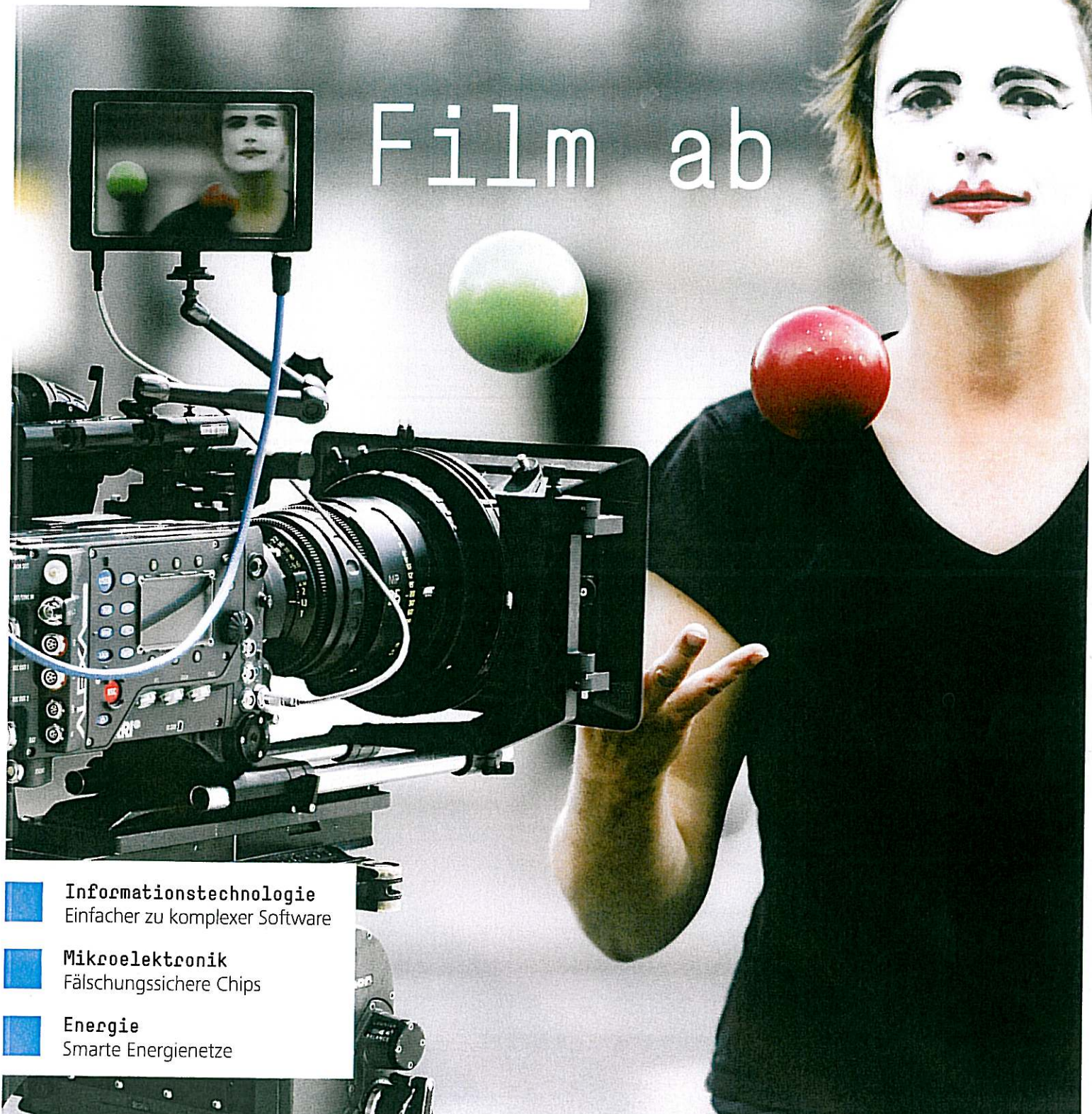


weiter.vorn

Das Fraunhofer-Magazin

3.11

Film ab



Informationstechnologie
Einfacher zu komplexer Software

Mikroelektronik
Fälschungssichere Chips

Energie
Smarte Energienetze

Lecker und pflanzlich – Eis mit Lupinenproteinen



Sommerzeit ist Eiszeit, doch manche Menschen müssen auf das kühlende Vergnügen verzichten. Etwa weil sie keine Milch oder keine Laktose vertragen. »Lupinesse« ist rein pflanzlich und verspricht ungetrübtes Eisvergnügen für alle.

Text: Isolde Rötzer



© Lupinesse

Sie blüht wunderschön – in Weiß oder Blau und erfreut das Herz eines jeden Gartenfreundes: die Lupine. Immer wieder gab es Versuche, aus den Samen von Lupinen Lebensmittel herzustellen. »Wir hatten die Lupine vor etwa 10 Jahren schon abgeschrieben«, erinnert sich Klaus Müller vom Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung IVV in Freising. Doch dann kam der Vorschlag von Gerhard Kloth, einem Eiscrème-Experten, die Blaue Süßlupine für die Herstellung von Speiseeis anstelle von Milch zu verwenden. »Die ersten Produkte waren viel versprechend, doch geschmacklich und von ihrer Cremigkeit und Qualität her bei weitem nicht mit dem jetzt auf den Markt gekommenen Eis »Lupinesse« zu vergleichen«, erinnert sich Müller.

Das Geheimnis des Eises liegt an der Auswahl der Lupinensorte kombiniert mit einem besonderen Herstellungsverfahren. Die Blaue Süßlupine ist besonders proteinreich, hat einen ausgewogenen Geschmack, lässt sich in Deutschland anbauen und führt durch ihre Stickstoff bindenden Wurzeln zu einer natürlichen Verbesserung der Böden. Die Forscher nutzen als Basis für das Eis das hochwertige Protein der Samen, dessen besondere Eigenschaften wichtig für die Cremigkeit sind. »Das rein pflanzliche Eis ist frei von tierischen Fetten, somit cholesterinfrei und ernährungsphysiologisch wertvoll«, erläutert Experte Müller.

Eine Ausgründung des IVV, die Prolupin GmbH, sitzt in Neubrandenburg und kooperiert dort in dem vom Bundesforschungsministerium BMBF geförderten Wachstumskern »PlantsProFood – Lebensmittelzutaten aus Blauen Süßlupi-

nen« mit insgesamt 14 Partnern. Hier wird die Lupine – auch Sojabohne des Nordens genannt – angebaut und seit Januar 2011 das Lupineneiweiß produziert.

»Wir freuen uns sehr, unseren Kunden mit dem Speiseeis Lupinesse ab sofort ein neuartiges Lebensmittel anbieten zu können, das ernährungsbewussten Menschen sowie Milcheiweißallergikern und Laktoseintoleranten einen unbedenklichen Eisgenuss gewährt«, erläutert Hans Georg Maier, Geschäftsführer der EDEKA Südbayern GmbH, die Erweiterung des Eissortiments. »Das milchfreie Eis ist eine Weltneuheit, ein vergleichbares Produkt ist bisher nicht auf dem Markt und wird sicherlich erfolgreich angenommen werden.«

Lupinesse wird nach den Rezepturen der Fraunhofer-Entwickler bei Helados Alacant produziert. Seit Mai 2011 sind bei Edeka vier Sorten im Angebot: Vanilla-Cherry, Strawberry-Mousse, Walnut Dream und Choco-Flakes. Nach der fettarmen Wurst, die ebenfalls von den IVV-Experten entwickelt wurde, ist Lupinesse ein weiteres Fraunhofer-Produkt, das Edeka auf den Markt bringt.

Die Fraunhofer-Wissenschaftler tüfteln zusammen mit den Experten von Prolupin derweil schon an weiteren Produkten aus der Lupine – etwa Backwaren und Desserts, fettreduzierte Wurstwaren und Fleischersatz, Frischkäse oder Milch- und Sahneersatz. ■

» » [www.fraunhofer.de/audio:](http://www.fraunhofer.de/audio)
online ab 2. August 2011