauft.“ Kürzlich hat Reisle eine weitere Kooperationsanfrage eines regionalen Lebensmittelhändlers erhalten. Entsprechend der Nachfrage passt er die Anbaufläche an. Vergangenes Jahr bestellte er 1,7 ha, dieses Jahr rund 4 ha, nächstes Jahr werden es 5 ha Kichererbsen sein.

### Initiative Vermarktung gefragt

Vermarktungsstrukturen für heimische Kichererbsen fehlen bislang. Deshalb müssen Landwirt:innen noch viel Energie in deren Aufbau und die Vermarktung ihrer Ernte stecken.

Laut Statistischem Bundesamt liegt der Preis für Importware bei durchschnittlich 900 Euro/t, sowohl für Bio- als auch für konventionelle Kichererbsen. Heimische Ware ist hier kaum konkurrenzfähig. Es lohnt sich aber, eigene Wege für eine gewinnbringende Vermarktung zu suchen: zum Beispiel eine Direktvermarktung trockener Kichererbsen über Hof- und Unverpackt-Läden oder die Belieferung von Gastronomen in der Region.

Zusammenfassend ist festzuhalten, dass Kichererbsen auf heimischen Äckern bisher selten zu finden sind. In der Kultur steckt aber viel Potenzial für

- eine erweiterte Fruchtfolge,
- den diversen Betrieb,
- die Anpassung an den Klimawandel und die vorhergesagten trockeneren und wärmeren Sommer.

Allerdings sind größere Ertragsschwankungen und auch Totalausfälle nicht ausgeschlossen. Deshalb lohnt sich eine Lagerhaltung, um auch in mageren Jahren Kunden bedienen zu können. ←

*Zur weiteren Recherche im englischsprachigen Raum nutzen Sie die Begriffe: „chick pea“, „garbanzo“ oder „garbanzo beans“.*

FOTOS: CAROLA BEISSING