

Ein Netzwerk für Lupinen, das «Soja des Nordens»

Das Interesse an pflanzlichen Proteinquellen wächst. An einem FiBL-Workshop diskutierten Stakeholder der Wertschöpfungskette über Chancen und Herausforderungen der Lupine.

Sie heissen Frieda und Celina und liefern als neue Süsslupinensorten erste vielversprechende Resultate. Um die Lupinenproduktion in der Schweiz weiter voranzubringen, soll ein Netzwerk aufgebaut werden. Darin waren sich die Teilnehmenden am FiBL-Workshop letzten Januar einig. Als Basis könnte sich die Onlineplattform Biomondo eignen oder auch ein regelmässiger Austausch im Rahmen von Probio-Arbeitskreisen. Die Ansprüche an das Netzwerk sind vielseitig. Weil die Lupine bei uns noch weitgehend unbekannt ist, liegt insbesondere in der Öffentlichkeitsarbeit ein zentraler Punkt, aber auch verbindliche Preisempfehlungen sowie ein reger Wissensaustausch sind wichtig. Das Netzwerk soll zudem bei der Suche nach Mühlen, Trocknungsanlagen, Verarbeitern und Laboren zur Überprüfung der Alkaloidwerte Unterstützung bieten. Möglich machen ein solches Netzwerk viele experimentierfreudige Biolandwirtinnen und -landwirte, (vor)verarbeitende Betriebe und Handelsunternehmen, die mutig vorangehen.

Erste Schritte im Aufbau eines solchen Lupinennetzwerkes sind in Zusammenarbeit mit dem Strickhof bereits getan. Neben dem steten Wissenstransfer gibt es Erfahrungsgruppen (ERFA) in den Bereichen Anbau und Verarbeitung, die dreimal jährlich tagen werden. Eine erste solche ERFA hat der Strickhof kürzlich lanciert. Das neue Bewusstsein für regionale pflanzenbasierte Proteine macht Hoffnung, dass sich in der Schweiz ein Markt für Lupinenprodukte etabliert.

Die Schweiz ist ein guter Wuchsstandort

Lupinen sind mit einem Proteinanteil von bis zu 40 Prozent eine Soja-Alternative, was ihnen die Bezeichnung «Soja des Nordens» eingebracht hat. Die Hülsenfrüchte eignen sich gut für den Anbau in der Schweiz, da sie auch an kühleren Standorten und in höheren Lagen gedeihen. Lupinen mögen gut durchlässige, leicht saure Böden. Ein erhöhter Kalkgehalt kann die Erträge hingegen deutlich reduzieren. Dazu kommen (noch) Probleme mit hohen und von Jahr zu Jahr stark schwankenden Alkaloidgehalten, die eine gesundheitsschädigende Bitterkeit mit sich bringen. Als weitere Herausforderung kann die Pilzkrankheit Anthraknose die Hülsen der Lupinen stark schädigen, wodurch es zu starken Ertragsminderungen oder sogar zum totalen Ernteausfall kommen kann. «Die Sorten Frieda und Celina weisen eine gewisse Resistenz gegen Anthraknose auf», sagt Christine Arncken, Lupinenzüchterin im Departement für Nutzpflanzenwissenschaften

Da Lupinen auch an kühlen Standorten gedeihen, eignen sie sich gut für den Anbau in der Schweiz. Bild: René Schulte



am FiBL. Selbst in schwierigen Jahren wie 2021 bringt Frieda recht gute Erträge.

Wichtig ist die Unterscheidung zwischen Weissen und Blauen Lupinen. Die Weisse Lupine unterdrückt zwar das Unkraut besser und bringt die höheren Erträge pro Hektare, ist aber anfälliger auf die Anthraknose als die Blaue, die auch Schmalblättrige Lupine genannt wird. Das FiBL hat sich bei den vom BLW geförderten Sortenversuchen vor allem der Weissen Lupine gewidmet, die Getreidezüchtung Peter Kunz (GZPK) der Blauen Lupine.

Mit der schmalblättrigen Lupine wurden vor allem in Deutschland und Polen grössere Sortenversuche durchgeführt, wie Agata Leska von GZPK berichtet. Dabei haben die beiden Sorten Regent und Jowisz besonders gute Resultate erzielt. Sie sind sehr alkaloidarm, also kaum bitter. «Die Alkaloidgehalte schwanken aber auch bei diesen beiden Sorten von Anbaujahr zu Anbaujahr stark», sagt Agata Leska. Die GZPK testet jedes Jahr zehn Sorten, wobei sie jene, die im Vorjahr keine guten Resultate geliefert haben, austauscht.

Auch die Mühlen stellen die kleinen Lupinenbohnen vor einige Herausforderungen. «Wichtig ist für die Weiterverarbeitung in der Mühle, dass die Kulturen sauber sind», sagt Peter Rytz von der gleichnamigen Mühle mit Hauptsitz im bernischen Biberen. Voraussetzung sei auch, dass mindestens vier Tonnen angeliefert würden. Dies, weil der Aufwand für die Mühle bei der Lupinenverarbeitung sehr hoch sei. Es braucht für die Weisse Lupine mit ihren grossen, platten Samen spezielle Siebe, welche die Mühlen extra anschaffen müssen. «Aktuell kommt aus meiner Sicht für den Lupinenanbau einzig die Sorte Frieda in Frage, da Celina einen zu hohen Alkaloidgehalt aufweist», sagt Peter Rytz. Der Alkaloidgehalt muss durch ein Labor bestimmt werden, was bislang nur in Deutschland möglich ist. Bis das Analyseresultat nach vier

bis fünf Tagen vorliegt, müssen die Lupinen in der Mühle getrennt von anderen Posten gelagert werden. Das kostet. Ohne diese Trennung wären alle anderen Posten mitbetroffen, wenn sich bei einem ein zu hoher Alkaloidgehalt herausstellt.

Erfindergeist ist von Vorteil

Martin Riggenbach vom Rosegg Hof in Solothurn hat 2019 mit dem Lupinenanbau begonnen und sich selbst eine Verarbeitungs-ausrüstung zusammengebaut. Damit produziert er Feinmehl, Vollmehl und Griess – in Mikromengen. Abgepackt werden diese mithilfe einer halbautomatischen Einrichtung. «Von der Direktvermarktung erwartet man keine hochverarbeiteten Produkte, sondern möglichst authentische», sagt er. Deshalb werden die Lupinen häufig auch als ganze Bohnen verkauft. Es gehe letztlich auch ums Geldverdienen, doch sei die Lupinenproduktion auf dem Rosegg Hof bis jetzt noch eher eine Herzensangelegenheit, sagt Martin Riggenbach. «Man muss klein anfangen, um den Lupinenmarkt in der Schweiz zu etablieren.»

Linda Kelly vom Biolandhof Kelly/Warke aus dem deutschen Herdwangen in Baden-Württemberg unweit des Bodensees baut bereits seit 2013 erfolgreich Lupinen an. Sie vertreibt ihre Lupinen unter der eigenen Marke «Lupinello» online, via Minihofladen und beliefert auch Verarbeiter und Wiederverkäufer in der Region. Seit Linda Kelly in den Medien war, ist der Absatz ihrer Lupinenerzeugnisse rasant gestiegen. Ihre Produktion liegt mittlerweile im Tonnenbereich und durch Mechanisierung lohnt sich das aufwendige Geschäft mit den Körnerleguminosen. «Die Lupine hat Potenzial, doch war es ein harter Weg. Wir haben uns selbst viel beigebracht und viel experimentiert, sagt sie. Deshalb sei der Austausch über ein Netzwerk und die regionale Zusammenarbeit ein zentraler Faktor auf dem Weg zum Erfolg. *Ann Schärer*

Lupinen werden oft als ganze Bohnen verkauft. Bilder: Rosegg Hof



FiBL und Strickhof vernetzen Interessierte

Sie bauen Lupinen an oder sind daran interessiert und suchen Absatzmöglichkeiten? Das Netzwerk im Projekt Lupinno Suisse, finanziert vom BLW, bringt Sie mit Verarbeitern zusammen. Die Anbauvereinbarungen erfolgen bilateral.

→ Ivraina Brändle, Projektleitung Lupinennetzwerk, FiBL
ivraina.braendle@fibl.org
Tel. 062 865 04 22

Sie haben Fragen zur Sortenwahl und zum Lupinenanbau:


→ Christine Arncken-Karutz, Gruppe Pflanzenzüchtung, FiBL
christine.arncken@fibl.org
Tel. 062 865 72 37

Sie möchten sich in Erfahrungsgruppen (ERFA) austauschen:

→ Véronique Keller, Bereich Betriebsentwicklung,
Strickhof
veronique.keller@strickhof.ch
Tel. 058 105 91 14

Bund will Speise-Körnerleguminosen fördern

Der Bund will künftig auch Bohnen, Erbsen (inkl. Kichererbsen), Linsen und Lupinen mit einem Einzelkulturbeitrag von Fr. 1000.- pro Hektare und Jahr unterstützen. Der Vorschlag ist bis am 2. Mai 2022 in der öffentlichen Vernehmlassung.

 www.fedlex.admin.ch > Suchen: «Landwirtschaftliches Verordnungs paket 2022»