

Weißer Süßlupinen aus der Pfalz: Heimisches Eiweiß für die menschliche Ernährung

Zwischen Kaiserslautern und Mainz liegt der Betrieb von Markus und Melanie Seeber. Auf rund 100 Hektar Ackerfläche setzt der breit aufgestellte, ökologisch wirtschaftende Betrieb auf drei zentrale Standbeine: Ackerbau mit Getreide und Körnerleguminosen, Direktvermarktung sowie Tierhaltung.

Die Geschichte des Betriebes reicht dabei schon einige Jahrzehnte zurück. Viele Jahre lief der Betrieb im Nebenerwerb, bis 2024 die nächste Generation mit Markus und Melanie Seeber übernahm und den Hof in den Haupterwerb führte. Bemerkenswert ist dabei die Form der Hofnachfolge: Die Betriebsübernahme erfolgte außerfamiliär. Damit gehört der Betrieb zu den Höfen, die zeigen, dass Landwirtschaft auch jenseits klassischer familiärer Übergeben fortgeführt werden kann.

Für die neuen Betriebsleiter bedeutete die Übernahme nicht nur Verantwortung für Flächen und Maschinen, sondern auch für bestehende Vermarktungsbeziehungen, Fruchtfolgen und betriebliche Entwicklungen. Gleichzeitig eröffneten sich neue Möglichkeiten, den Betrieb weiterzuentwickeln und stärker auf regionale Wertschöpfung sowie hochwertige pflanzliche Eiweißkulturen auszurichten.

Die Lupine als Alternative zur Erbse



Markus Seeber baut Weiße Lupinen an, Foto: Julia Ochs

Eine Kultur spielt auf dem Betrieb dabei eine besondere Rolle: die weiße Süßlupine. Angebaut wird sie ursprünglich aufgrund der Anfrage eines festen Abnehmenden. Für den Betrieb war die Lupine gleichzeitig eine interessante Ergänzung zur Erbse, die zuvor zu häufig in der Fruchtfolge stand. Der Betrieb suchte eine weitere Körnerleguminose, die sich gut in den ökologischen Betrieb integrieren lässt und gleichzeitig neue Vermarktungsmöglichkeiten eröffnet.

Dabei ist der Standort in der Nordpfalz nicht unbedingt ein klassischer Lupinenstandort. Die Böden sind relativ schwer und weisen höhere pH-Werte auf. Die weiße Lupine ist jedoch im Vergleich zu anderen Süßlupinenarten besser an solche Bedingungen angepasst. Dennoch bleibt der Anbau anspruchsvoll. Ausschlaggebend für die bewusste Entscheidung zugunsten der Kultur war die gesicherte Vermarktung.

„Die weiße Lupine hat sich trotz der nicht ganz einfachen Standortbedingungen zu einer wichtigen Kultur auf unserem Betrieb entwickelt“, sagt Markus Seeber und erklärt weiter: „Entscheidend dafür sind vor allem die enge Zusammenarbeit mit unserem Abnehmer und eine verlässliche Vermarktung.“

Gefördert durch



Bundesministerium
für Landwirtschaft, Ernährung
und Heimat

Projekträger

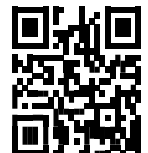


Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMLEH Eiweißpflanzenstrategie

legunet.de



Heute baut der Betrieb rund sieben Hektar Lupinen an. Gemeinsam mit einem benachbarten Biobetrieb werden insgesamt etwa zehn bis zwölf Hektar produziert und vermarktet. „Wir liefern an das Unternehmen „Purvegan“, mit dem seit Jahren eine enge Zusammenarbeit besteht“, sagt Landwirt Seeber.

Weite Fruchtfolge zur Gesunderhaltung der Kulturen



Eine gute Bestandesführung ist wichtig, Foto: Markus Seeber

Im Anbau verlangt die Lupine allerdings viel Aufmerksamkeit. Besonders wichtig ist eine weite Fruchtfolge. „Wir halten eine Anbaupause von sieben bis acht Jahren ein, um Krankheiten vorzubeugen und die Bestände gesund zu halten. Vorfrüchte sind häufig Dinkel oder Körnermais, nach der Lupine folgt in der Regel Wintergetreide“, erklärt Seeber.

Ein zentrales Thema im Lupinenanbau ist die Anthraknose, eine Pilzkrankheit, die ganze Bestände massiv schädigen kann. Auf dem Betrieb Seeber spielt deshalb die Vorbeugung eine entscheidende Rolle. „Wir verwenden ausschließlich zertifiziertes Saatgut. Auch die Bestandsführung passen wir gezielt an. Wir bauen die Lupinen in Einzelkornsaat an, um gleichmäßige und luftige Bestände zu erreichen. Hinzu kommt ein weiterer Vorteil des Standortes: Das Klima in der Region ist vergleichsweise trocken und windig, wodurch die Bestände nach Niederschlägen meist schnell abtrocknen“, berichtet Seeber.

„Die Erträge schwanken bei der Lupine deutlich stärker als bei vielen anderen Kulturen. Vor allem Trockenheit im Frühsommer macht sich inzwischen bemerkbar. Deshalb versuchen wir mittlerweile, möglichst früh zu säen, damit die Pflanzen die Winterfeuchtigkeit besser nutzen können.“

Qualität entscheidet über die Vermarktung

Besonders spannend am Lupinenanbau auf dem Betrieb Seeber ist die enge Verzahnung zwischen Landwirtschaft und Vermarktung. Die Wertschöpfungskette beginnt nicht erst nach der Ernte, sondern bereits bei der Sortenwahl und Anbauplanung.

Eine große Rolle beim Lupinenanbau spielen Alkaloide. Diese natürlichen Inhaltsstoffe dienen der Pflanze eigentlich als Schutzmechanismus gegen Fraßfeinde, können in höheren Mengen jedoch problematisch sein. Deshalb setzt der Betrieb gezielt auf Sorten mit möglichst niedrigen Alkaloidgehalten und stimmt sich eng mit dem Abnehmer ab.

Ganz vermeiden lassen sich Schwankungen allerdings nicht. Vor allem Trockenstress kann dazu führen, dass die Alkaloidgehalte steigen. Der Betrieb versucht deshalb, die Pflanzen möglichst stressarm zu kultivieren – auch wenn Witterungseinflüsse letztlich nur begrenzt beeinflussbar sind.

Nach der Ernte folgt die nächste entscheidende Phase: die Aufbereitung der Ware. Die Anforderungen an die Qualität sind hoch. Die Lupinen müssen sauber sein, möglichst eine helle, weiße Farbe aufweisen. Siedürfen keine Verunreinigungen wie Steine oder Getreidekörner enthalten.

Je nach Erntebedingungen wird die Ware zunächst getrocknet, anschließend gereinigt und aufbereitet. Gerade diese Schritte stellten den Betrieb in den vergangenen Jahren immer wieder vor Herausforderungen. Gleichzeitig wird deutlich, wie wichtig funktionierende Partnerschaften entlang der Wertschöpfungskette sind. „Der Austausch mit dem Abnehmer ist sehr vertrauensvoll und kooperativ,“ berichtet Markus Seeber.

Die Vermarktung erfolgt seit vielen Jahren über dieselbe Partnerschaft. „Alternative Absatzwege brauchten wir bisher nicht. Stattdessen setzen wir bewusst auf Verlässlichkeit und langfristige Zusammenarbeit“, sagt Seeber.

Regionale Wertschöpfung als Zukunftsmodell

Die Lupine zeigt beispielhaft, wie regionale Eiweißpflanzen im Ökolandbau wirtschaftlich integriert werden können – allerdings nur dann, wenn Produktion und Vermarktung zusammen gedacht werden. Denn der Anbau bleibt anspruchsvoll und risikobehaftet.

Entsprechend vorsichtig blickt der Betrieb in die Zukunft. Die Lupinenfläche soll voraussichtlich stabil bleiben oder leicht wachsen. Ziel ist vor allem, die bestehende Vermarktung weiterzuführen und den Bedarf des Abnehmers möglichst vollständig decken zu können. Ob das gelingt, hängt jedoch stark von den Erträgen ab.

Für Markus Seeber ist deshalb klar: „Damit Betriebe das Anbaurisiko bei Körnerleguminosen eingehen, braucht es vor allem attraktive und verlässliche Vermarktungsmöglichkeiten. Ohne wirtschaftliche Perspektive ist das Anbaurisiko vieler Kulturen kaum tragbar.“

Weitere Körnerleguminosen ergänzen die Fruchtfolge

Neben der Lupine setzt der Betrieb auch bei anderen Kulturen auf Vielfalt. So baut er auch Kichererbsen an und vermarktet sie direkt – ein Bereich, der besonders gut zum hofeigenen Selbstbedienungs-Laden passt. Dadurch lassen sich die eigenen Erzeugnisse direkt und regional an Verbraucherinnen und Verbraucher vermarkten.

Darüber hinaus spielen auch Ackerbohnen und Erbsen eine Rolle im Betriebssystem. Diese Kulturen baut Seeber gemeinsam mit Weizen im Gemenge an. Die Ernte zur eigenen Hühnerfütterung.

„Die weiße Lupine hat sich trotz der nicht ganz einfachen Standortbedingungen zu einer wichtigen Kultur auf unserem Betrieb entwickelt. Entscheidend dafür sind vor allem die enge Zusammenarbeit mit unserem Abnehmer und eine verlässliche Vermarktung – denn nur mit stabilen Absatzmöglichkeiten lässt sich das Anbaurisiko langfristig tragen.“ – Markus Seeber, Biohof am Hollerberg
Zum Interview im Podcast:

<https://www.buzzsprout.com/2152169/episodes/19215413>

Text: Kerstin Spory, Wissenstransfer im LeguNet

28.06.2026

Der Betrieb Seeber ist Demobetrieb im LeguNet in Rheinland-Pfalz und wird von Regiomanagerin Rebecca Ochs betreut.

Die Regiomanager*innen im LeguNet unterstützen landwirtschaftliche Betriebe praxisnah beim Anbau und bei der Verwertung von Körnerleguminosen. Weitere Informationen gibt es unter [LeguNet Regionalmanagement](#).

Weiterführende Links:

Biohof am Hollerberg: <https://biohofamhollerberg.de>

Purvegan: <https://www.purvegan.de>

Arbeitskreis Weiße Lupine: <https://www.brotbuero.de>