

Pressemitteilung zur Topinamburernte in Brandenburg/Mecklenburg 2013



Topinamburernte und -verarbeitung in Brandenburg/Mecklenburg 2013

In Brandenburg und Mecklenburg wird Topinambur mittlerweile auf ca. 50 ha im kontrolliert biologischen Vertragsanbau angebaut. Nach dem diesjährigen langen und harten Winter lagen die frostharten Knollen allerdings noch bis nach Ostern in der Erde. Nach den milderen Temperaturen und geringen Niederschlägen war es den Bauern möglich die gewachsenen Bestände im April zu ernten. Bis zu 25 to. wurden pro Hektar geerntet. Mit normaler Kartoffelrodetechnik werden die Knollen aus den Dämmen aufgenommen und auf dem Erzeugerhof aufbereitet.

In großen 25 to. LKW gelangten die Knollen zum Verarbeitungsbetrieb der Fa. LIENIG-WILDFRUCHT-VERARBEITUNG aus Dabendorf bei Zossen. Hier wurden nach der Wareneingangskontrolle die Topinambur gewaschen, verlesen, zerkleinert und der Knollensaft ausgepresst. Aus dem Saft wird dann nach vielen aufwändigen Verfahren entweder Muttersäfte, Dicksäfte oder Pulver hergestellt.

Regionalpartner der Bio-Company Berlin-Schöneberg

Zur Ernte im April 2013 waren qualitativ hochwertige Knollen gereift. Aus der schonende und schnellen Verarbeitung entstanden frische Muttersäfte, Dicksäfte (Konzentrate) und Pulver. Die Bio-Company war noch auf der Suche nach einem Regionalpartner für Ihre Filiale in Berlin-Schöneberg. Die frischen Bio-Topinamburprodukte der LIENIG-WILDFRUCHT-VERARBEITUNG überzeugten und stehen seit dem in liebevoller Aufmachung in der Verkaufspräsentation.

Wertvolles Lebensmittel

Der weitaus größere Teil der Topinamburprodukte wird aber vorallem in Backwaren (z.B. Dr. Quendt, Dresden oder Märkisches Landbrot Berlin), Cerealien (Wurzener Nahrungsmittel), Nahrungsergänzungen, Fruchtaufstrichen, Getränken-Fruchtsäften aber auch in der Tierernährung verwendet.

Topinambur - eine wertvolle Wildfrucht

Die Topinamburknollen enthalten nicht wie die Kartoffel Stärke sondern Inulin. Topinambur-Inulin (nicht zu verwechseln mit Insulin!) ist ein Speicherkohlenhydrat der Fructose. Der Mensch besitzt keine Verdauungsenzyme dieses Inulin aufzunehmen. Es passiert daher unversehrt den Magen- und Dünndarmbereich und gelangt in den Dickdarmbereich.

Im Dickdarm wird das Topinambur-Inulin von den dort angesiedelten gutartigen Darmbakterien (Lakto- und Bifidobakterien) verstoffwechselt. Diese gutartigen (prebiotischen) Darmbakterien können sich gut ausbreiten zu Ungunsten von schädlichen (pathogene wie z.B. E. Coli, Clostridien) . Gleichzeitig werden bei der Verstoffwechslung von Topinambur-Inulin durch die gutartigen Bakterien sogenannte kurzkettigen Fettsäuren (Milch- und Buttersäure) gebildet, die Energie für die gestressten Dickdarmdarmzellen sind. Dieser Prozess wird durch vielzählige gesunde Mineralstoffe des **Topinamburs** wie Kalium, Kalzium, Magnesium, Phosphor unterstützt.

Diese Funktion ist deshalb in der heutigen Zeit so wichtig, da viele Erkrankungen und Belastungen des menschlichen (aber auch tierischen) Organismus ernährungsbedingt sind. Hat der Mensch im Laufe der Evolution noch anfangs bis zu 60% seiner lebensnotwendigen Energie aus dem Dickdarm gewonnen sind es heutzutage gerade noch 25%. Die moderne hochenergiehaltige und leicht verdaubare Nahrung aus industriell gefertigten isolierten Zucker, Eiweißen und Fetten werden sehr schnell vom Dünndarm aufgenommen und erhöhen den Blutzucker- und Blutfettspiegel. Allerdings steht nach der fast vollständigen Energieaufnahme des Dünndarmes im hinteren Darm kaum noch Energie für die Funktion der dort angesiedelten Darmzellen zur Verfügung. Noch schlimmer für den Verdauungsapparat ist allerdings, dass nach der schnellen Aufnahme durch den Dünndarm so genannten Endotoxine (Giftstoffe aus der Nahrung) des bakteriellen Eiweißabbaus im hinteren Darmbereich einfluten, von den energetisch unterversorgten Dickdarmzellen nicht zurückgehalten werden können und dann über die Darmwand in die Blutbahn einfluten und den gesamten Organismus mit Giftstoffen belasten.

Deshalb ist der Verzehr von **Topinambur** heute so wichtig für den menschlichen Organismus zum Erhalt eines gesunden mikrobiologischen Gleichgewichtes im größten Immunorgan des Menschen - im Darm! Durch diese Darmpflege wird der gesamte Organismus von schädlichen Stoffen aus der Nahrung entlastet und viele Körperorgane wie Leber, Niere, Bauchspeicheldrüse in Ihren lebenswichtigen (physiologischen) Funktionen unterstützt. **Topinambur**-Inulin beeinflusst daher positiv den Blutzucker-, Cholesterin- und Blutfettspiegel. Besonders für Diabetiker ist **Topinambur** daher zu empfehlen, da aus Langzeitbeobachtungen von **Topinambur**-Konsumenten bestätigt wird, dass die Insulinspritzungen verringert werden können und keine extremen Blutzuckerspitzen auftreten. Aber auch bei

Verdauungsbeschwerden und Übergewicht ist **Topinambur** zu empfehlen, da diese gleichfalls ernährungsbürtige gesundheitliche Belastungen sind. Besonders hilfreich ist **Topinambur**-Inulin als Begleitmittel bei Antibiotika Anwendung. Antibiotika reduzieren die gesamte Mikroflora im Organismus. Um einen gesunden Aufbau zu gewährleisten und ungesunde Auswucherungen (Darmpilze) oder Resistenzen zu vermeiden ist **Topinambur**-Inulin bestens geeignet. Auch ist aus der Literatur bekannt, das Inulin die Aufnahme von Kalzium fördert. Da vor allem viele ältere, weibliche Mitmenschen Probleme damit haben und unter Osteoporose leiden ist hier **Topinambur** auch hier sehr hilfreich.

Die Wildfrucht **Topinambur** für den ernährungs- und umweltgestressten Organismus sehr wertvoll. Auf Grund seiner botanischen und züchterischen Unberührtheit und seiner Herkunft aus Extremregionen (Anden) sammelt er viele wichtige Vitalstoffe, die heutzutage in der neumodernen (fast-/design food) Ernährung fehlen und daher für den täglichen Gebrauch sehr wichtig ist.

Bei repräsentativen Untersuchungen an Diabetikern konnte beispielsweise nachgewiesen werden, dass sowohl der Blutzucker- aber auch der Cholesterin- und Triglyzeridspiegel reguliert bzw. gesenkt wurde. **Topinambur** zählt zu den Gemüsearten, die für Diabetiker besonders verträglich sind. Die "tolle Knolle" ist das beinahe einzige erlaubte Gemüse ohne Berechnung von Broteinheiten.

Der Wetterverlauf in diesem Jahr lässt auf ein gute Ernte hoffen – dann aller Voraussicht wieder im März/April 2014...

Dabendorf, den 3. Juli 2013

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

Funk: +49 172 6431545

e-mail: flienig@Lienig.com

WEBSITE: <http://www.Lienig.com>