

Wildfrüchte & Spreewälder Kräutermanufaktur

*Lienig Wildfrucht traditionell auf der weltgrößten
Ernährungsschau - dieses Jahr mit brandaktuellem
Qualitätsmanagement-Zertifikat.*

***Spreewaldkoch Peter Franke zeigt aus seiner
Kräutermanufaktur einzigartige Kreation und alte Rezepte der
einheimischen Küche***

In der Bio -Halle 1.2. am Stand 201 der Wildfruchtverarbeitung Lienig findet man die Spreewälder Gurken - Bar und natürlich wieder mit dabei - einmalig in der Welt die Spreewälder Tränen - Bar - mit Meerrettichspezialitäten.

Aronia, Brandenburger **Topinambur**, **Sanddorn** und der **Spreewald-Meerrettich** und auch die Gurken steigen permanent in der Gunst der Verbraucher. Regional – Bio - Gesund: 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.

Eine Neuheit ist dieses Jahr auch der **Topinambur-Meerrettich** von Franke.

Pressemitteilung zur Internationalen



Grünen Woche Berlin – BIOMARKT (Halle 1.2a)

vom 19.01. - 28.01.2018

Neben den typischen Genüssen aus der Spreewaldküche werden von **Lienig** auch Naturkostprodukte in Form von Dicksäften, Säften, Püree, Pulver, Nahrungsergänzungen vorgestellt. Immer wieder ein Augen- und Gaumenschmaus sind die einzigartig-aussehende Topinamburknollen (*Helianthus Tuberosus L.*).

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 unbekanntes Exoten wie **Sanddorn, Aronia** und **Topinambur** handelt, führt **Lienig** auch eine Anbauberatung und Bonituren durch, mittlerweile auch mit **Qualitätszertifikat nach DIN-EN ISO 9001:2015**.

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 e. V.



<http://www.proagro.de/>



Gesellschaft zur Förderung
von Sanddorn und Wildobst
www.sanddorn.net



Mit uns Bio erleben

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



Europäische 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>