

Mit großer Resonanz und vielen bereichernden Begegnungen blickt das Team der Lienig Wildfruchtverarbeitung GmbH auf erfolgreiche Messetage bei der BIOFACH 2026 in Nürnberg zurück. Die Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel bot auch in diesem Jahr die ideale Plattform, um bestehende Partnerschaften zu pflegen, neue Kontakte zu knüpfen und aktuelle Entwicklungen der Bio-Branche zu verfolgen.

Der Zuspruch zu unseren Produkten – von traditionellen Wildfrüchten wie Sanddorn, Aronia und Holunder bis hin zu innovativen, fermentierten Fruchtgetränken – zeigte deutlich, dass regional erzeugte Rohstoffe an zunehmender Bedeutung gewinnen. Zahlreiche Fachgespräche mit Kunden, Lieferanten und Interessenten unterstrichen das große Vertrauen in die Qualität und Verlässlichkeit der Lienig Wildfruchtverarbeitung.

Neben unserem breiten Sortiment stand die fachliche Diskussion zu Themen wie nachhaltige Beschaffung, Prozesssicherheit und Produktinnovation im Mittelpunkt. Besonders erfreulich war das große Interesse an unseren jüngsten Entwicklungen im Bereich lactogen fermentierter Bio-Säfte, die sowohl geschmacklich als auch funktional überzeugen.

Ergänzt wurde das Sortiment durch Holunder, Cranberry, Heidelbeere, Hagebutte und schwarze Johannisbeere – Früchte, die in der Lebensmittelindustrie längst als echte Superfoods angekommen sind.

Mit den aktuell bestätigten Bio- und Qualitätsmanagement-Zertifikaten unterstreicht Lienig seine konsequente Qualitätsstrategie und partnerschaftliche Ausrichtung gegenüber Kunden wie auch regionalen Erzeugern.

Die BIOFACH 2026 hat einmal mehr gezeigt: Nachhaltigkeit, Innovation und Regionalität sind kein Gegensatz – sondern die Grundlage für eine erfolgreiche und verantwortungsvolle Lebensmittelproduktion.