



Fotos: Schildmann

Viktoria und Burkhard Voß setzen neben Sauen und Ackerbau auf Süßlupinen.



Noch ist es eine Fotomontage, aber der Plan ist, den Lkw-Anhänger mit der Lupinenmühle im Sommer ins blühende Lupinenfeld zu stellen.

## Eiweiß vom Acker auf den Teller

Viktoria und Burkhard Voß aus Rinkerode bewirtschaften ihren Betrieb ganz klassisch mit Sauenhaltung und Ackerbau. Das hindert sie nicht daran, nach neuen Kulturen und Produkten Ausschau zu halten.

Die Bratlinge – zum Niederknien“, so steht es im Flyer. Doch bis die Lupinen-Pattys diesen Status erreicht hatten, brauchte es 38 Rezeptvarianten. „Neue Kulturen anzubauen und Produkte daraus zu entwickeln, erfordern einen langen Atem und ein gutes Netzwerk“, sagt Burkhard Voß aus Rinkerode im Kreis Warendorf. Ende November 2020 haben der Landwirt und seine Frau Viktoria ihre Lupinen-Produkte auf den Markt gebracht: Lupinen-Bratlinge und -Nudeln, -Falafel, -Hummus, Mehl und Schrot. Unter dem Markennamen Eickenbecks Hofgenuss sollen sie sich den Kunden einprägen.

### Betrieb entwickeln

Zum landwirtschaftlichen Kernbetrieb von Familie Voß gehören 230 Sauen im geschlossenen System sowie 170 ha Ackerbau. Die Schweinemast erfolgt an zwei Standorten. Einen weiteren 70-ha-Betrieb mit 1650 Mastplätzen und einer 370-kW-Biogasanlage wird in Form einer GbR mit einem Partner betrieben. „Wir sind ein klassischer landwirtschaftlicher Betrieb, den wir stetig weiterentwickeln“, benennt das Ehepaar Voß seine Prioritäten. Gleichzeitig arbeiten sie schon seit mehr als zehn

Jahren daran, ihren Betrieb regionaler und nachhaltiger aufzustellen. Burkhard Voß hat sich breit vernetzt, steht in engem Kontakt zu der Fachhochschule Münster, Food Processing in Bielefeld oder dem ZNU, dem Zentrum für nachhaltige Unternehmensführung in Witten. Besonders intensiv ist der Austausch mit Prof. Guido Ritter von der FH Münster. Obwohl selbst Schweinehalter, teilt Burkhard Voß dessen Ansichten, dass der Fleischkonsum zurückgehen wird (und muss). Immer mehr Verbraucher haben bereits diesen Weg eingeschlagen. Für diese wachsende Klientel entwickelt der 48-jährige Agrar-Ingenieur in enger Zusammenarbeit mit seinem Netzwerk regionale, gesunde und gleichzeitig attraktive und spannende Produkte.

Zwei Voraussetzungen müssen diese unbedingt erfüllen:

- Sie müssen zum Betrieb passen.
- Die Verbraucher müssen sie auch wollen.

### Fische, Würmer, Lupinen?

Wenn die Menschen weniger Fleisch essen, brauchen sie andere Proteinquellen. Erste Überlegungen gingen in Richtung Aquakultur. Doch Fische wären mit zu viel Arbeit und Technik verbunden gewesen. Damit waren sie raus. Sechs Jahre experimentierte Familie Voß mit Insekten, genauer gesagt mit Mehlwürmern. An der FH Münster wurden daraus Produkte entwickelt. „Wenn man den Kopf ausschaltet, schmecken die durchaus“, sagt Viktoria Voß. Von einer breiten Akzeptanz

durch die Verbraucher sind Mehlwurm-Schokolade und Insekten-Nudeln aber noch weit entfernt und damit waren die Insekten auch raus. „Darüber war ich ehrlich gesagt ganz froh“, sagt die 41-Jährige mit einem Schmunzeln. Während der Mehlwurm-Phase dachten Burkhard Voß und Guido Ritter bereits über Burger-Pattys nach. Wenn nicht Insekten, dann könnten Hülsenfrüchte das erforderliche Eiweiß liefern. Soja? „Aber nicht mit mir als westfälischem Bauer.“ Auch wenn Burkhard Voß dies mit einem Lächeln sagt, war es ihm damit durchaus ernst. Daraufhin beschäftigten sich Studierende der FH Münster mit der Frage: Welche Hülsenfrüchte lassen sich in unseren Breiten anbauen und passen zur menschlichen Ernährung? Wie stehen ihre Marktchancen? Das Rennen machte die Süßlupine. Ihre Samen sind ballaststoffreich, purinarm, gluten-, laktose- und cholesterinfrei.



Lupinen-Produkte aus Rinkerode: Pattys und Falafel sind bereits vorgegart.





Fotos: privat, Montage: Schildmann



**Burkhard Voß will an die Mühle einen größeren Trichter und größere Auffangbehälter montieren, um die Effizienz zu steigern.**



**Lupinenmehl ist sehr fein und sattgelb. In Backwaren sorgt es für eine schöne Farbe.**

schmack darf nicht zu dominant sein. Nach Rücksprache mit einem Anbauberater entschied sich Burkhard Voß für die blaue Süßlupine – die übrigens weiß blüht.

Lupinen lieben zur Aussaat trockene, erwärmte Böden mit guter Bodenstruktur. „Vorherige pfluglose Bodenbearbeitung kommt dem entgegen“, so die Erfahrungen des Landwirts. Etwa im Juni erfolgt die Blüte und ab August die Ernte. Hier ist die Schwierigkeit, den passenden Erntezeitpunkt zu finden. Lupinen reifen nicht gleichmäßig ab und die Hülsen platzen schnell auf. Die Ernte selbst erfolgt mit dem Mähdescher. Der Ertrag liegt bei 1 bis 3 t/ha.

Getrocknet und gereinigt lagern die Lupinen bei Burkhard Voß in BigPacks in der Scheune.

## Marktfähig werden

Die Tücken des Anbaus sind das eine – Produkte, Marke und Vertriebswege entwickeln sind die

größere Herausforderung und das kann richtig teuer werden. Oberste Maxime dabei: Einfach halten, Risiko vermeiden. Deshalb war für Burkhard Voß klar, dass sich Produktentwicklung und -verarbeitung nur zusammen mit Partnern stemmen lässt. Familie Voß hat die Verarbeitungsschritte ausgelagert, für die ein HACCP-Hygienekonzept vorliegen muss. Der erste Verarbeitungsschritt, das Aufbereiten der Lupinen zu Mehl und Schrot, findet auf dem Hof in Rinkerode statt. Burkhard Voß hat nach langem Suchen eine Mühle gefunden und gekauft, die in einem Arbeitsgang Mehl und Schrot auswirft. Statt auf dem Betrieb einen Raum für die Verarbeitung herzurichten, steht die Mühle auf einem Lkw-Anhänger, der ebenfalls die Anforderungen erfüllt.

Die Idee eines Burgers war nach wie vor aktuell. Das Ziel: einen Lupinen-Patty zur Marktreife bringen. Dafür wurde wieder das Netzwerk der FH Münster aktiv. Im

## Marke mit Spielraum

Das köstlichste Produkt findet keine Käufer, wenn Marketing und Vertrieb nicht stimmen. Deshalb haben Viktoria und Burkhard Voß in die Markenbildung, Verpackung und ihren öffentlichen Auftritt mindestens genau so viel Zeit und Geld gesteckt wie in die Produktentwicklung. Auch hier haben sie mit Fachleuten zusammengearbeitet. Eine Agentur hat das corporate design entworfen, das sich auf Etiketten, Flyern, der Homepage usw. wiederfindet. Die Texte dazu stammen von einer Agrarjournalistin. Sie hat auch die Pressemeldungen zur Markteinführung verfasst.

Eickenbecks Hofgenuss lautet der Markenname für die Produkte, benannt nach der Bauernschaft, in der der Hof liegt. Ihre Familiennamen hat Familie Voß ebenso bewusst außen vor gelassen wie den Bezug zu den Lupinen: „So bleibt die Marke flexibel beispielsweise für weitere Erzeugnisse“, schildert das Ehepaar Voß seine Überlegungen. Bisher sind die Lupinenprodukte in

den Verkaufsstellen der beiden Verarbeiter in Nordwalde und Münster zu bekommen. Burkhard Voß ist außerdem Mitglied der Genossenschaft „Bauernbox“ (siehe Wochenblatt-Ausgabe 52/53-2020) und vertreibt darüber die Lupinen-Pattys und -Nudeln. Zwei örtliche Gastronomen werden die Lupinen-Burger auf ihre Karte setzen, wenn sie wieder öffnen dürfen. Mit Lupinen-Falafel und -Hummus sowie -Mehl und -Schrot sind weitere Produkte hinzugekommen. Pattys und Falafel sind küchenfertig vorgegart. Wer Mehl und Schrot selbst verarbeiten möchte, findet dazu Rezepte auf der Homepage. Anregungen stehen auch auf der Insta-Seite, auf der Viktoria Voß und die beiden Töchter Charlotte und Mathilda ihre Rezeptideen posten. Die Nachfrage ist da. Nach und nach wollen Voß' die Produktionsmengen steigern und weitere Absatzwege erschließen, etwa andere Hofläden als Wiederverkäufer oder die Online-Vermarktung über Partner.

foodlab der Uni entwickelten die Studierenden Produkte und feilten an den Rezepturen. Ebenfalls mit im Boot die Fleischerei Hidding aus Nordwalde. Dort gibt es die passenden Räumlichkeiten und die erforderliche Ausstattung, um die Produkte in Serie gehen zu lassen. Die Anforderungen an den Lupinen-Burger sind hoch: Er muss gut schmecken, ansprechend aussehen, die Form halten, einfach zuzubereiten sein. Bei einem komplett neuen Produkt gibt es kaum Erfahrungen, auf die man zurückgreifen könnte. Entsprechend sind viele Fragen zu klären, zum Beispiel: Lupinenmehl oder -schrot, welche Gemüse und Gewürze in

welchen Mengen, warum fällt der Patty beim Braten auseinander und wenn der Patty „handmade“ funktioniert, passt die Rezeptur auch für die maschinelle Verarbeitung? Am Ende hat es mehr als ein Jahr, 38 Rezeptvarianten und zahlreiche Verkostungen gebraucht, bis der Lupinen-Bratling reif war für den Verkauf.

Ebenfalls marktreif sind die Lupinen-Nudeln mit einem 50%igen Anteil an Lupinenmehl. Sie werden in der Nudelmanufaktur „Mit Leib- und seele“ in Münster produziert.

## Langer Atem

Fast zwei Jahre hat es von der Idee bis zum ersten marktfähigen Produkt gedauert. Für Anbau und Vermarktung haben Viktoria und Burkhard Voß eine GmbH & Co. KG gegründet, mit Burkhard Voß als geschäftsführendem Gesellschafter. Wie viel Viktoria und Burkhard Voß bisher in das Lupinen-Abenteuer investiert haben, möchten sie nicht verraten. Im Moment stecken sie jedenfalls noch in den roten Zahlen. „In zwei Jahren würden wir gerne einen Mitarbeiter bezahlen können, denn auf Dauer ist das arbeitstechnisch nicht zu stemmen“, sagt Burkhard Voß. In fünf Jahren wollen die Lupinen-Fans dann schwarze Zahlen schreiben.

Ute Heimann

## Kurz gefasst

- Familie Voß setzt neben Schweinen und Ackerbau auf Süßlupinen.
- Zusammen mit der Fachhochschule Münster und Verarbeitern aus der Region wurden daraus Produkte entwickelt.
- Diese sollen direkt vermarktet werden. Dafür hat Familie Voß mit „Eickenbecks Hofgenuss“ eine eigene Marke entwickelt.
- Die Vermarktung ist noch im Aufbau, die erste Nachfrage schon sehr vielversprechend.

[www.eickenbeckshofgenuss.de](http://www.eickenbeckshofgenuss.de)