

Topinambur – die Superknolle
geerntet in Brandenburg / Mecklenburg-Vorpommern
verarbeitet in „Made in Brandenburg“

Sie sieht oberirdisch aus wie eine Sonnenblume und wächst unterirdisch wie eine Kartoffel. Die regionale Superknolle nennt sich „**TOPINAMBUR**“ - genannt nach einem Brasilianischen Indianerstamm. Nach Europa gekommen ist sie mit den Seefahrern im Mittelalter zusammen mit den Kartoffel. Der „alte Fritz“ führte die Kartoffel ein. Die Topinambur hingegen war am französischen Hofe eine Delikatesse. Während die Kartoffel auf Grund Ihres Stärkegehaltes eine hohe Energiedichte besitzt ist das Geheimnis der Topinambur das „INULIN“. Ein löslicher Ballaststoff, der die heutzutage belastete Magen- Darmfloren von Mensch und Tier positiv unterstützt.

In Brandenburg und Mecklenburg wird Topinambur mittlerweile knapp 100 ha im kontrolliert biologischen Vertragsanbau angebaut. Nach den Wintermonaten werden nun die frostharten Knollen geerntet. Die Verarbeitung wird aller Voraussicht bis Ostern abgeschlossen sein.

Bis zu 25 to. wurden pro Hektar geerntet. Mit normaler Kartoffelrodetechnik werden die Knollen aus den Dämmen aufgenommen und auf dem Erzeugerhof aufbereitet.

In großen 25 to. LKW gelangen die Knollen zum Verarbeitungsbetrieb der Fa. Lienig Wildfruchtverarbeitung GmbH aus Dabendorf bei Zossen. Hier werden nach der Wareneingangskontrolle die Topinambur gewaschen, verlesen, zerkleinert und der Knollensaft ausgepresst. Aus dem teilweise aufwändig fermentierten Saft werden dann Muttersäfte, Dicksäfte oder Pulver hergestellt.

Regionalpartner der Bio-Company Berlin-Schöneberg

Zur letzten Ernte waren qualitativ hochwertige Knollen gereift. Aus der schonende und schnellen Verarbeitung entstanden frische Muttersäfte, Dicksäfte (Konzentrate) und Pulver. Die Bio-Company war noch auf der Suche nach einem Regionalpartner für Ihre Filiale in Berlin-Schöneberg. Die frischen

Pressemitteilung zur Topinamburernte

in Brandenburg/Mecklenburg 2017



Bio-Topinamburprodukte der Lienig Wildfruchtverarbeitung GmbH überzeugen und stehen seit dem in liebevoller Aufmachung in der Verkaufspräsentation.

Wertvolles Lebensmittel

Der weitaus größere Teil der Topinamburprodukte wird aber vor allem in Backwaren (z.B. Dr. Quendt, Dresden oder Märkisches Landbrot Berlin), Cerealien (Wurzener Nahrungsmittel), Nahrungsergänzungen, Fruchtaufstrichen, Getränken-Fruchtsäften aber auch in der Tierernährung verwendet. Hier arbeiten wir mit Wissenschaftlern und Tierärzten aus Brandenburg und Sachsen zusammen.

Über 20 Jahre LIENIG WILDFRUCHT

Im einundzwanzigsten Jahr des Bestehens des Familienunternehmens wurde auf schwierige Anfangsjahre zurück geblickt. 1995 waren gesundheitliche regionale Bioprodukte noch ein absolutes Nischenprodukt. Mittlerweile bestimmen Produkte der Region, möglichst aus Bio-Anbau mit gesundheitlichen Zusatznutzen das aktuelle Marktgeschehen. Vegan, glutenfrei, laktosefrei, allergenfrei, free from usw. - das alles hat Topinambur zu bieten.

Der Wetterverlauf in letzten Jahr lässt auf ein gute Ernte erwarten – wir hoffen auf 1000 to und vielleicht mehr...

Dabendorf, den 21. März 2017

Weitere Informationen:

Frank Lienig; **Lienig Wildfruchtverarbeitung** GmbH
Dabendorf, Märkische Straße 66 (Gewerbegebiet); **15806 Zossen**
Tel.: +49 (0)3377 / 328 - 0, Fax: +49 (0)3377 / 328 - 115
Funk: +49 172 6431545
e-mail: flienig@Lienig.com
WEBSITE: <http://www.Lienig.com>