

Trockenerbsen geerntet werden. Dafür eignen sich besonders die Palerbsen. Für die Zubereitung werden die trockenen Erbsen über Nacht eingeweicht und anschließend gekocht und zu traditioneller Erbsensuppe püriert. Außerdem können wir von Oktober bis Februar das zarte Erbsengrün ernten und roh, oder leicht gedünstet zubereiten.

Foto: Palerbse 'Blauwshokker'; eine frühreifende, violett blühende Sorte mit schönen, blauen Hülsen; wächst etwa 1,5 – 2 m hoch; junge grüne Kerne für den Frischverzehr; in Hülse ausgereifte Kerne als Trockenerbse. Unten: Banater Wintererbse.



## Literaturhinweise & Links

<https://bund-region-hannover.de/bund-aktiv/nutzpflanzenvielfalt/>

<https://www.nutzpflanzenvielfalt.de>

Andrea Heisting: Handbuch der Samengärtnerei. Löwenzahn 2004

Heidi Lorey: Gemüse für Garten & Küche. Landwirtschaftsverlag 2005

## Impressum

BUND Region Hannover, Goebenstr.3a, 30161 Hannover

[www.universum-kleingarten.de](http://www.universum-kleingarten.de)

Text: Jasmin Karp (VEN) – [Gruene-Arche@nds.bund.net](mailto:Gruene-Arche@nds.bund.net)

Fotos: BUND Region Hannover – SMW

1. Auflage 2022 - Druck: Umweltdruckerei, klimaneutral

Dieser Flyer wird im Rahmen des BUND Projekts UNIVERSUM KLEINGARTEN „Ein, zwei ... viele Archen für Rote-Liste-Nutzpflanzen“ durch die Gartenregion Hannover gefördert.



## Grüne Arche: Erbse

Gemeinsam wollen der BUND Region Hannover und der Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V. ein Netzwerk aus Saatgut-Erhalterinnen und Erhaltern in Kleingärten in der Hannover Region knüpfen: Die **Grüne Arche**. Ziel der **Grünen Arche** ist der Erhalt nicht zugelassener, samenfester Nutzpflanzensorten und die Rückkehr der bunten Gemüsevielfalt in Aussehen und Geschmack in unsere Haus- und Kleingärten.



Foto: 'Roy de Carouby' mit sehr breiten, zarten, fadenlosen, ca. 12 lange Hülsen. Ernte bevor sich die Körner ausgebildet haben mit hübschen blauviolett Blüten. Sehr alte französische hochwachsende Sorte.



## Anbau und Vermehrung

Erbsen zählen zu den ältesten Kulturpflanzen. Historische, samenfeste Sorten sind von den Sortenlisten, aus dem Handel und aus den Gärten fast gänzlich verschwunden. Insbesondere die Regional- und Landsorten, stellen ein Stück Kulturgeschichte dar und sind in unserer **Grünen Arche** vertreten.

### Sortengruppen

Wir unterscheiden bei den Gartenerbsen die Palerbse (Schalerbse), Markerbse, Zuckerbse und Zuckermarkerbse.



Foto: Zuckerbse mit grünem Maschendraht

### Anbau

Erbsen können ab März (Palerbse) oder Anfang April (Mark-, Zucker- und Zuckermarkerbsen) gelegt werden. Die Palerbsen können auch schon im September bis Ende Oktober für die Ernte im nächsten Jahr gelegt werden. Die Erbsen überwintern dann als kleine Pflänzchen. Erbsen sollen so früh wie möglich gelegt werden, weil sie bereits Mitte Mai mit der Blütenbildung beginnen. Gelegt wird direkt ins Beet und zwar ca. 3 cm tief und mit 5 cm

Abstand in der Reihe. Die Reihen sollten je nach Wuchshöhe 40 - 50 cm Abstand voneinander haben. Das Beschriften nicht vergessen!

### Pflege

Nach dem Aufgehen wird regelmäßig zwischen den Reihen gehackt und nach 14 Tagen leicht angehäufelt. Niedrige Sorten bis ca. 50 cm Höhe benötigen keine Stützen, höhere Sorten sind für Rankhilfen z.B. Reiser, Ranknetz oder Maschendraht dankbar. Erbsen brauchen als Schwachzehrer keinen Dünger. Sie reichern mit ihren Knöllchenbakterien den Boden mit Stickstoff für die nachfolgende Kultur an.

### Sortenerhaltung

Erbsen sind relativ zuverlässige Selbstbefruchter. Allerdings werden sie auch von Hummeln und anderen Wildbienen besucht (Foto). Um sicher zu gehen, sollte deshalb ein Abstand von ca. 15 Metern zwischen verschiedenen Sorten eingehalten werden. Die ersten, unten hängenden Erbsenhülsen werden für die Saatguternte gekennzeichnet. Weiter oben reifende Hülsen werden fortlaufend für die Küche geerntet.



### Saatgut-Ernte

Für die Saatguternte müssen die Hülsen der Erbsen vollständig ausgereift und rascheltrocken sein. Bei trockenen Wetter ernten! Die Erbsen ausspülen. Vom Erbsenkäfer befallene Erbsen sind an einem kreisrunden Loch erkennbar. Diese werden aussortiert. Vorbeugend werden die gut getrockneten Erbsen 2-3 Wochen tiefgefroren. Das Beschriften bei jedem Arbeitsschritt nicht vergessen!

### Ernte für die Küche

Ganz jung und zart, wenn die Erbsenkörner noch kaum ausgebildet sind, können die Hülsen von Zucker- und Markerbse im Ganzen roh oder nur kurz gedünstet genossen werden. Wenn sich die Erbsenkörner entwickelt haben, können die noch grünen, zarten Erbsenkörner ausgepult als Gemüse zubereitet werden. Sobald sich die Hülsen gelblich verfärben, warten wir bis die Erbsen vollkommen ausgereift und trocken geworden sind. Diese können dann als sogenannte ➡