

Lotao verleiht alltäglichen Lebensmitteln eine besondere Wertigkeit, entdeckt unbekannte und überraschende Seiten an ihnen und veredelt sie zu wahren Schätzen. Die junge Berliner Firma bringt Kulturen und Menschen zusammen, indem sie kulinarische Geheimnisse aus aller Welt aufspürt und diese Besonderheiten nach Europa importiert. Lotaos Philosophie ist es, fair, partnerschaftlich und ökologisch verantwortlich zu handeln, mit dem Ziel, die Menschen zu einer neuen Beziehung zu Lebensmitteln zu inspirieren.



Lust auf gemeinsame Entdeckungen?

Melden Sie sich für den Lotao Newsletter an und erfahren Sie mehr. Zusätzlich erhalten Sie einen Gutschein über 10 % für Ihre erste Bestellung im Lotao Online Shop. Oder empfehlen Sie unseren Newsletter weiter und helfen Sie uns, die verborgenen Geheimnisse rund um unsere asiatischen Raritäten an Ihre Freunde weiterzugeben. Wir freuen uns auf Sie!

# Jackfruit

## DIE NEUE ALTERNATIVE ZU FLEISCH



*ballaststoffreich \* allergenfrei \* vegan & bio*

[www.lotao.com/newsletter](http://www.lotao.com/newsletter)



# Jackfruit

## BAUMFLEISCH VOM FLEISCHBAUM

Die Jackfruit stammt aus Südostasien, wo sowohl die jungen, als auch die reifen süßen Früchte in der Küche Verwendung finden. Die Jackfruit wächst auf Bäumen und ist mit bis zu 15 kg pro Frucht die größte Baumfrucht der Welt. Für Lotao Green werden die frischen, jungen Früchte geschält, gewaschen, in kleine Stücke geschnitten und sterilisiert.

Die junge Jackfruit hat das Aussehen und die Konsistenz von Fleisch. Sie ist kalorien- und fettarm und weist einen hohen Anteil an lebenswichtigen Ballaststoffen auf. Zudem enthält reines Jackfruit-Fleisch von Natur aus keine Allergene wie Gluten oder Soja. Durch diese Eigenschaften wird es zu einer wunderbaren Alternative zu Fleisch, die nicht nur Vegetariern und Veganern schmeckt.

Lotao bezieht die Bio-Jackfruit aus indischen Bauernkooperativen. Aus dieser Zusammenarbeit ist nun ein Entwicklungsprojekt entstanden, bei dem die Nachhaltigkeit der Produktionskette an erster Stelle steht. Auch soll die Qualität der vor Ort geernteten jungen Frucht verbessert und standardisiert werden, damit sich daraus ein nachhaltiger, fairer und lukrativer Absatzmarkt im Herkunftsland entwickeln kann.



## DREI FRAGEN AN

Prof. Dr. Beatrice Großjohann

Im Rahmen des Projektes „Sustainable Sourcing of Jackfruit from India“ leitet Prof. Dr. Beatrice Großjohann, Hochschule Neubrandenburg, einen Forschungsschwerpunkt zum Thema Jackfruit.

### 1 Frau Prof. Großjohann, warum interessiert sich die Hochschule Neubrandenburg für die Jackfrucht als Forschungsgegenstand?

„Die Problematik der steigenden Weltbevölkerung bei einer gleichzeitig ungleichmäßigen Verteilung der Lebensmittelverfügbarkeit ist auch an der Hochschule Neubrandenburg ein Thema, mit dem sich verschiedene Bereiche befassen. Die Jackfrucht zeichnet sich durch ihr vielfältiges Anwendungsspektrum aus. Mit einem Ertrag von über 3 t Frucht pro Baum kann bereits einer dieser anspruchslosen Bäume eine Familie ernähren. Aus diesem Grund gilt die Jackfrucht in Bangladesch als „Arme-Leute-Essen“. Da die Verarbeitung der Jackfrucht als Fleischersatzprodukt jedoch noch in den Kinderschuhen steckt, ist eine Forschung rund um die Jackfrucht-Verarbeitung sehr wichtig.“

### 2 Was konkret sind die Forschungsthemen im Bereich Jackfrucht?

„Wir befassen uns mit drei Schwerpunkten: Im „Bereich Nutritional Claims“ geht es um die Anwendung der Nährwerteigenschaften der Jackfrucht im Rahmen der sog. Health-Claims-Verordnung. Im Bereich „Trocknung“ werden verschiedene Trocknungsverfahren hinsichtlich der Produktqualität miteinander verglichen. Dabei wird die Jackfrucht zusätzlich in diversen Prozessschritten wie Marinieren oder Räuchern vorbehandelt. Im Bereich „Extrusion“ werden aus den Jackfruitkernen Mehle hergestellt, die im Bereich Cerealien Anwendung finden sollen.“

### 3 Wie schätzen Sie die Entwicklung der Jackfrucht auf dem deutschen Markt ein?

„Aufgrund von Trendanalysen ist ein zunehmendes Interesse an der Frucht zu verzeichnen. Dies ist auch durch die immer größer werdende Palette an Jackfrucht-Produkten im Handel erkennbar. Die Jackfrucht als Alleskönner wird sich, wie schon auch Tofu, langfristig auf dem deutschen Markt etablieren.“

