

# kernEXPRESS

Ausgabe 1/2019



v.l.: Manfred Gnann, Werner Arts, Tobias-Werner Arts

## Editorial

Liebe Leserinnen und Leser,

**nach 27 erfolgreichen Jahren scheidet Manfred Gnann aus der Geschäftsführung der agaSAAT GmbH aus. In der Firmenzentrale in Neukirchen-Vluyn gaben wir am 28.03.2019 im kleinen feierlichen Rahmen offiziell seinen Rücktritt bekannt.**

Manfred Gnann gründete 1992 zusammen mit Werner Arts die agaSAAT GmbH und hatte seitdem zusammen mit ihm die Geschäftsführung inne. Zum 1. April 2019 ist Herr Gnann von der Position des Geschäftsführers zurückgetreten. Die Firmenvision war von Beginn an stetig gesicherte Lebensmittel zu produzieren und zu verkaufen. Wir sind stolz, sagen zu können, dass dies auch immer noch durch die heutige Firmenphilosophie bestätigt wird und in Zusammenarbeit mit dem aktuell rund 50-köpfigen Team das Familienunternehmen zum heutigen nationalen und internationalen Erfolg geführt werden konnte.

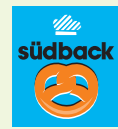
Manfred Gnann war hauptsächlich für die Bereiche Finanzen, Personal sowie den Einkauf zuständig. Sein vielfältiger Ideenreichtum reichte aber bis zur Entwicklung der patentierten Keimreduzierungsanlage veraLUX<sup>®</sup> und jüngst zur eigens für agaSAAT gezüchteten Leinsaat agaGOLDSTERN<sup>®</sup>. Er hat dazu beigetragen, dass sich agaSAAT zu einem Aushängeschild in der Branche entwickelt hat. Wir bedauern den Austritt von Manfred Gnann sehr und danken ihm für die jahrzehntelange erfolgreiche Zusammenarbeit.

Neben Werner Arts wird mit Wirkung zum 1. April 2019 sein Sohn, Tobias-Werner Arts, Teil der Geschäftsführung sein. Der Dreißigjährige übernimmt verantwortlich die Bereiche Verkauf, Marketing, Produktion und Qualitätssicherung.

Viel Freude bei der Lektüre wünscht Ihnen  
Ihr agaSAAT-Team

Kurz & bündig

## südback



Natürlich werden wir dieses Jahr auch wieder auf der **südback** ausstellen und würden uns vom **21. bis 24. September** über ihren Besuch freuen. „Die Südback ist und bleibt die wichtigste Fachmesse für uns. In diesem Jahr lassen wir unseren Messeauftritt daher professionell begleiten und arbeiten an einem neuen Auftritt“, so der neue Geschäftsführer Tobias Arts. Die genauen Details werden wir im Sommer in unserer Pressemitteilung bekannt geben.

## NATURLAND-PARTNER



Seit 2019 ist agaSAAT neuer Naturland-Partner. „Zum ersten Mal haben wir das Naturland-Logo offiziell auf der Biofach getragen“, so Geschäftsführer Werner Arts. „Wir sind stolz nun ein Teil der Naturland-Familie zu sein und freuen uns auf eine tolle Zusammenarbeit.“

## LOGISTIKPREISE STEIGEN

Die angespannte Situation im Güterverkehr wirkt sich auch stark auf unser Geschäft aus. Frachtraumengpässe, erhöhte Mautsätze sowie steigende Treibstoff- und Personalkosten lassen die Logistikkosten steigen und wenig kurzfristig buchbare Frachträume zu. Diese Kosten reichen unsere Lieferanten und Logistikpartnern an uns durch, sodass wir stark gestiegene Kosten notieren müssen, die wir leider auch auf unsere Aufträge umlegen müssen.

## EU-LEITLINIEN FÜR BIO-WAREN VERLÄNGERT

**Bio-Produkte aus Kasachstan, Ukraine, Moldawien (neu!), Russland und China (neu!) werden weiterhin (gültig bis zunächst 31.12.2019) zusätzlichen offiziellen Kontrollen unterzogen. Dazu zählen u. a. Getreide, Ölsamen, versch. Samen, Pflanzen für den Heilgebrauch sowie Rückstände der Lebensmittelindustrie (z. B.: Pellets, Ölkuchen).**

Es ist positiv, dass die bereits geltenden Maßnahmen beim Import aus diesen Ländern fortgesetzt werden, denn dadurch verabschieden sich unseriöse Anbieter aus dem Markt und die Rohstoff- sowie Marktsicherheit steigt. Durch die zusätzlichen Lebensmittelkontrollen steigt der Verbraucherschutz, allerdings steigen dadurch auch die Preise und die Verfügbarkeit nimmt ab. Daher empfehlen wir Kontrakte zur Absicherung zu schließen, um Warenengpässe zu vermeiden.

Rohstoffe

## MARKTBERICHT

### Blaumohn

Das Angebot für Qualitätsware ist sehr gering. Der Kauf von Standardware beinhaltet oft auch Qualitätseinbußen zu einem festen Preis. Voraussichtlich wird die Durststrecke noch bis Ende Juli/Anfang August anhalten. Aufgrund nicht optimaler Anbaubedingungen ist mit einer kleinen Ernte Wintermohn zu rechnen, die die Marktsituation trotzdem etwas entlasten wird. Die Haupternte im September/Oktober 2019 wird zum Weihnachtsgeschäft hoffentlich genug Blaumohn liefern und lässt das Preisniveau sinken.

### Kürbiskerne

Lange wurde die schlecht ausgefallene Ernte in China angekündigt, jetzt ist Bewegung in den Markt gekommen. Vom einen auf den anderen Tag sind die Preise gestiegen. Aktuell wird in China nur noch kurzfristig Ware angeboten, ein Teil der Verkäufer hat sich zurückgezogen. Weitere Preissteigerungen werden erwartet, sodass zu einem kurzfristigen Einkauf von Kürbiskernen geraten wird. Denn bis zur nächsten Ernte 2019 kann es lang werden. Hinzu kommen bei chinesischen Kürbiskernen neuerdings Schwierigkeiten mit Glyphosatbelastungen.

### Leinsaat

Die braune und helle Leinsaat sind mit einer guten Qualität im Markt, wobei die braune Leinsaat günstiger als die Helle zu beziehen ist. Das liegt zum einen an der speziellen Zuchtlinie und zum anderen an den Anbaustandorten sowie der daraus resultierenden sehr hohen Qualität und Schmackhaftigkeit.

**Tipp:** Auch weiter verarbeitete Produkte wie Leinschrot und Leinmehl lassen sich auch gut in Backwaren verarbeiten und bieten dabei ihre ganz eigenen Vorteile.

### Sesam, geschält/natur

Der Markt ist unverändert fest und eine Bevorratung ist ratsam. Aktuell wird schwarzer Natursesam verstärkt nachgefragt. Aber auch Natur-, geschälter und frisch gerösteter Sesam ist regelmäßig verfügbar.

### Sonnenblumenkerne, geschält

Unverändert günstig mit guten Qualitäten sind Sonnenblumenkerne im Markt verfügbar.

### Bioware

Abgesicherte Qualitätsware sollte verstärkt auf Vorrat gekauft werden. Durch die erweiterte Qualitätsabsicherung ist mit steigenden Preisen und verzögerten Lieferungen zu rechnen.

### Weitere Produkte

KürbiskernChips, Sonnenblumenkern-Chips, Geschrotete Leinsaat, Leindotter, Basilikum, Quinoa, Amaranth, Sesam BLACK und geröstete Samen auf Anfrage. Weitere Artikel gerne auf Nachfrage.



Sesamanbau und Import

## REISEBERICHT OSTAFRIKA

**Wir meinen: Ferne entfernt nicht von Verantwortung. Deshalb beginnt das Qualitätsmanagement bei agaSAAT bereits in den Produzentenländern auf dem Feld. Die Importwaren für Sie beziehen wir nur von langjährigen und geprüften Vertragspartnern, die regelmäßig bezüglich ihrer Anbau- und Arbeitsbedingungen begutachtet werden.**

Mitte November waren wir zu Gast in Uganda und haben uns die Sesamproduktion angesehen. Unser Ansprechpartner vor Ort ist GADC-Gründer (Gulu Agricultural Development Company) Bruce Robertson, der sich seit 2009 für die Wiederbelebung des bäuerlichen Wissens sowie die Aus- und Weiterbildung der Bauern in den Bereichen nachhaltige Landwirtschaft, Landwirtschaft als Lebensgrundlage, sachgerechte Lagerung, Buchhaltung uvm. widmet. Zusammen mit anderen Organisationen wurden Felder in bestimmten geografischen Regionen aufgebaut und eine neue Wertschöpfungskette gebildet. Ebenfalls werden die Anbauer über die GADC durch die Organisation Fair for life for trade (Fair Trade) und Control Union (für GOTS) zertifiziert.

Bei unserem Besuch der Sesam-Produktionsstätte in Gulu haben wir die neue Halle zur Lagerung und Verarbeitung besichtigt. Sie wird unseren Anforderungen gerecht. Zusätzlich soll noch in diesem Jahr eine neue Reinigungslinie installiert werden. Bei der Feldbegehung ist direkt ins Auge gefallen, wie hell und gleichmäßig der Sesam in der Region Gulu wächst, sodass wir uns auf die Zusammenarbeit mit GADC sehr freuen, auch weil die Erlöse die örtliche Infrastruktur unterstützen.

## AKTUELLE HANDHABUNG BEIM SESAMIMPORT

**Seit einiger Zeit berichten wir im monatlichen Marktbericht über Importverzögerungen der Sesamsaat. Beim Sesam mit dem Ursprung Afrika und Indien ist nämlich eine gesonderte Prüfung des Veterinärsamts gefordert.**

20% der eintreffenden Container aus Indien und 50% aus Nigeria müssen durch das Veterinärsamt auf Salmonellen untersucht werden. Bis zum Analyseergebnis ist die Ware gesperrt und darf nicht verarbeitet werden. Wenn die Ware negativ auf Salmonellen getestet wurde, darf diese im Lager aufgenommen werden. Bei einer positiven Analyse muss die Ware in den Ursprung zurück verschifft und den örtlichen Behörden gemeldet werden. Dies gilt sowohl für konventionelle als auch Bio-Ware. Für jeden Container wird nach Beprobung bzw. Freigabe ohne Beprobung ein sogenanntes „GDE“ (Gemeinsames Dokument für die Einfuhr) vom Veterinärsamt ausgestellt. Dieses muss auch bei der Verzollung vorgelegt werden.



# OSTERMOHNHEFEKRANZ

## Zutaten Mohnmasse:

100 g agaDAMPFMOHN®  
40 g Zucker  
25 g geriebener Zwieback  
25 g aufgelöste Butter  
75 g Wasser  
2,5 g Zimt  
5 Tropfen Vanille Aroma  
5 Tropfen Bittermandel  
1 Ei

## Zutaten Hefeteig:

20 g Hefe  
80 g Zucker  
100 g Milch warm  
225 g Mehl  
1 Ei  
25 g weiche Butter

20 g Backfester Vanille-Pudding Dr. Oetker

## Herstellung:

1. Mit den Hefeteigen wird folgendermaßen gearbeitet. Kneten Sie alle Zutaten von Hand zu einem geschmeidigen Teig. Teilen sie die Teigmasse in drei gleich große Stücke und formen sie mit der Hand zu runden Teigkugeln, um sie anschließend 20 min. an einem warmen Platz unter einem Handtuch aufgehen zu lassen.
2. Die Mohnmasse wird wie folgt zubereitet: Es werden einfach alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge miteinander vermengt. Die Mohnmasse sollte streichfähig und somit gut formbar sein. Die Mohnmasse sollte nur mit Zimt, Bittermandelaroma und Vanillearoma gewürzt werden. Denn je mehr Gewürze eingesetzt werden, desto weniger kann sich das Mohnaroma entfalten.
3. Nachdem die Teigkugeln deutlich aufgegangen sind, werden sie mit dem Rollholz auf eine Größe von ca. 12 x 25 cm ausgerollt. Nun die Mohnmasse gleichmäßig auf die 3 Teigstücke verteilen. An der längeren Seite die Teigstücke zu einer Schnecke stramm aufwickeln.
4. Dadurch entstehen drei schön gefüllte Mohn-Stränge, die wir als Zopf zusammenlegen. Beide Zopfenden mit etwas Wasser anfeuchten und auf ein mit Backpapier belegtes Blech rund als Kranz zusammenlegen. Den fertig gelegten Kranz unter einem Handtuch nochmal rund 20 min. an einen warmen Platz ruhen lassen. Vor dem Backen noch mit etwas Wasser befeuchten.

**Ofen mittlere Schiene vorgeheizt:** 185° C

**Backzeit:** ca. 20 – 25 min. Gold-gelb ausbacken

Als Deko Hagelzucker und gehobelte Mandeln benutzen. Nach dem Backen mit gekochter Aprikosenmarmelade abglänzen.



# BIOFACH

**Die Serviceleistungen standen auf der diesjährigen Biofach klar im Fokus, denn neben dem Import, den Laborleistungen, einem sorgfältigen Reinigungsprozess inkl. Farbsortierung und Keimreduzierung sowie dem Mischen und der Lagerhaltung bietet agaSAAT jetzt auch das Rösten von Backsaaten an.**

Stellvertretend für die Maschinenpower am Messestand präsentierte die Firma Petkus den Vollfarbsortierer von ROEBER. Die hochentwickelte Software des OptoSelector 901 verarbeitet exzellente Bilder jedes einzelnen Kornes und ist standardmäßig mit Größen- und Formerkennungstechnologie ausgestattet. Natürlich durfte bei uns auch wieder ordentlich genascht werden, dafür stand schlesischer Mohnkuchen in mundgerechten Probierhäppchen bereit. Wir bedanken uns bei allen Besuchern, Kunden und Interessierten, die die Messe mit ihrem Besuch erst erfolgreich gemacht haben.



Erweitertes Dienstleistungsangebot

## JETZT AUCH RÖSTEN!

Wer hat nicht schonmal Sonnen-, Pinien oder Kürbiskerne in der Pfanne geröstet!? Denn ob zur Veredelung von Feinkostsalaten oder zum Backen, durch den Röstprozess werden besondere Aromen freigesetzt und verleihen dem Produkt einen ganz neuen Pfiff. Der aromatische, intensivierte Geschmack kommt auch in Teigwaren wunderbar zur Geltung. Deshalb nutzen Sie den Vorteil der Röstaromen und verfeinern ihre Backwaren mit gerösteten Backsaaten von agaSAAT. Näheres erfahren Sie bei Michael Becker unter der Rufnummer 02845-9146-29.

### Impressum

agaSAAT GmbH  
Kelvinstraße 2  
47506 Neukirchen-Vluyn  
Tel. +49 2845 – 91 46 – 0  
Fax +49 2845 – 91 46 – 51  
www.agasaat.de  
www.agadampfmohn.de  
info@agasaat.de

### Ausgabe

1/2019

### Herausgeber

agaSAAT GmbH

### Redaktion

Sabrina Köring

### Layout

www.svenrother.de

### Auflage

2.100 Stück

