

Lecker und pflanzlich – Eis mit Lupinenproteinen

Sommer ohne Eis – für viele kaum vorstellbar. Doch wer keine Milch oder keine Laktose verträgt, muss oft verzichten. Fraunhofer-Forscher bieten jetzt eine Alternative:

»Lupinesse« - die rein pflanzliche Köstlichkeit ist frei von Laktose und Cholesterin und enthält wertvolles Lupineneiweiß. Das Eis kam am 9. Mai 2011 bei EDEKA in die Regale.



V.l.n.r.:

Dr. Peter Eisner
(Fraunhofer Institut),
Katrin Petersen
(Geschäftsführerin Prolupin
GmbH), Hans-Georg Maier
(Vorsitzender der
Geschäftsleitung EDEKA
Südbayern),
Dr.-Ing. Klaus Müller
(Fraunhofer Institut,
Entwicklungsabteilung)
Foto: Schilling

Ein Sommermärchen: Man sitzt abends auf der Terrasse oder dem Balkon. Ein lauer Wind kühlt die Hitze des Tages. Vor sich eine Schale mit verschiedenen Eissorten und frischen Früchten. Pünktlich zu Beginn der warmen Jahreszeit gibt es diesen Genuss nun auch für alle, die keine Milch vertragen. Vanilla-Cherry, Strawberry-Mousse, Walnut Dream und Choco-Flakes – das sind die vier LUPINESSE-Geschmacksrichtungen, die bei EDEKA Südbayern und EDEKA Südwest angeboten werden. Das neue Speiseeis ist nach Rezepturen von Fraunhofer-Forschern hergestellt: Es ist rein pflanzlich, enthält hochwertige Proteine aus den Samen der heimischen Blauen Süßlupine und ist völlig frei von Laktose, Gluten, Cholesterin sowie tierischen Eiweißen und Fetten.

Immer wieder gab es Versuche, aus den Samen von Lupinen Lebensmittel herzustellen. »Wir hatten die Lupine Ende der 90er-Jahre 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 Lupinen-Experten, die Blaue Süßlupine zu nutzen. »Die ersten Produkte waren viel versprechend, doch geschmacklich und von ihrer Cremigkeit und Qualität bei weitem nicht mit dem Eis zu vergleichen, das jetzt auf den Markt kommt«, erinnert sich Müller.

Blaue Süßlupine

Das Geheimnis des besonderen Geschmacks liegt in der Auswahl der Lupinensorte, kombiniert mit einem besonderen Herstellungsverfahren. Die Blaue Süßlupine ist besonders proteinreich, hat einen ausgewogenen Geschmack, lässt sich in Deutschland hervorragend anbauen und führt durch ihre stickstoffbindenden Wurzeln zu einer natürlichen Verbesserung der Böden. Die Forscher nutzen als Basis für das Eis das hochwertige Protein der Samen. »Der hohe Eiweißanteil ist wichtig für die Cremigkeit«, erläutert Müller. Zusätzlich macht die cholesterinsenkende Wirkung des Lupinenproteins das neue Eis ernährungsphysiologisch wertvoll.

Eine Ausgründung des IVV, die Prolupin GmbH, kümmert sich um Herstellung und Vermarktung des Eises. Das Unternehmen mit Sitz in Neubrandenburg kooperiert dort in dem vom BMBF geförderten Wachstumskern »PlantsProFood - Lebensmittel aus Blauen Süßlupinen« mit insgesamt 14 Partnern. Hier wird die Lupine – die auch als Sojabohne des Nordens bezeichnet wird – 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. Es wird sicherlich erfolgreich angenommen werden.«

LUPINESSE wird nach den Rezepturen der Fraunhofer-Entwickler bei Helados Alacant produziert. Nach der fettarmen Wurst, die ebenfalls von den IVV-Experten entwickelt wurde, ist das milchfreie Eis das zweite Fraunhofer-Produkt, das EDEKA auf den Markt bringt.



Foto:
Fraunhofer
Institut