nieuws

Kikkererwt: een potentieel nieuw eiwitgewas voor Vlaanderen?

nieuws

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. Kabuli, een type kikkererwt dat grote, lichtkleurige zaden produceert, wordt ook in Europa geteeld. Om de mogelijkheden van het gewas in Vlaanderen te onderzoeken, werden een zevental Kabuli-rassen gezaaid op de proefvelden van ILVO en Inagro in een eerste verkennende rassenproef. “We vinden dit eerste experiment veelbelovend en we willen de mogelijkheden van deze nieuwe teelt verder onderzoeken”, klinkt het.

1 APRIL 2021 – LAATST BIJGEWERKT OM 1 APRIL 2021 12:31

Lees meer over:
onderzoek
innovatieve teelt



Kikkererwten worden verwerkt in verschillende producten zoals hummus, vegetarische burgers, salades, soepen, curries of stoofpotjes. Jaarlijks worden er meer dan 9000 ton verwerkt in Vlaanderen en dat aantal blijft stijgen. Het gewas wordt traditioneel geteeld in semi-aride regio's. "India produceert de grootste hoeveelheid kikkererwten, gevolgd door Australië en Turkije", weet ILVO-onderzoeker Jana Baeyens. "Maar ook meer noordelijke landen zoals Rusland of Canada prijken tegenwoordig in de top 10 van meest producerende landen. En ook dichter bij huis, in Frankrijk, steeg het areaal kikkererwten de afgelopen jaren sterk."



De kikkererwt is een relatief laag gewas (30-70 cm) dat in noordelijke regio's gezaaid wordt in het voorjaar, vanaf de bodem een temperatuur bereikt heeft van 7°C. "Het is een diepwortelend gewas met een lange penwortel, waardoor het een betere droogtetolerantie heeft in vergelijking met andere peulvruchten", legt Baeyens uit. "Net zoals de andere peulvruchten gaan kikkererwten een associatie aan met stikstoffixerende bacteriën en kunnen ze zodoende stikstof (N) uit de lucht voor ontwikkeling aanwenden."

De huidige kikkererwtenrassen zijn niet gedetermineerd. "Dit wil zeggen dat de plant blijft groeien en blijft bloemen en vruchten vormen zolang er voldoende water, nutriënten, warmte en licht is", aldus Baeyens. "Groei stopt pas als er een vorm van stress ontstaat zoals een periode van hitte of

droogte. In noordelijke regio's sterft de plant eigenlijk niet af. Het optimale oogstmoment in deze regio's vindt plaats wanneer de groei pauzeert na een droge periode en de meerderheid van de peulen rijp is."

Rassenproef

Om uit te zoeken hoe kikkererwten zich gedragen bij ons, werd een rassenproef aangelegd op twee locaties: één in Merelbeke (ILVO) en een andere in Beitem (Inagro). Gemiddeld gezien brachten de rassen 3,31 ton/ha op (netto), maar de opbrengstcijfers variëren sterk tussen ras, zaaitijdstip en locatie.

"We vermoeden dat het zaaitijdstip een grote invloed heeft gehad op de opbrengst", zegt Baeyens. "De omstandigheden bij uitzaai waren namelijk contrasterend: bij de eerste uitzaai (17 mei) had het gewas nog voldoende vocht om goed te kiemen en zich te installeren, terwijl bij de volgende zaaitijdstippen (30 april en 13 mei) de zaden te kampen hadden met een extreme droogte, waardoor de opkomst gering was (Tabel 3). Ook het bodemtype op de twee locaties kan een impact gehad hebben op de ontwikkeling van de kikkererwtenplant en bijgevolg de opbrengst. In Merelbeke is het bodemtype lemig zand, terwijl de locatie in Beitem een zandleem-bodem is."

De onderzoekers verwachten dat de resultaten in de praktijk waarschijnlijk lager zullen liggen. "Het gaat hier om kleine proefpercelen die goed onderhouden konden worden", klinkt het.

Cropexplore : lokale verwerking van kikkererwten van hummus tot kikkererwtenpasta

Kikkererwten kunnen op verschillende mogelijkheden worden geconsumeerd: onrijp, droog geoogste zaden in hun geheel of verder verwerkt tot voedingsproducten. Het meest gekende kikkererwtenproduct is hummus: een puree op basis van gekookte, droog geoogste kikkererwten en sesamzaad. Daarnaast heeft het kookvocht van kikkererwten, aquafaba, goede functionele eigenschappen waardoor het multi-inzetbaar is in de voedingsindustrie.

Binnen het Flander's Food project Cropexplore wordt deze multi-inzetbaarheid nagegaan en worden nieuwe voedingstoepassingen van kikkererwten (naast een 50-tal andere grondstoffen) geëxploreerd. "Binnen dit project zoekt Food Pilot nu samen met pastaproducent Pastati naar een eiwitrijke, glutenvrije vegan pasta op basis van, jawel, kikkererwten", aldus ILVO.

Toekomstplannen

Een sluitend antwoord op de titel 'Kikkererwt: een potentieel nieuw eiwitgewas voor Vlaanderen?', kunnen we jullie nog niet geven. Toch vonden ILVO en Inagro dit eerste experiment veelbelovend en verkennen ze de mogelijkheden van deze nieuwe teelt verder te onderzoeken binnen de operationele groep 'KIK-LOVE: KIKkererwten-LOkaal Vlaams Eiwit'.

Interesse om met deze nieuwe teelt aan de slag te gaan? Neem contact op met jonas.claeys@inagro.be

Bron: Eigen verslaggeving

Beeld: ILVO

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada