

# HybPiKäs – Liaison zwischen Milch und pflanzlichen Rohstoffen

Helena Stoffers, Hans-Peter Bachmann, Barbara Guggenbühl, Ueli von Ah, Elias Zwyszig, Barbara Walther  
 Agroscope, 3003 Bern, Schweiz; www.agroscope.ch

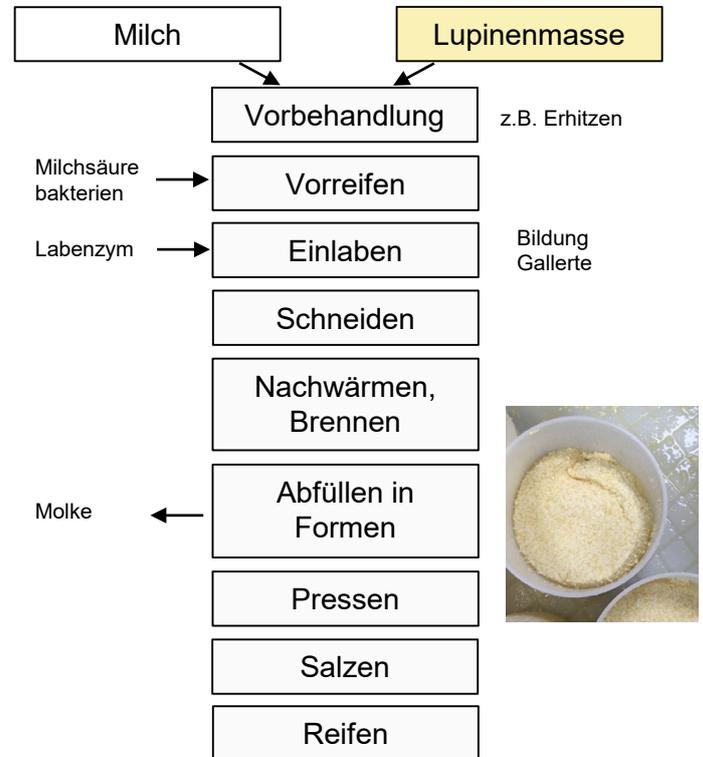
## HybPiKäs

Hybride Käsealternative bestehend aus Kuhmilch und Lupinenmasse

### Projektziele

Herstellung eines fermentierten, sensorisch ansprechenden, ernährungsphysiologisch wertvollen und nachhaltigen Hybridproduktes mittels Käsetechnologie, bei welchem ein Anteil der Milch durch einen pflanzlichen Rohstoff ersetzt wird

- lokale pflanzliche Rohstoffe
- minimale Verarbeitung mit einfachen technischen Geräten / Anlagen unter Nutzung der Käsetechnologie
- Verzicht auf Zusatzstoffe
- Beitrag an eine nachhaltigere und klimafreundlichere Ernährung
- Sensorisch «gleichwertiges» Profil wie Käse



## Lupinen

- Hülsenfrucht, Pflanze bis 1.20 m hoch
- über 500 Arten, nur 4 für menschlichen Verzehr verwendet
- Bereits die Ägypter haben 2000 v. Chr. Lupinen gegessen
- Enthalten je nach Art 35 - 55 % Eiweiss, 4 - 20% Fett, Mehrfachzucker und sekundäre Pflanzenstoffe, wie Saponine und insbesondere Alkaloide
- Können giftige Inhaltsstoffe enthalten (Alkaloide)
  - Süsslupinen enthalten nur sehr geringe Mengen
  - Entbitterung / Entgiftung durch Einweichen mit Wasserwechsel / Kochen



Bildquellen: www.tropical.theferns.info/; www.amkhaseed.com, www.gartenflora.de

