

ZUCKERERBSE



💡 Schon gewusst?

Zuckererbsen bilden – im Gegensatz zu Mark- und Schalerbsen – keine ungenießbare Pergamentschicht an der Innenseite der süßen Hülsen (nicht Schoten!) aus. Man isst sie mit den noch wenig entwickelten Samen (im ganz jungen Stadium als „Kaiserschote“ bekannt).

Durst



gering

Licht



sonnig

Höhe



kletternd

Säen

2–3 cm

tief

Platzbedarf

10

pro Pflanzbox

Reifezeit

12–28

Wochen

Aussaat



Säe die Zuckererbse in der Zeit Mai / Juni aus. Setze den Samen 2-3 cm in die Erde.

Ein Tipp: Wenn du den Samen einen halben Tag in lauwarmem Wasser vorquellen lässt, erhöht sich die Keimfähigkeit der Zuckererbse.

Innere & Äußere Werte



Gerade Kinder mögen den süßlichen Geschmack und greifen deshalb bei diesem ausgesprochen gesunden Gemüse gerne zu. Und das ist wirklich gut, denn Zuckererbsen – auch Kefe genannt – verfügen über einen hohen Gehalt an Ballaststoffen, Mineralien, Folsäure, verschiedenen Vitaminen und pflanzlichen Eiweißen.

Die Zuckererbsen kannst du entweder roh z.B. in Salaten verzehren oder als Gemüse in der Pfanne oder im Wok anbraten.

Krankheiten & Schädlinge



Bei der Zuckererbse kann der Erbsenmehltau auftreten. Das erkennst du daran, wenn auf den Blättern ein mehlartiger Belag auftritt, sie eine graubraune Verfärbung annehmen, welken und die Hülsen bräunliche Sprengel bekommen.

Pflege



Ab einer Wuchshöhe von ca. 10 cm benötigt die Zuckererbse eine Rankhilfe zur Unterstützung ihres Wachstums.

Für diesen Zweck solltest du 1-2 dünne Holzstäbe in die Erde stecken. Daran kannst du die Zuckererbsen dann mit einem Bindgarn befestigen.

Ernte



Ernten kannst du die Zuckererbsen, wenn sich die Erbsenfrüchte innerhalb der Hülse abzeichnen. Wichtig: du solltest wissen, dass du die Zuckererbsen unmittelbar nach der Ernte auch direkt verarbeiten musst. Ansonsten kann es nämlich passieren, dass sie einen bitteren Geschmack annehmen.

	Jan	Feb	Mar	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Aussaat Freiland			█									
Ernte						█						