

## Lupinen – Vom Feld in die Kaffeetasse



Teilnehmer werden von Julian Meinecke, Regionalmanagement LeguNet, begrüßt (Foto: Dorothea Hofmann)

**Am Rande der fränkischen Schweiz konnten die 40 Besucherinnen und Besucher des Feldabends die Lupinen-Kaffeefarm von Familie Konrad in Altenkunstadt besichtigen, sich über den Anbau von Lupinen austauschen und informieren, sowie Lupinenkaffee verköstigen. Organisiert wurde der Feldtag vom LeguNet Regionalmanagement der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft.**

### Erfahrungen des Demonstrationsbetriebs Fam. Konrad mit Lupinen

Der landwirtschaftliche Nebenerwerbsbetrieb von Familie Konrad wird vom Sohn Johannes und den Eltern Christine und Norbert geführt. Die Familie baut seit vielen Jahren Lupinen erfolgreich an und setzte bisher diese als Eiweiß-Futtermittel bei ihren Rindern ein. Seit einem Jahr lässt der Betrieb ein Teil der Lupinen von der Rösterei Fortezza im Lohn rösten. Der Kontakt kam über das LeguNet zustande. Unter der Marke „Altenkunstadter Lupinenkaffee“ vertreiben sie diesen im Hofladen und über Läden in näherer Umgebung. Auf dem Feldtag stellte Johannes Konrad den Anbau und seine Erfahrungen vor und diskutierte mit den Besuchern verschiedene ackerbauliche Varianten“



Johannes Konrad (links) stellt den Anbau auf seinem Betrieb vor (Foto: Dorothea Hofmann)

Gefördert durch



Projektträger



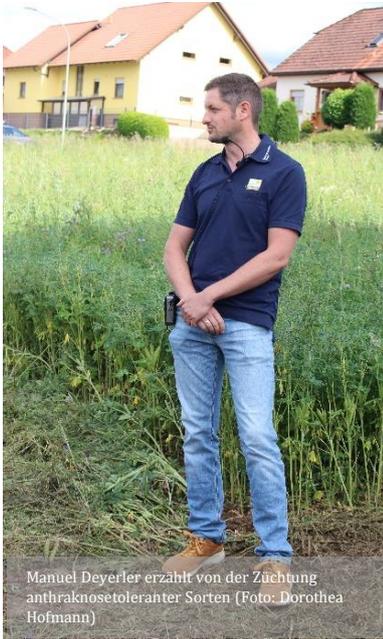
aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMLEH Eiweißpflanzenstrategie

leguNet.de



## Die Rückkehr der Lupinen – Eine Erfolgsgeschichte der Züchtung



Manuel Deyerler erzählt von der Züchtung anthraknosetoleranter Sorten (Foto: Dorothea Hofmann)

Der Anbau von Lupinen kam Mitte der 90er durch die Brennfleckenkrankheit (=Anthraknose) fast vollständig zum Erliegen. „Damals gab es keine anthraknose-toleranten Sorten“ erklärt Manuel Deyerler, der seit 2012 an den landwirtschaftlichen Lehreinrichtungen Triesdorf im Pflanzenbau und Versuchswesen tätig ist. Zur Jahrtausendwende wurde der Anbau von Lupinen wieder aufgegriffen. Es wurden Genressourcen aus aller Welt gescreent, bis Stämme mit einer Anthraknosetoleranz gefunden wurden. 2012 startete das BLE-Verbundprojekt zur Entwicklung der Sorten „Frieda & Celina“. Die Anbaufläche in Deutschland konnte dadurch in den letzten Jahren von wenigen hundert Hektar auf zwischenzeitlich knapp 20.000 ha gesteigert werden. Die Vorteile der (weißen) Lupine liegen für Herrn Deyerler auf der Hand. „Sie lockert Getreide Fruchtfolgen auf, liefert der Nachfrucht Stickstoff, ist wärme liebend und kältetolerant, wächst dort wo Soja nicht möglich ist“ erzählt Deyerler. Die weiße Lupine ist außerdem sehr Druschfreundlich, im Gegensatz zur blauen Lupine, bei der es zum Hülsenplatzen kommen kann.

## Rösterei Fortezza – Tradition mit Pioniergeist vereint

Rainer Langguth, 48, bezeichnet sich selbst als freiheitsliebender Visionär. Mit seiner Partnerin Melanie Schmidtmeier gründete er 1999 die Kaffeerösterei Fortezza mit dem Ziel den besten Espresso außerhalb Italiens zu produzieren. Als seine Partnerin vor über 10 Jahren Bio-Lupinenmehl nach Hause brachte ahnte sie nicht, was sie damit auslösen würde. Rainer stolperte über einen Artikel zu einem Lupinenkongress von 1918 in Hamburg und erfuhr das damals aus Lupinen nicht nur Mehl und Schnaps, sondern auch Kaffee hergestellt wurde. Schon nach kurzer Zeit röstete er die ersten Lupinen zur Probe. Mittlerweile gibt es die eigene Untermarke "HEIDE original" und der Lupinenkaffee wird in verschiedenen Variationen vertrieben.



Rainer Langguth erzählt von der Entwicklung seines Lupinenkaffees (Foto: Dorothea Hofmann)



Vorbereitung der Lupinenkaffee Verkostung (Rainer Langguth & Melanie Schmidtmeier). (Foto: Dorothea Hofmann)

Anfangs wurden Sie für ihren Lupinenkaffee von der ganzen Kaffeewelt belächelt. Vor gut 2 Jahren entstand die Idee, das Beste aus den zwei Welten Lupinenkaffee und Manufaktur-Kaffee zu vereinen. Und mischten spezielle, deutsche Lupinensorten mit ihren Fortezza Kaffeebohnen. Überzeugt von ihrer Marktinnovation schickten sie diese Blends Anfang 2025 an die Deutsche Röstergilde und haben für diesen neuartigen Mix aus Lupinen und Kaffee ganz knapp Gold-Medaillen verpasst. Im Mai 2025 wurde Rainer Langguth sogar vom Deutschen Kaffeeverband eingeladen, um als Experte über Lupinenkaffee zu referieren. Das zeigt das die Lupine auch unter Röstern langsam Einzug findet.

## Warum Lupinenkaffee?

Die Rösterei Fortezza möchte Genuss, Gesundheit und Regionalität vereinen sowie die deutsche Landwirtschaft unterstützen. Sie bieten daher Landwirten an, deren Lupinen im Lohn zu rösten. Und auch zwecks Anbau der passenden "coffeestyle"-Lupinen zu beraten und bei der Koordination der Vermarktung zu helfen. Ab einer Abnahmemenge von 70 Tüten können geröstete Lupinen abgepackt und mit dem individuellen Logo des Betriebs versehen werden. Interessierte Landwirte können sich unter [info@fortezza-espresso.de](mailto:info@fortezza-espresso.de) oder 0172-5854263 melden, um ihre eigene „Kaffeemarke“ zu schaffen oder ihre Lupinen an die Rösterei zu liefern, die auch anderen Kaffeeröstern Lupinen roh oder geröstet anbietet. „Über uns erhält der Landwirt mehr Geld“ sagt Rainer Langguth „Außerdem entstehen dadurch kurze Lieferwege und die Regenwälder werden geschont“. Doch auch gesundheitliche Vorteile bringt die Lupine mit sich. „Lupinen sind basisch und daher ein idealer Partner zur Kaffeebohne, die eher einen sauren PH-Wert hat“ erklärt Rainer Langguth.



Lupinenkaffee aus der Lohnröstung (Foto: Dorothea Hofmann)

## Das Leguminosen Netzwerk LeguNet



Das Leguminosen Netzwerk (Foto: Dorothea Hofmann)

Das bundesweite Leguminosen Netzwerk entstand 2023 im Rahmen der Eiweißpflanzenstrategie des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) und läuft bis Ende 2027. Das LeguNet hat die Hülsenfrüchte vom Anbau bis zum Teller im Fokus. Es unterstützt die gesamte Wertschöpfungskette und vernetzt sich mit den Partnern und Akteuren auf regionaler, Landes- und Bundesebene. Darüber hinaus wird mit regionalen Betrieben ein modellhaftes Demonstrationsnetzwerk gebildet, welche den Anbau und Verwertung besonders anschaulich und praxisnah demonstrieren können. Das bayerische Regionalmanagement ist an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft beheimatet.

Text: Julian Meinecke, Regionalmanagement LeguNet, LfL

Fotos: Dorothea Hofmann, Institut für Pflanzenbau und Züchtung, LfL

Datum: 15.07.2025