

Die Platterbse – eine alte Kulturpflanze wird wiederentdeckt

„Vergessene“ Hülsenfrucht bietet großes Potenzial für nachhaltige Agrar- und Ernährungssysteme in Europa – Studie des EU-Projekts BioValue unter Leitung der JLU

Sie ist resistent gegen Trockenheit und verträgt auch hohe Niederschläge. Sie bindet Stickstoff und kann so den Bedarf an Düngemitteln verringern. Richtig verarbeitet kann sich die Platterbse zudem einen Platz in der innovativen, gesunden Küche erobern. Ein Forschungsteam der Justus-Liebig-Universität Gießen (JLU) hat im Rahmen des EU-Projekts [BioValue](#) das beträchtliche Potenzial der derzeit kaum genutzten Platterbse (*Lathyrus sativus*) untersucht. Die Fallstudie, die sie gemeinsam mit Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern aus Serbien, Spanien, Frankreich durchgeführt haben, ist in der Fachzeitschrift Sustainability erschienen.

Moderne Agrar-Lebensmittelsysteme erfordern Pflanzen, die gegen Klimaveränderungen resistent sind, eine nachhaltige Landwirtschaft sowie die Ernährungsvielfalt fördern und bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern ankommen. Wie „vergessene“ Pflanzen zur Bewältigung dieser Herausforderungen genutzt werden können, hat das Forschungsteam am Beispiel der Platterbse untersucht. Im Fokus standen europäische Agrar-Lebensmittel-Wertschöpfungsketten, insbesondere in Deutschland und Spanien.

Die Platterbse, eine Hülsenfrucht, ist eine der ältesten kultivierten Pflanzen. Heutzutage wird sie jedoch kaum noch angebaut und hauptsächlich als Futtermittel verwendet. Dabei bietet die Platterbse zahlreiche Vorteile für Landwirtschaft und Ernährungssicherheit: Sie kann sich an unterschiedliche klimatische Bedingungen anpassen und besitzt eine bemerkenswerte Toleranz sowohl gegenüber Trockenheit als auch gegenüber übermäßigen Niederschlägen. Dies macht sie zu einer widerstandsfähigen Kandidatin für Regionen mit unvorhersehbaren Witterungsmustern. Zudem bereichert sie Fruchtfolgen, was insbesondere für den ökologischen Landbau von Vorteil ist: Als stickstoffbindende Leguminose verbessert sie auf natürliche Weise die Bodenfruchtbarkeit, verringert die Abhängigkeit von synthetischen Düngemitteln und fördert umweltfreundliche landwirtschaftliche Praktiken.

Durch geeignete Züchtungsstrategien und Verarbeitungsmethoden lassen sich zudem die vorteilhaften ernährungsphysiologischen Eigenschaften wie der hohe Proteingehalt und das Nährstoffprofil verbessern. Roh sollten die Samen der Platterbse nicht gegessen werden, da sie Inhaltsstoffe enthalten, die bei regelmäßigem Verzehr Nervenschäden verursachen können. Deshalb ist es wichtig, die Samen richtig zu verarbeiten: Methoden wie Einweichen, Fermentieren, Kochen, Rösten oder Keimen verbessern die Verträglichkeit und den Nährwert.

Die Platterbse eignet sich gut für die Entwicklung innovativer Produkte, die Trends in der modernen Küche entsprechen. Im Rahmen des Projekts BioValue wurden bereits zwei kulinarische Verwendungsmöglichkeiten für die Platterbse entwickelt: ein Eintopf aus Buchweizen, Platterbsen und Aubergine sowie Kräcker aus Platterbsensamen- und Kichererbsenmehl.

„Um das Potenzial dieser ‚vergessenen‘ Pflanze zu nutzen, sind angepasste Anbaumethoden und die Zusammenarbeit der Akteurinnen und Akteure in der gesamten Wertschöpfungskette erforderlich – vom Anbau bis zum fertigen Lebensmittel“, so die Erstautorin der Studie, Dr. Irina Solovieva, die an der JLU im Zentrum für Umwelt und Entwicklung (ZEU) und im Zentrum für Nachhaltige Ernährungssysteme (ZNE) forscht. „Zudem erweisen sich die kostengünstige Preisgestaltung von Produkten aus Platterbsen und die Kommunikation ihrer ernährungsphysiologischen, ökologischen und sozialen Vorteile als entscheidend.“

Finanziert wurde die Studie unter der Leitung der JLU durch das [EU-Projekt BioValue](#) (Fork-to-farm agent-based simulation tool augmenting BIOdiversity in the agri-food VALUE chain), das im Rahmen des Forschungs- und Innovationsprogramms Horizont 2020 der Europäischen Union unter der Finanzhilfvereinbarung Nr. 101000499 gefördert wurde.

Publikation

Solovieva, I.; Miteva-Bölter, P.; Knez, M.; Bessai, A.-K.; Barilli, E.; Kasperczyk, N.; Ranic, M.; Gurinovic, M.; Luna Casado, P.J.; Alba Morales, N.; et al. Exploring the Potential and Challenges of *Lathyrus sativus* (Grass Pea) in European Agri-Food Value Chains: A Cross-Country Analysis. *Sustainability* **2025**, *17*, 3283.
<https://doi.org/10.3390/su17083283>

Weitere Informationen

www.biovalue-project.eu/de/

Foto



Die wenig genutzte Platterbse, eine der ältesten Kulturpflanzen, bietet zahlreiche Vorteile für eine nachhaltige Landwirtschaft und die Ernährungssicherheit. Foto: Nadja Kasperczyk

Kontakt

Dr. Irina Solovieva
Zentrum für Umwelt und Entwicklung / Zentrum für Nachhaltige Ernährungssysteme
Justus-Liebig-Universität Gießen
E-Mail: irina.solovieva@agrار.uni-giessen.de

Die 1607 gegründete **Justus-Liebig-Universität Gießen (JLU)** ist eine traditionsreiche Forschungsuniversität, die rund 25.000 Studierende anzieht. Neben einem breiten Lehrangebot – von den klassischen Naturwissenschaften über Rechts- und Wirtschaftswissenschaften, Gesellschafts- und Erziehungswissenschaften bis hin zu Sprach- und Kulturwissenschaften – bietet sie ein lebenswissenschaftliches Fächerspektrum, das nicht nur in Hessen einmalig ist: Human- und Veterinärmedizin, Agrar-, Umwelt- und Ernährungswissenschaften sowie Lebensmittelchemie. Unter den großen Persönlichkeiten, die an der JLU geforscht und gelehrt haben, befindet sich eine Reihe von Nobelpreisträgern, unter anderem Wilhelm Conrad Röntgen (Nobelpreis für Physik 1901) und Wangari Maathai (Friedensnobelpreis 2004). Seit dem Jahr 2006 wird die Forschung an der JLU kontinuierlich in der Exzellenzinitiative bzw. der Exzellenzstrategie von Bund und Ländern gefördert.

PRESSE-INFO

www.uni-giessen.de