

KIKKERERWT

Cicer arietinum
Kekkererwt, Garbanzo

WAT

Kikkererwten zijn de eetbare eiwitrijke zaden van het gelijknamige gewas. Kikkererwten worden vaak gebruikt in Noord-Afrikaanse, Midden-Oosterse en Indiase gerechten en zijn door hun veelzijdigheid niet meer weg te denken uit de vegetarische keuken. Doordat het gewas diep wortelt, is de kikkererwt sterk droogtetolerant. In semi-aride regio's worden kikkererwten dan ook geteeld tijdens de koelere en droge wintermaanden. Misschien is er een toekomst voor kikkererwten in Vlaanderen waar de zomers onder invloed van de klimaatopwarming steeds droger worden?

TEELT



Zaai

- Half april-half mei
- 3 - 5 cm zaaidiepte
- Momenteel zijn inocula van *Rhizobium ciceri* op de markt, maar onderzoek moet nog verder gedaan worden om aan te geven welke het beste presteert in onze contreien.
- 50 kiemende zaden/m², rekening houdend met de kiemkracht en het duizendkorrelgewicht
- 30 - 60 cm rijafstand
- Vogelafweer is aan te raden. Middelen zoals scary man, netten, fluitlinten, kanon helpen, maar afwisseling is noodzakelijk.

Bodem

goed drainerende bodem. Alle bodemtypes zijn geschikt met een voorkeur voor leem-en kleibodems. Optimale pH tussen 7 en 9.

Bemesting

Lage N-behoefte

Klimaat

- 150 - 250 mm neerslag tijdens groeiseizoen is optimaal
- Bloemen zijn gevoelig aan een temperatuur <15°C



Kikkererwten behoren tot de familie van de vlinderbloemigen. In symbiose met bacteriën zijn vlinderbloemigen in staat stikstof uit de lucht in de bodem te fixeren.

Ziektes

schimmelsziektes *Ascochyta* en fusariumrot zijn de meest voorkomende, veroorzaakt door respectievelijk *Ascochyta rabiei* en *Fusarium oxysporum* f.sp. *ciceris*.

Oogst

100 tot 120 dagen na zaaien (midden augustus tot eind september). Oogsten vanaf 18% vocht, idealiter wanneer je de zaden hoort rammelen in de peulen. Best oogsten na een droge periode zodat er zo min mogelijk groene delen aanwezig zijn. De peulen springen niet snel open, daardoor kan gewacht worden op het optimale oogstmoment. Opbrengsten tussen 2 en 3 ton per hectare.

Na-oogst drogen van de erwten tot een vochtgehalte tussen 14 en 16%. Bewaring is optimaal bij een temperatuur <20°C en luchtvochtigheid tussen 12 en 14%

TOEPASSINGEN

Pannenkoekenmix



Chips, soep, snacks, kaas, ...

Falafel



WIST JE DAT

Kikkererwten kunnen opgedeeld worden in 3 types: Desi, Kabuli en Gulabi. Kikkererwten van het Desi-type hebben kleinere, hoekige zaden met een gele tot bruine zaadhuid. Kabuli kikkererwten zijn rond en groter en hebben een crèmekleurige zaadhuid, welke het meest gekend zijn bij ons. De zaden van Galubi kikkererwten zijn ook crèmekleurig en rond maar klein.

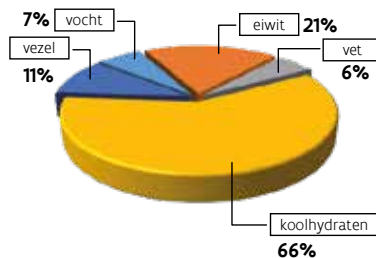
Pasta



Hummus



SAMENSTELLING



Bronnen

Inagro (2021). Teeltfiche kikkererwten. [teeltfiche_januari_2021](#)

Terres Inovia (2021). Guide de culture: pois chiche.

Saskatchewan Pulse (2012). Chickpea crop production manual.

www.legumematrix.com/images/563/Chickpea_Manual_saskatchewan.pdf

ILVO

Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek
Burg. Van Gansberghelaan 92
9820 Merelbeke

T +32 9 272 25 00

ilvo@ilvo.vlaanderen.be
www.ilvo.vlaanderen.be