



Produkte



Die Topinambur
Manufaktur

Geschmack der ankommt...



Topinambur blüht von August bis in den November. Die Knollen stehen im Winter von Ende Oktober bis April zur Verfügung. Sie können z.B. in Erde eingeschlagen gut gelagert werden.



Unser Hof

Mit unserem Allgäuer Bauernhof haben wir uns auf Anbau, Handel und Vermarktung von Topinambur spezialisiert. Wir arbeiten in überschaubaren, familiären Strukturen und geben unser Bestes, um Sie zufrieden zu stellen.

Probieren Sie die Vielfalt von Topinambur und lernen Sie unser einzigartiges Produktsortiment kennen. Unsere zertifiziert ökologische Landwirtschaft bietet Ihnen erstklassige Qualität.



Geschmack der ankommt... Probieren Sie es aus!
Herzliche Grüße aus dem Allgäu
Die Topinambur Manufaktur



Die tolle Knolle Topinambur

Gesundheit & Wohlbefinden

Topinambur ist eine Pflanze aus der Familie der Sonnenblumen, bekannt auch unter dem Namen Erdartischocke oder Diabetiker Kartoffel. In der Erde werden unregelmäßig geformte, etwa kartoffelgroße Knollen gebildet, die an frischen Ingwer erinnern. Innen ist die Topinamburknolle weiß und sie trägt – je nach Sorte - eine bräunliche, gelbe oder violett gefärbte, dünne Schale. Das Wurzelgemüse kann roh, gebraten oder gekocht zu herrlichen Speisen kombiniert werden.

Topinambur ist besonders gesund!

Die nussig, süßliche Knolle ist reich an Inulin, sättigt angenehm und schnell und lässt den Blutzuckerspiegel kaum ansteigen. Topinambur ist prebiotisch, stärkt die Darmflora, hat eine Fülle wertvoller Inhaltsstoffe, Ballaststoffe und besonders viel Vitamin B1. Aus diesem Grund ist Topinambur besonders für Diabetiker empfehlenswert.

Topinambur wird frisch in der Winterzeit geerntet. Die Knolle enthält besonders viel Inulin.

Dadurch ist Topinambur optimal für die Gesundheit und kann Vitalität und Wohlbefinden steigern.

Frischer Topinambur

Topinambur Speiseknollen

Handverlesene Knollen in Premium Qualität. Sie können bei uns die hellchaligen Sorten Topstar und Gute Gelbe oder die rotschalige Violet de Rennes **von Ende Oktober bis April** frisch bestellen.

Kühl gelagert sind die Knollen etwa 5 Wochen haltbar.

Unser Topinambur stammt aus kontrolliert biologischem Anbau.

Versand ab 1kg



Topinambur Auflauf

- * 400 g Topinambur
- * 1 Zwiebel
- * 50 g Käse
- * 2 Eier
- * Muskatnuss
- * 2 EL Öl
- * Salz

Knollen sauber bürsten, im Dampftopf ca. 10 min dämpfen und danach pürieren. Eidotter dazugeben, steifgeschlagenen Eischnee unterziehen, mit Salz und Muskat würzen. Die Masse in eine gefettete, mit Weizenkleie ausgestreute Auflaufform geben. Inzwischen eine geriebene Zwiebel in Öl anbraten und über die Masse geben. Mit Käse bestreuen und im Backofen etwa 20 Minuten goldgelb überbacken.

Topinambur Pflanzknollen

Topinambur eignet sich ideal im großen Garten für die Versorgung mit frischem Gemüse, als Blütenpflanze oder Sicht- und Windschutz. Das Kraut ist ein beliebtes Futter für eine Vielzahl von Haustieren. Bedenken Sie, dass Topinambur bis zu 4m hoch werden kann!

Wir bieten Ihnen für den Hausgarten die Sorten Topstar, Gute Gelbe, Medius und Violet de Rennes an. Aus kontrolliert biologischem Anbau.

Mit 1 kg Topinambur Pflanzknollen können Sie ca. 5m² Fläche bepflanzen. Topinambur ist anspruchslos, widerstandsfähig und sehr wüchsig. Er braucht keinen speziellen Dünger und kann jahrelang am gleichen Platz stehen!



Topinambur für den Wildacker

Bei Jägern wird Topinambur als wertvolle Wildackerpflanze geschätzt. Das abgestorbene Kraut gibt auch im Winter die gewünschte Deckung für viele Tierarten. Bei Großwild ist die Knolle vor allem im strengen Winter eine beliebte Nahrungsquelle.

Wir bieten Ihnen unsere spezielle Mischung aus kontrolliert biologischem Anbau an. Topinambur kann im Herbst oder im Frühjahr gesetzt werden.

Wir liefern Ihnen ab 25 kg im Sack per Post oder bis zu mehreren Tonnen per Spedition.

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne zur Anlage Ihres Wildackers.

Beachten Sie unseren speziellen Wildackerflyer auf unserer Website.

Ansprechpartner: Georg Lindl Tel.: 08381 / 405404



Frischer Topinambur

Tipps im Umgang mit der Knolle

- Es ist ausreichend, wenn Sie Topinambur mit einer Gemüsebürste unter Wasser säubern. Viele wertvolle Inhaltsstoffe sitzen direkt unter der Schale.
- Essen Sie am Anfang nur ein bis zwei Knollen am Tag. Ihr Körper muss sich behutsam an den hohen Inulingehalt gewöhnen. Zu viele Topinambur kann am Anfang zu Blähungen führen.
- Lagern Sie den Topinambur in einer geschlossenen Box im Kühlschrank. Noch besser können Sie ihn in einem Pflanzkübel mit Erde lagern. So haben Sie den ganzen Winter über ein frisches, gesundes und knackiges Gemüse.

Inhaltsstoffe Topinambur

Energiewert pro 100g:

30 kcal / 126 KJ , zum Vergleich Kartoffeln: 85 kcal / 356 KJ

Energiewert	30 kcal / 126 KJ
Wasser	70 - 80 g
Eiweiss	2 - 9 g
Kohlenhydrate	15 - 25 g
Fett	0,5 g
Inulin	7 - 16g
Gesamt Ballaststoffe	12 - 22g

Vitamine

A	2 mg
B1	0,2 mg
B2	0,07 mg
c1	4mg
Beta Karotin	0,1 mg
Niacin	1,3 - 1,8mg

Mineralien

Natrium Na	5 - 18 mg
Calcium Ca	189 mg
Magnesium Mg	30 - 75 mg
Kalium K	400 - 800 mg
Eisen	5 - 18 mg
Kupfer	5 mg
Mangan	8 mg
Selen / Zink	1 mg
Kieselsäure	35 mg
Phosphor	80 mg

*Alle Angaben beziehen sich auf
100 g frische Topinambur-Knollen*

Anbau von Topinambur

Standortanspruch

keine besonderen Ansprüche, bevorzugt humose sandige Böden mit guter Wasserversorgung

Pflanzung

Knollenpflanzung im zeitigen Frühjahr, Anbau wie Kartoffeln, am besten angehäufelt, Abstand der Reihen 75 cm, Abstand in der Reihe 30 -35 cm, Pflanztiefe ca 5-7 cm, 1kg Pflanzgut reicht für ca. 5 m², Bedarf für 1 ha ca. 1,6 to. Topinambur ist mehrjährig und für die Dauerkultur geeignet. Beachten Sie das Topinambur starkwüchsig ist und viel Platz braucht.

Düngung

Empfehlung der Gesellschaft für Nachwachsende Rohstoffe: 2-2,5 kg/m² Mist. Wir empfehlen Ihnen auf den Einsatz von mineralischen Düngern zu verzichten.


Pflanzenschutz

sehr robuste Pflanze, es können Mehltau, Graufäule und Weißschimmel vorkommen. Topinambur verträgt keine Staunässe.

Ein Pflegegang im ersten Anbaujahr ist sinnvoll gegen Wurzelunkräuter wie z.B. Quecke. Empfehlenswert ist ein Anhäufeln im Mai. Topinambur setzt sich nachdem er etabliert ist gegen alle nicht erwünschten Kräuter durch.

Ernte

je nach Lage und Sorte ab Ende Oktober bei frostfreiem Boden den ganzen Winter über bis April. Oberirdisches Kraut entfernen oder gehäckselt auf dem Acker lassen, Knollen mit Kartoffelroder, Schwingsiebroder oder per Hand ernten.



Getrockneter Topinambur ist ein 100 % naturbelassenes Produkt. Die Knolle wird ohne jegliche Zusatzstoffe getrocknet bzw. wird der gepresste Saft weiterverarbeitet. Die wertvollen Inhaltsstoffe bleiben so erhalten.



Getrockneter Topinambur

Topinambur Chips



Die Topinambur Chips eignen sich hervorragend als gesunde Knabberei für zwischendurch. Entdecken Sie den süßlich nussigen Geschmack des Topinambur. Der Tüteninhalt entspricht der Menge von etwa 500 g frischem Topinambur. Reines Naturprodukt ohne schädigende Fette und Zusatzstoffe. kbA

100 g Packung

Topinambur Würfel



Mit den Topinambur Würfeln können Sie jetzt auch ohne frischen Topinambur ganzjährig köstliche Mahlzeiten herstellen. Manche mögen die Würfel auch zum Knabbern. Probieren Sie Ihr Lieblingsgericht aus! In einem speziellen Verfahren werden die Knollen gewürfelt und schonend getrocknet. Der Tüteninhalt entspricht der Menge von etwa 1 kg frischem Topinambur. kbA

200 g Packung

Topinambur Granulat



Das Granulat lässt sich hervorragend zum Kochen und Backen einsetzen. Beim Backvorgang bleibt die prebiotische Wirkung des Inulin erhalten. Es eignet sich besonders als Zutat für Brot, Gebäck sowie Wok- und Pfannengerichte. Das Granulat wird auch gerne im frischen Müsli verwendet. kbA

200 g Packung



Topinambur Mehl



Ersetzen Sie beim Backen bis zu 10 % Ihres normalen Mehls durch Topinambur Mehl. Dadurch können Sie die positiven Eigenschaften des Topinambur auch in Ihren Backwaren nutzen.

Besonders für die Herstellung von Brot, Brötchen, Keksen und Kuchen geeignet. kbA

200 g Packung

Topinambur Saftpulver



1-2 TL Topinambur Saftpulver in ein Glas Wasser aufgelöst ergeben ein erfrischendes und gesundes Getränk. Die regelmäßige Einnahme unterstützt Sie bei diabetischen Anwendungen und fördert die Verdauung.

Topinambur Saftpulver kann auch für gesundes und kalorienarmes Süßen aller Speisen eingesetzt werden. kbA

150 g Packung

Topinambur Blüten Tee



Die Heilkraft des Topinambur können Sie mit diesem Tee erfahren. Lindert Magen- und Verdauungsbeschwerden. Die handverlesenen Blüten werden von uns schonend getrocknet und bilden die Grundlage für diesen Tee. kbA

20 g Packung

Blatt & Blüten Tee 30 g Packung

Topinambur Müsli

Unser Topinambur Müsli ist eine Kombination aus vollwertigen Getreideflocken, aromatischen Sultaninen, knackigen Haselnüssen, fein abgestimmt mit Topinambur. Das im Topinambur enthaltene Inulin sättigt angenehm, zügelt den Appetit und stärkt die Verdauung. kbA

375 g Packung



Topinambur Kräcker



Herzhafte Topinambur Kräcker aus Dinkel und Topinamburmehl. Für den gesunden Knabberspaß am Abend oder zwischendurch. Topinambur Kräcker sind besonders gut geeignet für die positive Unterstützung der Verdauung. Zutaten: Dinkelmehl*, Dinkelflocken*, Olivenöl*, Topinambur Mehl*, Sesam*, Flohsamen*, Steinsalz, Wasser, *kbA

200 g Packung

Topinambur Knäckebröt

Das leckere und herzhafte Topinambur Knäckebröt wirkt durch seinen hohen Inulinanteil positiv auf die Darmflora. Das Knäckebröt hat neben der prebiotischen Wirkung appetitzügelnde Eigenschaften.

Es ist reich an Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen. Mit täglich zwei Scheiben Topinambur Knäckebröt unterstützen Sie aktiv Ihre Gesundheit. kbA

200 g Packung



Topinambur Tagliatelle



Die Tagliatelle bieten Ihnen die Möglichkeit einfach und genussvoll Topinambur zu genießen. Der höhere Inulingehalt eignet sich gut für die optimale Inulinversorgung.

Die Nudeln werden ohne Ei und aus regionalem Dinkel im Allgäu produziert. Die dunkle Färbung der Nudeln entsteht durch den Anteil an Topinambur.

250 g Packung

Topinambur Spirelli



Bio Topinambur Dinkel Spirellis bieten Ihnen die Möglichkeit einfach und genussvoll Topinambur zu genießen. Die Nudeln werden ohne Ei aus regionalem Dinkel im Allgäu produziert. Diese Nudeln schmecken nicht nur hervorragend sondern tragen durch Ihren ausgewogenen Inulingehalt zur Verbesserung des Stoffwechsels bei und wirken leicht appetitzügelnd.

250 g Packung

Topinambur Grünkern Suppe



Die herzhafteste Topinambur Grünkern Suppe ist schnell zubereitet und passt zu jeder Gelegenheit. Der besondere Geschmack ist mild und leicht nussig.

Die Topinambur Grünkern Suppe ist vegan, hefefrei, zuckerfrei ohne Palmöl und selbstverständlich ohne künstliche Aromen und Geschmacksverstärker.

250 g Packung

Topinambur Sirup -Inulin-

Topinambur Sirup -Inulin- eignet sich als Nahrungsergänzungsmittel für die Versorgung mit Inulin. Auch zum Backen und als Brotaufstrich geeignet. Die prebiotische Eigenschaft von Inulin unterstützt und regeneriert den Aufbau eines gesunden und ausgewogenen Stoffwechsels.

Für Diabetiker geeignet.

Inhaltsstoffe: Inulin 36 %, Fruktose 2 %, Brennwert / 100 g
69 kcal/ 295 kJ

0,25 l Flasche





Topinambur

... bei Diabetes und Diät

Topinambur wird auch als Diabetiker- Kartoffel bezeichnet. Der für Diabetiker so wertvolle Inhaltsstoff der Topinamburknolle ist das Inulin. Dieser Mehrfachzucker verleiht der Knolle den süßlichen Geschmack. Inulin wird am Ende des Verdauungsprozesses abgebaut und belastet daher den Blutzuckerspiegel kaum. Deswegen ist Topinambur unterstützend für die Diabetestherapie oder eine Diät geeignet.

Inulin, ein Ballaststoff im Topinambur, wirkt appetitzügelnd, sättigend und unterstützt Sie bei Ihrer Diät. Die regelmäßige Verwendung von Topinambur hat darüber hinaus einen positiven Einfluss auf die Verdauungsorgane sowie den Blutzucker- Cholesterin- und Harnsäurespiegel. Topinambur ist in der Liste E als Heilpflanze aufgeführt.

Topinambur Bio Kapseln

Topinambur Bio Kapseln zur Unterstützung der Verdauungsorgane, bei Diäten und Diabetes. Hochwertige Bio Topinambur Kapseln aus reinem Topinambur ohne weitere Zusätze und einer Kapsel aus Aga Aga (Algenart, dadurch können wir auf die üblichen Gelatinekapseln verzichten)

Das Inulin im Topinambur kann eine Verbesserung der Verstoffwechslung und Optimierung der Verdauung bewirken. Geliefert im hochwertigen, wiederverwendbaren Glastiegel.

100 Kapseln



Topinambur Prebiotik pur

Prebiotika aus Topinambur können die Darmflora aufbauen und stärken. Der hohe natürliche Gehalt am Ballaststoff Inulin wirkt anregend bei Verdauungsstörungen. Topinambur verstärkt das Sättigungsgefühl und kann dadurch bei der Gewichtsreduzierung unterstützen.

Prebiotik Pur kann zur Darmpflege beitragen, Verstopfungen auf natürliche Weise lösen und stimulierend wirken.

150g Glas



Topinambur Darm Kur



Eine Kur für den Aufbau, die Verbesserung und die Stärkung der Darmflora. Aus Topinambur, Kräutern und prebiotischen Kulturen. Topinambur liefert neben Kalium einen hohen Gehalt an Fructo-Oligosacchariden, die als Nährstoffe für die Darmbakterien gelten. Zusätzlich zu dem wertvollen Topinambur enthält die Darm Kur 8 wichtige aktive Lebkulturen. Ausgewählte Kräuter unterstützen die gute Darmverträglichkeit. Reiner Kakao verleiht dem Pulver eine feine Geschmacksnote.

Inhalt 250g

Topinambur Blüten Creme



Topinambur kann einen positiven Einfluss bei trockener Haut, Ekzemen und Schuppenflechte haben. Unsere Topinambur Blüten Creme bietet eine natürliche Pflege für beanspruchte Haut. Hergestellt aus Olivenöl*, Bienenwachs*, Kakaobutter* und Topinamburblüten* (*kbA)

60 ml Tiegel

Gesund abnehmen mit Topinambur



Erfahren Sie in diesem Buch, was die gesunde Knolle so wertvoll macht. Speziell zum Thema Diät geschrieben, bietet es darüber hinaus umfassende Informationen über Topinambur.

- So regulieren Sie Ihren Blutzuckerspiegel
- die ideale Grundlage für eine Diät
- viele köstliche Rezepte

Autor: Prof. Dr. Günter Bärwald, TU Berlin

Alte Gemüsesorten neu gekocht



Topinambur, Pastinake, Haferwurzel, Steckrübe, Schwarzwurzel - alte Gemüsesorten erleben heute ein Comeback. Und die alten Sorten bieten nicht nur etwas fürs Auge. Sie bereichern auch unseren Speisezettel und sind eine willkommene Abwechslung. Tolle Bilder, gute Rezepte. Ideal zum Verschenken. Autorin: Keda Black

Ich lebe gut mit Diabetes



„Sie haben Diabetes mellitus!“ Diese Diagnose trifft die meisten Menschen aus heiterem Himmel. Ein Motivationsbuch mit wertvollen Tipps aus den Bereichen Ernährung, Bewegung und Lebensfreude. Mit regelmäßiger Bewegung und bewusstem Essen ist es möglich, dem Diabetes entgegenzuwirken.

Autorin: Elisabeth Manke



Spirituosen...



Topinambur Schnaps

In Süddeutschland unter dem Namen Rossler bekannt, ist unser Topinambur Schnaps eine wirkliche Delikatesse. Das typisch nussige Aroma ist wunderbar ausgeprägt. Der Topinamburgeschmack entfaltet sich voll. Rund am Gaumen, milder und schöner geschmeidiger Abgang. Ideal als Digestif.

40 % alc. 0,5 l Flasche

Topinambur Himbeer

Der Topinambur Himbeer Schnaps ist eine Delikatesse. Das typisch nussige Aroma des Topinambur wird abgerundet mit einem Hauch von Himbeer und ist daher fruchtig und klar zugleich. Ein besonderes Geschenk für Liebhaber eines guten Tropfens.

40 % alc. 0,5 l Flasche

Topinambur Rossler

Im Badischen schon lange ein Geheimtipp ist der Rote Rossler. Auf Grundlage von Topinambur Schnaps wird Blutwurz angesetzt, der die typische rote Farbe bringt. Abgeschmeckt mit etwas Kandis erhält der Rote Rossler seinen reifen und vollmundigen Geschmack. Er eignet sich ausgezeichnet als Digestif.

37 % alc. 0,5 l Flasche

Topinambur Likör

Eine Rezepturkomposition des Prof. Dr. Bärwald aus feinen Kräutern, deren Heilwirkung schon Hildegard von Bingen (1098 – 1179) beschrieb, ergibt die würzige, feinbittere Geschmacksnote des unvergleichlichen Topinambur Likörs. Um die magenfreundliche Funktion des Topinambur und der enthaltenen Antioxidantien zu bewahren, wird nur grob filtriert. Die Süße kommt alleine vom Fruchtzucker der Topinamburknolle. Ideal als "Magenbitter" bzw. Digestif.



20 % alc. 0,35 l Flasche




Topinambur
Coffee
100 g


Topinambur
Chocolate
100 g


Topinambur
Liqueur


Topinambur
Liqueur


Topinambur
Liqueur


Topinambur
Liqueur


Topinambur
Liqueur



Die Topinambur
Manufaktur
Geschmack der ankommt...

Bestellmöglichkeit

In unserem Online Shop können Sie rund um die Uhr unsere Topinambur Produkte bestellen.

Sie finden dort auch weitere Angebote

- weitere Topinambur Produkte
- Rezepte
- Informationen über Topinambur
- Newsletter
- Bilder...

Wir versenden klimaneutral mit DHL GoGreen



www.topinambur-manufaktur.de

... info@topinambur-manufaktur.de

... Telefon 08381/405404

... Fax 08381/405755

Wir freuen uns auch über
Ihre telefonische Bestellung

www.topinambur-manufaktur.de





...So finden sie uns

Die Topinambur Manufaktur...

Riedhirsch 190

D-88178 Heimenkirch/Allgäu

Tel 0049(0)8381/405404

www.topinambur-manufaktur.de

Fax 0049(0)8381/405755

info@topinambur-manufaktur.de



Lindt's