

Dabendorf, den 14. Februar 2008

LIENIG's Wildfrüchte auf der BioFach in Nürnberg

Als langjähriger Aussteller und seit 1996 mit einem Biozertifikat ausgestattet, stellen wir auch dieses Jahr wieder auf der **BioFach** (Halle 6/6, Stand 183) in Nürnberg vom 21.02. - 24.02.2008 aus.

Wir sind Mitglied im Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg e.V. (www.Bio-Berlin-Brandenburg.de) und als Erstunterzeichner der [Fair&Regional-Charta Berlin & Brandenburg](http://www.fair-regional.de) (www.fair-regional.de) engagiert in der Unterstützung des ökologischen Landbaus und der daraus resultierender Lebens- und Wirtschaftsweise.

Wir bieten Erzeugern im landwirtschaftlichen und obstbaulichen Bereich langfristige Lieferverträge zu attraktiven Konditionen an. Entsprechende Lieferverträge werden auf der BioFach ausgestellt und interessierten Betrieben unterbreitet. Da es sich bei den Kulturen um relativ unbekannte Exoten wie Sanddorn, Aronia und Topinambur geht, führen wir auch eine Anbauberatung und Bonituren durch.

In der Halle 6/6, Stand 183 werden biologische Wildfruchtprodukte aus Sanddorn, Topinambur, Aronia u.a. in Form von Dicksäften, Säften, Püree, Pulver, Aufstrichen, Backwaren, Cerealien, Nahrungsergänzungen, Naturkost u.a. aus ökologischen Landbau ausgestellt. Der Stand wird speziell nach der regionalen Wildfrucht TOPINAMBUR (*Helianthus Tuberosus L.*) aufgebaut sein. Es werden die Knollen dem interessierten Fachpublikum gezeigt sowie die Produkte, die man daraus herstellen kann.

Da Topinambur nicht nur "BIO" sondern auch gesund ist, ist die Verbraucheraufklärung speziell für Diabetiker, Verdauungskranke und andere ernährungsbedingte Belastete besonders wichtig.

Neue Technologien – neue Perspektiven

Auf über 14 Jahre intensive Erfahrungen bei der Verarbeitung von hochwertigen Wildfrüchten blickt die Fa. LIENIG Wildfrucht-Verarbeitung zurück. Dieser reichhaltige Erfahrungsschatz wird konsequent in hochmoderne Verfahren umgesetzt. In strategischer Zusammenarbeit mit Partner aus der Industrie, Landwirtschaft und Wissenschaft wurden jetzt neue Perspektiven bei der Verarbeitungstechnologie erschlossen.

Topinambur - eine wertvolle Wildfrucht

Topinambur ist eine in Brandenburg/Mecklenburg Vorpommern angebaute Wildfrucht aus der Familie der Korbblüter. Sie sieht oberirdisch aus wie eine Sonnenblume und bildet wie die Kartoffeln unterirdisch Knollen. Diese Knollen werden durch normale Kartoffelrodetechnik im Spätherbst oder Frühjahr geerntet und bei der LIENIG WILDFRUCHT-VERARBEITUNG exklusiv verarbeitet.

Die Topinamburknollen enthalten aber nicht wie die Kartoffel Stärke sondern Inulin. Topinambur-Inulin (nicht zu verwechseln mit Insulin!) ist ein Speicherkohlenhydrat

Nürnberg (21.02.-24.02.2008)

der Fructose. Der Mensch besitzt keine Verdauungsenzyme dieses Inulin aufzunehmen. Es passiert daher unverseht den Magen- und Dünndarmbereich und gelangt in den Dickdarmbereich.

Im Dickdarm wird das Topinambur-Inulin von den dort angesiedelten gutartigen Darmbakterien (Lakto- und Bifidobakterien) verstoffwechselt. Diese gutartigen (prebiotischen) Darmbakterien können sich gut ausbreiten zu Ungunsten von schädlichen (pathogene wie z.B. E. Coli, Clostridien). Gleichzeitig werden bei der Verstoffwechslung von Topinambur-Inulin durch die gutartigen Bakterien sogenannte kurzkettigen Fettsäuren (Milch- und Buttersäure) gebildet, die Energie für die gestressten Dickdarmzellen sind. Dieser Prozess wird durch vielzählige gesunde Mineralstoffe des Topinamburs wie Kalium, Kalzium, Magnesium, Phosphor unterstützt.

Diese Funktion ist deshalb in der heutigen Zeit so wichtig, da viele Erkrankungen und Belastungen des menschlichen (aber auch tierischen) Organismus ernährungsbedingt sind. Hat der Mensch im Laufe der Evolution noch anfangs bis zu 60% seiner lebensnotwendigen Energie aus dem Dickdarm gewonnen, sind es heutzutage gerade noch 25%. Die moderne hochenergiehaltige und leicht verdauliche Nahrung aus industriell gefertigten isolierten Zuckern, Eiweißen und Fetten werden sehr schnell vom Dünndarm aufgenommen und erhöhen den Blutzucker- und Blutfettspiegel. Allerdings steht nach der fast vollständigen Energieaufnahme des Dünndarms im hinteren Darm kaum noch Energie für die Funktion der dort angesiedelten Darmzellen zur Verfügung. Noch schlimmer für den Verdauungsapparat ist allerdings, dass nach der schnellen Aufnahme durch den Dünndarm so genannte Endotoxine (Giftstoffe aus der Nahrung) des bakteriellen Eiweißabbaus im hinteren Darmbereich einfluten, von den energetisch unterversorgten Dickdarmzellen nicht zurückgehalten werden können und dann über die Darmwand in die Blutbahn einfluten und den gesamten Organismus mit Giftstoffen belasten.

Deshalb ist der Verzehr von Topinambur heute so wichtig für den menschlichen Organismus zum Erhalt eines gesunden mikrobiologischen Gleichgewichtes im größten Immunorgan des Menschen - im Darm! Durch diese Darmpflege wird der gesamte Organismus von schädlichen Stoffen aus der Nahrung entlastet und viele Körperorgane wie Leber, Niere, Bauchspeicheldrüse in Ihren lebenswichtigen (physiologischen) Funktionen unterstützt. Topinambur-Inulin beeinflusst daher positiv den Blutzucker-, Cholesterin- und Blutfettspiegel. Besonders für Diabetiker ist Topinambur daher zu empfehlen, da aus Langzeitbeobachtungen von Topinambur-Konsumenten bestätigt wird, dass die Insulinspritzungen verringert werden können und keine extremen Blutzuckerspitzen auftreten. Aber auch bei Verdauungsbeschwerden und Übergewicht ist Topinambur zu empfehlen, da diese ebenfalls ernährungsbürtige gesundheitliche Belastungen sind. Besonders hilfreich ist Topinambur-Inulin als Begleitmittel bei Antibiotika-Anwendung. Antibiotika reduzieren die gesamte Mikroflora im Organismus. Um einen gesunden Aufbau zu gewährleisten und ungesunde Auswucherungen (Darmpilze) oder Resistenzen zu vermeiden ist Topinambur-Inulin bestens geeignet. Auch ist aus der Literatur bekannt, dass Inulin die Aufnahme von Kalzium fördert. Da vor allem viele ältere, weibliche Mitmenschen Probleme damit haben und unter Osteoporose leiden ist hier Topinambur auch hier sehr hilfreich.

Nürnberg (21.02.-24.02.2008)

Die Wildfrucht Topinambur für den ernährungs- und umweltgestressten Organismus sehr wertvoll. Auf Grund seiner botanischen und züchterischen Unberührtheit und seiner Herkunft aus Extremregionen (Anden) sammelt er viele wichtige Vitalstoffe, die heutzutage in der neomodernen (fast-/design food) Ernährung fehlen und daher für den täglichen Gebrauch sehr wichtig ist.

Bei repräsentativen Untersuchungen an Diabetikern konnte beispielsweise nachgewiesen werden, dass sowohl der Blutzucker- aber auch der Cholesterin- und Triglyzeridspiegel reguliert bzw. gesenkt wurde. Topinambur zählt zu den Gemüsearten, die für Diabetiker besonders verträglich sind. Die "tolle Knolle" ist das beinahe einzige erlaubte Gemüse ohne Berechnung von Broteinheiten.

TopiLac® - reines Topinamburpulver

Im neuen Gewand und mit neuesten Informationen aus eigenen Forschungs- und Entwicklungslabor wird das von LIENIG exklusiv hergestellte TopiLac® - reines Topinamburpulver auf der BioFach vorgestellt. Es enthält in konzentrierter Form alle wertgebenden Inhaltstoffe der Topinamburknolle und wird zum täglichen Verzehr empfohlen.

BIOLIN – die Bio-Saftreihe mit TOPINAMBUR

Weiterhin wird aus Topinambur in der Firma LIENIG-Wildfrucht-Verarbeitung ein hochwertiger Saft gewonnen. Durch die Zugabe von Topinambursaft als süße Fruchtkomponente in ausgewählten heimischen Säften kann auf Zucker oder künstliche Süßstoffe verzichtet werden. Grundbaustein des Topinambur-Inulins ist die Fructose, der einzige natürliche Zuckerstoff, der insulinunabhängig und bedarfsgerecht vom Körper abgebaut werden kann. Topinambur ist also nicht nur für Diabetiker besonders verträglich, sondern gilt als natürliches "Light-Produkt", das alle gesundheitsbewussten Verbraucher ansprechen dürfte. Es zeichnet sich durch hohe Süßkraft aus, die den menschlichen Zuckerhaushalt nicht belastet und zudem einen wesentlich geringeren Kaloriengehalt als herkömmlicher Zucker hat. Für den Einsatz von Topinambur spricht zusätzlich der hohe Mineralstoffgehalt. Damit kann Topinambur in allen Lebensmitteln als echte Alternative zu Zucker eingesetzt und somit können chemische Süßstoff-Cocktails vom Speiseplan werden.

BIOLIN Topinambur-Säfte das heißt:

- **100% Saftgehalt**
- **hoher Anteil an natürlichem Fruchtzucker**
- **geeignet für Diabetiker**
- **frei von Zuckerzusatz und Süßstoffen**
- **voller und harmonischer Fruchtgeschmack**
- **hoher natürlicher Vitamingehalt**
- **viele natürliche Mineralstoffe**
- **Saft aus einheimischen Früchten und der Topinamburknolle aus kontrolliert biologischen Anbau**

SANDDORN – die ideale Ergänzung

Eine besondere Kreation wird auf der diesjährigen BioFach vorgestellt. Die Besonderheit liegt darin, dass sich die vitaminreiche Beere Sanddorn ideal mit der natürlichen Süße der Topinambur-Knolle ergänzt. So ist einer der gesündesten Säfte aus einheimischen Rohstoffen entstanden. Der Vitamingehalt der Sanddorn-Beere ist unter den heimischen Früchten unübertroffen, was ihr auch den Beinamen "Zitrone des Nordens" einbrachte. So wurden in unternehmenseigenen Labor trubstabile BIOLIN-Fruchtsäfte aus Sanddorn hergestellt, bei denen die sonst üblichen, optisch negativen Ausfällungen des Fruchtfleisches nicht auftreten.

Bonus durch Brandenburgische und Mecklenburger Bauern

LIENIG ist nicht nur Abnehmer für Erzeugnisse der Brandenburgischen und Mecklenburger Landwirte sondern auch deren Anbauberater. So wird in diesem Jahr u.a. auf dem BIOLAND-Hof Wilhelm Schäkel in Zempow, beim Naturlandbetrieb „Gaarzer Naturrinder“ in Krümmel bzw. beim Landwirtschaftsbetrieb Grünhagen in Wernikow auf rund 100 Hektar Topinambur im kontrollierten bzw. biologischen Vertragsanbau für die LIENIG Wildfrucht-Verarbeitung geerntet. Durch die Überwachung des Rohstoffanbaus ist es zugleich möglich, Qualität, Mengen und Produktbeschaffenheit nach strengsten Anforderungen zu garantieren. Namhafte Firmen wie Haus Rabenhorst in Unkel, Allos, Voelkel, Dohrn & Timm, Börner GmbH Berlin, Beutelsbacher Fruchtsaftkellerei, die Wurzener Nahrungsmittel GmbH, die Fa. Dr. Quendt Backwaren GmbH Dresden, aber auch Kunden in den USA und Südostasien und Skandinavien gehören nicht zuletzt wegen dieses Qualitätsbonus zu unseren Partnern.

Weitere Informationen:

Frank Lienig; **Lienig Wildfrucht-Verarbeitung**
Dabendorf, Märkische Straße / Gewerbegebiet; **15806 Zossen**
Tel.: +49 (0)3377 / 328 - 0, Fax: +49 (0)3377 / 328 - 115
e-mail: flienig@Lienig.com
WEBSITE: <http://www.Lienig.com>