

Von der Frucht bis zum Produkt – Topinambur als Rohstoff für eine breite Angebotspalette

◀ Frank Lienig



So vielfältig die deutschen Bezeichnungen für die amerikanische Knollenfrucht Topinambur sind, so vielseitig sind ihre Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten. Die Lienig Wildfrucht-Verarbeitung ist Zulieferer für Weiterverarbeiter, Topinambur nimmt den größten Teil der von ihr verarbeiteten Rohstoffe ein.

Von Bettina Rocha

Die einen nennen die Knolle Erdbirne, Ross-Apfel, Jerusalem-Artischocke oder Borbel, andere sprechen von Erdsonnenblume, Erdtrüffel, Ewigkeitskartoffel oder Indianerknolle. Frank Lienig bleibt bei dem Begriff Topinambur – für ihn ein Rohstoff mit vielen Verwendungsmöglichkeiten. „Gemessen an der verarbeiteten Menge, ist Topinambur die Nummer Eins in unserem Betrieb, dicht gefolgt von Sanddorn und dann Aronia“, erklärt er. Darüber hinaus werden verschiedenste Beeren- und Steinfrüchte sowie Gemüse aus Deutschland, Europa und der Türkei verarbeitet. Das Produktionsprogramm umfasst Fruchtsaftkonzentrat, im Naturkosthandel auch Dicksaft genannt, außerdem Fruchtsaft, Fruchtmark und Markkonzentrat sowie Pulver.

Nimmt man Topinambur als Beispiel, so können aus 500 Tonnen Frischware etwa 100 Tonnen Dicksaft gewonnen werden. Anders als Saft, altert Dicksaft weniger schnell. Er wird gewonnen, indem erst die Knollen geraspelt werden, dann die Masse in einer Zentrifuge separiert und dem flüssigen Anteil schließlich durch Vakuum-Fallstromverdampfung das Wasser entzogen wird. Im Dicksaft finden sich dann nur noch die wasserlöslichen Fruchtbestandteile und das für die Ernährung interessante Inulin. Die verbleibenden Fasern können kompostiert oder als Tierfutter weiterverarbeitet werden.

Die Lienig Wildfrucht-Verarbeitung ist Lieferant und Dienstleister für die Nahrungsmittelindustrie und macht circa zwei Millionen Euro Umsatz im Jahr, hat zehn Mitarbeiter und verkauft jährlich rund 1.000 Tonnen Ware. 99 Prozent der Halbfabrikate gehen an Weiterverarbeiter, der kleine Rest wird über den Webshop an den Endverbraucher vertrieben oder an den Einzelhandel geliefert. Der größte Teil der Ware geht als Bulkware an die Abnehmer, manchmal sind es ganze Containerladungen, die geliefert werden, meist Chargen zwischen 200 und 1.000 Kilogramm. Neben den großen Mengen Dicksaft oder anderen Halbfabrikaten spielen aber auch Produkte mit einer größeren Fertigungstiefe eine Rolle, die Frank Lienig insbesondere für die Rohstoffe Topinambur und Sanddorn ausbauen möchte. So hat die Firma die eigene Produktlinie Biolin kreiert: Topinambur-Fruchtsäfte mit Johannisbeere, Sanddorn und Sauerkirsch aus kontrolliert biologischen Anbau.

Hergestellt wird, was der Markt nachfragt

Als Unternehmer streckt Frank Lienig die Fühler in alle Richtungen aus. Er ist Mitglied bei der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau in Berlin-Brandenburg e.V. und bei der Gesellschaft zur Förderung von Sanddorn und Wildobst, Sanddorn e.V.

Insgesamt stellt das Unternehmen 70 bis 80 Halbfertigwaren her, erzeugt parallel dazu aber auch Halbfabrikate aus konventionell erzeugtem Obst und Gemüse. „Warum sollte ich mich nur auf Bioprodukte konzentrieren und meine anderen Kunden, die keine Bioware möchten, verlieren?“, fragt Frank Lienig und ergänzt: „Regionaler Anbau zieht hingegen immer mehr die Aufmerksamkeit meiner Kunden auf sich.“ Allerdings bedauert er, dass die regionalen Anbau- und Verarbeitungsstrukturen nach der Wende in den neuen Bundesländern zerstört worden seien – jetzt, mehr als zwanzig Jahre später, werde wieder der Ruf danach laut. So bezieht das Unternehmen beispielsweise den überwiegenden Teil des Sanddorns, den es verarbeitet, aus Rumänien und aus Wildsammlungen im Baltikum. Nur ein kleiner Teil kommt aus einer Anbauinitiative aus der Lausitzer Bergbauregion in Sachsen, wo Sanddorn eine Zeit lang für die Rekultivierung der verarmten Standorte genutzt wurde. Den Topinambur hingegen bekommt er von Hans-Heinrich Grünhagen aus Brandenburg sowie von einem weiteren Betrieb im südlichen Mecklenburg-Vorpommern in Bioqualität.

Doch Frank Lienig ist auch skeptisch, was die regionale Herkunft von Produkten angeht. Zu sehr gehe durcheinander, was Verbraucher, Produzenten und Verarbeiter unter regional verstanden. Herkunftszeichen findet er grundsätzlich gut, sieht aber auch Grenzen. „Wir müssen uns von dem Glauben verabschieden, dass alles, was wir essen, aus der Region kommen könnte. Entscheidend ist auch, wo die Wertschöpfung durch Verarbeitung und Verkauf stattfindet – auch so wird die Region gestärkt.“ Die Lienig Wildfrucht-Verarbeitung stellt beispielsweise Sanddorn-Marmelade für Hotels an der Ostsee nach deren Hausrezept her. Die Urlauber nehmen die Marmelade als Produkt von der Ostsee wahr, auch wenn die Herkunft der Früchte nicht unbedingt im Ostseeraum liegt und ihre Verarbeitung südlich von Berlin stattfindet.

Wie soll es weitergehen?

Für sein Unternehmen hat Frank Lienig das Ziel, seine Marktführerschaft bei Topinambur-Produkten zu behaupten und auszubauen. Auch der Umsatz mit Sanddorn und Aroniabeere soll gesteigert werden. An die Verarbeitung neuer Rohstoffe denkt er nicht, strebt aber eine größere Fertigungstiefe seiner Produkte aus den bereits verwendeten Früchten an. „Die Natur bringt ein paar schöne Sachen hervor, es liegt in der Intelligenz des Menschen, wie man sie nutzt, aufbereitet und dem Verbraucher vorstellt.“ Und so beteiligt sich das Unternehmen, das bereits ein präbiotisches Topinambur-Einzelfuttermittel herstellt, an einem Forschungskonsortium zum Einsatz von Inulin in der Tierfütterung. Konsortialpartner sind das Landesamt für Verbraucherschutz, Landwirtschaft und Flurneuordnung in Brandenburg und die Veterinärmedizinische Fakultät der Universität Leipzig. Ziel ist es, die Wirkung von Inulin auf tragende Sauen zu erforschen. Mit Blick in die Zukunft erklärt Frank Lienig: „Noch wird geforscht, aber wir bleiben dran. Wenn jede Sau in Brandenburg eines Tages drei Kilogramm Topinambur im Jahr frisst, dann wollen wir mit einem von uns hergestellten Tierfutter dabei sein.“



Steckbrief Topinambur

Seefahrer brachten die Pflanze aus Südamerika im 17. Jahrhundert nach Frankreich, hier war sie wegen ihres artischockenähnlichen Geschmacks eine beliebte Delikatesse an Fürstenhöfen. Auch in Deutschland war die Knolle als Nahrungsmittel weitverbreitet, bis sie im 18. Jahrhundert von der Kartoffel verdrängt wurde. Als Viehfutter hatte sie bis ins 19. Jahrhundert Bedeutung. Heute erlebt sie vor allem wegen ihres Inulingehalts eine Renaissance in der Naturkost.

Inulin ist ein Kohlenhydrat aus Fruktoseketten, das der Aufspaltung durch Enzyme widersteht. Daher wird es auch als löslicher Ballaststoff bezeichnet. Inulin nimmt somit nicht am Zuckerstoffwechsel teil und führt dem Körper nur ein Viertel der Energie vergleichbarer Kohlehydrate wie Zucker und Stärke zu. Gleichzeitig schmeckt es süß und beschleunigt die Entleerung des Magens und des Darms bei Menschen. Daher werden Produkte, die Topinambur und somit auch Inulin enthalten, als diätisches Mittel geschätzt. Durchschnittlich enthält Topinambur vierzehn Prozent Inulin sowie Mineralstoffe wie Kalium, Calcium, Eisen, Magnesium und Phosphor; darüber hinaus die Provitamine A, B1 und B2.

Hauptanbaugebiete für Topinambur sind heute Nordamerika, Russland, Australien und Asien. In Deutschland wird es überwiegend in Baden für die Schnapsbrennerei, in Nordrheinwestfalen, Niedersachsen und Brandenburg angebaut.



Mehr Informationen:

Lienig Wildfrucht-Verarbeitung
Dabendorf
Märkische Straße 69
15806 Zossen
Tel: 03377 328-0
www.lienig.com