

Modellhaftes Demonstrationsnetzwerk zu Anbau und Verwertung von Lupinen

“LUPINEN-NETZWERK”

(Laufzeit 01.10.2014 - 31.12.2017)

"Gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie"

Lupinen

Die Lupine ist eine traditionelle eiweißreiche Feldfrucht, die seit Jahrhunderten der Ernährung von Mensch und Vieh sowie als Zwischenfrucht für die Verbesserung der Böden dient. Aufgrund der Anspruchslosigkeit der Lupinen wird diese überwiegend auf leichten, zur Trockenheit neigenden Sandböden angebaut. Ihre ökologische Bedeutung beruht vor allem auf der Symbiose mit Knöllchenbakterien, wodurch sie in der Lage sind, den Luftstickstoff zu fixieren. Weitere botanische Merkmale mit vorteilhaften Umweltwirkungen innerhalb der Fruchtfolge sind im Anbau geschätzt:

- Fruchtfolgeauflockerung
- Entzerrung von Arbeitsspitzen
- Humuslieferant durch Pflanzenreste
- Einsparungen bei Bodenbearbeitung
- Aufschluss schwer löslicher Mineralstoffe (P)
- stabilere Erträge des nachfolgenden Getreides
- Einsparung von Dünger, Herbiziden, Fungiziden
- Verbesserung der Bodengare durch Pfahlwurzeln
- Reduktion des Verbrauchs an fossilen Energieträgern

„Ich meinerseits glaube auch, wenn es dem Bauern an allem anderen fehlt, Dann gibt es immer noch die stets anwendbare Hilfe der Lupine.“
COLUMELLA, 1. Jh. n. Chr.



Foto: Annett Gefrom, LFA MV

Ziele im LUPINEN-NETZWERK

Den Wissenstransfer zum Anbau und zur Verwertung von Lupinen von der Forschung in die Praxis entlang relevanter Wertschöpfungsketten zu unterstützen:

- Demonstration von Anbau und Verwertung (Geflügel, Rind, Schwein, Humanernährung)
- Vernetzung Erzeuger, Verarbeitung, Verwertung
- Ableitung der Ökosystemleistung und ökonomische Bewertung



Bildquelle: Mirko Runge, Saatgut Steinach GmbH & Co KG; Priepke, LFA MV

Beispiel einer Wertschöpfungskette: Lupinen in der Humanernährung

Aus Lupinen lassen sich gluten-, cholesterin-, laktosefreie und GVO-freie Produkte für die Humanernährung erstellen. In Portugal und Italien werden gequollene und gesalzene Lupinenkörner traditionell als "Snack" gegessen. Der Einfluss internationaler Küche, die steigende Nachfrage nach pflanzlichen Lebensmitteln, der Trend nach nachhaltig erzeugten regionalen Produkten richtet auch den Fokus auf das Verwertungspotenzial der Lupinen.

Firmen wie Prolupin GmbH, Greifenfleisch GmbH, Brotbüro GmbH, Lupino AG und weitere vermarkten Lupinen bzw. stellen **aus den Samen der Weißen und Blauen Süßlupine eine große Vielfalt unterschiedlicher Produkte** und Rezepturen mit Partnern in der Lebensmittel-, Feinkost- und Gesundheitsindustrie her. Bei der Auftrennung des Lupinenkorns in mehrere Fraktionen gewinnt die Firma Prolupin GmbH wertgebende Lupinenprotein-Isolate mit einem Proteingehalt über 90 % in der Trockensubstanz. Hervorstechende Eigenschaften des Lupinenprotein-Isolats sind die ausgezeichnete Emulgierfähigkeit und Emulgierstabilität sowie der neutrale Geschmack.



VON MADE WITH LOVE GIBT'S AUCH:

- ♥ BROTAUFSTRICH
- ♥ MAYONNAISE
- ♥ SALATDRESSING
- ♥ JOGHURT-ALTERNATIVE
- ♥ DESSERT
- ♥ EIS
- ♥ NUDELN



Lupinen Schalen

- Tierfutter
- Backwaren



Lupinen Öl

- Lösungsmittelfreier CO₂ Extraktionsprozess
- natürlicher Lebensmittelfarbstoff
- reich an ungesättigten Fettsäuren
- Backwaren, Nudeln und Fleischersatz



Lupinen Faser

- ballaststoffhaltiges Produkt aus innere Faser
- Fettersatz in fettreduzierten Produkten z.B. Nudeln



Lupinen Protein-Isolat (LPI)

- 90 % Eiweißgehalt
- Pulver bzw. Quark
- Substitution von Tierproteinen ohne Qualitätseinbußen



Fotos: Prolupin GmbH, Greifenfleisch GmbH, Elke zu Münster, Brotbüro GmbH; Herve Maillet



www.lupinen-netzwerk.de

Wir laden Sie
- Landwirte, Verbraucher, Vertreter der Industrie & des Handels -
zur aktiven Teilnahme im LUPINEN-NETZWERK ein.

