

## Lupinenkaffee im Fokus: Lupinenkaffee-Workshop

**Am 13. November 2024 trafen sich rund 25 Lupinenfreundinnen und -freunde, um sich über den Anbau und die Verarbeitung von Lupinen zu Lupinenkaffee auszutauschen. Besonderes Augenmerk lag dabei auf dem Geschmack der regionalen Kaffeealternative. Bei einer Live-Röstung verschiedener Lupinensorten wurden eine sensorische Verkostung durchgeführt und neue Erkenntnisse gewonnen.**

Das Interesse an Lupinenkaffee wächst stetig. In immer mehr Bioläden ist er als koffeinfreie Alternative zu herkömmlichem Kaffee zu finden. Ein Vorteil ist die Möglichkeit, regional angebaute Lupinen zu verwenden. Dies reduziert den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck und verkürzt die Transportwege. Zusätzlich fördert der Anbau von Lupinen die Biodiversität sowie die Bodenfruchtbarkeit und bietet einen hohen Vorfruchtwert in einer vielfältigeren Fruchtfolge.

Diese Vorteile haben rund 25 Interessierte aus verschiedensten Bundesländern nach Burgstädt in die Kaffeerösterei & Kaffeemaschinen Reinhardt geführt, wo die Lupinensamen live geröstet und verkostet wurden.



*Die Blaue Lupine im Feld.  
Foto: Melissa Mitterhuber*

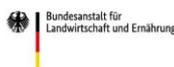


*Die Teilnehmenden des Workshops bei der sensorischen Bewertung.  
Foto: Rebecca Thoma*

Gefördert durch



Projekträger



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie

leguNet.de



## Anbauerfahrungen

Nach einer kurzen Vorstellung des LeguNet Projekts berichtete Landwirtin Sophie Frantz aus Thüringen von ihren jahrelangen Erfahrungen im Anbau und der Verarbeitung von Lupinen. In der Regel erntet sie zwischen 20 und 25 Dezitonnen pro Hektar, welche sie teilweise als Tierfutter verwendet und teilweise in ihrem Hofladen als Lupinenkaffee anbietet. Der Anbau der Lupinen ist anspruchsvoll und erfordert Erfahrung und Geduld.

Das Unkrautmanagement sollte gründlich durchgeführt werden. Sophie Frantz empfiehlt hierfür Blindstriegeln sowie zwei bis viermaliges Striegeln. Der richtige Erntezeitpunkt hängt vom Reifegrad der Hülsen ab. Diese sollten vollständig ausgereift sowie braun-gelblich gefärbt sein, während die Samen fest und trocken sein müssen. Dabei kann es vorkommen, dass die Pflanze noch grüne Blätter hat und weiter wächst. In diesem Fall ist eine schnelle Aufreinigung und ggf. eine Trocknung erforderlich, um die Qualität zu erhalten und die Feuchtigkeit aus dem Erntegut zu entfernen. Besonders die Sorte Butan wird von Frau Frantz für den Anbau empfohlen. „Butan hat weniger Zwiewuchs und schmeckt auf dem Feld schon sehr süß. Die Weißen Lupinen sind im Wuchs allgemein homogener und süßer als die Blaue Lupine“, erklärt sie.

## Verarbeitung zu Lupinenkaffee

Die Herstellung von Lupinenkaffee stellte die Kaffeerösterei Fortezza vor. Seit 10 Jahren röstet die Firma Lupinen und hat dabei auch Erfahrungen mit den Sorten Frieda und Celina der Weißen Lupine gesammelt. Entscheidend ist, dass die Säure und Bitterkeit der aufgebrihten Lupinenkaffees ausgewogen sind, da sie maßgeblich beeinflussen, wie wir den Kaffee wahrnehmen. Lupinenkaffee wirkt auf den ersten Schluck oft ungewohnt, was bei Erstkonsument:Innen abschreckend wirken kann. Dies liegt daran, dass viele von uns den Geschmack von Kaffee mit persönlichen Erfahrungen und einem anderen Aromaprofil verbinden. Die Rösterei versucht daher, den Geschmack des Lupinenkaffees möglichst nah an herkömmlichen Kaffee heranzuführen.



*Geröstete Weiße Lupine. Foto: Rebecca Thoma*

Die Experimentierfreude kommt dabei nicht zu kurz. Es werden viele unterschiedliche Varianten getestet, sodass beispielsweise ein Lupinenkaffee mit einer Chai-Gewürzmischung in der Rösterei entstand. „Wichtig ist uns der direkte Kontakt zum Landwirt“, betont Geschäftsführer Rainer Langguth, während er den Arbeitsablauf erklärt.

Zunächst stellen neue Betriebe eine Probe der Lupinenernte zur Verfügung, die geröstet und auf ihre Tauglichkeit hin überprüft wird. Wenn der Geschmack überzeugt, können größere Chargen geliefert werden. Diese werden anschließend von der Rösterei selbst verpackt und etikettiert.

Insgesamt verarbeitet die Kaffeerösterei Fortezza jährlich rund 5 Tonnen Lupinen zu Lupinenkaffee – mit steigender Tendenz.

## Sensorische Verköstigung

Bei der Live-Röstung hat die Rösterei insgesamt sechs verschiedene Lupinensorten aus dem Jahr 2024 miteinander verglichen. Die Lupinen wurden bei 200 °C gut 20 Minuten geröstet, anschließend vermahlen und mit einer French Press 4 Minuten lang aufgebrüht. Dabei wurden 45g Lupinenpulver mit 1l Wasser aufgegossen. Dieses Mischverhältnis stellte sich im Verlauf jedoch als zu dünn heraus, weshalb eine höhere Menge Lupinenpulver empfohlen wird.

Nach einem kurzen Einstieg in das Thema Sensorik widmeten sich die Teilnehmenden direkt der Bewertung der einzelnen Lupinensorten-Kaffees. Mithilfe eines Sensorikbogens hielten sie ihre Eindrücke fest und tauschten sich anschließend darüber aus. Die ausgewählten Parameter - Geschmack, Aromen und Textur konnten anhand einer Skala mit Werten von 0 bis 9 eingestuft werden, wobei '0' das vollständige Fehlen und '9' eine sehr starke Ausprägung der jeweiligen Eigenschaft darstellte. Für die Auswertung wurde aus den 18 Antworten jeweils der Mittelwert für jeden Parameter gebildet. Die Ergebnisse sind im folgenden Spinnennetzdiagramm dargestellt (Abbildung 1.)

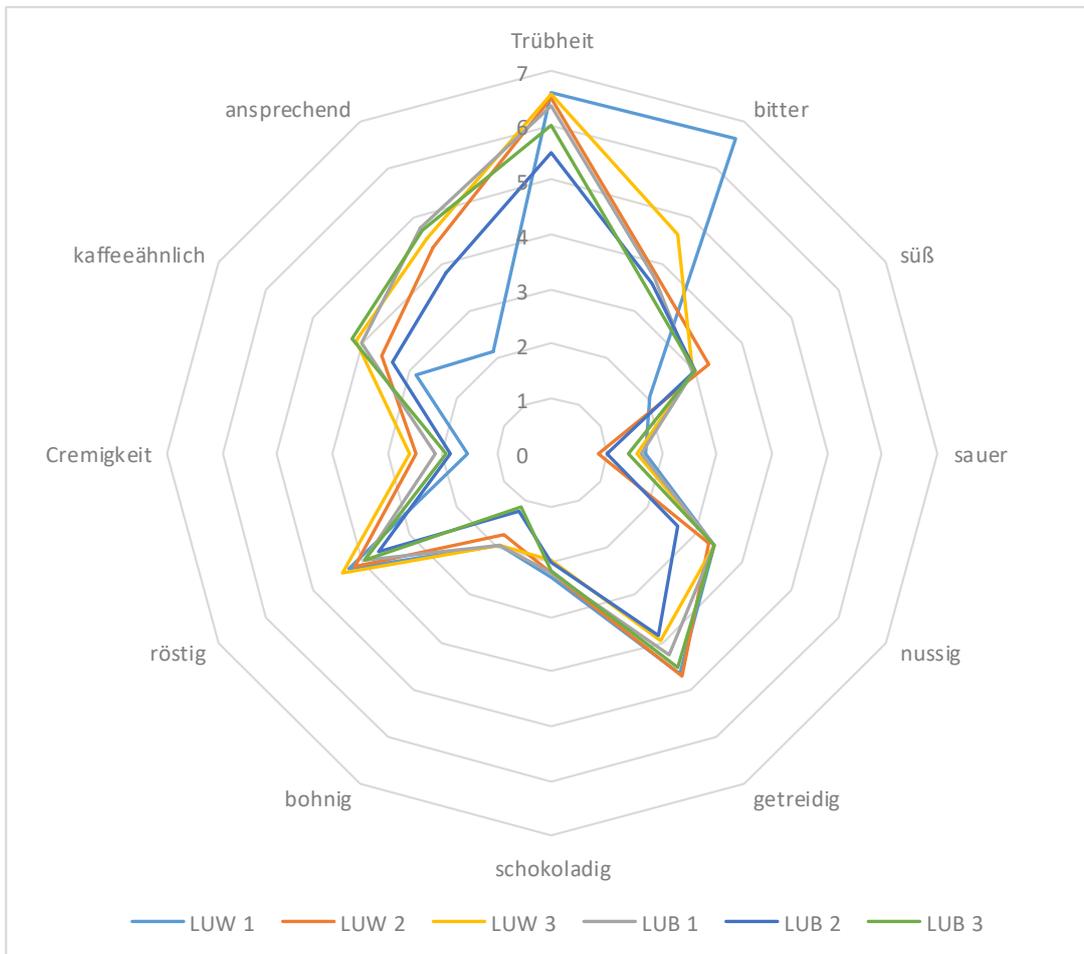


Abbildung 1: Sensorische Auswertung der Lupinensorten 2024. „0“ stellt keine Wahrnehmung dar, während „9“ die stärkste Ausprägung abbildet. Das Kürze LUW steht für „Weiße Lupinensorte“, das Kürzel LUB entsprechend für „Blaue Lupinensorte“

Die Teilnehmenden betrachteten die unterschiedlichen Lupinensorten nicht nur einzeln, sondern verglichen sie auch miteinander.

Die Sorten ähnelten sich im Geschmack, bis auf eine Sorte der Weißen Lupine, die durch Ihre deutlich bittere Note auffiel. Die Blauen Lupinensorten beschrieben die Teilnehmenden als „abgerundet“ und „harmonischer im Geschmack“. Eine mögliche Erklärung ist, dass die Blauen Lupinen aufgrund ihrer einheitlicheren Form beim Rösten gleichmäßiger erhitzt wurden. Diese Hypothese soll in zukünftigen Versuchen im Projekt weiter untersucht werden.

Als allgemeiner Geschmacksfavorit setzte sich ebenfalls eine Blaue Lupinensorte durch. Dabei muss jedoch berücksichtigt werden, dass klimatische und geografische Unterschiede im Anbau der Lupinen den Geschmack erheblich beeinflussen können. Faktoren wie Anbaubedingungen sowie Trocken- oder Hitzestress spielen dabei eine zentrale Rolle.

Besonders wichtig ist die Abstimmung der Verarbeitung auf die Eigenschaften der Rohware. Daher ist für 2025 ein weiterer Workshop geplant, der sich mit verschiedenen Verarbeitungsschritten wie Röstgraden, Mahlgraden, Ziehlängen und der Verwendung von Siebträgern befasst. Dabei wird eine zuvor sensorisch getestete Lupinensorte verwendet.

Der Workshop stieß auf großes Interesse, was sich im regen und offenen Austausch zwischen Landwirt:Innen und Röstereien zeigte. Die Vernetzung soll in der kommenden Veranstaltung weiter ausgebaut und auf den Handel ausgeweitet werden.

Sowohl die Kaffeerösterei Reinhardt als Fortezza Espresso führen Test- und Lohnröstungen mit Lupine durch. Weitere Informationen und Kontaktmöglichkeiten unter:

Kaffeerösterei Reinhardt: <https://www.reinhardt-coffee.shop/>

Fortezza Espresso: <https://www.fortezza-espresso.de/>

Weitere Informationen zum Anbau von Lupinen, die Alkaloid-Broschüre sowie Hinweise zu kommenden Veranstaltungen finden Sie unter <https://www.legunet.de/>.

**Organisation & Text:** Melissa Mitterhuber, Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie & Rebecca Thoma, Gesellschaft zur Förderung der Lupine e.V.

**Datum:** 13.12.2024



*Verkostung in kleinen Schnapsgläsern und Bewertung mit Sensorikbogen. Foto: Rainer Langguth*