

## **Lupinen-Drink klarer Geschmackssieger Milch-Alternativen im WDR Experten-Check**

**Grimmen, September 2019.** Pflanzliche Alternativen zu Milch und Milchprodukten sind auf der Überholspur. Das hat auch der Westdeutsche Rundfunk Köln (WDR) erkannt und einen Experten-Check durchgeführt. Anna Fründ und Bettina Duwe, die gemeinsam eine Genussschule betreiben, sowie YouTuber Phillip Steuer waren aufgefordert, einige Produkte aus Hanf, Soja, Lupinen, Erbsen und Mandeln für die Zuschauer zu bewerten. Ihre geschmacklichen Urteile reichen von „zu viel Bitter-Aromatik“, „künstlich“ und „wässrig“ bis hin zum Vergleich mit einem „Latexhandschuh“. Sehr gut schnitt der Lupinen-Drink von MADE WITH LUVE ab, der nach Meinung der Beteiligten der Milchkonsistenz am nächsten komme und zum Geschmackssieger erklärt wurde. Es handelt sich zwar nicht um einen repräsentativen Test, trifft aber nach Aussage des Marketingverantwortlichen von MADE WITH LUVE, Roland Brandstät, den Nerv der Zeit. „Die Konsumentenakzeptanz für pflanzliche Milchalternativen wächst. Sie sind in der Regel nicht nur nachhaltiger, sondern schmecken auch lecker. Das bekommen wir in vielen Gesprächen, wie zum Beispiel auf Messen, gespiegelt“, meint Brandstät.

Neben dem Lupinen-Drink umfasst das LUVE Sortiment pflanzliche Alternativen zu Joghurt, Frischkäse, Pudding und Eis. Alle Produkte basieren auf dem einzigartigen Eiweiß der heimischen Süßlupine, die als „Eiweißquelle der Zukunft“ gilt. LUVE steht daher für LUPine & VEgan. Das gesamte Sortiment ist bereits von Natur aus laktose- und sojafrei und kommt ohne Gentechnik aus.

Mehr zum Expertencheck erfahren Interessierte unter <https://www1.wdr.de/mediathek/video/sendungen/markt/video-milch-alternativen-102.html>.

### **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](http://www.prolupin.de) oder [www.madewithluve.de](http://www.madewithluve.de)

### Pressekontakt

Nina Müller DENKBAR – PR & Marketing GmbH, Güntherstraße 13/15, 28199 Bremen Tel.: +49 (0) 421-699 255-20, [nmueller@denkbar-pr.de](mailto:nmueller@denkbar-pr.de)