DIESE LEGUMINOSEN BRINGEN FUTTER

Saatgut von groß- und kleinkörnigen Eiweißpflanzen ist gefragt. Deshalb werden die Futterpflanzen immer stärker vermehrt. Wir sagen, welche Arten das Rennen machen.

Vor allem Lupinen kommen neben Erbsen und Bohnen in den Anbau: Saatgut von großkörnigen Eiweißpflanzen ist zunehmend gefragt.

Die Saatgutwirtschaft vermehrt aktuell deutlich mehr großkörnige Eiweißpflanzen als in den Vorjahren. Dabei ist der Einfluss der vergangenen Dürrejahre noch deutlich zu spüren. Futtergras etwa hat, wie die Narben im Dauergrünland vielerorts zeigen, erheblich gelitten. Das führte zu großen Futterlücken.

Auch dieses Jahr ist der Wasserhaushalt mancherorts immer noch oder schon wieder defizitär. Überdies hat die Mäuseplage vielen Kulturen erheblich zugesetzt. Die Folge sind mehr komplette Neu- oder zumindest häufigere Nachsaaten. Das schlägt sich in den Vermehrungsflächen nieder. Sie wurden zum Teil deutlich erhöht (*siehe Tabelle*).

KLEINKÖRNIGE LEGUMINOSEN

Eiweißpflanzen werden öfters nachgefragt und deutlich umfrangreicher vermehrt. Die meisten Arten eignen sich in Blanksaaten oder werden mit Futterpflanzen gemischt. Bei kleinkörnigen Leguminosen finden Weiß- und Rotkleesorten ihren Platz auch in Grünlandmischungen. Rotklee dominiert die feinsämigen Eiweißpflanzen.

Dabei lag eine Vermehrung zuletzt niedriger als im Vorjahr. Wichtige Gründe dafür waren die stellenweise anhaltenden Mäuseprobleme, die zuletzt oft enttäuschenden Erträge und das Verbot von Reglone zur Reifeförderung. Dass Rotklee dennoch ein Plus verzeichnet, liegt daran, dass im Vergleich zum Vorjahr mehr Saatgut an- und weniger aberkannt wurde. Die Schwerpunkte der Vermehrung lagen in Bayern und Sachsen.

Daneben wird hierzulande noch etwas Luzerne, Inkarnatklee sowie wenig Weiß-, Gelb- und Hornschotenklee vermehrt. 2019 waren insgesamt 4.045 ha kleinkörnige Leguminosen für Saatgut gemeldet. Erfolgreich feldbesichtigt wurden nur 2.940 ha.

GROSSKÖRNIGE EIWEISSPFLANZEN

Mit großkörnigen Leguminosen bemühen sich immer mehr Ackerbauern, Biodiversifizierung und Artenvielfalt in der Fruchtfolge zu mehren. Das hat einen ordentlichen Aufschwung für diese Kulturen gebracht. So haben sich die Vermehrungsflächen im zweiten Jahr hintereinander stark ausgedehnt. 2017 und 2018 waren sie noch rückläufig. Zuletzt ist die Vermehrungsfläche aber um fast ein Viertel größer geworden.

Auch der Anbau hat sich mittlerweile stark verändert. Nach deutlichen Zunahmen 2014 bis 2016 folgten anschließend zwei Jahre mit spürbaren Rückgängen. Die Gründe lagen besonders im Verbot chemischer Pflanzenschutzmittel auf ökologischen Vorrangflächen. Seit 2019 sind nun wieder erhebliche Zunahmen zu vermelden, auch wegen weiter diversifizierten Fruchtfolgen.

Die Ackerbohne ist nach der Futtererbse die meistvermehrte Eiweißpflanze.

Vermehrung von Leguminosen

Fruchtart	2019	2020
	(ha)	
Kleinkörnige Leguminosen		
Esparsette	8	0
Gelbklee	0	5
Hornschotenklee	0	2
Inkarnatklee	60	243
Luzerne	210	399
Rotklee	2.661	2.757
Weißklee	0	1
Gesamt	**2.940**	**3.407**
Großkörnige Eiweißpflanzen		
Ackerbohne	4.271	5.363
Blaue Lupine	1.895	1.949
Futtererbse	5.763	6.625
Gelbe Lupine	63	21
Saatwicke	270	310
Sojabohne	695	1.142
Weiße Lupine	140	823
Zottelwicke	139	160
Gesamt	**13.236**	**16.393**

in Deutschland, mit Erfolg feldbesichtigt, 2020 vorläufig; Quelle: Thiel, Preuß, LWK Niedersachsen

agrarheute www.agrarheute.com, Ausgabe 02/2021

Das führt zu einer feldbesichtigten Gesamtvermehrungsfläche von 16.393 ha und ist ein nochmaliges Plus von fast 2.200 ha oder 24 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Bei Ackerbohnen und Futtererbsen schossen die Flächen um rund 1.100 beziehungsweise 900 ha nach oben. Blaue und Weiße Lupinen legten ebenfalls zu. Selbst Zottelwicken für Landsberger Gemenge wurden kräftiger vermehrt.

Bei den großkörnigen Eiweißpflanzen entfielen gut 73 Prozent der Vermehrung auf Erbsen und Bohnen und knapp 12 Prozent auf Blaue Lupinen. Erheblich zugenommen hat weiter die Vermehrung von Sojabohnen. Schwerpunkte dafür liegen in Bayern und Baden-Württemberg. Andernorts ist die Beerntbarkeit oft unsicher. Zuletzt spielten Saatwicken noch eine Rolle, die vor allem in Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen-Anhalt vermehrt wurden.

ÖKOSAATGUT EBENFALLS GEFRAGT

Erstmals wurden bei den Vermehrungsflächen auch Ökovermehrungen differenziert erfasst. Da es sich dabei nicht um gesetzliche Pflichtangaben handelt, sind diese Daten etwas unsicher und nicht vollständig.

Bei kleinkörnigen Leguminosen betrug der Bioanteil fast 47 Prozent mit Schwerpunkt Rot- und Inkarnatklee. Bei großkörnigen Eiweißpflanzen lag der Ökoanteil bei fast 32 Prozent, recht gleichmäßig verteilt über alle Fruchtarten. Zum Vergleich: Bei Gräsern sind etwa 4,5 Prozent Ökosaaten, bei Getreide 8,2 Prozent. **(kb)**

Willi Thiel (Foto), Eric Preuß
Landwirtschaftskammer Niedersachsen,
Anerkennungsstelle für Saat- und Pflanzgut
willi.thiel@lwk-niedersachsen.de

SOJA-SORTE GESUCHT

Die Preisaussichten für 2021 sind gut. Für **hohe Eiweißgehalte** gibt es immer öfter Preiszuschläge. Wir sagen, worauf bei der **Sortenwahl** zu achten ist.

AUF DEN PUNKT

- Heimisches Soja ist wegen seines hohen Gehalts an wertvollem Eiweiß gefragt.
- Wegen einer defizitären Versorgungsbilanz werden für die Ernte 2021 gute Preise erwartet.
- Bei der Sortenwahl sind Ertrag, Eiweißgehalt und Abreife sowie Standfestigkeit bedeutsam.

Aussaat von Sojabohnen: Sorten mit über 40 Prozent Eiweißgehalt bieten die Chance für Preiszuschläge

Auch 2020 wuchs der Anbau von heimischen Sojabohnen. Er stieg auf über 33.000 ha. Der Schwerpunkt liegt nach wie vor im Süden mit rund 18.000 ha in Bayern und 8.000 ha in Baden-Württemberg. Zuwächse gab es auch in Hessen und Sachsen. Dort verdoppelte sich der Anbau gegenüber dem Vorjahr auf rund 2.000 beziehungsweise 1.000 ha.

Die Wahl der richtigen Sojasorten will gut abgewogen sein. Entscheidend für die Bezahlung ist oft der Eiweißgehalt. Der liegt – erfolgreiche Impfung vorausgesetzt –

Fotos: Agrarfoto.com

Sojawurzel mit Knöllchenbakterien: Effektive Impfmittel steigern den Ertrag um 8 bis 18 dt/ha. Das bringt Mehrerlöse von etwa 320 bis 720 Euro/ha.

bei den aktuellen Sorten zwischen 38 und 48 Prozent Rohprotein (RP) in der Trockenmasse (TM), meistens bei 40 bis 43 Prozent. Die Eiweißgehalte sollten für

- Futter möglichst 40 bis 41 Prozent und
- Lebensmittel 42 bis 43 Prozent

erreichen. Liegt der Gehalt über der vereinbarten Norm, zahlen manche Abnehmer Zuschläge, liegt er darunter, sind Preisabschläge möglich.

Soja zur menschlichen Ernährung muss je nach Verwendung noch weiteren Anforderungen genügen, damit Geschmack und Konsistenz des Endprodukts die Erwartungen der Verbraucher erfüllen. Da diese Eigenschaften ebenfalls eng an die Sorten gekoppelt sind, werden hierbei mit Vertragsanbaubdie Sorten vorgeschrieben. Für Tofu sind das etwa Primus, Lenka und Tofina, für andere Produkte wie Sojamilch oder Miso gerne auch Amandine. Da sich bei diesen Sorten wegen der zusätzlichen Qualitätsforderungen an Eiweißgehalt und Geschmack meist Kompromisse beim Ertrag nicht vermeiden lassen, liegt der Preis etwa 10 bis 20 Prozent über dem von Futtersoja.

Bei der Preisentwicklung hat sich Soja wegen der defizitären Versorgungsbilanz seit der Ernte 2020 deutlich verteuert. Für 2021 sind bessere Preisangebote am Markt. Für die Sortenwahl zählen auch die Erträge in der Region. 2020 lag der mittlere Ertrag laut Destatis mit 28,6 dt/ha 2 Prozent unter dem von 2019. Dabei gab es aber größere Unterschiede: Die Durchschnittserträge von unberegneten Versuchen lagen am Oberrhein und in Unterfranken bei nur 30 dt/ha. Im Süden mit weniger Trockenstress erreichten sie dagegen zwischen 36 und 45 dt/ha.

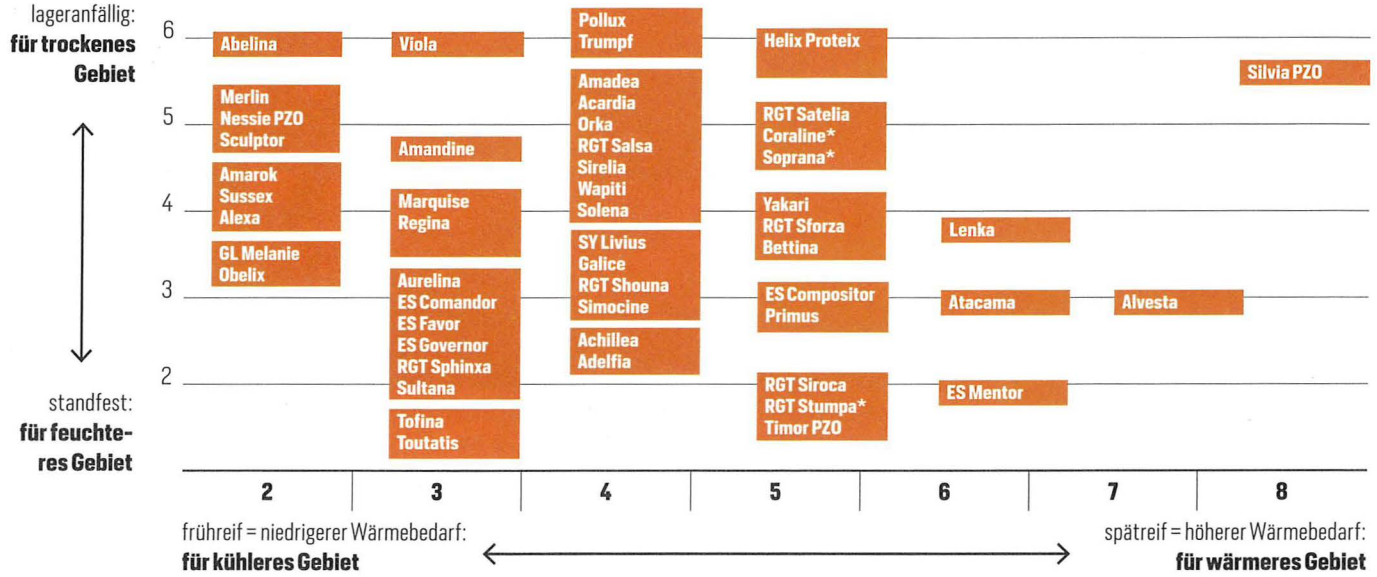
DER STANDORT ZÄHLT

Trockenheit in der Blüte reduzierte 2020 den Hülsenansatz. Starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht haben sich zusätzlich negativ auf die Kornzahl ausgewirkt. In Gebieten mit reichlich Niederschlägen verzögerten sich 2020 Abreife und Ernte – trotz durchschnittlicher Wärmesummen. An regenreichen Standorten sind deshalb sicherheitshalber etwas früher abreifende, standfeste Sorten zu wählen.

Wichtig bei der Sortenwahl ist neben Reife, Ertrag und Eiweißgehalt die Standfestigkeit. Sie ist umso mehr gefordert, je höher das Wasserangebot ist. Am sichersten sind an feuchten Standorten standfeste, semi-determinierte Sorten, die auch bei anhaltend wüchsigem Wetter nicht ewig weiterwachsen. Zudem ist in solchen Situationen eher eine frühere Sorte zu wählen. An zu Trockenheit neigenden Orten lohnen sich dagegen auch Sorten, die nicht die »

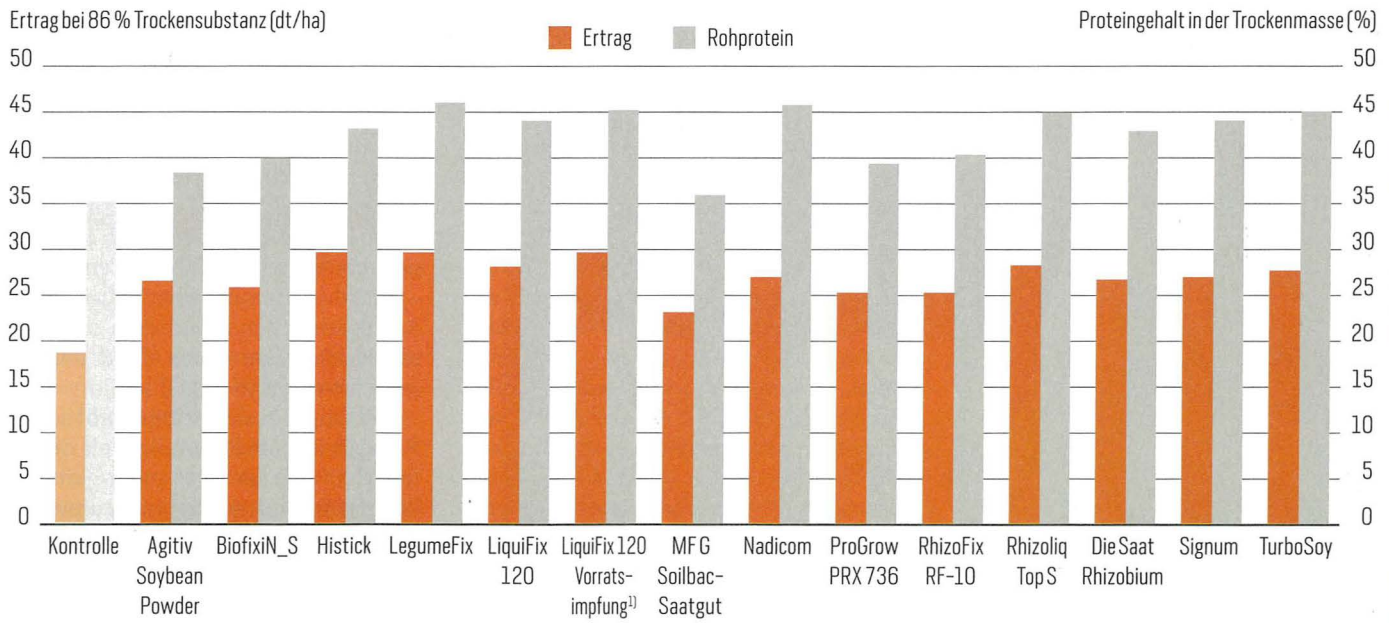
SOJASORTEN: EIGNUNG, STANDORTE, IMPFMITTEL

Anbaueignung von Sojasorten je nach Wärme- und Wasserangebot



Anbaueignung von in Deutschland verfügbaren Sojasorten mit mindestens zweijährigen Versuchsergebnissen; Einordnung nach Angaben der österreichischen beschreibenden Sortenliste 2020 für Reife und Lagerneigung (www.ages.at); sofern dort ohne Boniturnoten, erfolgte die Einordnung nach deutschen Sortenergebnissen; * = Einordnung nach französischer Wertprüfung; Quelle: LTZ Augustenberg

Erträge und Rohproteingehalte mit verschiedenen Impfmitteln im Vergleich



2019 und 2020; Mittelwerte, Flüssig- oder Torfpräparate; einige Impfmittel mit Zusatz für bessere Haftung am Saatgut und Schutz der Bakterien; 1) vorzeitig 20 Tage vor Aussaat; Quelle: LTZ Augustenberg

agrarheute www.agrarheute.com, Ausgabe 02/2021

Fotos: Agrarfoto.com, Jürgen Recknagel, Carola Blessing

beste Standfestigkeit haben. Hier passen nicht determinierte Wuchstypen, da sie nach längeren Trockenperioden noch mal wachsen. Sie werden dann trotzdem reif.

Dank rühriger Sojazüchtung in Deutschland, Österreich, Frankreich und der Schweiz ist jedes Jahr etwa ein Dutzend neuer Sorten am Markt. Für Deutschland taugen die Reifegruppen 000 und 00. In hiesigen Wertprüfungen standen 2019 und 2020 je 22 beziehungsweise 26 Stämme. 14 Neuzulassungen schafften es 2020 in die Versuche der Bundesländer, die 16 bis 33 Sorten prüften. In den Landessortenversuchen bringen etliche Sorten durchgehend Relativerträge von über 100 Prozent. Sie sind überdurchschnittlich im Mittel der Versuchsorten 2020 und mehrjährig von 2016 bis 2020.

SEHR FRÜHE 000 UND FRÜHE 00-SORTEN

Dazu zählen die 000-Sorten Adelfia, Coraline und ES Governor, weiter mit kleinen Abstrichen ES Comandor, RGT Sphinxa und SY Livius. Von den erstmals geprüften Sorten trifft das auf RGT Salsa und ES Compositor und mit Abstrich auf Cantate PZO zu. Hier ist der Übergang zum 00-Segment mit frühen Sorten zu sehen. Ebenfalls meist überdurchschnittlich, außer an weniger günstigen Standorten, zeigten sich Achillea und Sussex, die recht früh abreift.

Regionale Besonderheiten gibt es auch. So zeigt etwa Obelix im Norden meist bessere Leistungen als im Süden. Die Sorte hat wie Nessie PZO und RGT Salsa eine besonders rasche Jugendentwicklung. Darauf legten vor allem Ökoanbauer Wert. So empfiehlt sich ein Blick auf Versuche vor Ort und in die Beschreibende Sortenliste.

In der Reifegruppe 00 zählten zu den regelmäßig überdurchschnittlich ertragreichen Sojasorten Atacama, RGT Stumpa und Yakari sowie die erst kürzer geprüften Sorten Alvesta und RGT Sakusa. Als langjährig stabil leicht über dem mittleren Ertrag liegend bewährte sich ES Mentor. Silvia PZO liegt zwar ertraglich häufig im Spitzenfeld, wird aber nur in den wärmsten Weinbauklimaten reif und fällt im Eiweißgehalt deutlich ab.

IMPFMITTEL LOHNEN SICH

Zur Ertragsbildung hilft eine Impfung mit Knöllchenbakterien. Im Durchschnitt der in Baden-Württemberg 2019 und 2020 getesteten Impfmittel erhöhte sie den Ertrag im Vergleich zu ungeimpft um 50 Prozent. Mit effektiven Präparaten gab es 8 bis 18 dt/ha Mehrertrag. Das entspricht rund 320 bis 720 Euro Mehrerlös bei 40 Euro/dt Sojapreis. Über die Orte waren besonders die Impfmittel Histick, LegumeFix, LiquiFix 120, Rhizoliq Top S und Turbosoy sehr effektiv. Auch der Rohprotein (RP)-Gehalt ließ sich durch eine Impfung deutlich erhöhen. Im Mittel hatten die Bohnen der geimpften Parzellen um 4,2 bis 12,5 Prozent höhere RP-Gehalte. Mit Impfmittel wurde meist über 40 Prozent Gehalt an RP in der TM erreicht. Hier unterscheiden sich die Mittel deutlich. Neben der Sorte bestimmt also auch die Impfung über den Ertrag und den Eiweißgehalt von Sojabohnen. **(kb)** ●

Jürgen Recknagel, Dr. Carola Blessing
Landwirtschaftliches Technologiezentrum Augustenberg (LTZ), Baden-Württemberg
juergen.recknagel@ltz.bwl.de

Die Ergebnisse der Landessortenversuche und die Impfmittel finden Sie in unserer digitalen Ausgabe unter **www.digitalmagazin.de**

Dort und unter **www.sojafoerderring.de** finden Sie auch weitere Informationen zu Sorten, Anbau und Verwertung.

NISCHE DES MONATS

EDAMAME

Saisonfinale bei der Ernte: Die grünen, teilweise auch schon leicht gelblichen Hülsen lassen sich bis Mitte Oktober von den Pflanzen pflücken.

BOHNE AM STIEL

Edamame heißen die **unreifen Samen der Sojabohne**, die aus Sushi-Restaurants nicht mehr wegzudenken sind. Immer beliebter wird die proteinreiche Leguminose aber auch als gesunde Knabberei. Der Anbau ist in Mitteleuropa noch nicht weit verbreitet.

Tofu, Miso, Tempeh, Natto – das sind traditionelle Sojagerichte, die man auf den Speisekarten der fernöstlichen Küche oftmals zu lesen bekommt. Relativ neu in der Riege der Asia-Spezialitäten ist Edamame. Was verbirgt sich dahinter? Es handelt sich um ein gesundes und schmackhaftes Sojagericht, das sich in der Zubereitung flexibel zeigt.

In den USA erfreut sich Edamame schon seit Längerem als gesunder Snack zum Kaltgetränk großer Beliebtheit. Anders als Buschbohnen oder Erbsen werden die grün geernteten Sojabohnen blanchiert und leicht gesalzen ohne weitere Beilagen als Knabberei gegessen. Da die Hülsen nicht zum Verzehr geeignet sind, müssen sie geöffnet werden, um an die zwei bis drei schmackhaften Bohnen zu kommen. Wer den nussig-süßlichen Geschmack der frischen Edamame nicht mag, kann auf die geröstete Form in verschiedenen Geschmacksrichtungen zurückgreifen.

Natürlich lassen sich die geschälten Edamame-Bohnen auch als Proteinträger in Bowls, Salaten oder Gemüsepfannen verwenden. 12 bis 13 Prozent Eiweiß von hoher Wertigkeit hat Edamame laut Ernährungstabelle zu bieten und dient deshalb als Fleischersatz in vegetarischen Gerichten.

Edamame ist ein neuer Trendsetter und aktuell in Deutschland oftmals nur in Tiefkühlqualität verfügbar. Die steigende Verbrauchernachfrage nach vegetarischen und veganen Grundnahrungsmitteln führt aber dazu, dass auch erntefrische Edamame interessante Absatzpotenziale versprechen.

EXOTISCH UND UNBEKANNT

Vor zwei Jahren war Gemüsebauer und Pfalzmarkt-Erzeuger Thomas Reeb auf der Suche nach einer weiteren Kultur, mit der er sein Sortiment erweitern könnte. Exotisch, pflegeleicht und anspruchslos sollte sie sein. „Ich experimentiere gerne und wage mich auch an neue Kulturen, die in Deutschland noch nicht großflächig angebaut werden", erklärt Reeb seinen Einstieg in Edamame.

Die Inspiration hat er nicht im Asia-Restaurant bekommen, sondern beim Raritätentag des Dienstleistungszentrums Ländlicher Raum Rheinpfalz (DLR) in Neustadt. In einem Vortrag hat ein Landwirt von seinen ersten Erfahrungen beim Anbau von Edamame berichtet und Reeb war sofort davon überzeugt, dass der Anbau auch auf seinen Flächen funktionieren könnte.

DER BETRIEB

Thomas Reeb, Dudenhofen

Betrieb	Thomas Reeb, 35 Jahre, Gärtnermeister (Fachrichtung Gemüsebau), 67373 Dudenhofen
Fläche	20 ha Ackerbau, 2.000 m² Gewächshausfläche, 40 ha Freiland Obst- und Gemüsebau
Anbau	Getreide, Obst, Gemüse
Standort	30 bis 60 Bodenpunkte, 580 mm Niederschlag, 118 m über NN
Vermarktung	Pfalzmarkt eG, Direktvermarktung über Hofladen und Wochenmarkt

Edamame ist in Fernost etabliert. Thomas Reeb wagt den heimischen Anbau.

Einen Steckbrief zur Edamame finden Sie auf der nächsten Seite. »

Edamame findet in der Pfalz nahezu ideale Wachstumsbedingungen vor. Das Saatgut kommt im Frühjahr etwa 4 bis 5 cm tief in den Boden. Wichtig sind ausreichend hohe Temperaturen bei der Aussaat. Der Boden sollte sich bereits auf etwa 10 °C erwärmt haben, sonst muss er mit Fließ abgedeckt werden. Im weiteren Wachstumsverlauf bilden sich an den Blattachseln kleine Blüten, die sich selbst bestäuben.

Während Edamame bis zur Blüte mit relativ wenig Wasser auskommt, benötigt die Pflanze danach mehr Nass – mit vorhandener Beregnung kein Problem. Während der Vegetationszeit von rund hunde Tagen entwickelt sich Edamame zu buschigen, etwa 0,8 bis 1,1 m hohen Pflanzen. Aktuell ist Edamame noch nicht als Kultur gelistet und somit ein chemischer Pflanzenschutz nicht zugelassen. Unkraut muss mechanisch bekämpft werden.

GESCHMACK VERÄNDERT SICH

Die Pflanzen reifen auf den Feldern ziemlich gleichmäßig ab, sodass die Ernte innerhalb eines Zeitkorridors von bis zu vier Wochen und mit mehreren Pflückvorgängen durchgeführt wird. Die Ernte der noch leicht unreifen Hülsen findet je nach Kulturverlauf zwischen Mitte August und Anfang Oktober statt. Verlängert man die Ernte und pflückt auch noch die sich bereits leicht gelb färbenden Schoten, erhält man Kerne mit einem reduziert nussigen Geschmack. Da für die Ernte die Bohnen nicht abreifen müssten, wie das beispielsweise bei Druschsoja der Fall sei, wäre auch ein Anbau in Norddeutschland denkbar, erklärt Reeb.

Schon heute zählt Thomas Reeb zu den „Edamame-Pionieren" in Deutschland und Mitteleuropa. Um den Vegetationsverlauf und den Anbau zu testen und über den Vertrieb bei Pfalzmarkt mit den Partnern im Lebensmitteleinzelhandel und in der Gastronomie ins Gespräch zu kommen, wurden in der vergangenen Saison zunächst auf 1,5 ha sechs unterschiedliche Sorten angebaut. Die Aussaat erfolgte zeitversetzt. Thomas Reeb erklärt: „Wir haben sehr viele Erfahrungen für den schrittweisen Markteinstieg gesammelt. Persönlich bin ich positiv überrascht, wie reibungslos der Versuchsanbau bislang geklappt hat." Reeb will den Anbau der jahrhundertealten und äußerst gesunden Kulturpflanze aus Fernost jetzt in der Pfalz auf seinen Flächen etablieren. ●

katrin.fischer@agrarheute.com

NISCHE DES MONATS

EDAMAME

Edamame ist eine großkörnige Speisesorte der Sojabohne und gehört zur Familie der Hülsenfrüchtler (*Fabaceae*). Während Edamame in Europa noch ein Schattendasein führt, ist sie in Fernost, vor allem in China und Japan, als eiweißreiches Gemüse bekannt und geschätzt. Die nussig-süßlich schmeckende Bohne dient in der asiatischen Küche als nachwachsende Fleischalternative.

STANDORT

Edamame wird schon zur Teigreife geerntet. Sie hat eine deutlich kürzere Vegetationszeit als Druschsoja und eignet sich daher auch für den Anbau im kühleren Norddeutschland. Die Hülsenfrucht kann auf leichten Sandböden, aber auch auf schweren, kalten Böden angebaut werden.

DÜNGUNG/IMPFUNG

Eine Saatgutimpfung mit Rhizobakterien, die in unseren Böden noch nicht vorhanden sind, erhöht bei der großkörnigen Sojabohne den Ertrag und den Eiweißgehalt. Es ist jedoch auch ein Anbau ohne Impfung möglich. Der Stickstoffbedarf ist im Vergleich zu Druschsoja deutlich geringer. Das Stickstoffniveau von Gemüseanbauflächen ist in der Regel höher als das von Ackerflächen.

FRUCHTFOLGE

Obwohl die Sojabohne grundsätzlich als selbstverträglich gilt, sollte sie langfristig in einer geregelten Fruchtfolge stehen. Es empfiehlt sich, eine Anbaupause von mindestens vier Jahren einzuhalten. Der bei Soja hohe Unkrautdruck stellt besondere Anforderungen an die Vorfrucht. Für Soja als N-fixierende Sommerung bietet sich eine abtragende Winterung mit guter Unkrautunterdrückung an. Die N_{min}-Gehalte im Boden sollten möglichst gering sein, weil so die Knöllchenbildung unterstützt wird.

SORTENWAHL/AUSSAAT

Um den nussig-süßen Geschmack der Hülsenfrucht genießen zu können, müssen spezielle Sojasorten mit großen Körnern, schwacher Behaarung und leicht zu öffnenden Hülsen angebaut werden. Die Aussaat erfolgt in den leicht feuchten und erwärmten Boden auf etwa 4 bis 5 cm Ablagetiefe mit Einzelkornsätechnik. Die geringe Aussaatstärke von 50.000 Pflanzen pro Hektar sorgt dafür, dass die Hülsen größere Körner enthalten.

PFLANZENSCHUTZ/BEWÄSSERUNG

Es sind bisher kaum Krankheiten und Schädlinge bekannt, sodass kein chemischer Pflanzenschutz nötig ist. Zur Unkrautregulierung bieten sich mechanische Verfahren mit Striegel und Hacke an. Die Wasserversorgung muss von der Blüte bis zur Ernte – gegebenenfalls auch durch Beregnungstechnik – sichergestellt sein.

ERNTE/LAGERUNG

Die Ernte der noch leicht unreifen Hülsen findet je nach Kulturverlauf zwischen Mitte August und Anfang Oktober statt – rund hundert Tage nach der Aussaat. Dank der zeitversetzten Aussaat lässt sich das Erntefenster auf sechs bis acht Wochen strecken und so ein Ernteergebnis von knapp 5 t/ha erreichen. Dazu werden bis zu 1.000 Hülsen händisch von den Pflanzen gepflückt. Nach der Ernte kann man die frischen Hülsen bei 2 bis 3 °C bis zu zwei Wochen lagern.

agrarheute www.agrarheute.com, Ausgabe 02/2021

Foto: Katrin Fischer