

Kichererbsenanbau in Bayern – Eine Kultur mit Potenzial und großem Forschungsbedarf

Großes Interesse am Anbau von Kichererbsen zeigten die Teilnehmenden aus Praxis, Forschung, Handel und Verarbeitung am 25. Juni beim Kichererbsen-Feldtag auf dem Biohof Franz GbR im unterfränkischen Leinach. Auf dieser, vom LeguNet organisierten, Veranstaltung wurde das Wissen rund um den Anbau von Kichererbsen ausgetauscht und entlang der Wertschöpfungskette vernetzt.

Fränkischer Kichererbsenanbau in der Praxis



Landwirt Simon Franz berichtet den Teilnehmenden seine Erfahrungen mit der Kichererbse (Foto: Meinecke, J.)

Zusammen mit dem Bioland Ackerbauberater Simon Siegel führte der experimentierfreudige Biolandwirt Simon Franz die 24 Teilnehmenden über seine Kichererbsenfelder. Auf der ersten Ackerfläche baut der Landwirt Kichererbsen der Sorte Orion in Reinsaat an. Kaum auf dem Feld, wurden von den Teilnehmern die ersten Fragen gestellt. Welche Sätiefe und warum? Welcher Reihenabstand? Kann man Kichererbsen striegeln? Kichererbsen sollten möglichst flach, 2- 3 cm tief,

gesät werden, so Simon Franz. Ein Reihenabstand von 50 cm hat sich bei ihm durch die verfügbare Technik ergeben. Striegeln funktioniert bei Kichererbsen aufgrund der hypogäischen Keimung wunderbar erklärt Simon Siegel. Die Kichererbse kommt „wie ein Zahnstocher“ heraus und verholzt schnell.

Verfügbare Sorten und deren Eigenschaften

Auf einer zweiten Fläche wurde im Rahmen des LeguNet eine Sortendemonstration mit den acht Kichererbsensorten Cicerone, Lara, Orion, Analisto, Twist & Rondo des Kabulityps angelegt. Es gibt verschiedene Wuchstypen. Die Sorten „Lara“ und „Cicerone“ wachsen lang, hoch und verästeln im unteren Bereich. Andere Sorten wie „Rondo“ wachsen kürzer. Kleinsamige Sorten wie „Rondo“ sind für den Landwirt einfacher auszusäen. Verarbeiter bevorzugen wiederum großsamige Sorten wie „Orion“. Die Sortenwahl allein ist kein „Gamechanger“ so Simon Siegel. „Licht, Hangrichtung und Saatstärke“ sind entscheidender, erklärt der erfahrene Ackerbauberater. Wichtig ist eine gute Durchlüftung des Bodens und die Befahrbarkeit, sodass der Boden nicht schmiert. Wenn in Hanglage angebaut wird, sollte ein Südhang genutzt werden.



Berater Simon Siegel geht auf die Sortenunterschiede ein (Foto: Winterling A.)

Gefördert durch



Projektträger



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMLEH Eiweißpflanzenstrategie

leguNet.de





Vielfalt der Kichererbsen. (Foto, Meinecke, J.)

Neben den in der Sortendemonstration gezeigten Kabuli-Typen gibt es bei Kichererbsen auch Gulabi- und Desi-Typen. Diese dunkleren Typen sind teilweise robuster. Sie sind aber vom Handel weniger gefragt, da diese Kichererbsen nicht für den klassischen hellen Hummus geeignet sind bzw. vor der Verarbeitung geschält werden müssten.

Forschungsarbeit zur Züchtung



Kichererbse (Foto, Eisenmann, B.)

Prof. Dr. Franziska Wespel, Lehrstuhlinhaberin der Professur „Breeding Novel Grain crops“ an der Hochschule Weihenstephan – Triesdorf (HSWT), berichtet über den aktuellen Stand in der Kichererbsenzüchtung. – ein Gemeinschaftsprojekt mit den Landwirtschaftlichen Lehranstalten (LLA) in Triesdorf. Erste Kreuzungen finden bereits in den Gewächshäusern der HSWT statt und Sortenversuche wurden auf den Feldern LLA ausgesät. Ziel ist es, Kichererbsensorten zu

entwickeln, die an die heimischen Standortbedingungen angepasst sind. Modernste Technologien, wie ein Röntgengerät der Fraunhofer-Niederlassung in Merkendorf, unterstützen dabei in Feldversuchen passende Sorten und Stämme zu finden. Gesucht bzw. gewünscht sind Sorten, die widerstandsfähig gegenüber Krankheiten sind, mit den zukünftigen klimatischen Veränderungen zurechtkommen und vor allem gleichmäßig und rechtzeitig abreifen.

Neben der Züchtungsarbeit der HSWT trägt auch das Forschungsprojekt Speiseleguminosen BioBayern der LfL zur Verbesserung des heimischen Kichererbsenanbaus bei. Das Projekt erarbeitet bereits seit 2020 für den heimischen Ökolandbau Praxistipps und Beratungsunterlagen zu selten angebauten Kulturen wie der Kichererbse aber auch zu Linse, Trockenbohne und Platterbse. Das Potential dieser Hülsenfrüchte wird entlang der gesamten Wertschöpfungskette zusammen mit Landwirten, Verarbeitern und dem Handel entwickelt. Projektpartner sind die Rapunzel Naturkost, die Fachberatung für Naturland, die Bioland Beratung, die Marktgesellschaft der Naturlandbauern, die Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern und das Kompetenzzentrum für Ernährung Bayern (KERN).



Vorstellung des Projekts Speiseleguminosen BioBayern (Foto, Meinecke, J.)

Verkostung und Austausch

Der letzte Programmpunkt war die Verkostung einer Hummusbowl der Firma Legomo. Die Firma wurde vor drei Jahren gegründet und setzt auf bayerische Kichererbsen. Über ein Hochdruckverfahren werden Bakterien und Keime bei 6.000 bar deaktiviert. Dadurch bleibt das Produkt bis zu drei Monate haltbar und behält gleichzeitig den frischen Geschmack. Während der Verköstigung fand ein reger Austausch zwischen den Teilnehmenden und den Geschäftsführern von Legomo statt.

Text: Julian Meinecke, Regionalmanagement im LeguNet, LfL

Fotos: Julian Meinecke, Regionalmanagement im LeguNet, LfL; Bärbel Eisenmann, Speiselegumionen BioBayern, LfL; Andrea Winterling, Arbeitsgruppenleitung Leguminosen und Agroforstsysteme im Ökologischen Landbau, LfL

Datum: 07.07.2025