

## Ingo hat's geknackt: Nachhaltiger Fleischgenuss ohne Verzicht

**Kann man die Umwelt retten, ohne auf Fleisch zu verzichten? Viele Menschen lieben Fleisch zu sehr, um darauf zu verzichten. Doch was, wenn man den Fleischkonsum reduzieren könnte, ohne dass sich die Essgewohnheiten ändern müssen? Ein innovatives Projekt zeigt, dass dies möglich ist – und das mit einem unverminderten Genuss.**

Anja und Dr. Sebastian Pforr haben sich zusammen mit Fleischermeister Ingo Neitsch die Frage gestellt: Wie kann man den Fleischanteil in Produkten reduzieren, ohne Kompromisse bei Geschmack, Aussehen, Textur und dem typischen Knackgeräusch einzugehen? Ihre Lösung: Die Wurst bleibt Wurst, aber mit weniger Fleisch. Das Geheimnis liegt in der Zutat „Lupine“.

### Lupinenprotein: Geheimtipp für nachhaltige Wurstproduktion

Lupinenisolat ist im Vergleich zu anderen pflanzlichen Proteinen, wie zum Beispiel dem der Erbse, geschmackneutral und hat hervorragende Bindeeigenschaften sowie eine hohe Wasserhaltekapazität. Zudem überzeugt das Aminosäureprofil der Lupine, das alle essenziellen Aminosäuren enthält. Diese Vorteile machen die Lupine bei Lebensmittelverarbeitern besonders beliebt. In Deutschland ist die Wide Open Agriculture (WOA, ehemals Pro Lupin) der führende Hersteller von Lupinenprotein-Isolaten.

Das INGO Team ersetzt 50 % des Fleischanteils in seinen Würsten durch Lupinenproteinisolat. Der regionale Aspekt ist ein zusätzlicher Pluspunkt: Der Weg von der Produktionsstätte in Grimmen nach Hamburg, wo die „INGO Würste“ hergestellt werden, ist relativ kurz und die Wertschöpfungskette bleibt regional.



Blaue Lupine im Feld. Diese Lupinenart bildet den Rohstoff für die Herstellung des Proteinisolats.  
Foto: Rebecca Thoma

### Entwicklung und Tierwohl

Fast zwei Jahre dauerte die Entwicklungsphase, in der Anja, Ingo und Sebastian zunächst in der heimischen Küche experimentierten. Die Mühe hat sich gelohnt. Die Kombination von pflanzlichen und tierischen Proteinen und das dahinterstehende Verfahren haben die drei zum Patent angemeldet.

Das Thema Nachhaltigkeit beginnt aber bereits bei der Haltung der verwendeten Schweine. Hier steht das Tierwohl im Fokus, denn das Fleisch für die Würste stammt von deutschen Strohschweinen aus artgerechter Haltung (Haltungsstufe 3). In deutschen Supermärkten ist der Anteil an Schweinefleisch aus Haltungsstufe 3 und 4 aktuell noch sehr gering (unter 6 % an den Selbstbedienungstheken im LEH im Jahr

Gefördert durch



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

Projekträger



Bundesanstalt für  
Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

im Rahmen der BMEL Eiweißpflanzenstrategie

legunet.de



2022), während über 90 % aus den Haltungsstufen 1 und 2 stammen (Quelle: <https://www.schweine.net/news/leh-anteil-schweinefleisch-haltungsstufen.html>)

## Produktvielfalt und zukünftige Marktstrategie

Die Produktpalette von „INGO hat's geknackt“ reicht mittlerweile von Leberkäse über Krakauer, Wiener, Fleischwurst und Curry-Bockwurst bis hin zu grober und feiner Bratwurst. Preislich liegen diese Produkte etwa 20% über herkömmlichen Würsten aus konventioneller Tierhaltung. Derzeit sind die Produkte ausschließlich in Kantinen erhältlich. Das Hamburger Start-up fokussiert sich zunächst auf das Business-to-Business (B2B)-Geschäft, da viele Unternehmen bestrebt sind, ihren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck zu reduzieren.

Ab 2025 wird die Nachhaltigkeits-Berichterstattung der EU auch für kleine und mittlere Unternehmen verpflichtend. Dies erhöht den Druck auf Kantinen und Großküchen, nachhaltige Alternativen in ihre Speisepläne aufzunehmen. „INGO hat's geknackt“ sieht darin großes Potenzial und plant, die Produktionskapazitäten noch zu erweitern. Der Umzug in eine größere Produktionshalle ist bereits in Vorbereitung.

„Die Deutschen sind keine Schnellveränderer“, sagt Sebastian Pffor. Doch mit innovativen Ideen und nachhaltigen Produkten wie diesen könnte sich das bald ändern. Für mehr Informationen und um vielleicht bald selbst INGOs zu kosten, lohnt es sich, die Augen in den Großküchen offen zu halten, vielleicht finden sich „INGO Würste“ bald auch in Ihrer Kantine!

Text: Magdalena Rangs, Regionalmanagement Schleswig-Holstein (Bioland) & Rebecca Thoma, Koordination Wertschöpfungskette Lupine (GFL)

Datum: 24.06.2024



INGO's Bockwurst mit 50 % Proteinisolat aus Lupinen.  
Foto: Elisabeth Berlinghof

### Hintergrund

Der Bedarf an heimischen Eiweißfuttermitteln und das Interesse an eiweißreichen und glutenfreien Produkten in der menschlichen Ernährung wachsen stark. Heimische Hülsenfrüchte wie Erbsen, Ackerbohnen, Lupine, Soja und Co. sind nachhaltig und gentechnikfrei. Die Anbauzahlen dieser Körnerleguminosen steigen, ihr Potenzial ist jedoch noch lange nicht ausgeschöpft. Die Ackerbaustrategie der Bundesregierung strebt bis zum Jahr 2030 einen Anteil von zehn Prozent Leguminosen in der Fruchtfolge an.

Im Rahmen der bundesweiten Eiweißpflanzenstrategie setzt das LeguNet die Arbeit von drei Netzwerken zu Erbse/Bohne, Lupine und Soja fort und bündelt das Wissen rund um alle Körnerleguminosen. In Deutschland eher selten angebaute Kulturen wie Kichererbsen und Linsen sind ebenfalls in das Netzwerk integriert, denn durch Klimaveränderungen steigt auch ihr Anbaupotenzial. LeguNet will den Selbstversorgungsgrad mit Körnerleguminosen in Deutschland steigern. Mehr Informationen unter [www.leguNet.de](http://www.leguNet.de)