

Süßlupinenblüte 2022

Senkrechtstarter Süßlupine

Süßlupinen erobern die Lebensmittelregale. Und das aus gutem Grund, verfügen sie doch über viele wertvolle Inhaltsstoffe. Kein Wunder also, dass auch der Anbau des „Soja des Nordens“ immer populärer wird. Und so zeigen sich in diesen Tagen die schönen Blüten der Süßlupinen auf über 30.000 Hektar Ackerfläche in Deutschland – Tendenz steigend. Allein in Brandenburg hat der Anbau 2022 im Vergleich zum Vorjahr um 20 Prozent zugenommen. Eine Entwicklung, die der Branchenverband UFOP sehr begrüßt. Denn der Anbau von Süßlupinen ist ihrer Sicht nach nicht nur ein großer Gewinn für unseren Speiseplan, sondern auch für Natur, Umwelt und Landwirtschaft.



„War es lange Zeit nur der Kaffeeersatz, finden sich immer mehr Lebensmittel auf Lupinenbasis in Bioläden und Supermärkten“, freut sich Stephan Arens, der Geschäftsführer des Verbands. Von Mehl über Pflanzendrinks und Desserts bis hin zu Fleisch- und Eiersatzprodukte reicht das Angebot. „Süßlupinen sind vor allem wegen ihres hohen Eiweißgehalts so interessant. Mit 35 bis 40 Prozent Protein kommen sie an Sojabohnen heran“, erläutert Arens. In der Lebensmittelindustrie ist das aus Süßlupinen gewonnene Proteinisolat wegen seiner Kombination aus guten Eigenschaften und vielseitigen Einsatzmöglichkeiten besonders gefragt. Es schmeckt nahezu neutral, ist gut löslich und kann sehr gut als Emulgator verwendet werden, um Wasser oder Öl zu binden. Aus diesem Grund kann Lupineneiweiß



ufop

Union zur Förderung
von Öl- und Proteinpflanzen e. V.

Herausgeber:

UFOP e. V.
Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin
Telefon 030/235 97 99 -0
Telefax 030/235 97 99 -99
E-Mail info@ufop.de
Web www.ufop.de

INFORMATION
Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen e. V.

problemlos tierische Proteine wie Casein, Molke oder Ei ersetzen, z. B. bei der Herstellung von veganem Eis.

Lupinen sind alte Kulturpflanzen, die bereits vor über 3.000 Jahren im Mittelmeerraum angebaut wurden. Allerdings war damals bereits bekannt, dass die schönen Pflanzen über gefährliche bittere Inhaltsstoffe verfügen. Um diese sogenannten Alkaloide zu reduzieren, wurden die Lupinensamen früher in Meerwasser eingelegt und gründlich ausgewaschen. Das ist heute nicht mehr nötig. Pflanzenzüchtern ist es erstmals in den 1930er-Jahren gelungen, Lupinen mit nur noch einem sehr niedrigen Gehalt dieser Bitterstoffe zu züchten – daher rührt der Name „Süßlupine“.

Vor allem zwei Süßlupinen-Arten wachsen auf unseren Äckern: Waren es bis vor kurzem in erster Linie Blaue Süßlupinen – auch als Schmalblättrige Lupinen bezeichnet – setzen Pflanzenzüchter und Landwirte nun auch große Hoffnungen in neue Züchtungen besonders widerstandsfähiger Weißer Süßlupinen. „Der Anbau von Süßlupinen ist eine Bereicherung der Fruchtfolge, ihre Blüten sind eine wichtige Nahrungsquelle für Insekten und ihre Wurzeln lockern den Boden auf“, erklärt Agraringenieur Arens die Umweltvorteile der heimischen Hülsenfrüchte. „Darüber hinaus binden sie über eine Symbiose mit Knöllchenbakterien Stickstoff aus der Bodenluft, den sie zum Teil auch den Folgekulturen hinterlassen und sie machen mit ihren speziellen Wurzeln Phosphor für Pflanzen verfügbar“, so Arens weiter.

Die Blütezeit der Süßlupinen dauert ungefähr von Ende Mai bis Anfang August. Nach dem Verblühen entstehen an den Stängeln drei bis sieben Zentimeter lange Hülsen, von denen jede circa vier bis sechs Samenkörner enthält. Sobald die Hülsen getrocknet sind, sind die Lupinensamen ausgereift, können geerntet und anschließend zu Lupinenschnitzeln, Brotaufstrichen oder vielen anderen Lebensmitteln verarbeitet werden.

Redaktionskontakt: Dr. Manuela Specht
Tel. 030/235 97 99 30
E-Mail: m.specht@ufop.de

Kurzinfo UFOP e. V.:

Die Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen e. V. (UFOP) vertritt die politischen Interessen der an der Produktion, Verarbeitung und Vermarktung heimischer Öl- und Eiweißpflanzen beteiligten Unternehmen, Verbände und Institutionen in nationalen und internationalen Gremien. Die UFOP fördert Untersuchungen zur Optimierung der landwirtschaftlichen Produktion und zur Entwicklung neuer Verwertungsmöglichkeiten in den Bereichen Food, Non-Food und Feed. Die Öffentlichkeitsarbeit der UFOP dient der Förderung des Absatzes der Endprodukte heimischer Öl- und Eiweißpflanzen.