

## **Eine tolle Knolle aus den Anden**

(Märkische Allgemeine/Zossener Rundschau) 21.07.2013

**Wenn Frank Lienig von den Qualiäten der Topinamburknollen schwärmt, könnte man fast glauben, es handele sich um ein wahres Zaubermittel. Topinambur - in Deutschland von Kennern auch Erdartischocke oder Erdbirne genannt - enthält nicht wie Kartoffeln Stärke, sondern Inulin, ein Speicherkohlenhydrat der Fructose, das wichtig für den menschlichen Organismus zum Erhalt eines gesunden mikrobiologischen Gleichgewichts im Darm ist.**

"Topinambur-Inulin", so weiß Lienig zu berichten, "beeinflusst den Blutzucker-, Cholesterin- und Blutfettspiegel positiv." Besonders für Diabetiker sei es daher zu empfehlen, da aus Langzeitbeobachtungen von Topinambur-Konsumenten bestätigt wird, dass die Insulinspritzungen verringert werden können. Der 48-jährige Lienig ist Geschäftsführer der gleichnamigen Wildfrucht-Verarbeitung in Dabendorf, ein privates mittelständiges Familienunternehmen mit Ausrichtung als Lieferant und Dienstleister der Nahrungsmittelindustrie, speziell im Getränke- und Fruchtsaftbereich. Frank Lienig schwört auf die Kraft der indianischen Kulturpflanze Topinambur. Er selbst nimmt es täglich zu sich, wie er der MAZ verriet. Mal als Saft, mal als Fruchtaufstrich. "Meine Blutwerte sind bestens, als Chef habe ich es auch meinen Mitarbeitern empfohlen", erzählt der Diplomingenieur und ausgebildete Landwirt.

Angebaut wird die Wildfrucht Topinambur im nördlichen Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern auf inzwischen zirka 50 Hektar. "Biologisch kontrolliert", betont Lienig. Nach dem diesjährigen langen und harten Winter lagen die frostharten Knollen noch bis nach Ostern in der Erde. Erst im April konnten die Bauern die gewachsenen Bestände ernten. "Bis zu 25 Tonnen", so der Dabendorfer Unternehmer, wurden pro Hektar geerntet. Übrigens mit normaler Kartoffelrodetechnik. Nachdem die Ware auf dem Erzeugerhof aufbereitet wurde, gelangte sie zum Verarbeitungsbetrieb in Dabendorf. "Bei uns wird nach der Wareneingangskontrolle der Topinambur gewaschen, verlesen, zerkleinert und der Knollensaft ausgepresst", beschreibt Lienig die Verarbeitungskette.

Aus dem Saft werden dann nach vielen aufwändigen Verfahren entweder sogenannte Muttersäfte, Dicksäfte oder Pulver hergestellt. Auf der Suche nach einem Regionpartner wurde die Bio Company in Berlin-Schöneberg auf die Dabendorfer Produkte aufmerksam. Die frischen Bio-Topinamburprodukte überzeugten und stehen seitdem in liebevoller Aufmachung in der Verkaufspräsentation. Wie Lienig sagt, wird allerdings der weitaus größere Teil der Topinamburprodukte vor allem in Backwaren, Cerealien (zum Beispiel Wurzener Nahrungsmittel), in Fruchtaufstrichen und Getränken, Fruchtsäften, zunehmend aber auch in der Tierernährung verwendet.

Derzeit laufe in Zusammenarbeit mit der Landesanstalt für Landwirtschaft eine Langzeitstudie über die Wirkung von Topinambur im Futter für Sauen. 100 bis 150 Tonnen Topinambur-Produkte verlassen in 500 bis 1.000 Liter fassenden Kanistern das Dabendorfer Verarbeitungswerk. Doch nicht nur die ungewöhnlichen Knollen werden dort verarbeitet, sondern auch Sanddorn - Zitrone des Nordens genannt -, Aronia, Holunder, Trockenpflaumen, Heidelbeeren, Brombeeren, Hagebutten, Cranberry, Äpfel, Birnen und diverse Pflanzenextrakte. Dabei geht in Dabendorf nichts über den Tisch, was nicht vorher vom Chef probiert wurde.

"Wir haben wirtschaftlich schwierige Zeiten hinter uns", so Lienig, "sind jetzt aber auf einem guten Weg". Nicht zuletzt gab's 2013 den Bio-Grünstempel von der Öko-Prüfstelle und auch auf der großen Ernährungsmesse Anuga in Köln im Oktober wird das Dabendorfer Unternehmen vertreten sein.