

Regional statt exotisch

LIENIG Wilde Früchte und Gemüsesorten aus Brandenburg

Zossen. Lienig Wildfruchtverarbeitung ist ein mittelständisches Familienunternehmen. Seit zwei Jahrzehnten werden Früchte aus der Region verarbeitet.

Mit einem Warenkorb einheimischer Wildfrüchte handelt das Unternehmen Lienig Wildfruchtverarbeitung. Sie werden sowohl in Bio- als auch in konventioneller Qualität angeboten. Der Betrieb konzentriert sich vorwiegend auf regionale Früchte wie Spreewälder Aronia, Brandenburger Topinambur und Sanddorn, die zunehmend in der Gunst der Verbraucher stehen. Das Unternehmen hat seinen Standort im brandenburgischen Dabendorf, ein Gemeindeteil der Stadt Zossen im Landkreis Teltow-Fläming.

Ergänzt wird das Produktangebot von weiteren regionalen Früchten und Gemüse wie Holunder, Moosbeere, Hagebutte, Rote Bete und Karotten.

„Mit unserer Kernkompetenz fungieren wir als Vermittler zwischen den überwiegend heimischen Anbauern ausgewählter Früchte und seltener Gemüse sowie der weiterverarbeitenden Industrie und den Endverbrauchern in ganz Deutschland und Europas“, erläutert Frank Lienig. Er ist Geschäftsführer der gleichnamigen Lienig Wildfruchtverarbeitung GmbH mit Sitz in Zossen. Lienig ist Lieferant und Dienstleister für die der Nah-

rungsmittelindustrie, speziell für den Fruchtsaft- und Getränkebereich. So werden die Früchte sowohl als Endprodukte, als auch in veredelter Form von Halbfertigwaren für die Lebensmittelindustrie hergestellt.

Das Interesse von Bio-Lebensmittelherstellern an regionalen Wildfrüchten, wie Topinambur, Sanddorn und Aronia steige von Jahr zu Jahr, bemerkt der Geschäftsführer. Dies zeige die Wertschätzung, die heute heimischen Bio-Früchten entgegengebracht wird, sagt er. Gefragt seien außerdem Früchte wie Holunder, Cran-

Wildfrüchte aus Deutschland sind bei Konsumenten gefragt

berry, Heidelbeere, Hagebutte, schwarze Johannisbeere und anderes Superfood, welches das Lienig-Sortiment ergänzt.

„Langjähriges Entwicklungs-Know-how, insbesondere was die Knolle Topinambur und die Beere Sanddorn anbetrifft, haben zu innovativen Produkten geführt, die in ihrer Art völlig neuartig sind und voll im Trend moderner und gesunder Lebensmittel liegen“, so der Geschäfts-



Sanddorn



Aronia



Topinambur

führer. Topinambur werde aufgrund seiner präbiotischen Eigenschaften zunehmend in Bereichen wie des Functional- und Wellness-Foods sowie in Cocktails eingesetzt.

Auch dem Trend zu Bio-Sortimenten in der Non-Food-Industrie wie in Kosmetikbranche will Lienig mit einem breit gefächerten Warensortiment gerecht werden. Ein großer Teil der Halbfertigwaren werden gemeinsam mit den weiterverarbeitenden Betrieben in Zusammensetzung und Konsistenz festgelegt und dementsprechend hergestellt, so Lienig. „Verschiedene Highlights haben wir auch in Dimensionen für Endverbraucher konfektioniert.“ Erhältlich sind sie im seinem eigenen Internetladen. Neben typischen Erzeugnissen aus der Spreewaldküche wie Liköre verkauft Lienig Naturkostartikel auch in Form von Säften, Püree, Pulver und Nahrungsergänzungen an.

Als Verarbeiter von Wildfrüchten bietet der Betrieb Erzeugern der Landwirtschaft und es Obstbaus langfristige Lieferverträge. Da es sich bei den Kulturen zum Teil um relativ unbekannte Früchte handelt, führt der Betrieb auch eine Anbauberatung durch.

juh/lz 10-19

Früchte und Knollen

- **Sanddorn:** ist reich an natürlichen Vitaminen Er gedeiht in vielen Teilen Brandenburgs, Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen-Anhalt
- **Aronia:** ist eine Beerenfrucht, mit einem besonders hohen Gehalt an Polyphenolen. In der sächsischen Lausitz hat der Aronia-Anbau eine lange Tradition.
- **Topinambur:** liefert Kohlenhydrate und Mineralien. Anbauggebiete sind in Brandenburg und Mecklenburg

ANZEIGE

