Fleisch-Alternative neu: Erbsen ohne Eigengeschmack

Britische Wissenschaftler züchten neutral schmeckende Erbse.

Neben dem hohen Proteinanteil von etwa 5 g pro 100 g, liefert die Erbse u.a. viel Eisen, B-Vitamine, Beta-Carotin, Kalzium, Magnesium und Zink. © Artie Kostenko / Unsplash

Neue Erbsen als gute Fleisch-Alternative

Dass die pflanzlichen, süßen, grünen Kugerl eine gute und proteinreiche Fleischalternative sein können, ist seit langem bekannt. Und in der letzten Zeit kamen auch immer mehr Produkte auf den Markt deren Hauptzutat das Pulver unsere Gartenerbse ist. Neben einem hohen Proteinanteil von etwa 5 g pro 100 g, liefert die Erbse wichtige Aminosäuren, viel Eisen, B-Vitamine, Beta-Carotin, Kalzium, Magnesium und Zink. Ein

großer Vorteil der Erbse liegt auch in ihrer guten Verträglichkeit. Allergien wie bei Soja oder Weizen kommen da kaum vor.

Gute Erbsenprodukte gibt es bereits

So hat etwa das Berliner Startup **Project Eaden** mit innovativer Textil-Technik zuerst essbare Proteinfasern aus Erbsen und daraus ein gutes pflanzliches „Fleisch” gemacht. Und hierzulande hat **Pflanzerei**-Chefin **Nadina Rued**l, gemeinsam mit dem jungen Fleischermeister **Markus Dormayer** aus Langenzersdorf, den erfolgreichen, veganen Leverkas Gustl! kreiert. Dessen Hauptzutat ist tatsächlich französisches Erbsenpulver, die restlichen Zutaten sind regional.

Die neue Erbsenzüchtung soll auch als Futtermittel verwendet werden und so den Import von südamerikanischem Soja vermindern. © Daiga Ellaby / Unsplash

Erbse lieber geschmacksneutral

Und trotz des guten Aromas und bester Würze die solche Produkte mitbringen, stört doch noch so manchen Fleischliebhaber der teils vorhandene, süße Erbsengeschmack. Nun haben sich britische Forscher vorgenommen das Problem zu beseitigen. Sie entdeckten eine wilde Erbsensorte die zwar viel Protein mitbringt, jedoch recht neutral schmeckt. Mit dieser

Grundlagenpflanze wird nun fleißig gekreuzt um rasch eine Erbse mit dem richtigen Gehalt an Protein, die leicht zu ernten und weitgehend geschmacksneutral ist, auf den Markt zu bringen. Die These: mit diesem Proteinpulver würden viel mehr Verwendungen möglich sein und man könne dann mit den leckeren Produkten auch die wildesten Fleischtiger überzeugen.

Neue Erbse schützt den Regenwald

Die neue Züchtung kann man in ganz Europa leicht anbauen. Damit wird auch ein weiteres Umwelt-Problem buchstäblich „an der Wurzel” gepackt. Die englischen Forscher hoffen, die neue Pflanze auch als Futtermittel durchsetzen zu können und somit den Import von **Soja** aus Südamerika, wo für die Sojaanpflanzung immer noch Regenwald zerstört wird, verringern zu können.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at