2 Erbsen

Geschichte und Nutzung

Die seit 5.700 v. Chr. kultivierte Erbse wird heute in drei Formen verwendet: Die besonders stärkehaltigen Palerbsen werden getrocknet und als Suppengemüse verwendet. Markerbsen werden frisch ausgekernt und verzehrt. Als dritte Gruppe werden die Zuckererbsen frisch mit Hülse gegessen, da sie in jungem Zustand kein Innenhäutchen haben und süßlich schmecken.

Erhaltung

Palerbsen können bereits im März gelegt werden. Mark- und Zuckererbsen werden wegen ihrer größeren Kälteempfindlichkeit erst im April in den Boden gebracht. Der Volksmund sagt, dass Erbsen bei abnehmendem Mond abends gepflanzt werden sollten. So blieben sie von den Vögeln verschont. Jan van Dieken weiß in seiner Arbeit über Pflanzen im ostfriesischen Volksglauben und Brauchtum (1971) zu berichten, dass Erbsen mancherorts nur Donnerstags gelegt wurden, dem Tag des Donnergottes, dem die Erbsen zugeordnet waren.
Erbsen zählen genauso wie Bohnen botanisch zu den Selbstbefruchtern. Dennoch ist ein Abstand von 50 Metern zwischen verschiedenen Sorten einzuhalten, um die jeweiligen Eigenschaften zu erhalten.

Für die Samenernte sollten etwa 50 Pflanzen zur Verfügung stehen, die am besten gar nicht für den Verzehr beerntet werden.

Die Hülsen sind erntereif, wenn sie brüchig werden. Am besten läßt man sie vollständig an der Pflanze trocknen. Anschließend können die Erbsen ausgelesen werden. Erbsen mit kleinen dunklen Flecken oder kreisrunden Löchern sollten unbedingt aussortiert werden, da hier ein Befall des Erbsenkäfers vorliegt.

Als Selektionskriterien kommen neben den sortentypischen Eigenschaften wie Wuchshöhe, Hülsenform und -farbe noch Aspekte wie Pflanzengesundheit, Standfestigkeit, Ernteeigenschaften (Gleichzeitigkeit oder lange Beerntbarkeit) und der Geschmack in Frage.

Das Saatgut der Erbsen läßt sich in der Regel 3-4 Jahre lagern.

Zubereitung

Zuckererbsen fehlt die dünne Pergamenthaut, die Mark- und Palerbsen haben. Daher werden sie als junge Frucht mit Hülse roh oder gekocht gegessen.

Traditionell werden sie kurz gegart und mit zerlassener Butter zu Kartoffeln gereicht. Nach dem „Kochbuch aus Ostfriesland" von HAAR (1975) werden sie zusammen mit getrocknetem Schinken zubereitet.

Sortenbeschreibung

Zuckererbsen wurden an 14 verschiedenen Stellen in Ostfriesland gefunden. Zwei Typen können als traditionelle ostfriesische Zuckererbse bezeichnet werden: die Gruppensorte 1 mit gelbgrünen Hülsen, die an fünf Fundstellen kultiviert wurde und die Gruppensorte 2 mit weißgrünen Hülsen, die an zwei Orten angebaut wurde. Alle anderen Herkünfte sind Einzeltypen mit eigenen Merkmalen.

Zuckererbsen

Bezeichnung	Herkunft	Pflanzenhöhe	Hülsengröße	Erntebeginn	Ertrag	Sonstiges
Gruppen-sorte 1	Collinghorst (4501), Rhaudermoor (4505), Logabirum (4509), Spetzerfehn (4510) und Nordgeorgsfehn (4511)	mittel bis hoch: 100 - 175 cm	mittel	mittel	mittel	typisch ostfriesische Sorte; gelb-grüne Hülsen
Gruppen-sorte 2	Hasselt (4504) und Riepsterhammrich (4508)	mittel: 120 cm	mittel	mittelfrüh	mittel	typisch ostfriesische Sorte; weiß-grüne Hülsen
4512	Asel	hoch: 135 cm	groß	spät	gering	Mehltau
4506	Collinghorst	niedrig: 55 cm	mittel	früh	mittel	dickfleischig gebogene Hülsen
4507	Ihrhove	hoch: 160 cm	klein	sehr spät	mittel	Mehltau an Blüten
4502	Lammertsfehn	hoch: 180 - 200 cm	groß	spät	hoch	Mehltau
4514	Rispelerhelmt	hoch: 160 cm	groß, besonders breite Hülse	mittel	gering	violette Blüten, Sorte entspricht Schweizer Riesen
4503	Wittmund	hoch: 175 cm	mittel	früh	mittel	

Links: aufgereihtes Zuckererbsensaatgut.

Rechts: Zuckererbsen zur Aussaat.