



Schweizer Bauer  
3001 Bern  
031/ 330 95 33  
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 30'480  
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 30  
Fläche: 51'951 mm<sup>2</sup>

**ACKERBAU:** Unbekannte Hülsenfrucht mit Potenzial

# «Die Lupine ist im Kommen»



**Lupinen haben für Bienen attraktive Blüten.** (Bilder: Christine Arncken, PETER JOSSI, LID)

*Die wachsende Nachfrage nach vegetarischen Sortimenten rückt den Fokus auf Ackerkulturen wie die Lupine.*

Vegetarische Ernährung liegt im Trend. Alternativen zum Fleisch werden wichtiger – etwa die Lupine. Diese ist in Europa eigentlich nicht neu. Sie wird im Mittelmeergebiet seit rund 3000 Jahren angebaut.

Der Beginn der Züchtung in moderner Zeit begann in den 1930er-Jahren in Deutschland. Dabei standen die süssen Sorten der Weissen Lupine im Vordergrund. In den 1990er-Jahren erlebte die Weisse Lupine in Europa einen Aufwärtstrend. «Dann trat die Krankheit An-

thraknose auf, die mit dem Saatgut übertragen wird», erläutert FiBL-Forscherin Christine Arncken die wechselhafte Geschichte der Ackerpflanze. Bei der Anthraknose werden die Pflanzen braun, verkrümmen sich und bilden keine Hülsen aus. Bei feuchtwarmer Witterung breitet sich die Krankheit epidemisch aus und kann zu totalem Ertragsausfall führen.

Dies führt dazu, dass nur wenige Bio-Bauern in Deutschland die Weisse Lupine anzubauen wagen, was wiederum die unabhängige Bio-Züchtung erschwert. Selbst Biolandwirte sind bei der Weissen Lupine auf konventionelles Z-Saatgut angewiesen, das mit Fungiziden gebeizt wurde, damit die Infek-

tionsquelle für Anthraknose so klein wie möglich ist.

## Welche Lupinensorte?

Christine Arncken zeigt aufgrund dieser Ausgangslage das Dilemma des traditionellen Lupinenanbaus auf: «Die Anbauer weichen traditionellerweise auf die Blaue Lupine aus, die toleranter gegen die Anthraknose ist, die aber gleichzeitig weniger Ertrag bringt und empfindlicher auf Unkrautkonkurrenz ist.»

Um für den Biolandbau konkrete Entscheidungsgrundlagen geben zu können, testet das FiBL seit zwei Jahren verschiedene Sorten der Blauen und Weissen Lupine. Erste Empfehlungen gibt es bereits: «Die Blaue Lupine kann man sofort



Schweizer Bauer  
3001 Bern  
031/ 330 95 33  
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 30'480  
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 30  
Fläche: 51'951 mm<sup>2</sup>

für den Anbau empfehlen. Für Bio empfehlen wir die Mischkultur mit Getreide zur Kontrolle des Unkrauts», so Christine Arncken zum Stand der Forschung. Für die Weisse Lupine kann das FiBL derzeit noch keine gesicherte Anbauempfehlung liefern. «Erst muss ein einfaches, sicheres Verfahren zur Feststellung des Anthraknose-Befalls im Saatgut entwickelt werden. Daran arbeiten wir derzeit mit dem Ziel der Resistenzzüchtung», so Arncken. In einem nächsten Schritt ist die Praxiserprobung der entwickelten Anwendungen in Zusammenarbeit mit der Getreidezüchtung Peter Kunz geplant.

Bei allen Herausforderungen betont Arncken die Vorteile des Lupinenanbaus: «Lupinen haben schöne, für Insekten attraktive Blüten. Ökologisch hat die Lupine viel zu bieten: Stickstoff-Fixierung, gute Durchwurzelung des Bodens, Mobilisierung von Phosphat aus tieferen Bodenschichten. Sie ist gut an

kühle Frühjahrstemperaturen angepasst und verträgt leichten Frost. Winterharte Sorten gibt es jedoch noch nicht.»

### Geeignetes Lebensmittel

Was bisher wenig bekannt ist, könnte sich bald ändern: Lupinen sind nicht nur als Futterpflanze, sondern auch für die menschliche Ernährung interessant. Arncken zählt die Vorteile im Vergleich zu Soja und anderen Ackerkulturen auf: «Nach Soja sind Lupinen die Hülsenfrüchte mit dem höch-

sten Proteingehalt. Ausserdem sind sie reich an Ballaststoffen und frei von Stärke. Sie sind sättigend und senken den Cholesteringehalt im Blut.»

Arncken glaubt an eine erfolgreiche Zukunft der Lupinen als Lebensmittel: «Ich bin sicher: Die Lupine ist im Kommen. Man kann alles aus ihr machen, was man auch aus Soja machen kann: Fleischersatz, Milchersatz, Joghurtersatz, Sojasauce und Röstkaffee.»



**Die Lupine enthält viel Protein, am zweitmeisten aller Hülsenfrüchte.**