

## **MARKERBSE**

**Wissenschaftlicher Name:** *Pisum sativum* ssp. *sativum* convar. *medullare*

**Pflanzenfamilie:** Schmetterlingsblütengewächse (*Fabaceae*)

**Weitere Namen:** Gartenerbse, Pflückerbse

**Herkunft:** Die Gemüseerbsen stammen aus dem östlichen Mittelmeerraum sowie aus Vorder- und Mittelasien bis Tibet und Indien. Dort gibt es die vermutlichen Wildvorkommen von Erbsen. Als Stammform von *Pisum sativum* ssp. *sativum* gilt die ssp. *elatius*. Erbsen gehören zu den ältesten von Menschen kultivierten Pflanzen. Man kennt sie bereits aus neolithischen Siedlungen. Wie die Linsen galten auch Trockenerbsen als Grundnahrungsmittel bei den Ackerbauern aus ältester Zeit, auch in Mitteleuropa. Junge und zarte Gemüseerbsen verwendet man seit dem späten Mittelalter. Ihre Verwendung als Grün- oder Pflückerbse wird erstmals im 13. Jahrhundert erwähnt. Zur Zeit Ludwig XIV. sind Gemüseerbsen als Delikatesse beschrieben. Seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts gehören sie auch bei uns zu den wirtschaftlich bedeutsamen Konservengemüsen.

**Kultur:** Erbsen benötigen einen lehmig-humosen und gut durchlässigen Boden. Eine Aussaat sollte von März bis spätestens Anfang Juni erfolgen und zwar in Reihen. Pro Reihe sollten 8 bis 12 Samen pro Laufmeter gelegt werden. Der Abstand der Reihen voneinander sollte 25 bis 30 cm betragen. Die Samen sollten 3 bis 4 cm tief abgelegt werden. Eine Ernte erfolgt von Juni bis August. Bei nicht selbsttragenden Sorten sollte man Halt durch Reisig oder Maschendraht geben.

**Düngung:** Die Erbse ist ein Schwachzehrer. Eine leichte Startdüngung von 0,6 bis 0,8 kg Stickstoff pro 100 m<sup>2</sup> genügt.

**Beschreibung:** Erbsen sind einjährige, krautige Pflanzen. Sie erreichen sortenabhängig Wuchshöhen von 0,25 bis 2 m. Die Stängel sind rund, manchmal längs verwachsen, innen hohl und legen sich leicht um. Die niederliegenden Stängel wachsen oft in die Höhe, wobei sie sich mit ihren Ranken gegenseitig selbst festhalten. Die Blätter bestehen aus zwei- bis dreipaarig gefiederten Blättern, die eiförmig, verkehrt-eiförmig, breit-eiförmig oder länglich sein können. Meist sind sie auch weiß gesprengelt. Aus den aufeinanderfolgenden Blattachseln der oberen Stängelhälfte bilden sich die Blüten, die von unten nach oben aufblühen und zwar von Mai bis Juni. Der Blütenstand der Erbse ist eine Traube. Die Blüten sind weiß, rosa oder purpurfarben und sind typische Schmetterlingsblüten (fünf Blumenkronblätter, die beiden unteren bilden das Schiffchen; auf beiden Seiten des Schiffchens liegen die zwei Flügel, das fünfte aufrechte Kronblatt bildet die Fahne). In den gemäßigten Zonen liegt bei den Erbsen Selbstbefruchtung vor. Die findet schon statt bevor sich die Blüten geöffnet haben. Die Blütenanlage wird durch lange Tage gefördert und durch kürzere Tage gehemmt. Durch eine zeitige Aussaat im März bis Anfang April muss eine möglichst lange Entwicklungszeit in der vegetativen Phase geboten werden. Ist der Zeitraum zwischen Aussaat und Erreichen der kritischen Tageslänge zu kurz, wird nur wenig vegetative Pflanzenmasse gebildet und die Erträge bleiben niedrig. Die Frucht ist eine Hülse. Mark- und Palerbsen bilden auf den beiden Innenseiten der Hülse eine harte Pergamentschicht, die in der Regel aus zwei bis drei Lagen verholzter Zellen besteht. Zuckererbsen haben diese Schicht nicht, deshalb kann man sie mit Hülse essen. Die Erbse keimt hypogäisch, d. h. die Keimblätter verbleiben in der Erde. An den Wurzeln bilden sich Knöpfchen, die stickstoffbindende Bakterien enthalten. Diese Knöpfchenbakterien können Stickstoff aus der Luft assimilieren und physiologisch aktive Substanzen daraus gewinnen.

Die Hülse ist spitz oder abgestumpft und beinhaltet 7 bis 10 Körner. Die Samen sind in getrocknetem Zustand gedrückt, geschrumpft, runzelig und haben wenig quellbare Stärke.

**Wichtigste Inhaltsstoffe:** Eiweiß (ca. 23%), Kohlenhydrate (ca. 52%), Fett, Lezithin, Kalium, Phosphor, Vitamine B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, E, C und Provitamin A, geschmacksbildende Stoffe.

**Sorten, Varietäten, Formen:**

Wie bei den Bohnen gibt es eine Vielzahl an Sorten, von denen nur einige bedeutende für den Hausgarten hier aufgezählt werden sollen: ‚Aromunda‘, ‚Evita‘, ‚Exzellenz‘, ‚Grando‘, ‚Kelix‘, ‚Lancet‘, ‚Markana‘, ‚Maxigolt‘, ‚Progreß Nr. 9‘, ‚Sublima‘, ...

**Vermarktung:** in Hülsen lose, nach Gewicht.

**Lagerung:** Erbsen sind kein Lagergemüse. Hülsen als auch die ausgelösten Körner sind nur beschränkt haltbar, im Kühlschrank meist nur 1 Tag.

**Pflanzenschutz:** An Krankheiten können hauptsächlich Virosen, Brennfleckenkrankheit, Falscher Mehltau und Grauschimmel schädigen. An Schädlingen treten in der Regel auf: Erbsenwickler, Grüne Erbsenblattlaus und evtl. die Erbsengallmücke.

**Hinweise:** Frische Erbsen in Hülsen dürfen nicht zu lange unterwegs bzw. gelagert sein, da sie nachreifen und der Zuckergehalt sich in Stärke umwandelt. Selbst zarte und süße Mark-erbsen können dann mehlig werden und leicht bitter schmecken. Sehen die Hülsen der Erbsen wie mit Mehl bepudert aus, sind sie zu spät geerntet worden und man sollte vor einem Kauf Abstand nehmen.

**Verwendung:** Unreif mit grünen Hülsen, aber ausgelöst, werden Erbsen als Frischgemüse, Frischkonserve und als Trockenerbse verwendet. Grundsätzlich sollten Erbsen, wie Bohnen, nie roh gegessen werden, da sie schädliche Stoffe enthalten. Erbsen in Salzwasser kochen und mit anderen Gemüsen, vor allem mit Karotten servieren oder anderen Gemüsen als Mischgemüse. Erbsensuppen und Erbsensalat sind ebenfalls gängige Gerichte. In der Regel werden Erbsen als Tiefkühlgemüse oder als Nasskonserve angeboten. Trockenerbsen ergeben die beliebte Erbsensuppe oder auch das Erbsenpüree. Aus geschälten Erbsen wird auch Erbsenmehl hergestellt, das zur Bereitung von Suppen mit geringer Kochzeit dient (Fertiggerichte). Eine in Wurstform gepresste und kochfertige Suppe aus Erbsenmehl, Fett, Speck, Gewürzen und Salz ist die so genannte Erbsenwurst, eine der ältesten, industriell vorgefertigten Lebensmittel der Welt (wohl eines der ersten convenience foods).



