

Lupinenprodukte in beeindruckender Vielfalt

Linda Kelly's Leidenschaft sind Lupinen. Auf ihrem Familienbetrieb in Oberndorf nördlich des Bodensees entwickelt und produziert sie zahlreiche Produkte auf Lupinenbasis. Die Produktpalette reicht von Lupinennudeln über Lupinenkaffee, Lupinenflocken bis hin zu Lupinen-Gesichtsöl - alles wird selbst geerntet, verarbeitet und vermarktet.



Linda Kelly ist begeistert von ihren Lupinen.

Bereits vor 10 Jahren hat Linda Kelly begonnen, Produkte aus Lupinen herzustellen. Auf den Anbau von Süßlupinen stieß sie damals zufällig in einem Fachmagazin. „Unsere erste Lupinenernte umfasste gerade einmal 300 kg und wir fragten uns, wie wir sie verwerten können. Meine erste Produktidee war der Lupinenkaffee. Da er so lecker war, haben wir gedacht, dass er zu schade ist, um ihn nur selbst zu trinken. Den wollten wir unseren Kunden nicht vorenthalten,“ sagt Linda Kelly mit einem Augenzwinkern.

Die ersten vier Jahre hat Linda Kelly die Lupinen von Hand sortiert. Nach und nach wurden dazu Maschinen gekauft, selbst repariert oder gebaut. „Für unsere Zwecke gibt es kaum passende Maschinen auf dem Markt. Die Lupine ist zu hart und der Ölgehalt bereitet herkömmlichen Mühlen Probleme“, berichtet Linda Kelly. Mit der Zeit ist die Produktion immer mehr gewachsen. Derzeit findet die Lupinen-Verarbeitung

noch in verschiedenen Gebäuden auf dem Hof statt. Bald soll jedoch die gesamte Produktion in den ehemaligen Kuhstall verlagert werden. Optimierung ist für Linda Kelly von großer Bedeutung, um auf dem wachsenden Markt mithalten zu können.

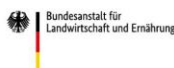
Nachhaltige Produktion durch geschlossene Kreisläufe

Im Rahmen eines Förderprogramms vom Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg entwickelt Linda Kelly gerade noch weitere Produkte: Ein Lupinenkonzentrat, eine Creme auf Lupinenbasis und Keimlinge sind aktuell in Testung. Die große Produktvielfalt auf dem Hof entspringt dabei nicht nur Linda Kelly's Ideenreichtum, sondern auch dem Wunsch nach geschlossenen Kreisläufen. So konnte sie im Rahmen des Projekts auch Produkte aus den Nebenprodukten entwickeln: Der Lupinenkaffeersatz dient als Basis für Lupinenkaffee-Likör und -Geist. Weitere Nebenprodukte der Verarbeitung werden für die Herstellung von Pilzsubstrat sowie in der innerbetrieblichen Tierfütterung eingesetzt.

Gefördert durch



Projekträger



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie

legunet.de



Neben dem Lupinenanbau auf insgesamt 10 Hektar, der Verarbeitung und Vermarktung gibt es noch weitere Betriebszweige auf dem Bioland-Hof: Ackerbau, Grünland, Landschaftspflege sowie Mastviehhaltung. Linda Kelly's Mann erzeugt zudem mit einem Holzvergaser Wärme und Strom. „Die Arbeit geht uns nicht aus“, sagt die Biolandwirtin und fügt hinzu: „auch die Vermarktung, das Büromanagement und die Öffentlichkeitsarbeit sind wichtige Betriebszweige. Da die Produktion stetig wächst, haben wir mittlerweile eine Mitarbeiterin beschäftigt“.



Eine bunte Lupinello-Produktvielfalt bietet Familie Kelly im Hofladen sowie im Online-Shop an.

Herausforderungen bei der Verarbeitung und Vermarktung

Das Klima in der Nähe des Bodensees ist für den Lupinenanbau gut geeignet. Doch neben dem Anbau gibt es zahlreiche Herausforderungen, die Linda Kelly und ihre Familie tagtäglich zu bewältigen haben: Die Lupinenerträge schwanken oft stark und bei der Ernte und Trocknung müssen regelmäßig Nachtschichten eingelegt werden. Um die Lupine für die Tier- oder Humanernährung zu verwenden, testet Linda Kelly regelmäßig die Alkaloidgehalte, um unter den Richtwerten* des Bundesinstituts für Risikobewertung zu bleiben.

Auch der Preisdruck durch Ware aus dem Ausland ist groß, und einen Absatzmarkt für hochpreisige Produkte zu finden, ist nicht nur vor dem Hintergrund der Inflation herausfordernd. Hohe Margenforderungen vom Lebensmitteleinzelhandel machen



Der Selbstbedienungshofladen in Oberndorf.

diesen Vertriebsweg unrentabel. Wenn Linda Kelly die Vermarktung nicht komplett selbst übernehmen würde, wäre ihr Geschäftsmodell nicht rentabel. Die gestiegenen Preise können kaum auf die Verbraucher umgelegt werden, da die Nachfrage sonst komplett einbrechen würde.

Ausblick

Fragt man Linda Kelly nach ihren Wünschen für die Zukunft, ist ihre Antwort eindeutig: „Natürlich wünsche ich mir, dass wir die ganze Arbeit, die in die Lupine geflossen ist, noch lange weiterführen können. Unser Wunsch ist es mit Betrieben, die ebenfalls Produkte aus Lupinen herstellen, zu kooperieren, statt durch Konkurrenz die Preise zu

drücken. Ich hoffe, dass die Lupine mir noch lange erhalten bleibt. Aber es hängt auch davon ab, was außen herum passiert“, so Kelly. Landwirtinnen und Landwirten, die in den Anbau von Lupinen einsteigen möchten, empfiehlt sie, sich bereits im Vorfeld zu Lupinenkultivierung und -verwertung gut zu informieren. Wichtig ist aber auch, dass das Image von Hülsenfrüchten durch Öffentlichkeitsarbeit noch weiter verbessert wird. Damit der Ruf von Hülsenfrüchten als „Arme-Leute-Essen“ endgültig überwunden wird und Lupinen immer öfter in heimischen Küchen und in der Außer-Haus-Verpflegung auf dem Speiseplan stehen.

***Richtwerte für den Gesamtalkaloidgehalt in Lupinen vom Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR): 200 mg/kg Trockensubstanz für Lebensmittel (0,02 % der Trockenmasse TS). Der Richtwert bezieht sich auf das zu konsumierende Endprodukt. Für Futtermittel: 500 mg/kg Trockensubstanz (0,05 % der TS).**

Datum: 7.8.2023

Text: Pauline Eichenseer, & Rebecca Thoma, Koordinatorinnen Wertschöpfung menschliche Ernährung / Wertschöpfungsketten Lupine im LeguNet

Fotos: Linda Kelly