

agaSAAT GmbH

## ÖKO-SPEZIALIST FÜR SAMEN UND SAATEN

**In diesem Herbst fahren Naturland Betriebe am Niederrhein eine neue Ernte ein: Auf ihren Feldern wachsen erstmals Steirische Ölkürbisse, eine besondere Sorte mit Kernen, die nicht geschält werden müssen. Die agaSAAT GmbH hat den Anbau in Auftrag gegeben und möchte damit Verarbeiter wie Bäckereien, Ölmühlen und Müslihersteller bedienen. Damit der Versuch zum gemeinsamen Erfolg wird, arbeitet sie eng mit den Landwirt:innen zusammen.**



Werner Arts (Mitte) und seine Söhne Tobias-Werner Arts (links) und Fabian Arts (rechts) vor dem neuen Lager, das bald CO<sub>2</sub> neutral in Betrieb geht. Quelle: agaSAAT

Zunächst sind es 100 Hektar Anbaufläche, die für das Naturland zertifizierte Regionalprojekt genutzt werden. Denn das Unternehmen und seine Vertragspartner wollen erst einmal Erfahrung mit der neuen Kultur gewinnen, die eine spezielle Erntetechnik und Aufbereitungsweise benötigt. Beim Einholen auf dem Feld werden die Früchte bereits maschinell aufgebroschen. Dabei wird das wässrige Fleisch von den öl- und aromareichen Kernen getrennt, die dann gewaschen, getrocknet, gebürstet und gereinigt zu agaSAAT ins nahe Neukirchen-Vluyn geliefert werden. Viele Neuankünfte dieser Art hat Werner Arts in den letzten 30 Jahren begleitet und das Sortiment im Einklang mit den Bedürfnissen des Marktes erweitert. Rund 22.000 Tonnen Back-, Gewürz- und Keimsaaten verlassen inzwischen Jahr für Jahr das Haus. Als die exotischen Chiasamen zum neuen Superfood avancierten, holte der Unternehmensgründer das heimische Pendant – den Leinsamen – als zeitgemäße Neuzüchtung wieder aus der Nische. 2015 wurde agaGOLDSTERN vom Bundesortenamt zugelassen und kurz darauf als erstes Produkt nach den Naturland Richtlinien zertifiziert. „Der Schritt war für uns wichtig, um unseren hohen ökologischen und qualitativen Anspruch nach außen sichtbar zu machen“, erklärt Werner Arts. „Gleichzeitig stieg auch bei unseren Kunden die Nachfrage nach verbandszertifizierten Rohstoffen, die sich bis an den Ursprung zurückverfolgen lassen.“

zierten Rohstoffen, die sich bis an den Ursprung zurückverfolgen lassen.“

### Partner rund um die Welt

Bei der Entscheidung für Naturland spielte die internationale Ausrichtung des Verbandes eine wichtige Rolle. Denn damit war eine Zertifizierung von heimischen Back-, Gewürz- und Keimsaaten ebenso möglich wie der gemeinsame Aufbau von Anbauprojekten weltweit. Eines der jüngsten wurde vor zwei Jahren zusammen mit der Gulu Agricultural Development Company GADC in der ugandischen

zellen kultivieren. Tobias-Werner Arts, Sohn des Unternehmensgründers und seit 2019 Geschäftsführer, hat den Entwicklungsprozess und die Zertifizierung durch Naturland begleitet. „Sobald es die Corona Bedingungen zulassen, werde ich wieder dorthin reisen, um mich persönlich mit den Erzeuger:innen auszutauschen und die Anbau- und Produktionsbedingungen zu begutachten“, erzählt er. „Diese direkte Zusammenarbeit ist für uns essenziell, denn schließlich wird über die spätere Qualität unserer Produkte schon auf dem Feld entschieden.“ Für die beständige Betreuung der Kleinbäuerinnen und -bauern sind lokale Fieldmanager eingestellt worden, die unter anderem Schulungen organisieren und den Weg vom Feld über die Sammelstellen bis zur Lagerung und Aufbereitung begleiten. Die eigens errichtete Produktionsstätte wurde 2019 um eine neue Reinigungslinie ergänzt, in der die Saat gründlich vorgeeignet wird. Erst dann verlässt sie in Containern das Land, um am Niederrhein einen aufwändigen Qualitätssicherungsprozess und – je nach Kund:innenwunsch – verschiedene Verarbeitungsstufen wie Röstung oder Mischung zu durchlaufen.



Die Geschäftsführer Tobias-Werner Arts (links) und Werner Arts (rechts) bei der Kürbisfeldbegehung mit Vertriebsmanager André Gehrmann. Quelle: agaSAAT

Region Gulu etabliert. Dort ist eine Kooperative mit rund 30.000 Kleinbäuerinnen und -bauern entstanden, die für agaSAAT Sesam auf ihren Par-

### Reinheit an erster Stelle

Neben Tobias-Werner Arts, der als Geschäftsführer den Verkauf und damit ein Umsatzvolumen von 40 bis 45

Millionen Euro pro Jahr verantwortet, hat auch sein Bruder Fabian Arts eine leitende Position im Familienunternehmen inne: Er koordiniert in Neukirchen-Vluyn die betriebsinternen Abläufe von der Anlieferung und Lagerung über die Produktion und Abfüllung bis zum Versand der Back-, Gewürz- und Keimsaaten. Da agaSAAT ausschließlich Kunden aus der Lebensmittel- und Pharmabranche bedient, werden sehr hohe Qualitätsmaßstäbe angesetzt und eigene sowie unabhängige akkreditierte Labore involviert. In der Regel treffen die Rohstoffe bereits mit einem Reinheitsgrad von 98 Prozent ein. Anschließend müssen sie vier Reinigungsstufen passieren, die durch Farbsortierer, Steinausleser und Spezialsiebe Fremdkörper und Verunreinigungen herausfiltern. Zudem hat agaSAAT im vergangenen Jahr eine CO<sub>2</sub> basierte Druckentwesungsanlage installieren lassen, die mit 30 bar Druck einen möglichen Insektenbefall zuverlässig ausschließt. „Die Herausforderung besteht darin, die lebensmittelrechtlichen Anforderungen und die Erwartungen an ausgezeichnete Öko-Qualität in Einklang zu bringen“, meint Tobias-Werner Arts. „Jede Saat soll ihre besonderen ernährungsphysiologischen Eigenschaften behalten und unverfälscht zu unseren Kund:innen kommen. Deshalb arbeiten wir so schonend wie nur möglich.“

**Wachstum mit Naturland**

Entlang der ganzen Wertschöpfungskette hat agaSAAT in den letzten drei Jahrzehnten tragfähige Part-



agaGOLDSTERN war das erste Produkt, das nach Naturland Richtlinien zertifiziert wurde. Quelle: agaSAAT

nerschaften aufgebaut, die auch der Coronakrise standhalten. Trotz aller Hindernisse konnten Ernten zuverlässig eingebracht, angeliefert und zu erstklassigen Back-, Gewürz- und Keimsaaten verarbeitet werden. Die Erzeuger:innen bekommen dafür angemessene Preise, die gemeinschaftlich ausgehandelt werden und einen wirtschaftlichen Deckungsbeitrag beinhalten. „Anbaumengen werden von uns im Vorfeld vereinbart, um eine Überproduktion zu vermeiden“, erklärt Tobias-Werner Arts. „Das ist nachhaltiger und versetzt uns in die Lage, die Vergütung für alle Seiten fair zu gestalten.“ Aktuell arbeitet agaSAAT an neuen Projekten, um die Rohstoffbeschaffung – wie im Beispiel die Steiri-

schen Kürbiskerne – immer regionaler zu gestalten. Wertvolle Unterstützung kommt dabei von der Marktgesellschaft der Naturland Bauern AG, die Kontakte zu Bauern in ganz Deutschland vermittelt. Gerade Hersteller von Müsli und Ölen bekunden eine wachsende Nachfrage, die auf ein gesünderes Ernährungsverhalten der Endkund:innen zurückzuführen ist. Darauf mit immer mehr heimischen Rohstoffen zu reagieren ist das Ziel, das sich agaSAAT für die nahe Zukunft gesetzt hat.

*Claudia Mattuschat, freie Journalistin  
Martina Romanski,  
Naturland Zeichen GmbH*

ANZEIGE

**30  
für 30**

**30 innovative  
Bio-Pioniere  
für Bayern  
gesucht**



Die bayerische Staatsregierung hat das Ziel gesetzt, 30 Prozent der landwirtschaftlichen Flächen in Bayern im Jahr 2030 ökologisch zu bewirtschaften. Mit der Initiative „30 für 30“ suchen wir daher bayernweit 30 Handlungsbeispiele aus der Land- und Ernährungswirtschaft sowie der Gastronomie, die mit modernen und neuen Konzepten bio-regionale Ernährung in Bayern voranbringen.



REICHEN SIE AB SOFORT  
IHR UMSETZUNGSBEISPIEL EIN!

Alle Details unter:  
[www.biosiegel.bayern/30für30](http://www.biosiegel.bayern/30für30)

Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

