Gefördert durch: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages
ptble Projektträger Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Lupinen in der Humanernährung

Körnerleguminosen werden weltweit zur menschlichen Ernährung als Proteinquelle und zur Ölgewinnung genutzt.

Aus Lupinen lassen sich gluten-, cholesterin-, laktose und GVO[1)]-freie Produkte für die Humanernährung herstellen. Inzwischen ist eine große Auswahl an Produkten aus Lupinen im Handel erhältlich: Lupinenmehl, gequollene Lupinensamen (Tirmis) und gesalzene Lupinenkörner, die traditionell als "Snack" gegessen werden. Der Einfluss internationaler Küche, die steigende Nachfrage nach pflanzlichen Lebensmitteln sowie der Trend nach nachhaltig erzeugten regionalen Produkten richten den Fokus auch auf das Verwertungspotenzial von Lupinen.

Foto: Mirko Runge, Saatzucht Steinach GmbH & Co KG; A. Gefrom (LFA MV)

Firmen wie die Prolupin GmbH, die Greifenfleisch GmbH , die Brotbüro GmbH oder die Lupino AG stellen aus den Samen der Weißen und Blauen Süßlupine die unterschiedlichsten Produkte und Rezepturen mit Partnern in der Lebensmittel-, Feinkost- und Gesundheits-industrie her.

Das Verwertungspotenzial der Lupinen im Ackerbau, Tierhaltung und Humanernährung bietet vielfältige Ansatzpunkte für Unternehmen und der verarbeitenden Industrie.

[1] Gentechnisch veränderter Organismus

Foto: A. Gefrom (LFA MV), Brotbüro GmbH, Herve Maillet

Stärken/ Inhaltsstoffe

- Körnerleguminosen sind wertvolle Protein- und Ölquellen
- glutenfrei, cholesterinfrei, laktosefrei, gentechnisch unverändert
- hoher Proteingehalt (Blaue Lupine 33,5 % in TM, Weiße Lupine 37,0 % in TM)
- hochwertige Aminosäuren (Lysin)
- 4 bis 7 % Fettgehalt (< Sojabohne), ungesättigte Fettsäuren
- hohe Gehalte an
  - Mineralstoffen (Ka, Ca, Mg, Fe), Carotinoiden und Vitaminen
  - Ballaststoffen (mit besserer Verträglichkeit im Vergleich zu anderen Hülsenfrüchten)
- enthält sekundäre Inhaltsstoffe mit versch. gesundheitsfördernden Wirkungen
- alkaloidfrei
- geringer Gehalt an harnsäurebildenden Purinen (bei Rheuma-Erkrankungen empfohlen) und Phytoöstrogenen
- niedriger glykämischer Index (langsame Verfügbarkeit der Kohlenhydrate)
- geringes allergenes Potenzial

Weiße Lupine wird noch in sehr geringen Mengen ausschließlich in Bioqualität angebaut und vermarktet. Von einigen Herstellern wird sie wegen ihres neutralen Geschmacks bevorzugt.

Aufgrund der Anthraknoseintoleranz der Weißen Lupine wird überwiegend die Blaue Lupine mit zumeist australischem Ursprung verarbeitet.

Chancen	Notwendigkeit
- steigende Nachfrage nach pflanzlichen Lebensmitteln - Trend nach nachhaltig erzeugten und regionalen Produkten - Einfluss internationaler Küche - vergleichbare Verarbeitung zu Sojaprodukten - keine gentechnischen Veränderungen - hohe Wertschöpfung	- Weiterentwicklung von Technologien für Aufbereitung und Produktentwicklung - Ausbau der Öffentlichkeitsarbeit und der Beratung zur Steigerung der Nachfrage

Lupinen in der Humanernährung

Tabelle: bisheriger Einsatz von Lupinen für die Humanernährung als Lebensmittel-Inhaltsstoff
(Beispiele von Lupinenprodukten; ergänzt nach RÖMER, 2007, zu MÜNSTER und EUERL, 2015)

Anwendung	Blaue Lupine			Weiße Lupine (ganze Samen)
	Isolat (ab 90 % Protein)	Konzentrat (ab 65 % Protein)	innere Faser	
ganze Lupinensamen zum Keimen oder Kochen				x
Fleisch- und Wurstwaren (Alternativen bzw. Beimengungen zur Fettreduzierung)				
Frankfurter Würstchen, Leberwurst	x	x	x	x
Hamburger	x	x		
Kochschinken	x			
Bratlinge, Schnitzel, Gyros		x	x	x
Backwaren, Süßwaren				
Brot, Kekse, Kräcker	x	x	x	x
Kuchen, Donuts		x		
Backfertigmischungen, Pfannkuchen, Waffeln	x	x	x	x
Süßwaren, fette Schäume, Kuvertüren		x		
Teigwaren, Feinkost				
Nudeln u. ä.	x			
Frühstückscerealien		x	x	
Brotaufstriche	x	x	x	x
Mayonnaise	x	x		
Diätnahrung, Kindernahrung	x	x	x	
Sportlernahrung	x			x
Geschmacksstoffträger			x	
Getränke				
Kaffeeweißer	x			
Lupinenkaffee aus Lupinen-saat	x	x		x
Getreidespirituosen mit gerösteter Blauer Süßlupine				
Milch Alternativen				
Lupinendrink	x			x
Joghurt Alternative	x			
Frischkäse Alternative, Schmelzkäse	x	x		
Dessert	x			x

Lupinen in der Humanernährung

Lupinen-Produkt	Firma
Vermarktung Weiße Lupine und Produkte aus Weißer Lupine	**Brotbüro GmbH** 20259 Hamburg - www.brotbuero.de
Gewinnung von pflanzlichem Lupinenprotein; Lupineneis	**Lupino AG Deutschland** 15749 Mittenwalde - www.lupino-ag-deutschland.com
Lupineneis, Lupinenmilch und Pudding, Joghurt, Quark	**Prolupin GmbH,** 18507 Grimmen - www.prolupin.de
Lupineneis	**Eisbär Eis Produktions GmbH,** 18320 Plummendorf / Daskow - www.eisbäreis.de
Entwicklung fettarmer Wurst sowie vegetarischer Wurst- und Fleischersatzprodukte	**Greifen-Fleisch GmbH**, 17489 Greifswald - www.greifen-fleisch.de
wurstige Lupinenspezialitäten, Fertiggerichte	**Albertus Tofuhaus -** www.alberts-tofuhaus.de
Lupinenschnitzel	**ALLES-VEGETARISCH.DE,** 92507 Nabburg - www.alles-vegetarisch.de
Lupinen-Spezialitäten, vegetar. Fertiggerichte	**Multikost** - www.multikost.de
Lupinenbratwurst, Lopino Natur, Lupinen-Frischeiweiß	**Landkrone** - www.landkrone.de
Bio-Lupinen-Brotaufstrich	**Zwergenwiese Naturkost GmbH,** 24887 Silberstedt, www.zwergenwiese.de
Brotaufstrich	**Naturproducts GmbH, NL** - www.naturproducts.nl
Lupinen-Kaffee **LandDelikat - Michelle & Marcel Rost GbR,** Kaffee Lupini **Kornkreis Erzeugergemeinschaft GmbH,** Café Pinos **Die Genießerfaktur** **Naturata**	 www.landdelikat.de www.kornkreis.bio www.die-geniessermanufactur.de www.naturata.de
Lupinen-Backwaren Lupi Back, lupinenproteinhaltige Back- und Konditoreiwaren	**Bäckerei Rostock-Elmenhorst** 18107 Rostock-Elmenhorst
Peter & Paul Malzmehrkornbrot mit Süßlupinenschrot; Toastwaffeln, Waffeln mit Lupinenmehl	**Lieken Brot- und Backwaren GmbH -** www.lieken.de
Getreidespirituosen mit gerösteter Süßlupine	**Brennerei Lindner,** 01904 Neukirch/Lausitz - www.schusterliebs.de
Spirituosen mit Lupine	**Grappas von L'Ones -** www.grappalones.it/de/
Lupi Pasta, lupinenproteinhaltige Teigwaren	**Möwe Teigwarenwerk GmbH,** 17192 Waren (Müritz) - www.moewe-teigwaren.de
Lupi Fein, lupinenproteinbasierte Lebensmittelemulsionen	**Rügen Feinkost GmbH** Hafenstrasse 12d, 18546 Sassnitz
Lupisan, Lupigran, Lupipbran (getoastetes Lupinenmehl, Lupinengranulat und –kleie)	**Soja Austria** - www.soja.at
(nicht) getoastetes Lupinenmehl, Lupinengranulat, -kleie, -schrot	**FRANK Food Products** www.frankfoodproducts.com
Lupinenmehl, -faser, -protein	**Terrena** - www.lupin.fr
Lupinen-Frischeiweiß	**Lupina GmbH** - www.lopino.de
(getoastetes) Lupinenmehl, Proteinkonzentrat	**Naprofood** - www.naprofood.de

Info: *https://utopia.de/ratgeber/lupine-fleischersatz/?utm_source=Interessenten&utm_campaign=64815eea19-Newsletter_Mo_17KW20_Interessenten&utm_medium=email&utm_term=0_af58dac727-64815eea19-262590809*

Lupinen in der Humanernährung

Eine Übersicht von Produzenten

Die Frage, was man alles aus Lupinen machen kann, wurde eindrucksvoll beim ‚Lupinenfest-essen' der Gesellschaft für Angewandte Botanik im Oktober 1918 in Hamburg demonstriert: Auf einem Tischtuch aus Lupinenfasern wurden eine Lupinensuppe, danach ein in Lupinenöl gebratenes und mit Lupinenextrakt gewürztes Lupinensteak serviert. Dazu wurden gereicht: Lupinenmargarine mit 20% Lupinenbestandteilen, Käse aus Lupineneiweiß, Lupinenschnaps und Lupinenkaffee. Erhältlich waren außerdem Lupinenseife sowie Papier und Briefum-schläge mit Lupinenklebstoff

Qualitätsansprüche der Produzenten

- Wassergehalt < 14 %
- mindestens 97 % Reinheit
- Vorreinigung über Siebe (6,5 mm)
  - Schalenrisse vermeiden (Trocknung, Einlagerung schonend)
  - wenig Bruchkorn (< 5 %) und Besatz (< 4 %)
  - keine Erde und Steine
- Farbe der Hülsen: so hell wie möglich
- Hüllenanteil so niedrig wie möglich
- Alkaloidwerte < 200 ppm
- Rückstände lt. Richtwerte BNN

Die Sortenauswahl erfolgt hauptsächlich auf der Grundlage des Alkaloidgehaltes und der Anfälligkeit gegen Krankheiten (Anthraknose):

- nicht alle Sorten haben diese niedrigen Alkaloidwerte
- Alkaloide fungieren als Bestandteil des natürlichen Abwehrmechanismus der Pflanze gegen mikrobielle und herbivore Fraßfeinde und werden besonders im reproduktiven Gewebe der Samen angereichert. Durch Hybridisierung mit alkaloidarmen Varianten konnte der Alkaloidgehalt marktfähiger Süßlupinen auf unbedenkliche Mengen 130–150 mg/kg verringert werden. Umwelteinflüsse wie der pH-Wert des Bodens und Hitzestress können allerdings auf die Akkumulation von Alkaloiden in Lupinenkörnern Einfluss haben (JANSEN et al. 2009).

Verarbeitung der Blauen Süßlupine

Prolupin GmbH (www.prolupin.de)

Prolupin stellt rein pflanzliche Lebensmittelzutaten aus den Körnern der Blauen Süßlupine her. Zudem entwickeln sie, für eine Vielzahl unterschiedlicher Produkte, Rezepturen zusammen mit Partnern in der Lebensmittel-, Feinkost- und Gesundheitsindustrie.

Die patentierte Fraktionierung ergibt 4 neuartige Lebensmittelzutaten:

Das Verfahren für die Auftrennung des Lupinenkorns in mehrere Fraktionen entwickelte die Firma Mittex in Zusammenarbeit mit dem Fraunhofer-Institut für Lebensmittel- und Verpackungstechnologie (IVV). Das „Lupinenisolat“ hat einen Proteingehalt von mehr als 90 %. Die ausgezeichnete Emulgierfähigkeit und Stabilität sind die hervorstechendsten Eigenschaften der Lupinenproteine.

VON MADE WITH LUVE GIBT'S AUCH:

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

erhältlich bei EDEKA, Citti, Rewe, Famila, Globus

Lupinen in der Humanernährung

Mehl/Backwaren aus Weißer und Blauer Lupine

Mehl

- besteht aus geschälten, getoasteten und vermahlenen Weißen Lupinen
- Lupinenmehl hat eine hellgelbe Farbe
- sollte lichtgeschützt gelagert werden, da es fettreich ist
- ist kohlenhydratarm und frei von Stärke und Gluten
- hat einen hohen Lysingehalt im Vergleich zu lysinarmen Getreidemehlen
- es verbessert die Konsistenz, bindet Wasser und macht den Teig elastischer (emulgierende Wirkung)
- die Haltbarkeit der Backwaren wird durch einen hohen Gehalt an antioxidativ wirkenden Inhaltsstoffen erhöht
- die Haltbarkeit und der Geschmack werden durch eine Toastung verbessert
- hat einen nussigen Geschmack
- der Anteil des Lupinenmehls in Backwaren liegt bei ca. 15 %
- **Blaue Lupine:** Süßlupinenmehl der Blauen Lupine ist i.d.R. eiweißärmer und bitterstoffreicher

Vermarktung der Weißen Süßlupine (ökologisch)
durch die ‚Brotbüro GmbH' (www.brotbüro.de)

Im Brotbüro wird die Weiße Lupine-Sorte Ferodora verarbeitet. Diese wird geliefert durch Biolandwirte in Schleswig–Holstein, Mecklenburg–Vorpommern, Thüringen und Niedersachsen. Zur Verarbeitung kommen Körner mit einem Eiweißgehalt von 40 % in der Trockenmasse. Zur Herstellung von Produkten, wie Mehl, Kaffee oder Brotaufstrich werden ganze Körner, Lupinenmehl oder Grits verwendet.

Bäcker mit Lupine im Angebot

Bäcker Wulf aus Hamburg – www.baecker-wulf.de,
Bäckerei Sprossmann (Weiße Lupine), Markgrafenstr. 17, 91126 Schwabach,
Stefan Richter Bäckerei (Blaue Lupine), 02627 Kubschütz, www. baeckermeister-richter.de

Fotos: Elke zu Münster, Brotbüro GmbH Herve Maillet

Bio-Lupinen-Brotaufstrich (Weiße Lupine) wird hergestellt von der ‚Zwergenwiese Naturkost GmbH' (www.zwergenwiese.de)

Unsere Rohstoffe haben eine Heimat!
Nähere Informationen zu den Produkten finden Sie auf der Internetseite des Unternehmens:

Fotos: Elke zu Münster, Brotbüro GmbH Herve Maillet

Verarbeitung von Lupinen-Proteinisolat (Blaue Süßlupine) in der ‚Greifen-Fleisch GmbH' (www.greifenfleisch.de)

Fettreduzierte und kalorienreduzierte Wurstprodukte:

- ► teilweiser Ersatz des Schweinefleisches durch Lupinen-Eiweiß,
- ► Senkung des Fettgehalts von 25 % auf 11 % bei Wiener Würstchen und Leberwurst,
- ► Produkte: Aufschnitt, Leberwurst und Wiener Würstchen

Fotos: Greifenfleisch GmbH

Verarbeitung von Lupinen als Fleischersatz

Entwicklung fettarmer Wurst sowie vegetarischer Wurst- und Fleischersatzprodukte	**Greifen-Fleisch GmbH**, 17489 Greifswald - www.greifen-fleisch.de
Wurstige Lupinenspezialitäten, Fertiggerichte	**Albertus Tofuhaus -** www.alberts-tofuhaus.de
Lupinenschnitzel	**ALLES-VEGETARISCH.DE,** 92507 Nabburg- www.alles-vegetarisch.de
Lupinen-Spezialitäten vegetar. Fertiggerichte	**Multikost** - www.multikost.de
Lupinenbratwurst, Lopino Natur Lupinen-Frischeiweiß	**Landkrone** - www.landkrone.de

Foto: © alberts

Lupinenkaffee- und espresso aus Weißer und Blauer Lupine

- heimische Alternative zu Bohnenkaffee
- Zubereitung wie herkömmlicher Bohnenkaffee
- koffein- und glutenfrei und vegan
- magenfreundlich (keine Säuren, Reiz- oder Gerbstoffe)
- schonend im Langzeitröstverfahren geröstet (20 min)
- Rösttemperaturen zwischen 150°C und 200°C
- nussig-schokoladiger Geschmack

Regionale Bedeutung hat des weiteren *Lupinus pilosus* als Grundlage für den sogenannten **"Altreier Kaffee"** erlangt (Heistinger und Pistrick 2007).

Foto: Kornkreis Erzeugergemeinschaft GmbH

Land Delikat
Rösterei, Bio- & Feinkost

Ostsee Zeitung Grimmener Zeitung vom 20.07.2016

Kaffeeproduktion aus Lupinen und Rückkehr des Senfanbaus

Entscheidungsgruppe des Bundesmodell-Projektes Land(auf)schwung bringt zwei neue Projekte in Nisdorf und Schlemmin auf den Weg

Nisdorf/Schlemmin. Das vom Bund geförderte Modellprojekt Land(auf)schwung nimmt Fahrt auf. Letzte Woche hat das Entscheidungsgremium zwei weitere Projekte in Nisdorf und Schlemmin auf den Weg gebracht.

Die Kaffeeröster Michelle und Marcel Rost aus Nisdorf in der Gemeinde Altenpleen wollen mit ihrem Projekt „Bio-Rösterei – Erweiterung der Bio-Rösterei zur Erhöhung der Produktvielfalt – 100 Prozent MV in einer Tasse" den Anbau spezieller Lupinen- und alter Getreidesorten in der Region etablieren und daraus unter anderem neue Kaffeeersatzprodukte herstellen. Dafür werden sie gemeinsam mit einem Maschinenbauer eine neue Universal-Röstmaschine entwickeln.

Ivonne und Michael Kostroß planen mit dem Projekt „Gläserne Senfmühle", den Senfanbau nach Vorpommern-Rügen zurückzuholen. Neben dem Grundstoff für neue Produkte aus selbst erzeugten Senfsaaten wollen die Senfmüller aus Schlemmin die ganze Senfpflanze zum Beispiel für die Pestoherstellung nutzen. Da bereits jetzt viele Neugierige nach Schlemmin kommen, um sich über die Senfherstellung vor Ort zu informieren, soll die „Gläserne Senfmühle" zukünftig auch die Möglichkeit für Seminare bieten und spannende Einblicke in die Senfproduktion ermöglichen.

In der Diskussion überzeugten beide Antragstellerinnen auch die Vertreter der Finanzinstitute in der Entscheidungsrunde, Ulrich Wolff von der Sparkasse Vorpommern und Michael Arndt von der Pommerschen Volksbank, von der Nachhaltigkeit ihrer Projekte.

Neben diesen beiden neuen Vorhaben laufen derzeit neun Land(auf)Schwung-Projekte in der Region, die sich mittlerweile über den gesamten Landkreis verteilen – von Grammendorf im Süden bis Schaprode auf der Insel Rügen.

Insgesamt ist mit diesen jetzt elf Projekten das verfügbare Budget für die Jahre 2015 und 2016 in Höhe von 800 000 Euro vollständig gebunden. Projektanträge können aber weiterhin beim Landkreis Vorpommern-Rügen für die Jahre 2017 und 2018 eingereicht werden.

Besonders gesucht werden innovative Projekte im Themenfeld Daseinsvorsorge im ländlichen Raum, zur Stärkung des bürgerschaftlichen Engagements, zur Lösung von Mobilitätsproblemen, aber auch Initiativen, die sich mit der besseren Nutzung digitaler Medien im ländlichen Raum befassen.

Die Entscheidungsgruppe des Projektes kommt am 13. September zur nächsten Sitzung zusammen. Projektanträge, die auf dieser Sitzung behandelt werden sollen, müssen in vollständiger Form bis zum 1. August bei der Regionalen Entwicklungsagentur vorgelegt werden.

Infos: www.landaufschwung-vr.de, Kontakt: Michael Steinland, Projektbüro, Greifswalder Chaussee 62 in Stralsund, ☎ 0173 / 21 52 676.

Lupinen als Genussmittel

Getreidespirituosen mit gerösteter Blauer Süßlupine Brennerei Lindner (www.schusterliebs.de)	**Lupinenschokolade aus Blauer Süßlupine**

Literatur

- **G.F.L. (2017): Lupinen – Verwertung und Anbau“, Gesellschaft zur Förderung der Lupine e. V. (G. F. L. e.V.)**
- **FAO:** www.org/pulses-2016
- Kochen mit Lupine: http://www.buch.de/shop/home/rubrikartikel/ID45427046.html?ProvID=10910551
- **AID-Info**:
  - https://www.aid.de/_data/files/eif_2014_09-10_5-dimensionen_nachhaltige-ernaehrung.pdf
  - https://www.aid.de/inhalt/wissenswertes-ueber-bohne-lupine-co-6291.html
  - https://www.aid.de/inhalt/lupinenkaffee-regionaler-geht-s-nicht-27533.html
  - https://www.aid.de/inhalt/huelsenfruechte-obst-oder-gemuese-27676.html
- Bähr, M.; Fechner, A.; Kaatz, M. und Jahreis, G. (2014): Skin prick test reactivity to lupin in comparison to peanut, pea, and soybean in atopic and non-atopic German subjects: A preliminary cross-sectional study. Journal ListImmun In flamm Disv.2(2); 2014 AugPMC4217551; https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4217551/
- Behr, Julia : Mit Lupineneiweiß in die Zukunft, (https://vebu.de/themen/lifestyle/essen-a-trinken/lebensmittel/2357-lupine-eiweissreiche-pflanze)
- **Hülsenfrüchte in der Humanernährung** – Besonderheiten bei Anbau, Aufbereitung und Qualität sowie neue Möglichkeiten in der Verarbeitung. Tagung Naturland/ Ackerbohnen/Erbsen-Netzwerk/ Lupinen-Netzwerk in Braunschweig:01.12.2017 http://www.demoneterbo.agrarpraxisforschung.de/index.php?id=162
- Donner, Susanne : Lupine: Die heimische Eiweißquelle UGB-FORUM 3/12, S. 127-128 (https://www.ugb.de/lebensmittel-zubereitung/lupine/)
- Fraunhofer Film „Zukunftspreis“: http://www.fraunhofer.de/en/media-center/movies/videos-2014/food-made-from-lupins.html
- Fechner, A. und Jahreis, G. (2010): Lupin kernel fibre can help to manage risk factors for atherosclerosis. Atherosclerosis Suppl 11(2), 150
- Heistinger, A. und Pistrik, K. (2007): Altreier Kaffee': Lupinus pilosus L. cultivated as coffee substitute in Northern Italy (Alto Adige/Südtirol). Genet Resour Crop Evol 54, 1623–1630
- Ibieta, P.A., Zu, Y.; Fu, Y. -J. und Wink, M. (2005): Binding of phytoestrogens to estrogen receptor and human sex hormone-binding globulin. Z. f. Naturforschung; Journal of Bioscience 60c, 649–656
- Jahreis, G.; Fechner, A. und Bähr, M. (2012): Ergebnisse von Humanstudien zur ernährungsphysiologischen Bewertung von wertgebenden Bestandteilen der Lupine. PlantsProFood – Fachtagung. Rostock, 18. 01.2012; heruntergeladen am 26.07.2016 http://www.tagung2012.prolupin.de/tl_files/plants_pro_food_tagung/downloads/Tagungsband-Fachtagung-PlantsProFood-18-01-2012.pdf
- Jansen, G., Jürgens, H.-U., Schliephake, E., and Ordon, F. (2012). Effect of the soil pH on the alkaloid content of Lupinus angustifolius. Int. J. Agron. 2012, 5. doi: 10.1155/2012/269878
- Deutscher Zukunftspreis: http://www.deutscher-zukunftspreis.de/en/media
- Aktuelle Beiträge beim Bayrischen Rundfunk:
  - http://www.br.de/mediathek/video/sendungen/unser-land/lupinen-baecker-100.html
  - http://www.br.de/mediathek/video/sendungen/unser-land/lupinen-verarbeitung-100.html
  - http://www.br.de/mediathek/video/sendungen/faszination-wissen/vegetarisch-tofu-seitan-lupine-video-100.html
- **PlantsProFood** - Lebensmittelzutaten aus Blauer Süßlupine, Fachtagung 18.01.2012, Rostock (http://www.plantspro-food.prolupin.de/)
- Rinne, Jörg : Die Lupinen – das Eiweißwunder der Veganer, 2014, Synergia Verlag Basel, ISBN: 978-3-944615-24-0
- Schuster, Alena: „Lupine - Kleine Samen groß in Form“, UGB - Forum 3/02, 37-38 (https://www.ugb.de/lupinen-suesslupinen/suesslupinen-fleischersatz-aus-lupinen/druckansicht.pdf)
- Tiwari, B.K.; Gowen, A. und McKenna, B. (2011): Pulse Foods: Processing, Quality and Nutraceutical Applications. Food Science and Technology, Academic Press, Elsevier
- Toth, J. und Wink, M. (1998): Isoflavone in Lupinen: Mögliche gesundheitliche Konsequenzen. In „Lupinen in Forschung und Praxis“ (M. Wink, ed.), 53–63, Heidelberg
- Wilhelm, T. (2016): Entwicklung eines tofuähnlichen Produktes auf der Basis von Lupinen, FH Neubrandenburg, Fachbereich Agrarwirtschaft und Lebensmittelwissenschaften, Studiengang Lebensmitteltechnologie (http://digibib.hs-nb.de/resolve?id=dbhsnb_thesis_0000001436)
- Schlotter, G. (2013) Anbau- und Verwertungspotenzial von Leguminosen in Sachsen-Anhalt. http://www.llfg.sachsen-analt.de/fileadmin/Bibliothek/Politik_und_Verwaltung/MLU/LLFG/Dokumente/04_themen/ackpflbau_sonst/15_leguminosen-studie.pdf
- Weiße, K., Brandsch, C., Zernsdorf, B., Nkengfack Nembongwe, G.S.; Hofmann, K., Eder, K. und Stangl, Gl. (2010) Lupin protein compared to casein lowers the LDL cholesterol:HDL cholesterol-ratio of hypercholesterolemic adults. Eur J Nutr 49, 65–71 https://vebu.de/essen-genuss/lebensmittel-abc/lupinen-lupineneiweiss-zukunft/?gclid=CKfqqOG-s80CFagy0wod44EJPw
- **zu Münster, Elke und Euerl, Eva: Weiße Lupine –aus biologischem Anbau in die vegane Küche,** Brotbüro GmbH, (www.brotbuero.de)
- **Anbau- und Verwertungspotenzial von Leguminosen in Sachsen-Anhalt, 2013,** http://www.llfg.sachsen-analt.de/fileadmin/Bibliothek/Politik_und_Verwaltung/MLU/LLFG/Dokumente/04_themen/ackpflbau_sonst/15_leguminosen-studie.pdf

- Prolupin GmbH, Tribseeser Chaussee 1, 18507 Grimmen, www.prolupin.de
- Frank Food Producs http://www.frankfoodproducts.com/index.asp?objectid=2&titel=Lupines
- Lupino AG http://lupino-ag-deutschland.com/