

Mit Wildfrüchten auf Erfolgskurs

Sein 20 jähriges Firmenjubiläum feiert an diesem Wochenende (26.6.) das mittelständische Familienunternehmen Wildfrucht Verarbeitung Lienig in Dabendorf.



Ein Fest, das Vater Helmut und Sohn Frank trotz vieler Höhen und Tiefen guten Gewissens mit ihren Partner; Bauern, Produzenten, Forschungseinrichtungen und Mitarbeiter feiern können.

Die beiden Landwirte und Unternehmer waren Anfang der 1990er bei ihrer Suche nach der Verarbeitung heimischer Wildfrüchte insbesondere auf Sanddorn, Aronia und Topinambur gestoßen.

Lienigs betraten Neuland, investierten – schon um der eigenen Existenz Willen – in die Verarbeitung von Sanddorn, Aronia , vor allem aber in die von Topinambur.



Diese Pflanze aus der Familie der Sonnenblumen ist relativ bekannt, weil sie üppig in vielen Gärten wuchert. Diese Pflanze hat es den Lienigs besonders angetan.

„Viele Anbau- und Verarbeitungsversuche waren nötig, keine einfache Zeit“, gesteht Frank Lienig. „Unterstützung aus dem Land Brandenburg und unser eigener Ehrgeiz bescherten uns dann ab 1995 die ersten Erfolge. Wissenschaftler des Institutes für Bakteriologie und Mykologie der Universität Leipzig bescheinigten unseren Topinambur-Konzentraten eine hohe Wirksamkeit für die gesunde Ernährung von Mensch und Tier.

Unser Ehrgeiz war es alles herauszuholen, was in den Knollen steckt, vor allem an Inulin. Achtung! Nicht zu verwechseln mit Insulin!!

Inulin ist ein Kohlehydrat und wasserlöslicher Ballaststoff zugleich, wird von Enzymen im Magen-Darm-Trakt nicht abgebaut. Macht also nicht dick. Seine Moleküle aktivieren die nützlichen Bakterien im Dickdarm gegen schädliche Keime und stärken so das Immunsystem.

Ein inzwischen von Lienig angewendetes patentiertes mehrstufiges Verfahren „veredelt“ die Knolle zu Muttersaft, Dicksaft und schließlich zu Konzentrat-Pulver, auf dem Markt inzwischen als „Topilac®“ bzw. „TLA-Bx®“ bekannt.

Mit unserer Kernkompetenz,“ meint Frank Lienig, „fungieren wir als Vermittler zwischen den Anbauern des seltenen Gemüses und den Weiterverwendern und Verbrauchern in Deutschland und weiten Teilen Europas.“



Eine Vielzahl verschiedener Produkte, darunter das „Dinkel-Essener“ 600 Gramm Spezialbrot aus der Neuköllner Demeter Bäckerei, mehrere Müslikreationen, Topinambur-Corn-Flakes aus Wurzen, Spezialbackwaren aus Dresden, Frühstücksäfte aus Arnsdorf, ein Vitalkonzentrat aus Geisenheim und sogar in Kindernahrung aus Dietmannsried ist Brandenburger Bio-Topinambur enthalten.



„Besonders Diabetiker sollten,“ so Lienig ,
„auf Topinambur in jeglicher Form
zurückgreifen, weil es den
Blutzuckerspiegel und die
Blutzuckerspitzen positiv beeinflussen
kann.“

Demnächst werden die mannshohen
Topinamburpflanzen auf Feldern und
Gärten wieder mit ihren goldgelben
Sonnen(blumen)blüten weithin sichtbar
leuchten.

Für das expandierende Dabendorfer
Familienunternehmen, ein gutes, ein hoffnungsvolles Zeichen.

Hobbygärtnern empfehlen die Lienigs, die Knollen im kommenden Herbst oder
Frühjahr zu ernten, statt sie aus ihrem grünen Reich für immer zu verbannen.
Einfach unter fließendem Wasser mit Wurzelbürste gesäubert, ohne die Schale
zu entfernen, verfeinern sie ,frisch zubereitet, durch ihren aromatischen
nussigen Geschmack Salate z.B. mit Auberginen und Zucchini oder wie von
Peter Franke, dem rbb-Spreewaldkoch aus Burg gern verwendet, für Blüten-
und Wildkräuter.

Längere Zeit lagern lassen sich die super gesunden Knollen allerdings nicht.
Anders als Kartoffeln haben sie eine zu dünne Schale, die vor Austrocknung
nicht schützt. Dieses Manko wird durch die Veredelung á la Lienig
wettgemacht.

Als Vermarkter und Veredler heimischer Wildrüchte sieht das Unternehmen
voller Optimismus in die Zukunft. Natürliche Rohstoffe sind überall sehr

LIENIG WILDFRUCHT

gefragt und so präsentiert Lienig Wildfrucht neben den o.g. "Klassikern" heute mehr als 30 Fruchtvarianten in vielfältigen Angebotsformen. Der Handel und die weiterverarbeitende Industrie wissen das Know-how und die Qualität der Früchte von Lienig-Wildfrucht zu schätzen und greifen immer öfter darauf zurück.

In einem erstmals vorgestelltem Film über Topinambur können sich die geladenen Gäste einen Eindruck von der Vielfalt und dem Aufwand der Wildfruchtverarbeitung und der erbrachten Leistung des Unternehmens in den zurückliegenden Jahren verschaffen.

Dabendorf, den 25. Juni 2015

Weitere Informationen:

Frank Lienig; **Lienig Wildfrucht-Verarbeitung**

Dabendorf, Märkische Straße 69 (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>