

## Startschuß zur Topinamburernte in Brandenburg/Mecklenburg

Wenn von September bis in den Spätherbst hinein seine goldgelben Blüten leuchten, kann Topinambur seine Verwandtschaft mit der Sonnenblume nicht mehr verleugnen. Geerntet werden im Frühjahr von der Pflanze die Knollen. Die "Erdbirne" - wie die ursprünglich nordamerikanische Pflanze auch genannt wird - wurde im Laufe des 18. und 19. Jahrhunderts in Europa fast vollständig von der Kartoffel verdrängt. Topinambur hat rote, weiße, gelbe oder violettfarbene Knollen, die oft - ähnlich der Ingwerwurzel - bizarr geformt sind und faustgroß werden können.

In Brandenburg und Mecklenburg wird Topinambur mittlerweile wieder auf ca. 50 ha im kontrolliert biologischen Vertragsanbau angebaut. Nach dem diesjährigen langen und harten Winter liegen die frostharten Knollen allerdings noch schadlos in Erde. Nach den zuletzt milderen Temperaturen und geringen Niederschlägen ist es den Bauern nun möglich die gewachsenen Bestände zu ernten. Bis zu 25 to. werden pro Hektar geerntet. Mit normaler Kartoffelrodetechnik werden die Knollen aus den Dämmen aufgenommen und gleich Vorort aufbereitet.

In großen 25 to. LKW gelangen die Knollen zum Verarbeitungsbetrieb nach Dabendorf bei Zossen. Hier werden 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.

Neben vielen Mineralstoffen und Vitaminen enthält Topinambur bis zu 16 Prozent **Inulin**, ein Reservekohlenhydrat, aufgebaut aus vielen einzelnen Fructosebausteinen. Wird Inulin als Nahrungsmittelbestandteil aufgenommen, passiert es den Magen- Darmtrakt unverändert bis zum Dickdarm, wo durch die Einwirkung der Darmbakterien durch Fermentierung unterschiedliche metabolische Endprodukte (kurzkettige Fettsäuren) entstehen. Die sich daraus ergebenden physiologischen Eigentümlichkeiten sorgen für gesundheitsfördernde Effekte und Vermehrung des Stuhlvolumens. Als Nebeneffekt wird die Darm- Transitzeit gesteigert und sowohl Blutfettwerte wie auch pH- Wert werden abgesenkt.

Inulin verbessert die Absorption von Mineralstoffen insbesondere Calcium und Magnesium-, senkt Blutfette durch Verbesserung des Fettstoffwechsels, fördert die Verdauung, schützt vor Krebsentstehung und entlastet indirekt

Gewerbegebiet • Märkische Straße  
**D - 15806 Dabendorf / Germany**

Tel +49 3377-328-0  
Fax +49 3377-328-115  
Funk: +49 172 6431545

Internet: <http://www.Lienig.com>  
e-mail: [flienig@Lienig.com](mailto:flienig@Lienig.com)



Seite 2 von 2

den Inselapparat bei der Bereitstellung von Insulin zur Regulierung des Blutzuckers und zur Verwertung von Glucose in den Zellen.

Inulin gehört vor allem zu den präbiotischen Stoffen, welche dazu dienen, die erwünschten probiotischen Bakterienkulturen im Darm zu ernähren. Dadurch wird die Anzahl dieser Kulturen im Dickdarm gesteigert und unerwünschte Bakterien werden in ihrer Verbreitung gehemmt. Die dadurch veränderte Zusammensetzung der Darmflora stärkt das Immunsystem und kann möglicherweise dadurch auch das Risiko der Entstehung von Krebs durch Absenkung der Ammoniakproduktion insbesondere im Magen- Darmtrakt senken. Als Nebeneffekt ergibt sich auch eine bessere Elimination von sogenannten Toxinen aus dem Körper.

Auf einen Nenner gebracht zeichnet Topinambur sind folgende positive Merkmale aus:

- Die Topinambur- Knolle ist ein pflanzlicher Appetitregulator.
- Die Topinambur- Knolle weist einen reichhaltigen Komplex an Mineralstoffen und Spurenelementen auf.
- Die Topinambur- Knolle ist an Ballaststoffen reich und fett- bzw. kalorienarm.
- Die Topinambur- Knolle hat starke präbiotische Eigenschaften und stimuliert dadurch das Immunsystem.
- Die Topinambur- Knolle verringert die Toxizität des Darminhaltes.

Das Einsatzspektrum ist groß. Vor allem Diabetiker wissen um die Vorzüge des Topinambur. Die Inhaltstoffe belasten nicht den Zuckerspiegel und verbessern zu dem noch die gutartige Darmflora von Mensch und Tier. Aber auch für zuckerfreie Lebensmittel, für Kindernahrung, in Backwaren, Schlankheitsprodukten und zur natürlichen Nahrungsergänzung ist Topinambur eine gern gesehene Lebensmittelzutat.

Voraussichtlicher Erntebeginn am **18.04.2006** auf folgenden Erzeugerhöfen:

Garzer Naturrinder GmbH Herr Dr. Gawlick Up´m Hof 1 17248 Krümmel Tel.: 039833 20446 Mobil: 0171 3621289 <a href="mailto:agrar-laerz-kruemmel@t-online.de">agrar-laerz-kruemmel@t-online.de</a>	Bioland Ranch Zempow Dr. Wilhelm Schäkel Birkenallee 12 16837 Zempow Tel.: 033923 76923 Mobil 0173 2058506 <a href="mailto:Wilhelm.Schaekel@Zempow.de">Wilhelm.Schaekel@Zempow.de</a>	Landwirtschaftsbetrieb Hans-Heinrich Grünhagen Dorfstr. 43 16909 Wernikow Tel.: 03394 433168 Mobil: 0173 2016769 <a href="mailto:info@hof-gruenhagen.de">info@hof-gruenhagen.de</a>
---	---	---

Dabendorf, den 11. April 2006