

Weltbodentag 2019

Lupinen – die natürlichen Bodenverbesserer

Grimmen, November 2019. Lebensraum, Natur-Archiv, Acker und Baugrund – Böden sind eine zentrale Lebensgrundlage für Menschen, Tiere und Pflanzen. Der jährliche Weltbodentag oder auch World Soil Day am 5. Dezember soll weltweit ein Zeichen für ihre Bedeutung als natürliche Ressource setzen. Ins Leben gerufen wurde er im August 2002 von der Internationalen Bodenkundlichen Union (IUSS) im Rahmen ihres 17. Weltkongresses in Bangkok. Zahlreiche Aktionen klären über die Gefahren durch bauliche Versiegelung, Überbewirtschaftung und chemische Verschmutzung der Böden auf. Insbesondere eine nachhaltige Landwirtschaft kann einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung gesunder Böden leisten.

Landwirte stehen heute trotz umfassender Technologisierung vor großen Herausforderungen: Die stetig wachsende Weltbevölkerung verlangt nach immer höheren Ernteerträgen. Gleichzeitig verschlechtern Klimawandel, Erosion und Nährstoffverluste die Bodenbedingungen. Daher werden zunehmend Düngemittel verwendet. Allerdings wirkt sich der übermäßige Einsatz von Stickstoff und Phosphor negativ auf die Wasserqualität aus. Ein weiteres Problem: Die Vorräte dieser wichtigsten Düngemittel werden Schätzungen zufolge in einigen Jahrzehnten erschöpft sein. Daher spielen bodenverbessernde Zwischenfrüchte eine immer größere Rolle für die nachhaltige Landwirtschaft. Eine Nutzpflanze, deren Eigenschaften mehr und mehr geschätzt werden, ist die Lupine.

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. Daher sind bestimmte Arten wie die Süßlupine sowohl ein beliebtes Tierfuttermittel als auch Basis rein pflanzlicher Alternativen zu Molkereiprodukten. Auf letztere hat sich die Prolupin GmbH aus Grimmen spezialisiert. In einem patentierten Verfahren extrahiert das Start-up aus den Samen der Süßlupine das Lupinenprotein-Isolat (LPI) und nutzt es zur Produktion von Lebensmitteln unter der Dachmarke MADE WITH LUVE. Die Samen bezieht Prolupin direkt aus Mecklenburg-Vorpommern. Denn wie alle Leguminosen gedeiht auch die Lupine besonders gut auf sandigen, nährstoffarmen Böden. Allerdings wächst sie im Gegensatz zur wärmebedürftigeren Sojabohne in allen Klimazonen – und somit auch in Europa.

Ihre Anspruchslosigkeit hat die Lupine 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 Ernte 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 Kilogramm Stickstoff pro Jahr im Boden binden“, erklärt Prof. Peter Eisner, stellvertretender Leiter des Fraunhofer Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackung. Er hält die Vorlesung „Pflanzenprotein“ an der Technischen Universität München und beschäftigt sich seit Jahren mit der Süßlupine und ihren unterschiedlichen Einsatzmöglichkeiten. „Da sie selbst nur ein Drittel des gebundenen Stickstoffs benötigen, bleibt für die nächste Pflanze mehr als genug natürlicher Dünger übrig. Bei anschließendem Weizenanbau können Lupinen als Zwischenfrucht einen Mehrertrag von bis zu 800 Kilogramm pro Hektar bewirken.“ Die Landwirtschaft sollte also verstärkt auf bodenverbessernde Zwischenfrüchte statt chemischer Düngemittel setzen – um auch künftigen Generationen fruchtbare Böden zu hinterlassen.



Pressemeldung

Unter dem Titel „Neue Power vom Acker“ informierte zuletzt auch der NDR über die zahlreichen Vorteile und Verwendungsmöglichkeiten der Lupine:

https://www.ndr.de/fernsehen/sendungen/wie_geht_das/Lupine-Neue-Power-vom-Acker,sendung954518.html

Über Prolupin

Die Prolupin GmbH wurde 2010 als Spin-off des Fraunhofer-Instituts für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV) 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.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