

Von der heimischen Pflanze in die Tasse

Das Berliner Start-up Bleibtreu Lupinenkaffee hat einen regionalen, koffeinfreien Kaffee aus Süßlupinen auf den Markt gebracht. Das Regionalmanagement Berlin-Brandenburg des LeguNet-Projekts unterstützt das junge Unternehmen dabei, die regionale Wertschöpfungskette rund um die Süßlupine sichtbar zu machen.

In den Berliner Hinterhöfen, bei ihrem Partner Flying Roasters Berlin, haben die Gründer*innen von Bleibtreu in den vergangenen Monaten intensiv experimentiert, geröstet und ihre Rezeptur verfeinert. Das Ziel war klar: ein Röstprofil, dass die volle Kraft der Lupine entfaltet und einen Körper schafft, der auch anspruchsvolle Kaffeeliebhaber überzeugt.

Der Name Bleibtreu geht auf Ludwig Otto Bleibtreu zurück, der bereits vor rund 240 Jahren eine der ersten deutschen Manufakturen für pflanzliche Kaffeealternativen betrieb. Was damals die Zichorie war, ist heute die Süßlupine.



Die weißen Lupinen (rechts) werden geröstet (links). Der „Heimische Kaffee“ daraus überzeugt. Foto: Lisa Jacob

Warum die Süßlupine?

Für die aktuelle Charge stammen die ökologisch angebauten Süßlupinen der Sorte Sulimo aus Thüringen. Diese Ernte hat sich für das angestrebte Röstprofil als besonders geeignet erwiesen. Neben der Optik nach dem Rösten ging es vor allem um den Geschmack, den das Team in einer Blindverkostung erprobt hat. In die Bewertung flossen zudem vorhandene Laboruntersuchungen ein, unter anderem zu Protein- und Fettgehalt. Weil Lupinen ein landwirtschaftliches Naturprodukt sind, prüft Bleibtreu für jede Charge neu, welche Sorte und Region besonders geeignet sind. Bei der Auswahl des Saatguts begleitet Elke zu Münster vom Brotbüro das Team. Als Großhändlerin für weiße Biolupinen koordiniert das Brotbüro die Zusammenarbeit zwischen allen Akteuren der Wertschöpfungskette und fördert durch transparente Kommunikation die Einhaltung hoher Qualitätsstandards.

Gefördert durch



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

Projekträger



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMLEH Eiweißpflanzenstrategie

leguNet.de





Koffeinfrei, aromatisch und aus der Heimat: Der Lupinenkaffee im Lupinenacker. Foto: Lisa Jacob

Matthias Schwarzer, Mitgründer von Bleibtreu sagt:
„Eine Pflanze, die den Boden nährt und gleichzeitig ein schokoladig-nussiges Heißgetränk ergibt, das ist für uns kein Kompromiss, sondern das Beste aus zwei Welten.“
Denn als Leguminose bindet die Lupine Stickstoff im Boden, benötigt wenig Dünger und trägt so zur Bodengesundheit bei.

Genuss, der verbindet

Durch eine schonende Trommelröstung entsteht ein zu 100 Prozent pflanzlicher, veganer und von Natur aus koffeinfreier „Local Decaf“. Besonders im Fokus steht die Gastronomie: Bleibtreu möchte Lupinenkaffee in urbanen Cafés etablieren und ihn als Espresso, Cappuccino oder Flat White aus der Siebträgermaschine

oder dem Espressokocher servieren. Erhältlich ist er außerdem im eigenen Onlineshop für Privatpersonen.

„So wollen wir neue Zielgruppen erreichen und Lupinenkaffee langfristig als regionale Alternative in der modernen Kaffeekultur verankern“, erklärt Schwarzer das Konzept.

Getreu der Mission, Geselligkeit zu fördern, sucht Bleibtreu bewusst den Weg dorthin, wo Menschen zusammenkommen: in Cafés, auf regionalen Märkten und bei Veranstaltungen. Das Start-up ist dabei offen für innovative Kooperationspartnerschaften. Rückenwind kommt dabei von einem Trend: Immer mehr Menschen konsumieren bewusster und achten auf Nachhaltigkeit, Regionalität und einen maßvollen Umgang mit Koffein. Genau hier setzt Lupinenkaffee an. Noch ist er allerdings ein Nischenprodukt und nicht im Mainstream angekommen. Deshalb geht es zunächst darum, einen „Aha-Effekt“ zu erzeugen: durch Wissensvermittlung und erste positive Erlebnisse, die den Kaffee erfahrbar machen und nach und nach mehr Menschen dafür gewinnen.

Regionale Wertschöpfung

Vom Anbau bei regionalen Partnerbetrieben über die Entwicklung in Berlin bis zur Röstung und Verpackung bei Kaffee Braun in Mainaschaff bleibt die Wertschöpfung in heimischer Hand. Getragen wird sie von der engen Zusammenarbeit entlang der Kette, mit Partnern aus Landwirtschaft, Verarbeitung und Gastronomie. Gemeinsam mit ihnen und dem LeguNet-Regionalmanagement will Bleibtreu zeigen, dass guter Kaffee auch vom Acker nebenan kommen kann.

Text: Matthias Schwarzer, Bleibtreu, und Ronja Schichl, LeguNet Regionalmanagerin Berlin und Brandenburg

Redaktion: Hella Hansen, LeguNet Wissenskommunikation

Link: bleibtreu-lupinenkaffee.de: [Webseite des Start-ups](#)