

Grafschafter Nachrichten / 04.06.2011

Für Veganer und Allergiker: Eis aus Lupinen

Frühlingszeit, Sommerzeit, Zeit für sahnig-cremiges Milcheis. Wer eine Milchzucker-Unverträglichkeit (Laktoseintoleranz) hat oder sich vegan ernährt – also ohne tierische Produkte –, dem bleibt der Milcheisgenuss allerdings verwehrt. Das könnte sich jetzt ändern, denn das Freisinger Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV) hat ein Speiseeis aus Lupineneiweiß entwickelt.

Das Eis mit dem Namen Lupinese ist rein pflanzlich, frei von Laktose, Gluten und Cholesterin. Erhältlich ist es derzeit in den Geschmacksrichtungen Vanilla-Cherry, Strawberry-Mousse, Walnut Dream und Choco-Flakes – allerdings nur in einzelnen Supermärkten in Süddeutschland. Als Ersatz für Milchprodukte stecken Proteine der in Deutschland heimischen Blauen Süßlupine in der Rezeptur. Sie ist besonders eiweißreich, was laut IVV für die Cre-

migkeit der Eiscreme entscheidend war. Ein weiterer Vorteil der Pflanze: Ihre stickstoffbindenden Wurzeln sorgen für eine natürliche Verbesserung des Bodens.

Schon länger forschten die Wissenschaftler des Fraunhofer-Instituts in Freising daran, die Samen der Lupine für die Lebensmittelherstellung zu nutzen. Erst jetzt sei mit der Blauen Süßlupine aber eine Sorte gefunden worden, die auch geschmacklich für die Eisherstellung nutzbar ist, hieß es.