

Regionale Bio-Kichererbsen auf dem Speiseplan von Jugendherbergen

Der LeguNet-Demolandwirt Hans-Ulrich Braun baut seit sechs Jahren mit wachsendem Erfolg Kichererbsen an, die er unter anderem an Jugendherbergen in Baden-Württemberg liefert. Eine Wertschöpfungskette – durch Zufall entstanden – funktioniert perfekt.

Die Erfolgsgeschichte begann mit dem Koch Jonas Kachel in einer Jugendherberge in Heilbronn. Seine Mission: Mehr Hülsenfrüchte in die Großverpflegungsküche bringen. Sein Hauptaugenmerk war dabei auf Kichererbsen, denn die kennt und isst so gut wie jeder Verbrauchende – meistens sogar sehr gerne.

Er sprach mit Cornelia Claus von der rebio, eine für Baden-Württemberg regionale Bioland-Erzeugergemeinschaft. Die zwei schmiedeten einen Plan: Eine regionale Wertschöpfungskette für Bio-Kichererbsen zu schaffen – vom Feld bis in die Jugendherbergen des Landesverbands des Deutschen Jugendherbergswerks in Baden-Württemberg (DJH BW). Bohnen sind bei den Gästen nicht so gefragt, aber Kichererbsen total „in“, so die Einschätzung von dem Koch.

Gesagt, getan: Claus fragte bei Vertragslandwirt*innen die möglichen Liefermengen ab und bei den Jugendherbergen die Verbrauchsmengen. Die gesamte Logistik übernimmt auch rebio in Kooperation mit Dienstleistenden: von der Reinigung/ Aufbereitung und Abpackung bis hin zum Transport zu den Kunden. "Die Zusammenarbeit mit rebio ist für uns ein wichtiger Schritt, um unseren Beitrag zum Ernährungswandel zu leisten. Durch die Förderung von regionalem Anbau und nachhaltigen Praktiken möchten wir nicht nur köstliche Mahlzeiten für unsere Gäste bereitstellen, sondern auch einen positiven Einfluss auf die Umwelt haben", sagt Jörg Hoppenkamps, Geschäftsführer des DJH BW.



Seit einigen Jahren baut der Landwirt Hans-Ulrich Braun die wärmeliebende Kichererbse an. Foto: Hans-Ulrich Braun.

Kichererbsen vertragen Sommertrockenheit

LeguNet-Demolandwirt Hans-Ulrich Braun ist einer von acht Biobauern, die für den DJH BW anbauen. „Die Kichererbse hat meine Tochter aus ihrer WG mitgebracht“, erinnert sich der Landwirt. Sie konnte ihre Eltern begeistern und schnell war eine „Schnapsidee“ der Familie Braun geboren: Die Kichererbse selbst anzubauen. „Im ersten Jahr sind wir mit unseren Kenntnissen aus YouTube krachend gescheitert. Doch dann suchte rebio Anbauer*innen für die Sonderkultur. Ich war auf der Suche nach

Gefördert durch



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

Projekträger



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMLEH Eiweißpflanzenstrategie

leguNet.de



Kulturen, die unsere Sommertrockenheit gut wegstecken können. Also machten wir noch einen Versuch mit der Kichererbse, der bessere Erträge lieferte. Ich konnte durch Austausch und Vernetzung mit Kolleg*innen und Fachleuten dazulernen“, so Braun. Jetzt baut er auf einem Hektar Kichererbsen an, die über rebio an die baden-württembergischen Jugendherbergen gehen.

Seit 2024 läuft die Kooperation zwischen acht Landwirt*innen, rebio und zwölf Herbergen. Mindestbestellmenge pro Herberge sind 100 Kilogramm, was zu einer Gesamtmenge von circa zwei Tonnen pro Jahr führt. Im ersten, feuchten Jahr gab es nur eine mäßige Ernte. „Wenn es ab dem Beginn der Blüte zu viel regnet, geht die Kichererbse in den indeterminierten Wuchs und bildet immer wieder neue Blüten. Da hatten wir teilweise drei Altersstufen auf dem Feld“, berichtet Braun. 2025 war das Klima trockener, die Ernte entsprechend besser.

Forschung und Praxis verbinden



Auf den Speiseplänen von zwölf Jugendherbergen stehen regelmäßig Gerichte mit Kichererbsen. Foto: Canva

„Die Erfahrungswerte mit Kichererbsen sind eben noch jung. Wir brauchen mehr Wissen“, sagt Cornelia Claus von rebio und ergänzt: „Deshalb war es super, dass Mitarbeitende des Forschungsprojekts [CiLaKlima](#) (12/2022 bis 11/2025) den Anbau unserer Kichererbsen begleitet haben. Forschende und Landwirt*innen können so miteinander und voneinander lernen und mehr Erkenntnisse über den noch jungen Anbau von Kichererbsen bekommen.“ Übergeordnetes Ziel von [CiLaKlima](#) war es, genetische

Ressourcen von Kichererbse und Saat-Platterbse auf ihre Eignung für den Anbau in Deutschland zu prüfen.

Je nach Verfügbarkeit haben die Landwirt*innen der Kooperation sich für Sorten wie Orion, Sultano, Flamenco oder Lara entschieden. Es handelt sich jeweils um sogenannte Kabuli-Typen, die rundlich geformt sind und eine dünne, cremefarbene Samenhülle haben. Im CiLaKlima-Projekt gab es die Erkenntnis, dass die dunklen Sorten weniger pilzanfällig sind. Allerdings müssen sie im Markt erst noch bekannt gemacht werden. Immerhin eine Firma hat schon bei rebio geordert: Für sie macht Hans-Ulrich Braun einen Testanbau von einem weiteren Hektar.

Die Tischgäste der Jugendherbergen sind begeistert von der Kooperation. „Die regionale Kichererbse kommt bei unseren Gästen richtig gut an. Besonders Hummus und unser Kichererbsen-Curry sind bei Familien und Seminargruppen sehr beliebt. Wir setzen bewusst auf saisonale und regionale Zutaten – das sorgt nicht nur für frischen Geschmack, sondern stärkt auch die heimische Landwirtschaft“, sagt Christian Hinterkopf, Koch in der Jugendherberge Stuttgart International. Es bleibt zu wünschen, dass der Konsum in den Jugendherbergen kontinuierlich steigt.

Text: Hella Hansen, Koordination Wissenstransfer, FiBL Deutschland e.V.
Datum: 15.07.2026