

### **Blaue Lupine soll die bessere Soja werden**

Ob Speiseeis, Kuchen oder Würstchen: Experten glauben, dass Lupinen die Funktion von Soja übernehmen können. Sie wollen ihrem Eiweiß den bitteren Geschmack austreiben.

Nach jahrelanger Forschung hat die Blaue Süßlupine den Sprung als Eiweißlieferant in die Ernährungsindustrie geschafft. Damit könnten hochwertige, rein pflanzliche Lebensmittel hergestellt werden, sagte die Geschäftsführerin der Neubrandenburger Prolupin GmbH, Katrin Petersen. „Wir können tierische Eiweiße ersetzen.“ Dazu gehörten Milch, Fleisch, Fett oder Ei. Die Lupine könnte damit einen Teil des Sojamarcktes übernehmen.



Foto: [picture-alliance/chromorange](http://picture-alliance/chromorange) Aus der Blauen Lupine kann pflanzliches Eiweiß gewonnen werden

Aus den Früchten der Lupine wird zunächst ein hochreines Eiweißisolat hergestellt, das dann verschiedene tierische Eiweiße in den Lebensmitteln ersetzen könnte. Derzeit werde die Pflanze als Zusatzstoff beispielsweise in Speiseeis, Kuchen oder Würstchen verwendet. Die Lupineneiweiße könnten in der Wurst Fett ersetzen. Die Verminderung der Kalorien trage zu einer Verbesserung der Ernährung bei. Inzwischen habe eine bundesweite Lebensmittelkette das Lupinen-Speiseeis im Angebot, sagte Petersen.

Vier Lebensmittelunternehmen aus Mecklenburg-Vorpommern, unter anderem Fleischverarbeiter und Bäcker, hätten den Probetrieb aufgenommen. Der nächste

Schritt sei nun, rein pflanzliche Wurst- und Fleisch-Ersatzprodukte auf Lupinenbasis zu entwickeln.

Die Lupine gelte als die „Soja des Nordens“, sie gedeihe unter den hiesigen Klimabedingungen vorzüglich, sagte Thomas Eckardt von der Saatzucht Steinach (Bayern). Darüber hinaus sei sie Stickstoffsammler und schließe den Boden auf.

Die etwa erbsengroßen Samen der Lupine enthalten den Angaben zufolge bis zu 40 Prozent Eiweiß. Die vielen Hundert verschiedenen Eiweiße könnten in unterschiedlichen Aufbereitungen bei der Lebensmittelverarbeitungen verwendet werden. Eine der wichtigsten Aufgaben der vergangenen Jahre sei gewesen, das Eiweiß so zu isolieren, dass es den bitteren, bohningen Lupinengeschmack verliert, sagte Peter Eisner vom Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik in Freising (Bayern). Dieser Geschmack wäre von den Verbrauchern nicht akzeptiert worden.

Derzeit werden Lupinen in Deutschland vor allem in Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen-Anhalt und Brandenburg auf rund 24.000 Hektar angebaut. Der durchschnittliche Ernteertrag liege bei zwei bis drei Tonnen pro Hektar. In den kommenden zehn Jahren soll die Anbaufläche verzehnfacht werden.