

Pressemitteilung zur Internationalen

Grünen Woche Berlin

vom 18.01. - 27.01.2013



Dabendorf, den 07.01.2013

Echt stark – dieser Geschmack BIO

Topinambur - Spreewaldgurken - Sole Gurken

LIENIG Wildfrucht & **Spreewaldkoch Peter Franke** präsentieren **Topinambur Spreewaldgurken, Merrettich und Wildfrüchte wie Sanddorn und Aronia**

Auch dieses Jahr gibt es wieder gesunde und typische Originalitäten in der **Biohalle 6.2a** der **Grünen Woche** in Berlin zu sehen:

In Zusammenarbeit mit dem Tourismusverband Spreewald und Rabe-Konserven werden auf dem Stand 110 von **LIENIG Wildfrucht-Verarbeitung** und dem **Spreewaldkoch Peter Franke**



Brandenburger Bio-**Topinambur und Spreewald- und Solegurken** kulinarisch vorgestellt. Ein absolute Neuheit ist dieses Jahr die **SOLEGURKE und sauer eingelegte Topinamburknollen.**



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



Topinambur

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

Die Gurken und der Merrettich 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, Nahrungsergänzungen präsentiert. Immer wieder ein Augen- und Gaumenschmaus sind die einzigartig-aussehende **Topinamburknollen** (*Helianthus Tuberosus L.*).

Pressemitteilung zur Internationalen

Grünen Woche Berlin

vom 18.01. - 27.01.2013



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 unbekanntere 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



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

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, rot	<i>Ribes rubrum</i>	•	•	•	
Johannisbeere, schwarz	<i>Ribes nigrum</i>	•	•	•	
Karotte	<i>Daucus carota</i>	•	•	•	
Kürbis	<i>Cucurbita</i>	•	•	•	
Pfirsich	<i>Prunus persica</i>	•	•	•	
Pflaume	<i>Prunus domestica</i>	•	•	•	
Preiselbeere	<i>Vaccinium vitis-idaea</i>	•	•	•	
Quitte	<i>Cydonia oblonga</i>	•	•	•	
Rhabarber	<i>Rheum rhabarbarum</i>	•	•	•	•
Rote Bete	<i>Beta vulgaris</i>		•	•	
Sauerkirsche	<i>Prunus cerasus</i>	•	•	•	
Schlehe	<i>Prunus spinosa</i>	•	•	•	
Stachelbeere	<i>Ribes uva-crispa</i>	•	•	•	
Trockenpflaume	<i>Prunus domestica</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 (aspetisch / non-aseptisch):

- Tankzug
- 500 / 1000 Liter Mehrwegedelstahlcontainer
- 200 Liter Fässer
- 5 / 10 / 20 Liter CUBITAINER
- Kanister