

Krimberger Suppenerbse



Zuckersüße Erbsen

Als Zuckerbse (*Pisum sativum* convar. *axiphium*) kann die Krimberger Suppenerbse mit Hülse gegessen werden, da sich auf der Innenseite der Hülse keine beim Verzehr störende Pergamentschicht ausgebildet. Die unreifen Hülsen sind daher besonders zart, können roh oder gedünstet verzehrt werden. Achtung: Beim Kochen der ausgereiften Erbsen bleiben die Körner der Zuckererbsen allerdings hart.

Trotz Kältetoleranz extrazart

Die Aussaat erfolgt sehr bald im Frühjahr, da die Erbse gegen Reif und Kälte unempfindlich ist. Sie wird 1,5–2 m hoch, die Hülse ist bis ca. 10 cm lang und gelb. Das reif ebenfalls gelbe Erbsenkorn entwickelt sich sehr spät, daher kann man die sehr zarte und weiche Hülse für Suppen oder Gemüse verwenden.

Unser Garten-Tip: Die Erbsen unmittelbar neben dem Gartenzaun anbauen und den Zaun als Rankhilfe nutzen. Als kurze Kultur (bis spätestens Juli) macht die Erbse dann rasch Platz für Neues.

Iga lässt die Pflanzen sprechen!

„ In hügeligen und gebirgigen Lagen hatte der Erbsenanbau früher eine Bedeutung, aber wenig ist darüber überliefert.

Ich selber stamme aus dem Mostviertel und bin eine regionale Rarität: Dass eine Zuckerbse gelbliche Hülsen hat, und weiße Blüten, ist wirklich sehr selten. Dank der Familie Krimberger gibt es mich heute noch. “

