Pressemeldung

Besonders viele Menschen von Laktose-Intoleranz betroffen

Deutscher Allergietag am 21. Juni schafft Aufmerksamkeit für Lebensmittelunverträglichkeiten

Grimmen, 17. Juni 2019. Der *Deutsche Allergietag,* dieses Jahr am kommenden Freitag, den 21. Juni, wurde 2008 erstmals vom Deutschen Allergie- und Asthmabund e.V. (DAAB) ins Leben gerufen, um öffentliche Aufmerksamkeit für Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien zu schaffen. Laut einer Studie des Robert Koch-Instituts litten im Jahr 2018 25 Millionen Kinder und Erwachsene in Deutschland an Allergien, Asthma, Neurodermitis und Nesselsucht. Innerhalb der letzten zehn Jahre hat sich die Anzahl der Betroffenen verdoppelt. Inzwischen ist jedes vierte Kind von einer Allergie betroffen.

Zu den häufigsten Lebensmittelunverträglichkeiten zählt die Laktose-Intoleranz: Schätzungsweise 20 bis 25 Prozent der Weltbevölkerung vertragen nur geringe Mengen Milchzucker. „Kuhmilch steht zusammen mit Ei und Erdnüssen auf Platz eins der Allergieauslöser im Kindesalter“, erklärt Sonja Lämmel, Pressesprecherin des DAAB. „Daher begrüßen wir die Tatsache, dass immer mehr pflanzliche Alternativprodukte produziert werden, die sich auch für Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten eignen, soweit die Rohstoffe vertragen werden.“ Ein möglichst breites Angebot auf unterschiedlicher Rohstoffbasis sei aus Verbrauchersicht vorteilhaft. Wer sich vielseitig ernährt, senke das Risiko eine Allergie oder Intoleranz gegen ein bestimmtes Allergen zu entwickeln, meint Sonja Lämmel.

Den Verbrauchern bekannt sind Marken, die auf Soja, Reis, Mandel und Kokos als Rohstoff setzen. Aber die Entwicklung neuer Produkte ist in vollem Gange: Aktuell erobern Lebensmittel auf Basis heimischer Hülsenfrüchte wie Erbsen oder Süßlupinen den Markt. Dass die Newcomer durchaus erfolgreich sind, zeigt die Marke MADE WITH LUVE. Sie verkaufte seit ihrer Einführung Mitte 2015 rund neun Millionen Produkte in Deutschland und Österreich. Das gesamte Sortiment basiert auf dem Eiweiß der Süßlupine, ist bereits von Natur aus laktose- und sojafrei und kommt ohne Gentechnik aus. Die meisten Produkte sind zudem glutenfrei.

Die Süßlupine gilt als „Eiweißquelle der Zukunft“: Sie ist nicht nur angepasst an heimische Umweltbedingungen, sondern leistet auch einen wichtigen Beitrag zur nachhaltigen Landbewirtschaftung. Der weltweite Markt für Milchalternativen befindet sich nachweislich im Aufwind: Eine Studie geht davon aus, dass er bis 2025 um 12,4 Prozent jährlich auf 25 Milliarden Dollar anwachsen wird. „Wir sind voller Zuversicht, dass wir uns mit unseren vielseitig verwendbaren Produkten am Markt behaupten können“, sagt Roland Brandstätt, Marketingdirektor von MADE WITH LUVE. „Ob aus geschmacklichen, ethischen oder gesundheitlichen Gründen – Süßlupinenprodukte eignen sich für alle, die Alternativen zu Milchprodukten genießen wollen.“

Pressemeldung

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