### **Pressemitteilung zur Internationalen**



### **Grünen Woche Berlin – BIOMARKT (Halle 1.2a)**

vom 20.01. - 29.01.2017

Dabendorf, den 03.01.2017

# Fläming meets Spreewald

Das auf die Verarbeitung und Veredlung von Früchten spezialisierte Dabendorfer Unternehmen, LIENIG Wildfrucht, präsentiert sich, in enger Verbindung mit dem Spreewaldkoch Peter Franke, mit seinen vielfältigen Frucht und Gemüsespezialitäten auf der Grünen Woche.

Traditionell befindet sich der Messestand, sowohl von **Lienig** als auch der unmittelbar daneben liegende Messestand des bekannten Spreewaldkochs, in der BIOMARKT Halle 1.2a | Stand 232.

**LIENIG Wildfrucht-Verarbeitung** und der **Spreewaldkoch Peter Franke** präsentieren einige neue interessante Produktvariationen sowie eine Vielzahl unterschiedlichster Fruchtspezialitäten aus der Region. Die überwiegend aus alten Kulturen stammenden Früchte wie:

**Aronia**, Brandenburger **Topinambur**, **Sanddorn** und der **Spreewald-Meerrettich** und auch die Gurken steigen permanent in der Gunst der Verbraucher. Regional und Bio: Das ist der absolute Spitzentrend.

Umrahmt wird das umfassende Produktangebot der beiden Anbieter von weiteren regionale Früchten und Gemüse wie z.B. Holunder, Moosbeere und Hagebutte.

Herkunft und Glaubwürdigkeit als Garant für neue Produktentwicklungen:

Brandenburger **Topinambur** – garantiert kontrolliert biologisch - wird in der Prignitz und der Müritz-Seen-Landschaft angebaut.

Der Meerrettich kommt aus Frankes Heimatregion – dem Spreewald

**Sanddorn** gedeiht in vielen Teilen Brandenburgs, Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen-Anhalt.

In der sächsischen Lausitz wiederum hat der **Aronia**-Anbau eine lange Tradition und gedeiht mittlerweile auch in der Spreewaldregion.

Aus diesen wertvollen einheimischen Naturprodukten hat Lienig ein **Vitalkonzentrat** kreiert, dass zur täglichen körperlichen Stärkung beitragen kann. Neben Topinambur und Aronia wurden auch andere rote Beeren wie Holunder, Cranberry, Heidelbeere, Hagebutte, schwarze Johannisbeere oder Schwarzkarotte verwendet.

Weitere Neuheiten sind ein **Rhabarber-Apfel-Likör** sowie eine neue **Pfefferminz-Wildfrucht-Likör**-Kreation.

Eine Neuheit ist dieses Jahr auch der Rote-Bete-Meerrettich von Franke. Neben den typischen Genüssen aus der Spreewaldküche werden von Lienig auch Naturkostprodukte Form von Dicksäften. Säften. Püree, Nahrungsergänzungen vorgestellt. Immer wieder ein Augenund Gaumenschmaus sind die einzigartig-aussehende Topinamburknollen (Helianthus Tuberosus L.).

# Pressemitteilung zur Internationalen



# Grünen Woche Berlin – BIOMARKT (Halle 1.2a)

vom 20.01. - 29.01.2017

**TOPINAMBUR** ist nicht nur "REGIONAL" sondern vor allem auch GESUND. Die Besucher werden speziell über die Wirkung bei Diabetikern, Verdauungskranken und anderen ernährungsbedingt Belasteten informiert. Diese Knolle eines Sonnenblumengewächses zeichnet sich durch einen hohen natürlichen Inulin- und Mineralstoffgehalt aus. Dies verursacht bei der Verdauung eine nachhaltige positive Unterstützung der Magen- Darmflora (präbiotisch) sowie spezifische Energieversorgung gestresster Darmzellen.

Als Verarbeiter von Wildfrüchten bietet **Lienig** Erzeugern der Landwirtschaft und des Obstbaus langfristige Lieferverträge zu attraktiven Konditionen an. Entsprechende Lieferverträge werden interessierten Betrieben unterbreitet. Da es sich bei den Kulturen um relativ unbekannte Exoten wie **Sanddorn**, **Aronia** und **Topinambur** handelt, führt **Lienig** auch eine Anbauberatung und Bonituren durch.

Als Mitglied in verschiedenen Vereinen engagiert sich **Lienig** auch bei der Entwicklung regionaler Projekte und gesunder Ernährung:

pro agro Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin

Brandenburg

e. V.

Gesellschaft zur Förderung

von Sanddorn und Wildobst www.sanddorn.net

http://www.proagro.de/



Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) e.V. www.bio-berlin-brandenburg.de



Europäischen Gesellschaft zur Förderung der Topinambur e.V. www.topinambur-verein.de

#### Rückfragen für die Presse:

Frank Lienig; Lienig Wildfruchtverarbeitung GmbH

Märkische Straße 66 (Gewerbegebiet) **DE - 15806 Zossen OT Dabendorf** 

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