

Lupinenprodukte in beeindruckender Vielfalt

Auf ihrem Familienbetrieb in Oberndorf nördlich des Bodensees bewirtschaften die Ehepaare Kelly und Warnke zwei Biolandhöfe mit einer vielfältigen Fruchtfolge und vielen Körnerleguminosen. Eine große Rolle spielen Lupinen.

Das Ehepaar Josef und Johanna Warnke stellte den Hof 2007 auf die biologische Bewirtschaftung um. „Wir waren in der konventionellen Landwirtschaft nicht mehr zufrieden“, sagt Josef Warnke und zieht die Bilanz. „Das war genau der richtige Schritt. Seither entscheiden wir wieder selbst, was wir anbauen und haben auch in der Vermarktung mehr Einfluss.“ Die Familien



Drei Generationen leben und arbeiten auf den beiden Biohöfen zusammen.

Warnke und Kelly bauen neben verschiedenen Getreidesorten auch seltenere Kulturen wie Hanf, Senf und sogar Flohsamen an. Körnerleguminosen – allen voran die Lupine – aber auch Erbse und Ackerbohne machen circa 20 Prozent der Ackerfläche aus, auf weiteren 10 Prozent steht zweijähriges Klee gras. „2015 haben wir die Milchviehhaltung aufgegeben, weil die Preise im Keller waren und wir in eine völlig neue Technik hätten investieren müssen“, sagt Johanna Warnke und ergänzt: „Auf dem Grünland halten wir jetzt Mastrinder von Kollegen aus der Region und vermarkten sie über die Plattform kaufnekuh.de. Geschlachtet werden die Rinder bei Fairfleisch in Überlingen. Beide stehen für Fleisch aus artgerechter Haltung und Fütterung. Mit unserem Grünland produzieren wir mit dem ersten Schnitt bestes Bioheu für Pferde. Die weiteren Schnitte werden zu Öhmd und Silage verarbeitet und dienen teils auch für die eigene Rinderaufzucht.“

Aus einem Experiment wurde eine Firma

Linda Kelly's Leidenschaft sind Lupinen. Sie entwickelt und produziert auf dem Familienbetrieb zahlreiche Produkte auf Lupinenbasis. Die Produktpalette unter dem Markennamen Lupinello reicht von Lupinnudeln über Lupinenkaffee, Lupinenflocken bis hin zu Lupinen-Gesichtsöl. Alles wird selbst geerntet, verarbeitet und vermarktet. „Was die Lupinen angeht, sind mein Mann und ich die Chefs“, scherzt Kelly. Ansonsten betreut mein Vater den Ackerbau in der fünfgliedrigen Fruchtfolge mit sehr viel Sachverstand.“ Auf die Lupinen kam Kelly durch einen Zufall. Schon als Jugendliche bekam sie vom Vater einen Ackerstreifen, auf dem sie ihre „Anbauexperimente“ machte, beispielsweise mit Blumen zum Selberpflücken. In einem Jahr, in dem der Weizen neben ihrer Fläche über den Winter erfroren war und umgebrochen wurde, konnte Kelly ihren ersten Versuch auf der Fläche mit Süßlupinen

Gefördert durch



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Projekträger



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMEL Einweißpflanzenstrategie

leguNet.de



starten. „Unsere erste Lupinenernte umfasste gerade einmal 300 kg und wir fragten uns, wie wir sie verwerten können. Unsere erste Produktidee war der Lupinenkaffee. Der ist bis heute einer unser Verkaufsrenner“, erzählt Linda Kelly.



Die Wertschöpfung bleibt komplett in eigener Hand. Hier produziert Linda Kelly Nudeln.

Die Lupine wurde dann schnell zum zweiten Betriebszweig, dem Biolandhof Kelly. „Sie passt zu unseren Böden, fördert mit ihren stickstoffsammelnden Knöllchen die Bodenfruchtbarkeit und liegt als alternative Eiweißquelle einfach im Trend. Mich inspiriert sie zu immer neuen Produktentwicklungen“, berichtet Kelly. Mittlerweile gibt es vom Lupinenkaffee, über Porridge, Nudeln, Creme, Sprossen bis hin zum Kaffeeликör und Kosmetik eine sehr große Produktpalette.

Die ersten vier Jahre hat sie die geernteten Lupinen von Hand sortiert. Nach und nach kauften sie Maschinen dazu, welche ihr Mann Michael umbaute oder sogar neu baute. „Für unsere Zwecke gibt es kaum passende Maschinen auf dem Markt. Die Lupine ist zu hart und der Ölgehalt bereitet herkömmlichen Mühlen Probleme“, erläutert Kelly. Mit der Zeit ist die Produktion immer mehr gewachsen. Manufaktur, Lager und Versand findet nun beispielsweise im ehemaligen, umgebauten Kuhstall statt. Da die Produktion stetig wächst, beschäftigt Kelly mittlerweile zwei Mitarbeiterinnen.

In Kreisläufen denken

Die große Produktvielfalt auf dem Hof entspringt dabei nicht nur Linda Kelly's Ideenreichtum, sondern auch dem Wunsch nach geschlossenen Kreisläufen. So hat sie auch Produkte entwickelt, aus dem, was eigentlich übrig bleibt: Der Lupinenkaffeesatz dient beispielsweise als Basis für Lupinenkaffee-Likör und -Geist.

Weitere Nebenprodukte der Verarbeitung werden in der innerbetrieblichen Tierfütterung eingesetzt.



Die Produktpalette an Lupinenprodukten wird immer größer.

Das Klima in der Nähe des Bodensees ist für den Lupinenanbau gut geeignet. Doch neben dem Anbau gibt es zahlreiche Herausforderungen, die Linda Kelly und ihre Familie tagtäglich zu bewältigen haben: Die Lupinenerträge schwanken oft stark und bei der Ernte und Trocknung müssen regelmäßig Nachtschichten eingelegt werden. Um die Lupine für die Tier- oder Humanernährung zu verwenden, testet Linda Kelly regelmäßig die Alkaloidgehalte, um unter den Richtwerten des Bundesinstituts für Risikobewertung zu bleiben (siehe Kasten).

Auch der Preisdruck durch Ware aus dem Ausland ist groß. Es ist herausfordernd, einen Absatzmarkt für heimische Produkte zu schaffen, die häufig hochpreisiger sind als die Konkurrenz aus dem Ausland. Hohe Margenforderungen vom Lebensmitteleinzelhandel machen diesen Vertriebsweg unrentabel. Deshalb übernimmt Linda Kelly die Vermarktung komplett selbst. Die gestiegenen Preise können kaum auf die Verbraucher umgelegt werden, da die Nachfrage sonst komplett einbrechen würde.

Kooperation statt Konkurrenz



Linda Kelly, eine starke und erfolgreiche Unternehmerin.

Linda Kellys Einfallsreichtum wurde schon zwei Mal mit Preisen belohnt. 2019 gewann sie den CeresAward in der Kategorie „Unternehmerin des Jahres“ und als erste Frau den CeresAward „Landwirtin des Jahres“, erst kürzlich belegte sie Platz zwei in der Kategorie Agribusiness beim Women in Ag Award 2025, der Frauen aus aller Welt würdigt, die mit Innovationskraft, Fachwissen und Leidenschaft die Zukunft der Landwirtschaft prägen. Fragt man Linda Kelly nach ihren Wünschen für die Zukunft, ist ihre Antwort eindeutig: „Natürlich wünsche ich mir, dass wir die ganze Arbeit, die in die Lupine geflossen ist, noch lange weiterführen können. Unser Wunsch ist es, mit anderen Betrieben Wertschöpfungsketten zu bilden – statt durch Konkurrenz die Preise zu drücken. Ich hoffe, dass die Lupine mir noch lange erhalten bleibt. Aber es hängt auch davon ab, was außen herum passiert“, so Kelly. Landwirtinnen und Landwirten, die in den Anbau von

Lupinen einsteigen möchten, empfiehlt sie, sich bereits im Vorfeld zu Lupinenkultivierung und -verwertung gut zu informieren. „Wichtig ist aber auch, dass das Image von Hülsenfrüchten durch Öffentlichkeitsarbeit noch weiter verbessert wird“, so Kelly: „Wir müssen aufklären und dafür sorgen, dass der Ruf von Hülsenfrüchten als „Arme-Leute-Essen“ verschwindet und abgelöst wird durch einen Trend zur leckeren top Eiweißquelle. Ich freue mich, mit dazu beizutragen, dass Lupinen immer öfter in heimischen Küchen und in der Außer-Haus-Verpflegung auf dem Speiseplan stehen.“

Betriebsspiegel Biolandhöfe Kelly und Warnke

Betriebsleiter*in	Linda & Michael Kelly / Josef & Johanna Warnke
Wirtschaftsweise	Bio seit 2007
Anbauverband	Bioland, seit 2007
Mitarbeitende	ca. 3 Mitarbeitende plus Saisonkräfte
Fläche	350 ha landwirtschaftliche Nutzfläche davon 120 ha Grünland
Tierhaltung	ca. 50 Mastrinder
Futter	Selbst erzeugtes Futter (Getreide, Heu, Silage)
Böden	40-60 Bodenpunkte
Kulturen und Fruchtfolge	Lupine, Dinkel, Hafer, Gerste, Buchweizen, Senf, Hanf, Erbse, Ackerbohne, Klee gras (2jährig), Öllein, Sonnenblumen, Raps, Flohsamen
Vermarktung	Online-Shop (www.lupinello-shop.de), digitaler Hofladen, Wiederverkäufer, darunter auch Großhandel wie Edeka und Rewe
Sonstiges	Lupinenverarbeitung

Alkaloide: sensibles Thema

Lupinen gewinnen zunehmend an Bedeutung als Proteinquelle (für Mensch und Tier). Der Alkaloidgehalt ist dabei ein wesentlicher Faktor – hohe Gehalte schränken die Einsatzmöglichkeiten ein (für Lebensmittel, Futtermittel). In höheren Dosen wirken Alkaloide giftig und können zu Übelkeit, Erbrechen, Durchfall bis hin zu Herzrhythmusstörungen führen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) empfiehlt Richtwerte für den Gesamtalkaloidgehalt in Lupinen: 200 mg/kg Trockensubstanz für Lebensmittel (0,02 % der Trockenmasse(TS)). Der Richtwert bezieht sich auf das zu konsumierende Endprodukt. Für Futtermittel: 500 mg/kg Trockensubstanz (0,05 % der TS). Es gibt bereits alkaloidarme Lupinensorten. Die Züchtung versucht, den Alkaloidgehalt noch weiter zu senken.

Linda Kelly lässt ihre Ernte kontinuierlich auf Alkaloide testen und ist mit den Ergebnissen zufrieden. „Wir verwenden hauptsächlich die blaue Süßlupine, welche gut in unsere Region passt“, so Kelly.

LeguNet entwickelt Wertschöpfungsketten

Der Bedarf an heimischen Eiweißfuttermitteln und das Interesse an eiweißreichen und glutenfreien Produkten in der menschlichen Ernährung wachsen stark. Heimische Hülsenfrüchte wie Erbsen, Ackerbohnen, Lupinen, Soja und Co. sind nachhaltig und gentechnikfrei. Die Anbauzahlen dieser Körnerleguminosen steigen, ihr Potenzial ist jedoch noch lange nicht ausgeschöpft.

Im Rahmen der bundesweiten Eiweißpflanzenstrategie bündelt das LeguNet Wissen rund um alle Körnerleguminosen. In Deutschland eher selten angebaute Kulturen wie Kichererbsen und Linsen sind ebenfalls in das Netzwerk integriert, denn durch Klimaveränderungen steigt auch ihr Anbaupotenzial. LeguNet will den Selbstversorgungsgrad mit Körnerleguminosen in Deutschland steigern und stabile Wertschöpfungsketten entwickeln. Mehr Informationen unter www.legunet.de

Text: Hella Hansen, Rebecca Thoma
Alle Fotos: Biolandhof Kelly
Datum: 25.11.2025