



Landwirtschaftliches  
Technologiezentrum  
Augustenberg



## Saatplatterbse – die deutsche Kichererbse

**Auf dem Biolandhof Klein bei Wertheim baut Familie Klein seit über 30 Jahren Saat-Platterbsen in ökologischer Wirtschaftsweise an. Auf einer Feldbegehung Ende Juli lernten die Teilnehmenden diese besondere Kultur kennen.**

Neben Getreide und Pseudogetreidearten baut der Biolandhof Klein auf rund 40 Hektar Ackerflächen auch Saat-Platterbse (*Lathyrus sativus*) und weiße Lupine an. Seit über 30 Jahren haben die Kleins schon die Platterbse in der Fruchtfolge, Anfangs nur zur Saatgutvermehrung, mittlerweile für die hofeigene Weiterverbreitung von Platterbsen-Produkten. Damit sind die Kleins echte Pioniere für diese fast vergessene Kultur.

„Die beiden Körnerleguminosen sind fester Bestandteil in unserer zehngliedrigen Fruchtfolge“, sagt Altbauer Fritz Klein. Außerdem haben sie im zweiten Jahr in Folge auch jeweils einen Teststreifen mit Kichererbsen und einen mit schwarzer Trockenbohne, Black Turtle.

### Die Platterbse braucht eine Stützfrucht

Zunächst geht es zu dem Schlag, wo die Platterbse steht. Die Erbse wurde, so wie die weiße Lupine, Anfang April (am 09.04.2024) gesät und steht auf guten Böden, wie Klein berichtet. Seine Flächen liegen durchschnittlich bei 75 Bodenknoten auf Löss auf Bundsandstein. Die Niederschlagsmenge liegt im Main-Tauber-Kreis im Jahresmittel bei 550 Millimeter. „Der Vorteil ist, dass die Platterbse im Gegensatz zur Lupine nicht geimpft werden muss, da die Knöllchenbakterien für Platterbsen in unserem Breitengrad natürlicherweise vorkommen“, erklärt Klein.

Zur Feldbegehung Mitte Juli steht die Platterbse noch prächtig auf dem Feld. Platterbsen werden im Gemenge angebaut, da sie keine hohe Standfestigkeit haben und eine Stützfrucht brauchen. „In manchen nassen Jahren ist die Platterbse auch schon anderthalb Meter lang geworden“, so Klein. Platterbsen haben ein indeterminiertes Wachstum, das heißt, bei günstiger Witterung wachsen sie weiter, so wie beispielsweise Linsen, und reifen von unten nach oben ab. Am Tag der Feldbegehung war der Bestand jedoch nur einen geschätzten Meter hoch. Für die Kleins eignet sich Hafer als Stützfrucht am besten, da er ähnliche Erntefenster hat wie die Erbse. „Wir haben dieses Jahr 200 kg/ha Platterbsen und 30 kg/ha Hafer gesät. Die Saattiefe liegt, wie auch bei anderen Leguminosen, bei 4 cm“, sagt Klein und ergänzt: „Welche Gemengepartner für unsere Breiten noch gut passen, wird in CiLaKlima, einem aktuellen Forschungsprojekt der



Der Hafer stützt im Gemengeanbau die Platterbse.

Gefördert durch



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

Projekträger



Bundesanstalt für  
Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie

leguNet.de



Universität Hohenheim zu Platterbse und Kichererbse, erforscht. Auf den Versuchsfeldern der Universität Hohenheim macht sich dieses Jahr ebenfalls Hafer und Triticale als Gemengepartner gut“, sagt Christine Boldischar, Mitarbeiterin des CiLaKlima-Projekts. Landwirt Klein berichtet, vor 30 Jahren habe er die Sorte ‚Mercur‘ gekauft und seitdem selbst weiter vermehrt. Es ist eine hellere Sorte, die sich gut für die Humanernährung verarbeiten lässt. Kleins stellen in ihrer eigenen Manufaktur Falafel-Mischungen aus Platterbsenmehl her. Eigentlich wollten die Kleins wieder Saatgut kaufen, aber unter gleichnamiger Sorte wurde ihnen eine dunklere Platterbse geliefert. „Es ist also nicht einfach auf dem deutschen Saatgutmarkt an Platterbsensaatgut ranzukommen“, erklärt Klein.

### Eine treue Leguminose

Die Kleins hoffen, dass sie voraussichtlich Mitte August ernten können. „Die Platterbse ist eine treue Leguminose“, so Klein. „Wir konnten in den letzten Jahrzehnten jedes Jahr ungefähr zwei Tonnen pro Hektar ernten.“

Denn, im Vergleich mit der Kichererbse, kommt die Platterbse mit viel Niederschlag besser zurecht und ist zudem trockentolerant. Auch ist die Platterbse weniger anfällig für Krankheiten. „Das konnte dieses Jahr gut beobachtet werden, da auf angrenzender Fläche weiße Lupine gesät wurde. Wegen dem starken *Chalara*-Befall musste sie untergemulcht werden“, berichtet Klein. Die Platterbse hingegen wurde nicht von dem pilzlichen bodenbürtigen Schaderreger befallen und steht unbeeindruckt da. *Chalara elegans* ist ein Erreger, der ein großes Wirtsspektrum hat und mit einer langen kaltfeuchten juvenilen Phase die Keimlingswurzeln charakteristisch schwarz färbt.

### Ein kulinarischer Geheimtipp



Nach der Feldbegehung gab es noch eine Verkostung von hofeigenen Produkten. „Die Platterbse wird gerne auch ‚deutsche Kichererbse‘ genannt“, sagt Klein. Auf dem Buffet stehen gebackene Falafel-Bällchen aus Platterbsenmehl und ein mediterraner Platterbsensalat aus eigenen Platterbsen. In Italien hat die Platterbse eine lange kulinarische Tradition und ist eine köstliche regionale Alternative zu Kichererbse.

Köstlichkeiten aus Platterben, Kichererbsen und schwarzen Bohnen mit einer Tasse Lupinenkaffee.

Text und Fotos: Franziska Stöhr, Regionalmanagerin LeguNet, Baden-Württemberg

Datum: 07.08.2023