



SPEISEPLATTERBSE

Lathyrus sativus



ARCHE NOAH

Im 8. Jahrtausend v. Chr. in Südeuropa domestiziert, war die Speiseplatterbse vom 16.-19. Jahrhundert in Mitteleuropa als Nahrungsmittel verbreitet. Aktuell findet man sie vor allem in Indien, Afrika und Südeuropa, wo sie als Aufstrich (Fava) oder in Suppen auf den Tisch kommt. Aufgrund ihrer hohen Trockentoleranz und Genügsamkeit hat diese Kulturpflanze mit dem voranschreitendem Klimawandel bei uns wieder Zukunft.

Anbau und Pflanzenentwicklung



Aussaat Ende März bis Mitte April



Blüte im Juni; Blütenfarbe weiß, blau oder rosa



Grünreife Platterbsen – ein Snack direkt vom Feld



Die Pflanzen trocknen im Sommer nach und nach ab. Ernte ab Juli

Was kann die Speiseplatterbse ...

... hinsichtlich Anpassung an den Klimawandel?

Sie ist sehr anspruchslos, was Nährstoffe betrifft, und sehr trocken tolerant. Unter warmen, trockenen Anbaubedingungen kann sie höhere Kornerträge als die Erbse bringen.

... hinsichtlich Ressourceneffizienz / Ökologie?

Da die Platterbse bis zu 120 kg Stickstoff pro Hektar bindet, braucht sie keine zusätzliche Stickstoffdüngung und wirkt auch noch positiv auf die Nachfrucht. Viele Herkünfte sind gegen bedeutende Krankheiten (Echter und Falscher Mehltau, Brennfleckenkrankheit und Fusarien) resistent. Das Neurotoxin ODAP wirkt gegen einige Schädlinge. Daher ist wenig bis kein Pflanzenschutz nötig.

Was braucht die Speiseplatterbse ...

... zum Gedeihen?

Die Platterbse benötigt mindestens 300 mm Niederschlag pro Jahr. Ein Anbau in Mischkultur (z.B. mit Sommergetreide) ist von Vorteil, da die Pflanzen nicht sehr standfest sind und die Hülsen bei Aufliegen auf der Erde schimmeln können.

... zur Vermarktung?

Die Supermärkte sind bisher noch nicht auf den Verkauf von Speiseplatterbsen aufgesprungen, daher sind Ideen zur Direktvermarktung gefragt, wie z.B. Falafeltrockenmischungen oder geröstete Platterbsen.

Geschichtliches: Der botanische Name *Lathyrus* bedeutet auf Griechisch „etwas Aufregendes“, weil der Platterbse früher eine aphrodisierende Wirkung zugeschrieben wurde. Im alten Ägypten wurde sie sehr geschätzt und sogar als Grabbeigabe gefunden, im Gegensatz zur heutigen Assoziation vom „Arme-Leute-Essen“. Weit verbreitet wurde sie auch früh in Indien und Äthiopien, etwa 2.500 v. Chr.

Inhaltsstoffe: Das Neurotoxin, mit der Abkürzung ODAP, sollte bei normalen Verzehrsmengen keine Probleme bereiten, wohingegen es bei sehr einseitiger Ernährung zur Krankheit Lathyrismus führen kann. In Österreich sind keine Grenzwerte von ODAP definiert, der Verkäufer/die Verkäuferin ist für die Sicherheit des Lebensmittels verantwortlich. Dieser sollte auf die richtige Zubereitung hinweisen: Platterbsen kochen und Kochwasser wegschütten.

Rezept

Platterbsen-Suppe (Zuppa di cicerchia)

200 g Platterbsen, 100 g Bohnen und 100 g Kichererbsen getrennt über Nacht einweichen, Wasser wegschütten und in neuem Wasser (ohne Salz) ca. 1 h kochen. Die Bohnen und Kichererbsen gemeinsam pürieren. 150 g Sellerie, Karotten und Zwiebel schneiden und anbraten, dann mit 1 l Gemüsebrühe aufgießen und mit dem Bohnen-/Kichererbsenmus und den Platterbsen noch einmal kurz kochen lassen, salzen und pfeffern. Die Suppenteller mit Knoblauch einreiben und die Suppe darin mit getoastetem Brot und Olivenöl servieren. Mahlzeit!



© Prof. Lamacomo (CC-BY-SA) / <https://www.fotostock.com/de/fotografie/744101>

Sorten/Herkünfte:



Herkunft/Sorte	'Bad Fischau'	'Marchigiana'	'Große Weiße'
Blütenfarbe	blau, rosa und weiß	weiß	weiß
Lagerneigung	gering	mittel-hoch	mittel
Samenfarbe	beige und grün	beige	beige
Tausendkorngewicht	190 g	210 g	290 g

Saatgutquellen:

www.biohof-flechl.at 'Bad Fischau'

www.sortenhandbuch.arche-noah.at Alte mitteleuropäische Sorten: z.B. 'Bunte aus Karlsruhe'

www.dreschflegel-saatgut.de/pflanzenportraits/huelsenfruechte/platterbse.php 'Große Weiße'

www.ingegnoli.it/ita/cicerchia-marchigiana.html 'Marchigiana' (Herkunft aus den Marken/Italien)

www.graines-baumaux.fr/168727-gesse-cultivee-marchigiana.html 'Marchigiana'

www.francescofucsellosementi.it/en/products/legumes/item/cicerchia.html großsamige helle Speiseplatterbse aus Apulien (I)