

Pressemitteilung zur Internationalen

Grünen Woche Berlin - BIOHALLE

vom 17.01. - 26.01.2014



Dabendorf, den 10.01.2014

Echt stark - dieser Geschmack unserer Merrettisch typische Originalitäten Topinambur - Merrettisch

LIENIG Wildfrucht & **Spreewaldkoch Peter Franke** präsentieren **Topinambur**, **Merrettisch** und andere regionale Exoten wie Sanddorn und Aronia

Am neuen Standort (Halle 1.2b) und im neuen Umfeld präsentiert sich dieses Jahr die **BIOHALLE** auf der **Grünen Woche** in Berlin:

In Zusammenarbeit mit dem Tourismusverband Spreewald und Rabe-Konserven werden auf dem Stand 201 von **LIENIG Wildfrucht-Verarbeitung** und dem **Spreewaldkoch Peter Franke** Brandenburger Bio-**Topinambur** und



Spreewald-Merrettisch kulinarisch vorgestellt. Absolute Neuheiten sind dieses Jahr die **sauer eingelegte Topinamburknollen** sowie eine raffinierte



Merrettisch-Topinambur-Zubereitung.

Umrahmt wird Alles von anderen regionale Exoten und Gemüse wie z.B. Sanddorn, Aronia, Holunder, Moosbeeren und Hagebutte.



Topinambur

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

Der Merrettisch kommen aus Ihrer 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.



Aus diesen wertvollen einheimischen Schätzen der Natur haben wir ein **Vitalkonzentrat** kreiert, dass zur tägliche Stärkung der Gesundheit 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 Spreewaldküche werden auch Naturkostprodukte in Form von Dicksäften, Säften, Püree, Pulver, Nahrungs-ergänzungen präsentiert. Immer wieder ein Augen- und Gaumenschmaus sind die einzigartig-aussehende **Topinamburknollen** (*Helianthus Tuberosus L.*).



Pressemitteilung zur Internationalen

Grünen Woche Berlin - BIOHALLE



vom 17.01. - 26.01.2014

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 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.

Wir engagieren uns als Mitglied in verschiedenen Vereinen bei der Entwicklung regionaler Projekte und gesunder Ernährung:



<http://www.ernaehrungsnetzwerk-ben.de/>



Gesellschaft zur Förderung
von Sanddorn und Wildobst
www.sanddorn.net



Mit uns Bio erleben

Fördergemeinschaft Ökologischer
Landbau Berlin-Brandenburg (FÖL) e.V.
www.bio-berlin-brandenburg.de



Europäischen Gesellschaft zur
Förderung der Topinambur e.V.
www.topinambur-verein.de

Weitere Informationen:

Frank Lienig; **Lienig Wildfrucht-Verarbeitung**
Märkische Straße 69 (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>

Gefördert durch:

BÖLN

Bundesprogramm Ökologischer Landbau
und andere Formen nachhaltiger
Landwirtschaft