

Bio-Wildfrüchte treffen Spreewald Gurken und Meerrettich

*Lienig Wildfrucht traditionell auf der weltgrößten
Ernährungsschau - dieses Jahr in der neugestalteten
Markthalle 1.2*

*In Zusammenarbeit mit dem Spreewaldkoch Peter Franke werden
einzigartige Kreationen aus der einheimischen Küche gezeigt.*

Spreewälder Aronia, Brandenburger **Topinambur**, **Sanddorn** und
Spreewald-Gurken und Meerrettich steigen permanent in der Gunst der
Verbraucher.

Regional – Bio - Gesund

Die neugestaltete Markthalle 1.2a lockt mit Streetfood und Bio. Am Stand 105 findet man Lienig's Bio-Wildfrüchte in idealer Ergänzung mit Spreewälder Gurken und Meerrettich.

Umrahmt wird das umfassende Produktangebot von weiteren regionale Früchten und Gemüse wie z.B. Holunder, Moosbeere, Hagebutte, Rote Bete und Karotten.

Herkunft und Glaubwürdigkeit als Garant für neue Produktentwicklungen:

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

Die **Gurken** und **Meerrettich** kommen aus Peter 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's Wildfrucht-Schmiede 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 weitere Highlight ist dieses Jahr auch der **Unkraut-Sirup** aus Peter Franke's Kräutermanufaktur.

Pressemitteilung zur Internationalen



Grünen Woche Berlin – MARKTHALLE (Halle 1.2a)

vom 17.01. - 26.01.2020

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 unbekannte 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:

<p>pro agro Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region Brandenburg-Berlin e. V.  http://www.proagro.de/</p>	<p> Gesellschaft zur Förderung von Sanddorn und Wildobst www.sanddorn.net</p>
<p> Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) e.V. www.bio-berlin-brandenburg.de</p>	<p> Europäischen Gesellschaft zur Förderung der Topinambur e.V. www.topinambur-verein.de</p>

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>