

Lebensmittel aus Lupinen

Karl Selg-Mann
Purvegan GmbH



Wie kamen wir zur Lupine?



1983



2000



2013

Warum Lupine als Rohstoff?



- Hoher Proteingehalt
- Geeignet für Bio-Anbau / nachhaltig
- Keine gentechnischen Veränderungen
- Unbesetzte Nische
- Regionaler Anbau möglich



Lupinenfeld am Donnersberg

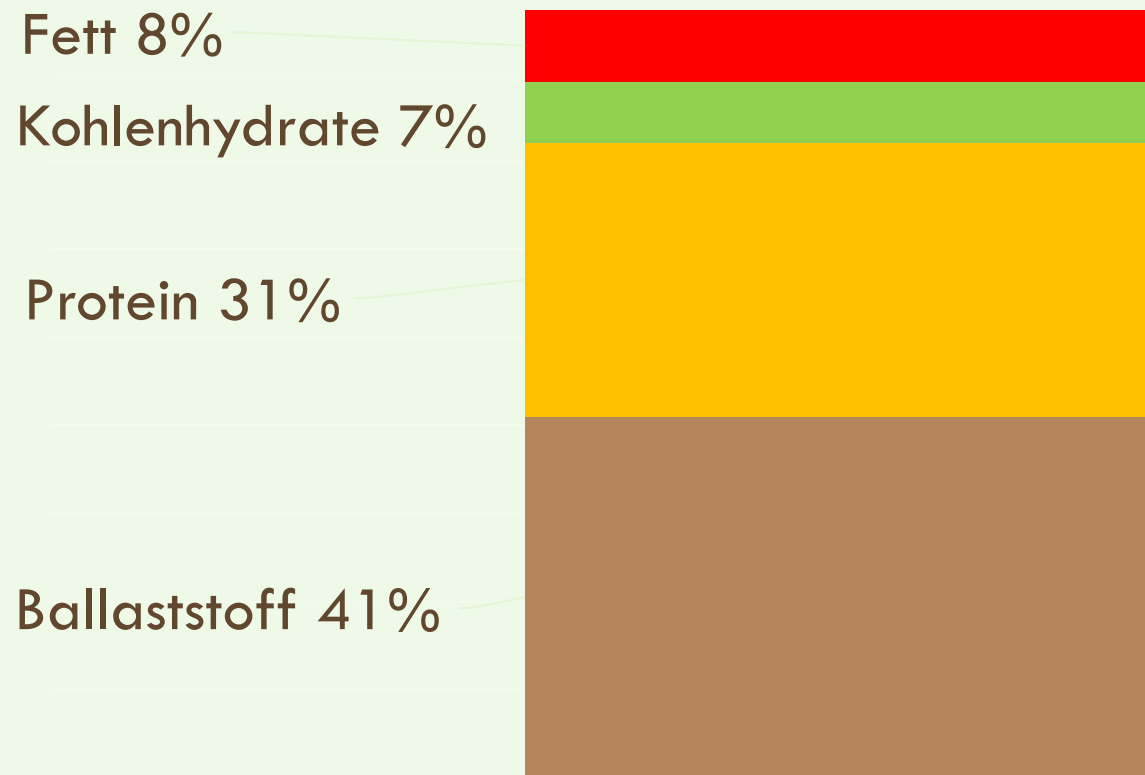
Leguminosen-Infrastruktur:



Traditionelle Lupinenprodukte



Inhaltsstoffe der Lupine



Beispiel: *L. angustifolius*, Ernte 2020

Fleischalternativen



Ernährungsaspekte der Lupinenprodukte

- Vegan
- Proteinquelle
- Ballaststoffquelle
- Clean label
- Free from...

alberts Lupinen Rost-Bratwürstchen



NUTRI-SCORE
A B C D E

Zusatzstoffe: nein
Aromen: nein

1,90 Euro / 100 Gramm

© Verbraucherzentrale Niedersachsen e.V. | Juli 2020 | Marktcheck Vegane Fleischersatzprodukte

verbraucherzentrale
Niedersachsen

Quelle: Verbraucherzentrale Niedersachsen 09/2020

Lupinensauce



- Analog zur Sojasauce
- Natürlich fermentiert
- Weiterentwicklung im Projekt FLAVORLOOP

Gefördert durch



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

Projektträger



Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Lupinen-Tempeh



NÄHRWERTE /100 g

Brennwert	604 kJ / 144 kcal
Fett	4,8 g
gesättigte Fettsäuren	0,7 g
Kohlenhydrate	3,5 g
davon Zucker	0,5 g
Ballaststoffe	10,6 g
Eiweiß	16,5 g
Salz	0,1 g

