

Kulinarische Umarmung Topinambur - Möhre zur IGW 2012

LIENIG Wildfrucht & **Spreewaldkoch Peter Franke** präsentieren **Topinambur** und andere regionale Gemüse und Wildfrüchte wie Sanddorn und Aronia

Ein ganz besonderes Highlight ist dieses Jahr in der **Biohalle** 6.2a der **Grünen Woche** in Berlin zu sehen:

Auf dem Stand 127 werden von **LIENIG Wildfrucht-Verarbeitung** und dem **Spreewaldkoch Peter Franke** Brandenburger Bio-**Topinambur** kulinarisch vorgestellt. Die Möhre und andere regionale Exoten und Gemüse wie z.B. Sanddorn, Aronia, Meerrettich reden dabei kulinarisch mit.



Topinambur

Brandenburger **Topinambur** – die gesunde Knolle is(s)t angekommen – Gesundheit die man schmecken kann. Märkische Rezepte mit gesunden Produkten aus Brandenburg – das ist Gesundheit, die man schmeckt und genießen kann. Wir zeigen Gerichte mit Geschichte, Erfolgsgerichte aus Brandenburg.



Die Rohstoffe stammen aus kontrolliert biologischen Anbau. Topinambur wird in der Prignitz und der Müritz-Seen-Region angebaut.



Sanddorn gedeiht in vielen Teilen Brandenburgs, Mecklenburg-Vorpommern und Sachsen-Anhalt. In der sächsischen Lausitz wiederum hat der **Aronia**-Anbau eine lange Tradition.



Aber auch andere rote Beeren wie Holunder, Cranberry, Heidelbeere, Hagebutte, schwarze Johannisbeere oder Schlehen sind wichtige und gesunde Zutaten in den vielen Zubereitungen.

Neben den kulinarischen Genüssen aus der Spreewaldküche werden auch Naturkostprodukte in Form von Dicksäften, Säften, Püree, Pulver, Nahrungsergänzungen präsentiert. 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.

Pressemitteilung zur Internationalen

Grünen Woche Berlin



vom 20.01. - 29.01.2012

Als Verarbeiter von Wildfrüchten bieten wir 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, führen wir auch eine Anbauberatung und Bonituren durch.



Ausserdem engagieren wir uns als Mitglied im Verein Brandenburger ErnährungsNetzwerk e. V.. (<http://www.ernaehrungsnetzwerk-ben.de>) bei der Entwicklung regionaler Projekte und gesunder Ernährung.

Zudem sind wir Mitglied in der Fördergemeinschaft Ökologischer Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) e.V. (www.bio-berlin-brandenburg.de)

und in der Europäischen Gesellschaft zur Förderung der Topinambur e.V. (www.topinambur-verein.de), der gleichfalls Aussteller (Stand 111) in der **Biohalle** der **Grünen Woche** ist.



Mit uns Bio erleben



Weitere Informationen:

Frank Lienig; **Lienig Wildfrucht-Verarbeitung**
Dabendorf, Märkische Straße 69 (Gewerbegebiet); **15806 Zossen**
Tel.: +49 (0)3377 / 328 - 0, Fax: +49 (0)3377 / 328 - 115
+49 172 6431545

e-mail: flienig@Lienig.com
WEBSITE: <http://www.Lienig.com>

Gefördert durch:

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft

AKTUELLES SORTIMENT

Verarbeitet werden heimische Wildfrüchte sowie Stein-, Kern- und Beerenobst zu Halbfertigwaren wie Fruchtsäfte, Fruchtmarm, Konzentraten und Mischungen für Weiterverarbeiter:

Produkt	lateinischer Name	Feinmark (auch teilkonzentriert)	Mutter-saft NFC	Saftkonzentrat (65..75 °Bx trüb/blank)	Pulver
Topinambur	<i>Helianthus tuberosus</i>		•	•	•
Sanddorn	<i>Hippophae rhamnoides</i>	•	•	•	•
Apfel	<i>Malus domestica</i>	•	•	•	
Aprikose	<i>Prunus armeniaca</i>	•	•	•	
Aronia	<i>Aronia melanocarpa</i>	•	•	•	•
Birne	<i>Pyrus</i>	•	•	•	
Brombeere	<i>Rubus fruticosus</i>	•	•	•	
Cranberry	<i>Vaccinium macrocarpon</i>	•	•	•	
Erdbeere	<i>Fragaria</i>	•	•	•	
Granatapfel	<i>Punica granatum</i>	•	•	•	
Hagebutte	<i>Rosa canina</i>	•	•	•	
Heidelbeere	<i>Vaccinium myrtillus</i>	•	•	•	
Himbeere	<i>Rubus idaeus</i>	•	•	•	
Holunder	<i>Sambucus nigra</i>	•	•	•	
Holunderblütensirup				•	
Johannisbeere, schwarz	<i>Ribes nigrum</i>	•	•	•	
Johannisbeere, rot	<i>Ribes rubrum</i>	•	•	•	
Pfirsich	<i>Prunus persica</i>	•	•	•	
Pflaume	<i>Prunus domestica</i>	•	•	•	
Preiselbeere	<i>Vaccinium vitis-idaea</i>	•	•	•	
Sauerkirsche	<i>Prunus cerasus</i>	•	•	•	
Schlehe	<i>Prunus spinosa</i>	•	•	•	
Spätblüh. Traubenkirsche	<i>Prunus serotina</i>	•			
Stachelbeere	<i>Ribes uva-crispa</i>	•	•	•	
Trockenpflaume	<i>Prunus domestica</i>	•		•	
Kürbis	<i>Cucurbita</i>	•	•	•	
Karotte	<i>Daucus carota</i>	•	•	•	
Rhabarber	<i>Rheum rhabarbarum</i>	•	•	•	•
Rote Bete	<i>Beta vulgaris</i>		•	•	

Die Produkte können auf Wunsch auch Bio-zertifiziert von Grünstempel e.V. (EG-Kontroll-Nr.: DE-BB-021-2318-BCD) geliefert werden. Muster und Spezifikation stehen auf Wunsch kurzfristig zur Verfügung.

Verpackung:

- Tankzug
- 500 / 1000 Liter Mehrwegedelstahlcontainer (aseptisch / nonaseptisch)
- 200 Liter Fässer aseptisch
- 5 / 10 / 20 Liter CUBITAINER (aseptisch)
- Kanister (nonaseptisch)