

Lupinenkaffee im Praxistest

Der Duft von frisch gerösteten Bohnen liegt in der Luft, als sich im März 2026 eine vielfältige Runde in der Fortezza Rösterei versammelt. Landwirtinnen und Landwirte, Verarbeitende und Kaffee-Expert*innen kommen zusammen, um sich einer besonderen Frage zu widmen: Wie schmeckt Kaffee aus Lupinen? Das LeguNet organisierte das Fachtreffen.

Schon mit der Begrüßung wird klar: Hier findet ein lebendiger Austausch auf Augenhöhe statt. Alle Teilnehmenden stellen sich beim Lupinenkaffee zunächst in der Runde vor. Vom Biolandbetrieb bis hin zu passionierten Kaffeeliebhabern: Die Lupine verbindet sie alle, wenn auch aus ganz unterschiedlichen Perspektiven.



Abbildung 1: Lupine im Kaffee? Schmeckt!
Foto: Anna Beyer

Ein Blick in die Rösterei

Nach einer kurzen Einführung in die Arbeit des LeguNet, der Gesellschaft zur Förderung der Lupine (GFL) und der bayrischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) öffnet sich die Tür zur Welt der Rösterei. Gastgeber Rainer Langguth gibt Einblicke in die Kunst des Röstens. Ein Handwerk, das Präzision, Erfahrung und vor allem Aufmerksamkeit verlangt. Schon kleine Veränderungen im Röstverlauf können das spätere Aroma entscheidend beeinflussen. Oder, wie er es treffend beschreibt:

„Rösten ist wie ein Käsekuchenrezept: jede Stellschraube verändert das Ergebnis.“

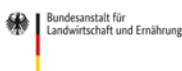
Lupine trifft Kaffee: Ein besonderer Vergleich

Besonders spannend wird es beim direkten Vergleich von Kaffee und Lupine. Während Kaffeebohnen beim Rösten aufgehen und größer werden, behalten Lupinen ihre ursprüngliche Größe und entwickeln dennoch ein erstaunlich vielfältiges Aromenspektrum. Von getreidigen Noten über popcornartige Röstaromen bis hin zu schokoladigen Nuancen zeigt sich schnell: Lupine ist nicht nur ein Ersatz, sie ist ein eigenes Produkt mit Charakter.

Gefördert durch



Projektträger



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMLEH Eißweißpflanzenstrategie

leguNet.de



Wie schmeckt Lupinenkaffee wirklich?

Der Höhepunkt des Tages ist das gemeinsame Verkosten, in der Fachsprache auch Cupping genannt. Nach international standardisiertem Verfahren werden verschiedene Lupinenkaffees systematisch verkostet. Die beiden Sorten Boregine und Frieda wurden in drei unterschiedlichen Röstgraden getestet, ergänzt durch eine Lupinen-Kaffee-Mischung von Fortezza (ein Drittel Kaffee, zwei Drittel Lupine) und von Eduscho (50 % Kaffee, 50 % Lupine).



Abbildung 2: Rohware und geröstete Lupinen im Vergleich (rechts), Lupinenkaffee vor dem Verkosten (links) Fotos: Anna Beyer

Mit Löffel und geschärften Sinnen tastet sich die Gruppe durch die Proben. Geschlürft wird bewusst laut, denn nur so verteilt sich das Aroma optimal im Mundraum. Die Eindrücke sind vielfältig, manchmal überraschend und immer wieder Anlass für intensive Diskussionen.

Röstgrad macht den Unterschied

Deutlich wird: Der Röstgrad hat einen entscheidenden Einfluss auf das Geschmackserlebnis. Helle Röstungen zeigen mehr Komplexität und Körper, bringen aber auch eine ausgeprägtere Bitterkeit mit sich, insbesondere bei der blauen Lupine Boregine. Dunklere Röstungen hingegen wirken runder und zugänglicher, verlieren jedoch teilweise an Tiefe.

Sorten im Vergleich: Frieda und Boregine

Auch zwischen den Sorten zeigen sich klare Unterschiede. Während die weiße Lupine Frieda von vielen als ausgewogen und angenehm wahrgenommen wird, überrascht Boregine mit einer spannenden geschmacklichen Entwicklung insbesondere beim leichten Abkühlen, wenn sich zusätzliche Aromen entfalten. Die sensorischen Unterschiede werden in der grafischen Auswertung besonders deutlich (vgl. Abb. 3).

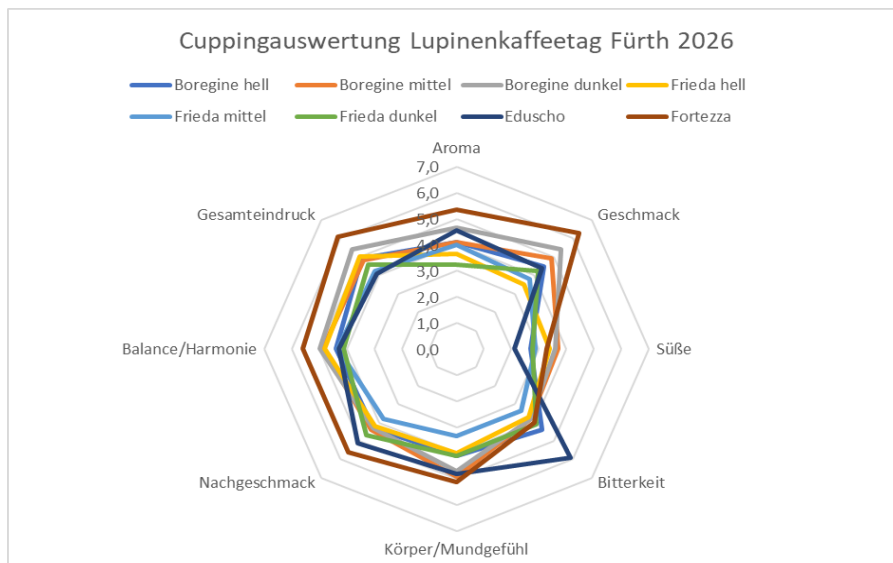


Abbildung 3: Sensorisches Profil der verkosteten Lupinenkaffees (Darstellung als Netzdiagramm auf Basis der Cupping-Ergebnisse). Unterschiede zwischen Sorte und Röstgrad werden visuell vergleichbar.

Mischung oder Eigenständigkeit?

Ein weiterer zentraler Punkt: In Mischungen mit Kaffee tritt die Lupine sensorisch häufig in den Hintergrund. Für die Produktentwicklung bedeutet das eine klare strategische Frage: Soll Lupine als eigenständiges Produkt überzeugen oder als Bestandteil eines harmonischen Gesamtbildes mit weniger Koffein?

Mehr als nur Blümchenkaffee

Neben der Sensorik rücken auch praktische Aspekte in den Fokus. Lupinenkaffee eröffnet neue Perspektiven: Er ist koffeinfrei, regional verfügbar und unterliegt keiner Kaffeesteuer.

Am Ende bleibt die Erkenntnis:

Die Lupine hat das Potenzial, sich als eigenständige Alternative im Kaffeesegment zu etablieren, vorausgesetzt, Qualität, Verarbeitung und Kommunikation greifen ineinander. Formate wie dieser Lupinenkaffeetag zeigen, wie wichtig der direkte Austausch entlang der gesamten Wertschöpfungskette ist. Damit wird deutlich:

Die Lupine ist nicht nur Ersatz, sondern ein eigenständiger Akteur im Kaffeesegment mit spezifischem sensorischem Profil.

Text und Fotos : Anna Beyer, Regionalmanagerin im LeguNet, Gesellschaft zur Förderung der Lupine e.V.

Datum: 15.04.2026