Heimische Kichererbsen: Vom Nischenprodukt zur Zukunftschance?

Am 18. und 19. November 2026 fand das dritte Kichererbsen-Forum im REBgut in Lauda-Königshofen bei Würzburg statt. Veranstaltet wurde es von LeguNet, regiopakt und der Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern mit finanzieller Unterstützung von "Zukunft Land". Über beide Tage nahmen insgesamt mehr als 60 Akteur*innen aus der gesamten Wertschöpfungskette teil. Sie diskutierten Chancen und Herausforderungen rund um heimische Kichererbsen – vom Anbau bis zur Verarbeitung und Vermarktung.



Podiumsrunde mit Blick auf die Weinberge: Akteur*innen der Wertschöpfungskette diskutieren über Hemmnisse und Chancen der Kichererbse. Foto: James Reed, Contentivity

Ein Patentrezept für den heimischen Kichererbsenanbau gibt es nicht. Darin waren sich die Fachleute einig. Dennoch prägten Aufbruchstimmung und Begeisterung für die Nischenkultur das Forum. Isabella Krause von der Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern eröffnete die Veranstaltung mit einem Rückblick auf das Kichererbsenjahr 2026, aus dem viele Betriebe positive Erfahrungen mitbrachten. Mit ihrer Toleranz gegenüber Trockenheit ist die Kichererbse eine interessante Option für warme und trockene Standorte – auch im Hinblick auf die Klimakrise. Für ihre weitere Entwicklung setzt Krause auf langfristige Zusammenarbeit: „Wir haben in den vergangenen Jahren viel aufgebaut: Anbauerfahrung, Forschung und erste Produkte aus heimischen Kichererbsen. Jetzt brauchen wir langfristige Partnerschaften, damit Betriebe ihren Anbau planen und Verarbeitende passende Produkte entwickeln können. Ich traue der Kichererbse einen festen Platz in unserer Landwirtschaft und auf unseren Tellern zu. Dieses Forum zeigt, wie viele Menschen bereit sind, daran mitzuarbeiten", sagte Krause.

Wissen gewinnen und teilen

„Es geht voran, in den vergangenen Jahren haben wir sehr viel an Wissen für einen erfolgreichen Anbau hinzugewonnen." So argumentierte Moritz Reckling vom Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung (ZALF), der zahlreiche Sortenversuche von 2022 bis 2026 koordiniert und ausgewertet hat. „Bezüglich der Sortenvielfalt und

Gefördert durch
Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages
Projektträger
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
im Rahmen der BMLEH Eiweißpflanzenstrategie

Steigerung des Ertragspotenzials haben wir Quantensprünge gemacht“, so Reckling. In den vorgestellten Versuchen lagen die Erträge im Mittel bei zwei Tonnen pro Hektar, wobei der Einfluss der Sorte vergleichsweise gering ausfiel. Größere Bedeutung hatten Standort, Aussaattermin und Krankheiten, unter anderem in Verbindung mit dem Feldaufgang. Totalausfälle kommen weiterhin vereinzelt vor. Eine zentrale Frage bleibt deshalb, wie sich die Anbaurisiken verringern lassen.

Ein Ansatz dafür ist die Züchtung angepasster Sorten. Franziska Wespel, Professorin für Breeding Novel Grain Crops an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, arbeitet dort an der Züchtung von Kichererbsensorten, die optimal auf Klima und Böden in Deutschland bzw. Süddeutschland abgestimmt sind. Ziel ist ein zuverlässiger, ertragsstabiler Anbau. Auf ihren Impulsvortrag folgte ein Workshop zu Züchtungszielen. „Ich profitiere sehr von diesem Forum, weil ich aus der Praxis gespiegelt bekomme, welche Anforderungen für die gesamte Wertschöpfungskette von Bedeutung sind. So erhalte ich viele Ideen aus der Praxis und weiß, wo ich weitermachen muss. Den Landwirt*innen ist beispielsweise eine eher frühe und gleichzeitige Abreife der Kichererbsen sehr wichtig, so Wespel.“

Perspektiven von der Landwirtschaft bis zum Konsum

Drei Landwirt*innen aus konventionell und biologisch wirtschaftenden Betrieben berichteten von ihren Erfahrungen mit verschiedenen Kichererbsensorten in den vergangenen fünf bis sechs Jahren. Sie schilderten erste erfolgreiche Ernten teils sehr offen als „Anfängerglück“ denen Rückschläge und Totalausfälle folgten, aber auch wieder bessere Jahre. Leonard van Uelft berichtete vom Anbau der roten Kichererbse, die im Netzwerk derzeit insgesamt viel Aufmerksamkeit erfährt. Bisher ist van Uelft sehr zufrieden mit der neuen Sorte. Zum Ernten nutzt er seit einiger Zeit den Schwaddrusch. „Seitdem habe ich viel weniger Probleme mit der heterogenen Abreife“, so van Ulft. Die Berichte aus der Praxis zeigten, wie unterschiedlich sich der Anbau je nach Betrieb und Jahr entwickeln kann.



Elisabeth Berlinghof vom ZALF präsentiert in den Pausen auf Postern ihre Forschungsergebnisse. Foto: James Reed, Contentivity

Kichererbse im Trend

Nike Sudikatis und Tobias Jebara von der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde stellten ihre Erhebungen zum Konsum von Kichererbsen und zu den Anforderungen der Verarbeitenden vor. Von den 1.543 befragten Verbraucher*innen hatten 75 Prozent bereits Kichererbsen gegessen. 19 Prozent gaben sogar an, dass die Hülsenfrucht einmal pro Woche oder öfter auf ihrem Speiseplan steht. Ware im Glas bzw. Konserve und Aufstriche sind dabei die zwei beliebtesten Produktformen.

Eine Podiumsrunde nahm anschließend den Weg heimischer Kichererbsen von der Aufbereitung über die Verarbeitung bis zur Vermarktung in den Blick. Diskutiert wurde, welche Hemmnisse den Marktzugang erschweren und wo Chancen für heimische Ware liegen. Im Mittelpunkt stand damit die wirtschaftliche Frage, wie aus

regionalem Anbau ein Angebot für die Abnehmenden werden kann. Es brauche Sorten, die funktionieren, Menge bringen und in großen Strukturen mithalten zu können, so die Meinung. Die rote Kichererbse sei im Moment nicht nur wegen ihrer Robustheit, sondern auch wegen ihrem Alleinstellungsmerkmal besonders interessant. Angeregt diskutiert wurden auch die Vermarktungsmöglichkeiten von verschiedenen Qualitäten, je nach Korngrößen, Bruchanteil, Verfärbungen etc. Die Verwendung geht vom Glas (beste Qualitäten) über Hummus und Mehl bis zum Futter.

Vielfalt an Produkten auf dem Markt



Im „Markt der Möglichkeiten präsentieren Vertreter*innen von Firmen, wie sie die Kichererbse verarbeiten und vermarkten. Foto: James Reed, Contentivity

Ein Markt von Möglichkeiten zeigte ganz konkrete Produktentwicklungen auf: von zahlreichen Kichererbsen–Snacks über Kichererbsen-Bolognese und Falafelmischungen bis zu vakuumierten Convenienceprodukten zum Sofortverzehr. Die Vertreter*innen der Firmen erläuterten ihre Produktideen und berichteten von ihren Erfahrungen am Markt.

Die Teilnehmenden sprachen sich für eine Fortsetzung des Kichererbsen-Forums aus, möglichst mit regelmäßigen Treffen in Präsenz. Künftig wünschen sie sich auch den Austausch mit Entscheidungsträger*innen aus der Politik und Vertreter*innen der Gemeinschaftsverpflegung.

Autorin: Hella Hansen

Datum: 24.11.2026