

Topinambur – der regionale Exot

die gesamte Wertschöpfung aus der Region Brandenburg / Mecklenburg-Vorpommern

Sie sieht oberirdisch aus wie eine Sonnenblume und wächst unterirdisch wie eine Kartoffel. Die regionale Superknolle nennt sich „**TOPINAMBUR**“ - genannt nach einem Brasilianischen Indianerstamm. Nach Europa gekommen ist sie mit den Seefahrern im Mittelalter zusammen mit den Kartoffel. Der „alte Fritz“ führte die Kartoffel ein. Die Topinambur hingegen war am französischen Hofe eine Delikatesse. Während die Kartoffel auf Grund Ihres Stärkegehaltes eine hohe Energiedichte besitzt ist das Geheimnis der Topinambur das „INULIN“. Ein löslicher Ballaststoff, der die heutzutage belastete Magen- Darmfloren von Mensch und Tier positiv unterstützt.

In Brandenburg und Mecklenburg wird **Topinambur** auf **ca. 100 ha** im kontrollierten Vertragsanbau bis hin zum Bioanbau angepflanzt.

In diesem Winter / Frühjahr 2021/22 haben wir in Abstimmung mit unseren Vertragsbauern eine **Herbst- und Frühjahrsernte** organisiert. Mittels innovativer Erntetechnologie wurden im November/Dezember gut 150 to. geerntet und jetzt im März/April weit über 1.000 to. Kurz nach nach Ostern wird die Kampagne abgeschlossen sein.

Bis zu 25 to. wurden pro Hektar geerntet. Mit normaler Kartoffelrodetechnik werden die Knollen aus den Dämmen aufgenommen und auf dem Erzeugerhof aufbereitet.

In großen 25 to. LKW gelangen die Knollen zum Verarbeitungsbetrieb der Fa. Lienig Wildfruchtverarbeitung GmbH aus Dabendorf bei Zossen. Hier werden nach der Wareneingangskontrolle die Topinambur gewaschen, verlesen, zerkleinert und der Knollensaft ausgepresst. Dieser wird dann zu Muttersäften, Dicksäfte/Konzentrat oder Pulver weiter verarbeitet. Mittels spezieller lactogener Fermentation entsteht im Prozess native, physiologisch wertvolle Milchsäure unter Reduktion von Einfachzucker. Dies Erhöht den Gesundheitswert sowie die Lagerstabilität.

Wertvolles Lebensmittel

Die Topinamburprodukte werden in Backwaren (z.B. Dr. Quendt, Dresden oder Märkisches Landbrot Berlin), Nahrungsergänzungen, Fruchtaufstrichen, Getränken-Fruchtsäften aber auch in der Tierernährung / Petfood verwendet. Hier arbeiten wir mit Wissenschaftlern und Tierärzten aus Brandenburg und Sachsen zusammen.

Über 20 Jahre LIENIG WILDFRUCHT

Im fünfundzwanzigsten Jahr des Bestehens des Familienunternehmens wurde auf schwierige Anfangsjahre zurück geblickt. 1995 waren gesundheitliche regionale Bioprodukte noch ein absolutes Nischenprodukt. Mittlerweile bestimmen Produkte der Region, möglichst aus Bio-Anbau mit gesundheitlichen Zusatznutzen das aktuelle Marktgeschehen. Vegan, glutenfrei, laktosefrei, allergenfrei, free from, regional, Bio, gesund usw. - das alles hat Topinambur zu bieten.

Dabendorf, den 14. April 2022

Weitere Informationen:

Frank Lienig; **Lienig Wildfruchtverarbeitung GmbH**
Dabendorf, Märkische Straße 66 (Gewerbegebiet); **15806 Zossen**
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>