

TEXT CORNELIA HÖCHSTETTER

# Blühende Landschaften

Wenn es Sommer in Rinkerode wird, werden die Felder um den Hof Voss wieder weiß blühen. Wer aber glaubt, das sei ein schlichtes Blumenfeld, irrt. Hier wächst die Mahlzeit der Zukunft: Lupinen.



Illustrationen: studio nipbold

Die Süßlupine sieht etwas anders aus als die Gartenlupine.

Die rundlichen Kugeln, die in Burkhard Voss' Händen liegen, erinnern an zu groß und zu blass geratene Erbsen. Der Landwirt von Hof Voss in der Bauernschaft Eickenbeck aus Rinkerode schüttet einen Eimer voll in die Mühle. Aus der Schütte rieselt es hellgelb und staubfein in den Eimer. Das Mehl fühlt sich ölig an. Was Burkhard Voss hier mahlt, sind Lupinenbohnen – das „Soja des Nordens“. „Wir nutzen die Süßlupinen, die auf unseren Feldern wachsen, als vegetarische Grundlage und produzieren mit unseren Partnern Lebensmittel wie Nudeln, Falafel, Burger-Pattys und mehr“, erklärt der Landwirt.

**DIE BLAUE SÜSSLUPINE BLÜHT WEISS**  
Mit seinen Eltern, seiner Frau Viktoria und den beiden Töchtern lebt Burkhard Voss auf einer typisch münsterländischen Hofstelle. Das Haupthaus stammt von 1899, aus Fachwerk und Backstein erbaut, nebenan stehen Durchfahrtscheune, Speicher und weitere Nebengebäude. Der Betrieb ist auf Schweine spezialisiert und hat 180 Hektar Ackerflächen. Seit vielen Generationen ist es ein Traditionsbetrieb. Um den Betrieb weiterzuentwickeln, blühen schon zwei Sommer lang in Rinkerode auf knapp vier Hektar die weißen Blü-



Foto: woestmandesign

tendolden der Blauen Süßlupine. Nach der Blüte bilden sich Schoten, in denen die Bohnen stecken, die Burkhard Voss erntet, trocknet und zu Lebensmitteln verarbeitet. Für den Rinkeroder Landwirt ist das eine Expedition in die Zukunft, der Versuch für ein weiteres Standbein.

**EIWEISS IST DIE ZUKUNFT**  
Weil Voss sich als offen für andere Wege empfindet – er bearbeitet zum Beispiel seit Langem seine Felder pfluglos und damit bodenschonend – besucht er oft Vorträge. So kam er auf das Thema der Proteine, aufmerksam gemacht durch die *Food Processing Initiative* in Bielefeld, ein Netzwerk aus der Lebensmittelbranche, sowie durch das Zentrum für Nachhaltige Unternehmensführung in Witten. Der erste Gedanke galt der Eiweißgewinnung durch Insekten, dafür glaubte er die Zeit als noch nicht reif. Aber das Thema Eiweiß blieb in seinem Kopf – um das tierische Eiweiß in der vegetarischen Ernährung adäquat zu ersetzen, braucht es entsprechend hochwertiges Eiweiß. Und das liefern Süßlupinen. Zudem haben sie viele Ballaststoffe und sind reich an Mineralstoffen wie Ka-

**„Wir sollten uns für die Zukunft auf die regionale Wertschöpfung konzentrieren. Dafür brauchen wir Akteure, die mitmachen und leckere Produkte, die zu uns passen.“**

PROFESSOR GUIDO RITTER,  
OECOTROPHOLOGE



Der Voss'sche Hof ist eine Münsterländer Hofstelle wie aus dem Bilderbuch.

lium, Kalzium, Magnesium und Eisen sowie an Vitaminen wie etwa E und B1.

Aber Achtung: Lupinen sind nicht grundsätzlich genießbar. Wild- oder Gartenlupinen sind giftig! „Und wer allergisch auf Erdnüsse reagiert, sollte vorsichtig mit Hülsenfrüchten, also auch mit Süßlupinen sein“, warnt Burkhard Voss.

DEN FELDERN TUT DIE LUPINE GUT

„Die Lupine ist eine interessante Frucht, sie wurzelt tief, verbessert damit den Boden und macht relativ wenig Aufwand“, findet Burkhard Voss. Anfang/Mitte April sät er aus, darauf folgt eine Herbizid-Behandlung gegen Unkraut. Und dann wächst die Lupine unkompliziert. „Die Blüten sind eine prächtige Bienenweide und die Hasen flitzen zwischen den Pflanzen hin und her, dass es eine wahre Freude ist“, sagt Voss. Er spart sich das Düngen, denn Lupinen sammeln sich wie alle Le-



guminosen (Hülsenfrüchtler-Pflanzen) den Stickstoff aus der Luft. „Eine Gefahr für die Ernte könnte höchstens extreme Hitze sein, oder Starkregen“, sagt Voss. Über Satellitenbilder behält er das Wachstum der Lupine im Blick und damit den Erntezeitpunkt, meist im August.

SCHON 1918 GAB ES EIN „LUPINENFESTESSEN“

Von 2014 bis 2019 förderte das Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung den Süßlupinenanbau im Rahmen der Eiweißpflanzenstrategie. Daraus entstand ein Lupinennetzwerk, das sich inzwischen zur Gesellschaft zur Förderung der Lupine e.V. (GFL) umbenannte ([lupinennetzwerk.de](http://lupinennetzwerk.de)). Im Jahr 2019 wurden in ganz Deutschland auf etwa 20.000 Hektar Süßlupinen angebaut, für Tierfutter und Humanernährung. In Baden-Württemberg hat sich ein Betrieb auf den Lupinenanbau spezialisiert und für die Produkte eine eigene Marke „Lupinello“ geschaffen.

Neu sind Lupinenprodukte als Lebensmittel nicht: Im Jahr 1918 veranstaltete die



Foto: woestmannndesign



Foto: Cornelia Höchstetter



Foto: Cornelia Höchstetter

Lebenslauf der Lupine: Auf dem Feld ist sie eine Hummel- und Bienenweide, nach der Ernte hält der Landwirt die getrockneten Bohnen in der Hand, die im mobilen Mahl- und Lebensmittelraum im LKW (unten) zu Mehl oder Schrot verarbeitet werden (2. von unten).



Foto: woestmannndesign



Foto Heithoff

## Lupinen-Bratlinge

FÜR ETWA 20 STÜCK

### Zutaten

250 g Lupinenschrot  
2 gewürfelte Zwiebeln  
2 Eier  
60 g Weizenvollkornmehl Typ 1050  
625 ml Wasser  
2 EL Haferflocken  
2 EL Brühe  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver  
Sojasoße, Tomatenmark,  
etwas Fett für Pfanne und Topf

### Zubereitung

Die Zwiebel in einem Topf mit etwas Fett glasig andünsten, das Wasser und die Brühe hinzufügen, den Lupinenschrot begeben und alles kurz aufkochen. Die Masse durchrühren und mit Tomatenmark, Haferflocken, Mehl, Salz, Pfeffer, Paprika und Sojasoße würzen und vermengen. Die Masse 20 Minuten zum Quellen stehen lassen. Dann die Eier zugeben und alles kräftig durchkneten. Mit feuchten Händen kleine flache Bratlinge formen und diese auf mittlerer Hitze mit etwas Fett braten und dabei vorsichtig wenden.

### Tipp 1

Die Bratlinge schmecken köstlich zum Salat der Saison, etwa Spinat-Salat mit Feta und Granatapfelkernen oder Feldsalat mit Mango.

### Tipp 2

Lupinen-Falafel (also kleine runde Bratlinge) gibt es auch fix und fertig zu kaufen! Siehe Seite 43

Guten Appetit!

Familiensache: Die Eltern Voss kümmern sich um das Thema Lupine, die Töchter nehmen von Viktoria Voss' Rezepten immer gerne eine Kostprobe.

Vereinigung für angewandte Botanik in Hamburg ein Lupinen-Festessen: Gedeckt wurde auf einem Tischtuch aus Lupinenfasern, auf der Speisekarte standen Lupinensuppe, in Lupinenöl gebratenes und mit Lupinenextrakt gewürztes Lupinenbeefsteak, als Nachtisch Lupinenbutter und Lupinenkäse mit einem Lupinenschnaps und ein Lupinenkaffee. Diese Produkte verschwanden dann wieder – und tauchen jetzt langsam wieder auf. Burkhard Voss gehört zu den Vorreitern, allemal im Münsterland.

### ES SCHMECKT LEICHT HERB

Lupinenkaffee hat seine Ehefrau Viktoria Voss schon ausprobiert. „Ich habe die Bohnen probeweise geröstet und im Thermomix zu Lupinenkaffee gemahlen“, verrät sie – ihre persönliche Begeisterung hielt sich in Grenzen. Ganz anders dagegen ihre Experimente mit Pizza, Waffel, Flammkuchenteig: „Ein Drittel der Mehlmenge ersetze ich mit Lupinenmehl. Der Teig wird eiweißreicher, bekommt eine gelbe Farbe

und eine angenehme herbe Geschmacksnote“, findet Viktoria Voss. Sie tüftelte schon Lasagne-Bratlinge aus oder paniert Schafskäse mit Lupinenschrot. „Man wird auch gut satt davon, weil die Lupinenbohnen reich an essentiellen Fettsäuren und an Kohlehydraten sind“.

### OECOTROPHOLOGEN AM WERK

Burkhard Voss wollte nicht nur Lupinen anbauen, sondern „Convenience-Produkte“, also Fertigprodukte, anbieten. Also suchte er den Kontakt zum Oecotrophologen Professor Dr. Guido Ritter von der Fachhochschule Münster. Sie einigten sich auf eine Kooperation, die mit Mitteln des NRW-Wirtschaftsministeriums in der Förderlinie „Innovationsgutschein“ finanziert wurde. „Wir Ernährungswissenschaftler suchen ja auch nach Alternativen für das tierische Eiweiß“, erklärt Professor Ritter. Das liefert zum Beispiel Soja. Das wird zwar inzwischen auch in Deutschland angebaut, kommt aber zum Großteil aus den USA und aus Südameri-



Foto woestmami design

„Ich habe auch schon Lupinenbohnen geröstet und im Thermomix zu Lupinenkaffee gemahlen.“

VIKTORIA VOSS

ka. „Und unser Ziel ist es ja, in der Region für die Region produzieren zu lassen“, sagt Professor Ritter. Er erforscht, wie wir uns in Zukunft ernähren können, unter den Bedingungen, dass es schmeckt und unserer Esskultur sowie der Nachhaltigkeit entspricht.

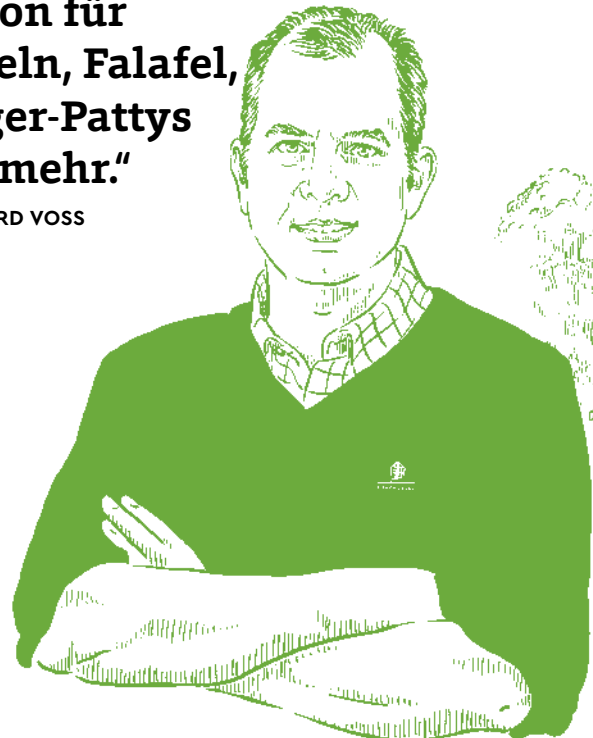
VON DER LUPINE BIS ZUR DESIGNER-VERPACKUNG

Rezepte und Produkte entwickelte Professor Ritter mit seinen Studierenden am *food lab muenster*, dem Forschungslabor der FH. „Lupinenmehl kann in Backwaren nur einen Teil des Getreidemehls ersetzen, weil die Klebereiweiße fehlen“, sagt der Oecotrophologe. Sonst zerfällt ein Pfannkuchen beim Wenden. Nach vielen Versuchen kam es zu den genannten Produkten Nudeln, Burger-Pattys, Falafel, Humus und noch das ein oder andere mehr. Burkhard Voss beauftragte die Werbeagentur nowaconcept, die das Logo, Verpackungs-Design, Werbung und den Markennamen „Eickenbecks Hofgenuss“ entwickelten.

Burger-Pattys und Falafel stellt Feinkostspezialist Thomas Hidding in seiner Feinkostfleischerei Hidding in Nordwalde nach den Rezepturen aus dem *food lab muenster* her. Hidding war schnell überzeugt: „Unsere Kunden fragen auch mal nach fleischlosen oder veganen Produkten, beispielsweise dann, wenn sie unter mehreren Gästen den einen oder anderen Vege-

„Das ‚Soja des Nordens‘ gibt eine vegetarische Grundlage aus der Region für Nudeln, Falafel, Burger-Pattys und mehr.“

BURKHARD VOSS



Im Speicher auf dem Hof der Familie Voss wird sicher auch im nächsten Sommer der Lupinenanbau gefeiert.

tarier oder Veganer haben.“ Die Alternative wollte Hidding gerne liefern, nur war er mit den zugekauften Sojaprodukten nicht richtig glücklich, weil die seiner Regional-Philosophie widersprachen. „Kurze Transportwege und Transparenz sind für uns wichtig. Jetzt können wir unsere Kunden zu Familie Voss schicken, dann sehen sie die Lupinen wachsen“, sagt Hidding.

DIE MÜNSTERLÄNDER TAFEL WANDELT SICH

So wandeln sich nicht nur die Früchte auf dem Acker, sondern auch die Essgewohnheiten: „Dicke Bohnen sind ja längst ein Traditionsgericht in Münster“, sagt Professor Ritter. „Nur wird in Zukunft aus der Beilage die Hauptspeise. Das ist die Entwicklung, die kommen wird“, glaubt er, „damit Vegetarier eine Alternative haben und für alle, die Fleisch gerne essen, soll das Fleischgericht wieder ein Highlight der Woche werden und nicht das tägliche Brot ersetzen.“

## SO SCHMECKEN SÜSSLUPINEN

Bisher gibt es verschiedene Fertigprodukte bei den Kooperationspartnern, in naher Zukunft sollen Kunden auch Mehl und Schrot kaufen können.

Burger-Pattys (2 Stück für 5,50 Euro), Falafel, Humus gibt es bei: *Feinkostfleischerei Hidding*, in allen Filialen, u.a. *Rothenburg 2, 48143 Münster, fleischerei-hidding.de*

Lupinennudeln (Süßlupine und Hartweizengrieß), 300 Gramm für 4,90 Euro bei: *Mit Leib und Seele*, *Berliner Platz 33, 48143 Münster, mit-leibundseele.de*

Burger-Pattys und Lupinen-Nudeln bei: *Münsterländer Bauernbox eG (iG)*, *Im Derdel 18, 48161 Münster, bauernbox.com*

Infos direkt vom Produzenten: *Eickenbecks Hofgenuss GmbH & Co. KG*, *Eickenbeck 25, 48317 Rinkerode, eickenbecks-hofgenuss.de*



Foto woestmannedesign