

Dabendorf, den 13. Januar 2024

Bio-Wildfrüchte trifft [Gurken-Limo](#)

[Lienig Wildfrucht](#) traditionell auf der weltgrößten Ernährungsschau – auch dieses Jahr wieder in der Markthalle 1.2 Streetfood

In Zusammenarbeit mit der [Odin-Brauerei Fürstlich Drehna](#) werden einzigartige Kreationen aus der einheimischen Kräuter- und Wildfruchtgarten gezeigt.

Spreewälder Aronia, Brandenburger Topinambur, Sanddorn
einheimische Exoten und Kräuter steigen permanent in der Gunst der Verbraucher.

Regional – Bio - Gesund

Streetfood in der **Markthalle 1.2a** lockt auch dieses Jahr wieder mit **regionalen, kulinarischen Exoten**. Am **Stand 105** findet man Lienig's Bio-Wildfrüchte in idealer Ergänzung mit Spreewälder **Unkraut-Trunk** und **Gurken-Limonade**.

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 Im Frühjahr 2022 wurden über 1.000 to. geerntet und zu besten lactogen fermenterten Saft verarbeitet.

Die multiplen Krisen und politischen Missstände greifen bis ins private und Arbeitsleben. Auch wir als direkter Partner der **einheimischen Landwirtschaft** zeigen unsere Solidarität mit den **protestierenden Bauern**. Sie sind schließlich Vertragslieferant unseres exklusiven **Topinambur**.

Die **Kräuter**, 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.

Neben den typischen Genüssen aus der Kräuterküche 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.*).

Pressemitteilung zur Internationalen



Grünen Woche Berlin – [MARKTHALLE \(Halle 1.2a Stand 105\)](#)

vom 19.01. - 28.01.2024

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.</p>  <p>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>
<p>Im Verbundprojekt „Stadt-Land-Fluss“ (Daten- und KI-gestützter Aufbau und Stärkung von Wertschöpfungsketten im Bereich der regionalen Ernährungssysteme), kurz SLF sind wir Konsortialpartner Fruchtverarbeitung</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>