

LEBENSMITTEL PRAXIS / 17.05.2011

## Blaue Süßlupine für die Cremigkeit

Speiseeis kann eine Wissenschaft für sich sein. Zumindest wenn es den besonderen Bedürfnissen von Menschen mit Laktoseintoleranz oder Milcheiweißallergikern entsprechen soll. Mit "Lupinisse" haben die Forscher des Fraunhofer Instituts in Freising und die Edeka Südbayern sowie Südwest ein Speiseeis kreiert, das die Bedürfnisse der Zielgruppe berücksichtigt und zudem noch cremig und schmackhaft sein soll. Das Produkt gibt es in vier Sorten: Vanilla-Cherry, Strawberry-Mousse, Walnut

Dream und Choco-Flakes. Seit diesem Monat ist das Eis in den TK-Truhen von Edeka Südbayern und Südwest zu finden. Hans Georg Maier, Geschäftsführer Edeka Südbayern: "Das milchfreie Eis ist eine Weltneuheit, ein vergleichbares Produkt ist bisher nicht auf dem Markt." Sein Geheimnis ist laut Fraunhofer Forschern - neben dem besonderen Herstellungsverfahren - die Blaue Süßlupine: Schon in den 90er-Jahren gab es Versuche, aus Lupinen Speiseeis herzustellen. Cremigkeit und Qualität waren allerdings stark verbesserungs-

bedürftig. Bis die Blaue Süßlupine ins Spiel kam: Sie ist nach Angaben der Forscher besonders proteinreich, lässt sich gut hierzulande anbauen und habe einen ausgewogenen Geschmack. "Der hohe Eiweißanteil ist wichtig für die Cremigkeit", sagt Klaus Müller, Fraunhofer Institut Freising. Die cholesterinsenkende Wirkung des Eises mache es zudem ernährungsphysiologisch wertvoll - und für weitere Zielgruppen interessant. In ihrer Kampagne lobt Edeka das Eis daneben als glutenfrei und ohne Gentechnik hergestellt aus.