

Erbensuppe

Erbensamen

## 3 Minuten Info

Erbsen (*Pisum sativum*)



mittelindustrie 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.

# 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). Insgesamt gibt es mehr als 250 verschiedene Erbsensorten, die sich in Größe, Form und Farbe voneinander unterscheiden. Die einjährige Pflanze besitzt wie viele Hülsenfrüchte keine selbsttragende Achse.

i.m.a - information.medien.agrar e.V.  
Wilhelmsaue 37 · 10713 Berlin  
Tel. 030 8105602-0 · Fax 030 8105602-15  
info@ima-agrar.de · www.ima-agrar.de

Fotos: Claas, agrarfoto.com, UFOP, fotolia (Cogipix)

Mit freundlicher Unterstützung der  
Landwirtschaftlichen Rentenbank

information,  
medien.agrar e.V.

**ima**

### 3 Minuten Info

Erbsen (*Pisum sativum*)



*links: Erbsenblüten*

*unten: Junge Erbsenpflanzen*

*Erbsenernte*

*mit dem Mähdrescher*

*geöffnete Hülsen*

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 bis 10 cm lange, aufgeblähte Hülsen mit bis zu acht Samen.

#### **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 Wurzelauausscheidungen 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 gleichzeitig guter Wasserversorgung. Wenn die Hülsen im Juli trocken werden, erntet man sie mit Mähdreschern. Der Ertrag liegt zwischen 30 und 60 dt/ha. In Deutschland betrug der Anbauumfang 2015 rund 84.100 ha. Neben Palerbsen und Schalerbsen sind Zuckererbsen wohl die leckerste Erbsenvariante. Ihr Anbau erfolgt vorwiegend in Gärten. Im Gegensatz zu den reif geernteten Erbsen haben sie noch nicht die unge-

nießbare Pergamentschicht an der Hülseninnenseite. Die zarten Samen werden mit den Hülsen verzehrt, die einen hohen Zuckergehalt haben.

#### **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 Lebens-