

SZ Landkreisausgaben / Landkreisausgaben Mantelteil / 13.05.2011

## Eiscreme aus Lupinen

Peter Eisner vom Fraunhofer-Institut über die Zukunft von Lebensmitteln

Rein pflanzlich, laktosefrei, glutenfrei, cholesterinfrei, ohne Gentechnik – diese Liste von Eigenschaften bringt man gemeinhin mit Maiswaffeln und nicht mit Eiscreme in Verbindung. Die SZ sprach mit Peter Eisner (Foto: privat), Leiter der Abteilung Lebensmittelentwicklung beim Fraunhofer-Institut, über die von Forschern entwickelte Eiscreme „Lupinesse“ aus Lupinen, der all diese Attribute auch zu eigen sind.

*Das Fraunhofer-Institut wirbt damit, Zukunft zu erfinden. Gehört das sahnige Milchspeiseeis etwa der Vergangenheit an?*

Was die Zukunft allgemein bringt, können wir auch beim Fraunhofer-Institut nicht sagen. Aber mit unserem Eis können wir Allergikern oder Menschen, die sich gesundheits- und umweltbewusst ernähren wollen, eine Alternative bieten. Vor diesem Hintergrund ist dieses Eis also durchaus zukunftsweisend.

*Warum beschäftigt sich ein Forschungsinstitut überhaupt mit der Produktion von Eiscreme?*

Der Bedarf an tierischen Proteinen nimmt ständig zu und damit auch Anbauflächen für Tierfutter oder Weideland. Zudem kommt der großflächige Anbau von Pflanzen als Energielieferanten. Für Nahrungsmittel bleibt immer weniger Raum. Kurz gesagt ist das der Grund, warum immer mehr Menschen auf unserem Planeten hungern müssen. Es ist also dringend geboten, tierische Proteine durch pflanzliche zu ersetzen. Die Lupine hat sich im Zuge unserer Forschungen als Universalgenie herausgestellt.

*Was war bei der Entwicklung der Eiscreme die große Herausforderung? Der Geschmack?*

Wir beschäftigen uns seit über 20 Jahren mit pflanzlichen Proteinen aus einheimischen Hülsenfrüchten wie jenen der Lupine. Es war sehr schwer, die richtige Balance zwischen Geschmack und Funktionalität herzustellen. Wenn das Protein beispielsweise als Bindemittel funktioniert hat, schmeckte es nicht und umgekehrt. Da haben wir lange hingearbeitet.

*Was ist denn Ihre Lieblingssorte?*

Ich bin absolut begeistert von Vanille-Kirsch. Gerade das Vanille-Eis hat uns vor eine große Herausforderung gestellt. Es schmeckte nach Erbse, Linse oder Bohne, aber nicht nach Vanille. Wissend um die Entstehungsgeschichte der Sorte bin von dem Geschmack jetzt hin und weg. Die anderen sind auch gut. Aber ich bin nicht so der Schokoladen- und Nusstyp.

*Das Eis gilt als Pilotprojekt. Sind weitere Nahrungsmittel aus dem Hause Fraunhofer zu erwarten?*

Die weitere Entwicklung folgt auch ökonomischer Logik. Lupinenproteine sind verhältnismäßig teuer und deshalb für Brot beispielsweise auf die Masse gerechnet zu teuer. Wir gehen aber davon aus, dass wir mittelfristig mit Lebensmitteln auf Basis von pflanzlichen Proteinen wettbewerbsfähig sind. Als nächstes könnten Pudding, Joghurt oder Käse auf den Markt kommen. Das größte Potential sehen wir bei der Milch. Wir hoffen, dass die Lupinenmilch irgendwann den heutigen Stellenwert von Sojamilch haben wird.

*Interview: Elisa Holz*