

Kartoffelknolle bekommt Konkurrenz

Verein und TGZ entwickeln Leckereien für Tier und Mensch aus Topinambur-Pflanze

Von Lars Weber

OSTPRIGNITZ-RUPPIN • Noch fristet die Knolle der Topinambur als Nutzpflanze eher ein Nischendasein. Das Technologie- und Gründerzentrum (TGZ) kooperiert bei der Forschung über die Effekte bei der Ernährung.

Zwar landen Erzeugnisse der gesundheitsfördernden Pflanze bereits ab und an in Kochtöpfen oder als Pflegeprodukte auf der Haut. Doch wenn es nach der Europäischen Gesellschaft zur Förderung der Topinambur geht, soll das noch lange nicht das Ende der Fahnenstange sein – auch dank regionaler Wirtschaftskraft. Der Verein ist ab Freitag auch auf der Grünen Woche in Berlin mit einem Stand vertreten.

Vereinsmitglied Irgard Ritzmann erklärt, warum es ihm geht: „Wir wollen die Wissensverbreitung fördern und regionale Bauern unterstützen.“ Dazu kooperieren sie seit zwei Jahren auch mit dem TGZ, das Forschungen hinsichtlich positiver Effekte von Topinambur bei der Tier- und Humanernährung unterstützt. Im Moment laufen Testreihen, bei denen die



TGZ hilft bei der Forschung: Topinambur-Knollen könnten wieder stärker angebaut werden.

Foto: TGZ

Wirkung der süßlich schmeckenden Knolle auf Tiernahrung überprüft wird. Daran sind ausschließlich regionale Partner beteiligt, wie Frederik Otto vom TGZ sagt. „Die Pflanzen werden von Landwirten in Wernikow und Krümmel auf zusammen 100

Hektar angebaut“, so Otto. Dabei ist alles Bio. Im Spezialfutterwerk Neuruppin wird das neue Mischfutter hergestellt. Vom Trocknungsprozess bis zur Verfütterung an einer Ferkelaufzucht werden alle Schritte wissenschaftlich begleitet. „Die ersten Ergeb-

nisse sind sehr gut“, sagt Ritzmann. Topinambur wirkt sich positiv auf die Verdauung aus, deshalb verbesserte sich bei den Ferkeln die allgemeine Gesundheit. Außerdem förderte das Bio-Mischfutter das Wachstum. Spätestens ab März folgt die größer

angelegte zweite Versuchsreihe. Wenn sich das Produkt bewährt, könnte „Topinambur bestenfalls nicht nur in der Region angebaut und verkauft, sondern auch verarbeitet werden“, erhofft sich Otto einen Effekt für den Kreis und das Umland.

Topinambur gehört zur selben Gattung wie die Sonnenblume und kam vor 400 Jahren aus Nordamerika nach Europa. Die Pflanze war sehr beliebt, wurde sogar im Hofgarten von König Ludwig XIII angebaut. „Irgendwann wurde sie aber von der Kartoffel überflügelt“, sagt Ritzmann. Die Knolle der Pflanze trägt Temperaturen bis zu Minus 30 Grad Celsius. Das Besondere an Topinambur ist das Insulin, das sich in der Knolle befindet. Da es insulin-unabhängig im menschlichen Körper wirkt, ist die Knolle besonders bei Diabetikern sehr beliebt, man nennt sie auch „Diabetikerknolle“. Die Pflanze wird im Frühjahr gesät und blüht im August, von Oktober bis März kann sie geerntet werden.

Wer sich selbst ein Bild von den Produkten aus Bio-Topinambur machen möchte, kann ab Freitag den Stand Nummer 111 in der Bio-Halle 6.2 auf der Grünen Woche besuchen. Ritzmann und Vereinsmitglieder aus der Landwirtschaft informieren dort aber nicht nur, sie haben auch Kostproben im Gepäck. Von eingelegtem Gemüse, über Kornflakes bis hin zu Eis gibt es viel zu genießen.