

Oscarreife Pflanze: die Süßlupine ist ein Multitalent

Fünf Gründe, warum die Eiweißpflanze einen eigenen Ehrentag haben sollte

Grimmen, April 2019. Seit 1998 ist der 13. April der internationale Ehrentag der Pflanze. Eingeführt von der amerikanischen Schriftstellerin, Umweltaktivistin und Gärtnerin Marion Owen, soll er das Bewusstsein für die Bedeutung von Pflanzen als Nahrungsmittel, Baumaterial und Rohstoff schärfen. Eine Pflanze, die besondere Aufmerksamkeit verdient, ist die Süßlupine. Dr. Peter Eisner ist stellvertretender Leiter des Fraunhofer Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackung und hält als Privatdozent die Vorlesung „Pflanzenprotein“ an der Technischen Universität München. Er ist sich sicher: Durch ihre zahlreichen Eigenschaften als Eiweißlieferantin und Bodenverbesserin verdient die Süßlupine aus verschiedenen Gründen einen eigenen Ehrentag.

1. Sie ist die pflanzliche Eiweißlieferantin der Zukunft

Lupinen gehören zur Familie der Leguminosen (Hülsenfrüchtler), die mit über 650 verschiedenen Gattungen und 18.000 Spezies eine der artenreichsten Pflanzenfamilien darstellt. Dazu gehören auch Soja, Linsen, Bohnen und Erbsen. Im Vergleich enthalten die Samen der Lupine allerdings deutlich mehr Eiweiß als andere Leguminosensamen. Insbesondere das Eiweiß der Süßlupine ähnelt dem Milcheiweiß und eignet sich daher hervorragend zur Herstellung von pflanzlichen Alternativen zu Molkereiprodukten, wie sie die Prolupin GmbH unter der Dachmarke MADE WITH LUVE vermarktet. In einem patentierten Verfahren kann das Start-up aus 100 Kilogramm Lupinensamen zwischen 15 und 19 Kilogramm Lupinenprotein-Isolat extrahieren und zur Produktion von Lebensmitteln nutzbar machen.

2. Sie ist besonders anspruchslos – und international beliebt

Wie alle Leguminosen gedeiht auch die Süßlupine besonders gut auf sandigen, nährstoffarmen Böden, wo sie in keinerlei Wettbewerb mit anderen Nutzpflanzen steht. Allerdings wächst sie im Gegensatz zur wärmebedürftigeren Sojabohne in allen Klimazonen – und somit auch in Europa beziehungsweise Deutschland. Während sie hierzulande noch relativ unbekannt ist, gilt die Lupine für die indigene Bevölkerung in Bolivien seit vielen 100 Jahren als Kulturgut. In den Vereinigten Staaten hat der Bundesstaat Texas die Wildlupine sogar zu seiner offiziellen Staatsblume ernannt.

3. Sie ist eine bodenverbessernde Zwischenfrucht

Die Lupine hat ihre Anspruchslosigkeit vor allem ihren Wurzeln zu verdanken. Diese können bis zu zwei Meter tief in den Boden eindringen und schwer lösliche Phosphate mobilisieren. Werden nach der Lupinenernte auf dem gleichen Feld andere Pflanzen gesät, profitieren diese nicht nur von den gelösten Phosphaten: „Lupinen können durch eine Symbiose mit Knöllchenbakterien auf einem Hektar bis zu 400 kg Stickstoff pro Jahr im Boden binden“, erklärt Dr. Peter Eisner, der sich seit Jahren mit der Süßlupine und ihren unterschiedlichen Einsatzmöglichkeiten beschäftigt. „Da sie selbst nur ein Drittel davon benötigen, bleibt für die nächste Pflanze mehr als genug Stickstoff übrig.“

4. Sie ist frei von gentechnischen Veränderungen

Nach der Ansicht von Peter Eisner empfinden viele Verbraucher die gentechnischen Veränderungen von Soja als negativ. Die Lupine kommt ohne Gentechnik aus: Weltweit gibt es mittlerweile über 500 verschiedene Lupinenarten, die auf natürliche Weise durch Selektion gezüchtet wurden. Sie unterscheiden sich vor allem in ihrem Gehalt an Proteinen und Bitterstoffen. Wie der Name bereits verrät, zeichnet sich die Süßlupine durch einen geringen Anteil an Bitterstoffen aus und eignet sich



Pressemeldung

daher nicht nur als nachhaltiges Futtermittel sondern auch als Rohstoff für rein pflanzliche Lebensmittel.

5. Sie leistet einen wichtigen Beitrag zu nachhaltiger Ernährung

Trotz der breiten Aufklärung zu Themen wie Massentierhaltung und Ernährungszukunft steigt der Konsum tierischer Lebensmittel weltweit an. „Um die stetig wachsende Weltbevölkerung mit hochwertigen Lebensmitteln zu versorgen, sind pflanzliche Alternativen zu tierischem Eiweiß mittlerweile unumgänglich“, weiß Dr. Peter Eisner, der zu diesem Thema im März die 15. „International Lupin Conference“ in Bolivien besucht hat. „Während die Produktion tierischer Proteine über den Umweg pflanzlicher und tierischer Futtermittel erfolgt, benötigt die Produktion pflanzlicher Proteine deutlich weniger Anbauflächen. Die Süßlupine kann daher eine entscheidende Rolle spielen, um weltweit Proteine tierischen Ursprungs zu ersetzen. Nicht umsonst wurden die Wissenschaftler des Fraunhofer IVV und die Forscher von Prolupin für die Entwicklung von *pflanzlichen Lebensmittelzutaten aus Lupinen* und einen *Beitrag zu ausgewogener Ernährung* 2014 mit dem Deutschen Zukunftspreis ausgezeichnet“, führt Eisner weiter aus.

Ein kurzes Fazit: Die Süßlupine kann durchaus als eine heimische Alternative zu Soja, Reis, Mandel und Kokos mit ökologischen Vorteilen betrachtet werden. Als bodenverbessernde Zwischenfrucht, die nicht im Wettbewerb mit anderen Nutzpflanzen steht, leistet sie einen wichtigen Beitrag für eine nachhaltige Landwirtschaft. Eine internationale Konferenz, auf der sich Experten über die Lupinen und ihre Verwendungsmöglichkeiten austauschen gibt es bereits. Warum dann nicht auch einen internationalen Ehrentag der Süßlupine?

Über Prolupin

Die Prolupin GmbH wurde 2010 als Spin-off des Fraunhofer-Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackung aus dem bayerischen Freising gegründet. Das Unternehmen ist darauf spezialisiert, das Eiweiß der Süßlupine zu extrahieren und in Form des einzigartigen Lupinenprotein-Isolats (LPI) für die Produktion von Lebensmitteln nutzbar zu machen. Es handelt sich um ein patentiertes Verfahren, das auf 25 Jahren Forschungsarbeit beruht. 2014 wurden die Wissenschaftler des Fraunhofer IVV und die Forscher der Prolupin GmbH für die Entwicklung von *pflanzlichen Lebensmittelzutaten aus Lupinen* und einen *Beitrag zu ausgewogener Ernährung* mit dem Deutschen Zukunftspreis ausgezeichnet. Das Start-up entwickelt eigene Produkte und vermarktet diese unter der Dachmarke MADE WITH LUVE im deutschen und österreichischen Lebensmitteleinzelhandel sowie über ausgewählte Online-Shops.

Weitere Informationen finden sich unter www.prolupin.de oder www.madewithluve.de

Pressekontakt

Thorsten Preis DENKBAR – PR & Marketing GmbH, Güntherstraße 13/15, 28199 Bremen
Tel.: +49 (0) 421-699 255-10, tpreis@denkbar-pr.de