

Lupinen

Die meisten Menschen kennen Lupinen oder Wolfsbohnen als Gartenblume oder als Tierfutter. Botanisch gehören Lupinen zu den Hülsenfrüchten und sind aufgrund ihres hohen Eiweiß- und Kohlenhydratgehaltes eine geschätzte Nutzpflanze.

Eine Sensibilisierung gegen Lupinenproteine (meist Conglutine) kann isoliert auftreten oder als **Kreuzallergie** bei vorheriger Sensibilisierung gegen andere Hülsenfrüchte, insbesondere Erdnüsse und Soja. Allergien auf Lupinen finden sich gleichermaßen im Kindes- und Erwachsenenalter, sind aber noch relativ selten. Beschwerden können schon nach dem Verzehr kleinster Mengen auftreten und enden nicht selten in einem allergischen Notfall.

In der Lebensmittelindustrie werden aus Lupinen Lupinenmehl, Lupinenmilch, Lupineneiweißkonzentrat, Lupinenkleie oder Lupinenballaststoffkonzentrat hergestellt, die zum Beispiel für die Herstellung von **vegetarischen** und **veganen Produkten** eingesetzt werden.

Produkte, die Lupine enthalten können: Backwaren, Mehle und Backmischungen (Eiweißbrot!), vegetarischer Fleischersatz, Brotaufstriche, Flüssigwürze, Süßigkeiten, Fertiggerichte, Kaffeeersatz, Speiseeis.

