

KICHERERBSE

Wissenschaftlicher Name: *Cicer arietinum*

Pflanzenfamilie: Schmetterlingsblütengewächse (*Fabaceae*)

Weitere Namen: Kaffee-Erbse, Kicherling, Echte Kicher, Venuskicher, Garbanzos

Herkunft: Der Ursprung der Kichererbse liegt in Vorder- und Südwestasien. In Südeuropa und im Orient tritt sie als wild wachsendes Unkraut auf den Feldern auf. Hauptanbaugebiete sind Indien, Pakistan, Türkei, Äthiopien, Nordafrika, Südeuropa (hauptsächlich Spanien). Schon im alten Ägypten wurde sie angebaut. Heute ist sie auf der iberischen Halbinsel und in Ibero-Amerika ein sehr wichtiges und geschätztes Nahrungsmittel.

Kultur: Die Kichererbse benötigt ein warmes Klima, die Mindestkeimtemperatur liegt bei 5°C, das Optimum bei 25°C. In bezug auf Feuchtigkeit ist sie dagegen anspruchslos. Die Vegetationsdauer beträgt 104 bis 140 Tage. Bevorzugt werden sandige Lehme und Mergelböden. Als Vorfrucht sind Getreide und Hackfrüchte geeignet. Eine Aussaat geschieht entweder in Breitsaat oder in Reihen bei einer Weite von 30-60 cm, die Saattiefe beträgt 4-8 cm. Geerntet wird, wenn sich die Hülsen gelb verfärben (vollreife Kichererbsen sind sehr schwer weichzuzerkleinern).

Düngung: Stallmistdüngung ist nicht zu empfehlen. Als Düngung kommt eventuell mineralischer Dünger in Frage. Der Stickstoffbedarf wird weitgehend durch die Symbiose mit Knöllchenbakterien gedeckt. Zum Anfangswachstum kann eine Stickstoffstartdüngung von 40 g / 100 m² gegeben werden. In der Regel kann man im Kleingarten mit Kompostgaben das Auslangen finden.

Beschreibung: Die Kichererbse ist eine aufrechte, drüsig-rauhhaarige, einjährige Pflanze, die 20 - 50 cm hoch werden kann mit vierkantigem Stängel. Die Blätter sind unpaarig gefiedert mit 3 bis 8 Paaren von Fiederblättchen. Die ovalen bis elliptischen Fiederblättchen sind 8-18 x 3-10 mm groß und tief gezähnt. Stängel, Blätter, Nebenblätter, Blatt- und Blütenstiele sowie Kelche und Hülsen sind mit abstehenden Drüsenhaaren dicht besetzt. Die hell-purpurfarbene bis weiße Schmetterlingsblüte ist etwa 10-12 mm groß. Die Blüten stehen einzeln auf langen Stielen, die in den Blattwinkeln entspringen. Die „aufgeblasene“ Hülse, die Frucht, hat eine Größe von 20-30 x 10-15 mm und meist nur 1-3 Samen. Diese sind meist rundlich oder kantig-unregelmäßig, gelblich, hellrot, selten auch schwarz.

Wichtigste Inhaltsstoffe: reich an Eiweiß, Kohlenhydraten, Fett und wichtigen Mineralstoffen (besonders Kalzium und Eisen).

Sorten, Varietäten, Formen:

„Desi“-Typ: kleine, dunkle, stark runzelige Samen (kommt aus Indien)

„Kabuli“-Typ: größere, rundliche, beige Samen (kommt aus dem Mittelmeergebiet)

Die Farbe der Samen variiert von weiß bis gelb, braun, rot, rotbraun und schwarz. Am gebräuchlichsten ist die weiße Kichererbse.

Vermarktung: gehandelt werden die Samen.

Lagerung: Die Lagerung von Kichererbsen ist wie bei allen anderen Samen von Leguminosen unproblematisch.

Optimale Lagerbedingung: Der Aufbewahrungsort soll kühl und trocken sein.

Lagerungsdauer: 1 Jahr; gekocht im Kühlschrank bis zu 1 Woche.

Pflanzenschutz: Bei trockener und warmer Witterung werden Kichererbsen mitunter vom Echten Mehltau befallen. Auch Brennfleckenkrankheit (*Ascochyta pisi*) und Fusarium-Welke kann manchmal auftreten. In der Regel können Kichererbsen ohne besondere Pflanzenschutzmaßnahmen kultiviert werden.

Hinweise: Getrocknete Kichererbsen sollten mindestens 5, besser sind 8, Stunden in kaltem Wasser eingeweicht werden, damit sie beim späteren Kochen weich werden. Nach dem Einweichen spült man die Kichererbsen unter fließendem Wasser gründlich ab.

Verwendung: Grünreif können Kichererbsen, wie andere Erbsen auch, roh gegessen werden. In der Regel werden sie jedoch als Trockenerbse eingeweicht und anschließend gekocht. Trockene Samen lassen sich auch rösten (in Äthiopien dienen sie als Ersatz und Streckungsmittel für Kaffee). Röstet man die Kichererbsen nur leicht in ihren Hülsen, isst man sie wie geröstete Kastanien. Die Verarbeitungsindustrie stellt Konserven her und mahlt die Kichererbsen auch zu Mehl. In Indien und Pakistan werden die Blätter der Pflanzen als Gemüse verzehrt. Als Viehfutter haben dort die Kichererbsen die Bezeichnung grampea.

