

Erbsenernte
mit dem Mähdescher

3 Minuten Info

Erbsen (*Pisum sativum*)

Nutzung:

Der größte Teil der in Deutschland angebauten Erbsen wird in der Tierernährung eingesetzt. Geschrotete Futtererbsen werden mit anderen Komponenten wie Getreide für eine ideale Nährstoffzusammensetzung des Futters vermischt. Für die menschliche Ernährung werden insbesondere die runden, glatten Palerbsen von grüner oder gelber Farbe verwendet. Die grünen Erbsen schmecken als Gemüse oder in Suppe etwas kräftiger. Die Lebensmittelindustrie bietet auch geschälte Erbsen an. Doch mit ihnen ist der würzige Geschmack einer „richtigen“ Erbsensuppe nicht zu erzielen. In neuester Zeit gewinnt die Erbse als nachwachsender Rohstoff an Bedeutung. Eine Unterart der Erbse, die Markerbse, mit einem besonders hohen Anteil des Stärkebestandteils Amylose, besitzt ein erhebliches



Potenzial für eine industrielle Nutzung. Ihre Stärke könnte in Zukunft für die Herstellung von Verpackungen, Kunststoffen und vielem mehr genutzt werden. Verpackungen und Folien aus Erbsenstärke sind kompostierbar und biologisch abbaubar. Sie zersetzen sich rasch und entlasten so das Müllaufkommen. Die Papierindustrie verwendet Erbsenstärke zur Erhöhung der Reißfestigkeit und Bedruckbarkeit von Papier. Zum Einsatz kommt sie auch bei der Herstellung von Seifen und Waschpulver.

Fotos: Claas, agrarfoto.com, UFOP

Mit freundlicher Unterstützung der
Landwirtschaftlichen Rentenbank



Erbsen

(*Pisum sativum*)

Als eine der ältesten Kulturpflanzen spielt die Erbse in vielen Sagen und Märchen eine wichtige Rolle (Prinzessin auf der Erbse, Aschenputtel). Erbsen galten als Fruchtbarkeitsbringer. So war es früher Brauch, das Brautpaar mit Erbsen zu bewerfen.

Merkmale:

Erbsen gehören zur Familie der Hülsenfrüchtler (Fabaceae). Die einjährige Pflanze besitzt wie viele Hülsenfrüchte keine selbsttragende Achse.

information.medien.agrar (i.m.a) e.V.
Konstantinstraße 90 · 53179 Bonn
Tel. 0228 / 9799370 · Fax 9799375
info@ima-agrar.de · www.ima-agrar.de

ima

3 Minuten Info

Erbsen (*Pisum sativum*)

links: Junge Erbsenpflanzen

unten: Erbsenblüten

geöffnete Hülsen

Erbsensamen



Sie sucht mit ihren Wickelranken an den Enden der gefiederten Blätter an Stützpflanzen oder Reisig Halt. Der einfache oder am Grunde verzweigte Stängel erreicht Längen von 20 cm bis 2 m. Je nach Stängellänge und gegenseitiger Verankerung im Boden kann die Wuchsform aufrecht oder kriechend sein. Nach der Selbstbestäubung entwickeln die meist weißen Schmetterlingsblüten 3-10 cm lange, aufgeblähte Hülsen mit bis zu 8 Samen. Insgesamt gibt es mehr als 250 verschiedene Erbsensorten, die sich in Größe, Form und Farbe voneinander unterscheiden.

Herkunft:

Die Erbse diente schon 5.000 v. Chr. der menschlichen Ernährung. Bereits im 16. Jahrhundert erfreuten sich Erbsen einer großen Beliebtheit. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts entwickelte sie sich zur bedeutendsten Hülsenfrucht Mitteleuropas. Heute werden Erbsen weltweit angebaut. In weiten Teilen Afrikas sowie in Indien und Mexiko sind Erbsen ein wichtiges Grundnahrungsmittel.

Anbau:

Die Aussaat der Futtererbsen erfolgt im Frühjahr, sobald der Boden gut abgetrocknet ist. Erbsen leben mit Knöllchenbakterien, die sich an ihren Wurzeln ansiedeln, in Symbiose. Die Knöllchenbakterien nutzen die Wurzelausscheidungen der Erbse. Gleichzeitig binden sie Stickstoff aus der Luft, den die Erbse für ihre Ernährung und zum Aufbau von Eiweiß verwendet. Deshalb kommt die Erbse ohne Stickstoffdüngung aus. Erbsen brauchen nährstoffreichen, lockeren Lehmboden und viel Licht bei gleichzeitiger guter Wasserversorgung.

Wenn die Hülsen im Juli trocken werden, erntet man sie mit Mähdreschern. Der Ertrag liegt zwischen 30 und 50 dt/ha. In Deutschland betrug der Anbauumfang 2007 rund 67.700 ha. Der Anbau der Zuckerbearbeitung erfolgt vorwiegend in Gärten. Genutzt werden die Zuckerbearbeitung als Gemüse, wobei die unreifen Hülsen mit den Samen gekocht werden.