



Ein Familienbetrieb geht neue Wege

Agenda

- Wir
- Die Lupine
- Ihre Vorteile
- Anbau
- Pflege
- Ernte
- Qualitätmanagement
- Weiterverarbeitung
- Produkte
- Absatz
- Warum LUPiNi?

Das sind wir

- Dennis, Lisa, Gerd & Chiara
- Osnabrücker Land (Kettenkamp)
- landwirtschaftlicher Familienbetrieb
- Anbau der Lupine seit 2020



Die Lupine

- Hülsenfrucht
- gleiche Familie wie z.B. Soja
- Gemüsepflanzen, Zierpflanzen oder Wildpflanzen
- Süßlupine für die Ernährung
- geringer Alkaloidwerte
- keine Genmanipulation
- Glutenfrei



Die Lupine

Nährwerte	Soja	Lupine
Verd. Kohlenhydrate	7,6	20,3
Ballaststoffe	16,6	7,1
Fett	19,6	17,5
Eiweiß	39,0	42,8
Mineralstoffe	5,5	3,6

Angabe in % der Trockenmasse

Quellen: R. Marquard: III. nutritive und antinutritive Inhaltsstoffe der Leguminosen. <http://bibd.uni-giessen.de/gdoc/2000/uni/p000003/nutritiv.htm> (10.05.2013) Schmiechen, U. et al. (2011): UFOP-Praxisinformation, Anbauatgeber Blaue Süßlupine.



Ihre Vorteile

- keine Düngung
 - Kalidüngung nach Bedarf
- Stickstoffsammler
- Pfahlwurzel bis 90cm tiefe
- hohe Trockenresistenz
- Insektenparadies
- Positive Auswirkung auf Folgefrucht
- bodenschonend



Aussaat

- Aussaat März
- Sorte Frida oder Celina
- Einzelkornleger
- 220 kg / ha
- Keimfähigkeit ca. 93%
- 62 Körner pro m²
- 37,5 cm Reihenabstand
- 4,3 cm Abstand



Pflege

- mechanische Unkrautbekämpfung
 - Blindstriegeln
 - ab ca. 3-4 Blatt (23 BBCH, ca. 6cm Pflanzenhöhe)
- Düngung
 - Kalidüngung nach Bedarf
 - Keine Phosphordüngung (Regionsabhängig)
 - Kein Stickstoff
- kein Kontakt mit Pflanzenschutz



Ernte

- Ernte August bis September
- Mähdrescher
 - Zulauf zum Elevator angepasst
- Korn wird von der Hülse getrennt
- Ertrag 35-50 dt. / ha
- Strohnutzung
- Feuchtigkeit unter 15%
- Reinigung
- Einlagerung in BigBags



Qualitätsmanagement

- Repräsentative Stichproben
- Beprobung bei AniCon
 - Alkaloide
- Alkaloidgrenzwert
 - Humanernährung <200 mg/kg
 - Tierernährung <500 mg/kg
- Werte steigen zur Abreife!
- Hygieneschulung & HACCP
- Umfangreiche Dokumentation
 - Anbau- & Herstellungsverfahren
 - Reinigung
 - Ein- & Verkauf



Weiterverarbeitung

- reinigen
- einweichen über Nacht
 - Keimstimmung
- handverlesen
- kochen
 - Keimstimmung stoppen
- verarbeiten zu Endprodukten
- einkochen
- einlagern



Lupinen-Bolognese



Lupinen-Curry



Lupinen-SüßSauer



Lupinen-Gyrossuppe



Lupinen-Käsesuppe



Lupinen-Käffchen



Weitere Ideen

Lupinen-Dip

- Dattel
- Kräuter
- Pesto

Lupinen-Patty

Lupinen-Würze

Eiweißisolat-Produkte

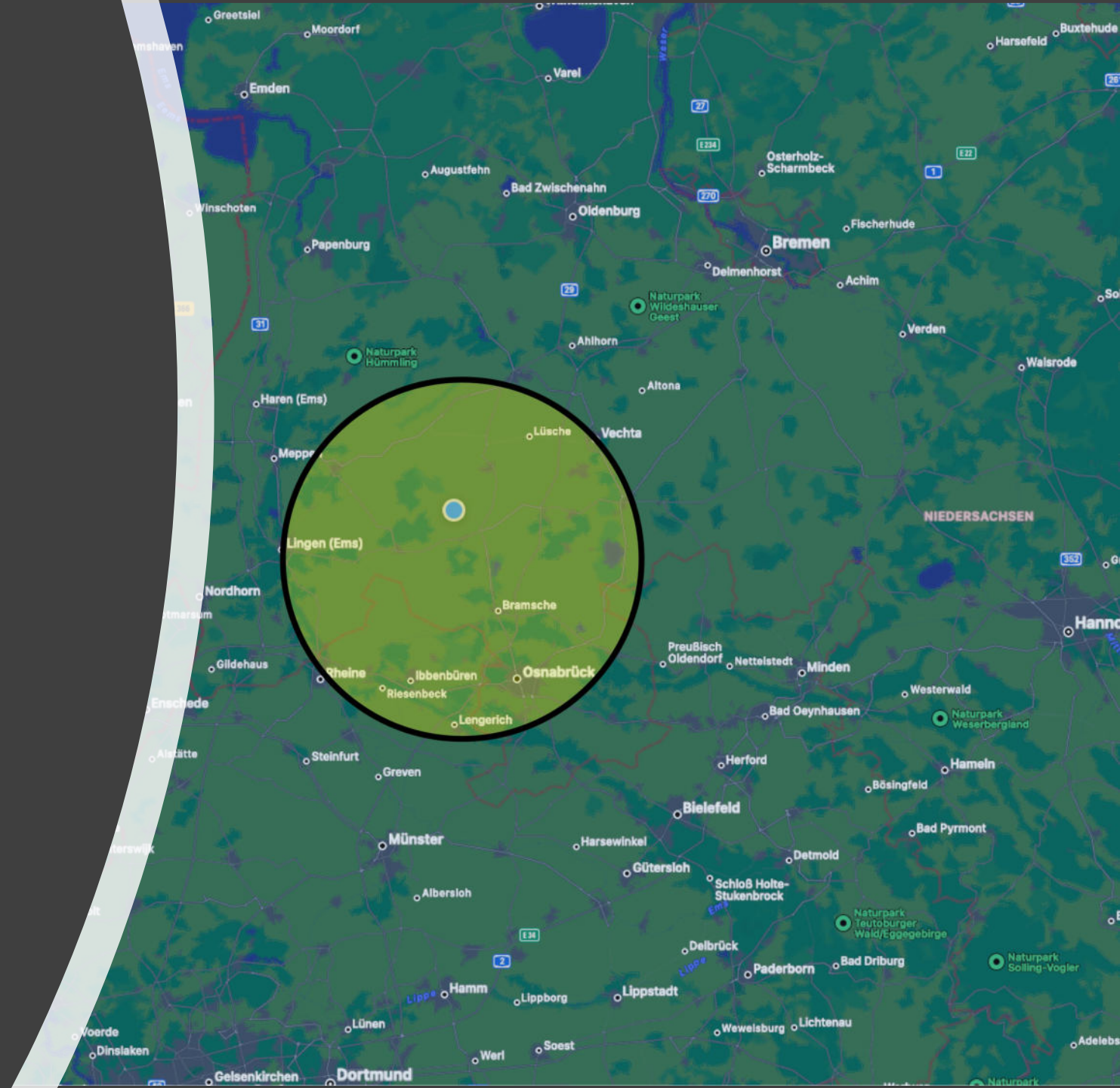
Lupinen-Mehlprodukte

weitere...



Absatz

- Regionale Hofläden
 - Einzugsgebiet 60 km
- Online
 - MeinMarktstand
 - NordWest Shop
 - Online Shop (im Aufbau)
 - www.lupini.shop



Warum LUPiNi?

- regionaler Anbau
- regionale Produktion
- klimafreundlich
- nachhaltig
- kein teurer und umweltschädlicher Transport
- keine Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker
- direkt vom Landwirt



Gibt es Fragen?

Kontakt

Familie Dettmer

Nortruper Str. 2
49577 Kettenkamp

☎ 05436 / 96 88 280

✉ info@lupini.shop

🌐 www.lupini.shop



LUPiNi
Dasu sag ich nie nie



Lupini_official