Kichererbsen aus regionaler Erzeugung in Wertschöpfungsketten für Lebensmittel – das Beispiel der Modellregion Berlin/Brandenburg **(CiceRegio)**

Fachgebiet:
Regionale Wertschöpfung, Produktqualität, Vermarktung

Projektbeteiligte:
1.) Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde
2.) Leibniz-Zentrum für Agrarlandschaftsforschung e. V.
3.) Technische Universität Berlin

Koordinator:
Prof. Anna Maria Häring
Tel.: +49 3334 657 348
E-Mail:
anna.haering@hnee.de

Laufzeit:
01.12.2024 – 30.11.2027

Fördersumme:
813.802,78 €

Gesamtsumme:
813.802,78 €

Projektbeschreibung

Ziel des Vorhabens CiceRegio ist es, anhand neuer Wertschöpfungsketten in der Metropolregion Berlin/Brandenburg exemplarisch aufzuzeigen, wie **regional erzeugte Kichererbsen** (*Cicer arietinum*) künftig einen Beitrag zur menschlichen Ernährung leisten können. Kichererbsen sind durch diverse Food-Trends längst in der Ernährung der Bevölkerung angekommen, werden jedoch zum Großteil importiert. Der **heimische Anbau** ist bislang marginal, regionale Wertschöpfungsketten existieren kaum.

Im Rahmen eines **inter- und transdisziplinären Forschungsansatzes** wird in der Modellregion systemisches und anwendungsorientiertes Wissen über Anbau, Verarbeitung, Qualitätsanforderungen und Marktpotenzial regionaler Kichererbsen generiert. Ein zentrales Element des Vorhabens ist das **Living Lab Kichererbse**, in dem Akteure aus Erzeugung, Verarbeitung, Beratung, Forschung, Bildung und weitere Multiplikatoren auf Augenhöhe miteinander vernetzt werden. Ziel ist es, einen kontinuierlichen, **co-kreativen Austausch** zu etablieren und gemeinsam tragfähige Lösungsansätze für eine **regionale Etablierung der Kichererbse** zu entwickeln.

- Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten für Kichererbsen
- Wissensgenerierung durch co-kreative Zusammenarbeit relevanter Akteure

Erwartete Ergebnisse und Verwertung

- Optimierte Anbaumethoden, Sortenwahl und Verarbeitungsverfahren
- Evaluation der Produkteigenschaften regional erzeugter Kichererbsen im Hinblick auf Lebensmittelqualität, -sicherheit und ernährungsphysiologische Wertigkeit
- Analyse der Qualitätsanforderungen (Rohstoff- und Produktzusammensetzung, Verarbeitungskriterien) entlang regionaler Wertschöpfungsketten, basierend auf Analysen verschiedener Sorten und Qualitäten aus Anbauversuchen und Praxisbetrieben der Region
- Akzeptanz bei Konsumierenden zu erforschen und zu verbessern
- Wissenstransfer und Vernetzung von Akteur*innen entlang der Wertschöpfungskette zu ermöglichen
- Zielgruppenspezifische Bereitstellung verfahrenstechnischen Wissens aus der Modellregion für eine möglichst breite Nutzung

Gefördert durch:
Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Projektträger
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Stand: 01.03.2026