

# kernEXPRESS

Ausgabe 1/2018

NEU  
agaDAMPF-  
MOHN<sup>®</sup> -  
WEISS

DE-ÖKO-001



## Editorial

Liebe Leserinnen und Leser,

zeigen Sie klare Kante! Grenzen Sie sich eindeutig von Standard- und Discounterware ab und setzen neue Geschmacksakzente!

Wie? Mit dem agaDAMPFMOHN<sup>®</sup> - WEISS.

Er unterscheidet sich nicht nur farblich, sondern auch durch seinen mild walnussigen Geschmack. Er ist „Ein Traum vergleichbar mit weißer Schokolade“, schwärmt Mohn-Spezialist Michael Becker, der den agaDAMPFMOHN<sup>®</sup>-WEISS auch als eine tolle Alternative für Nussfüllungen sieht. Für das Grundrezept der Mohnmasse mit dem agaDAMPFMOHN<sup>®</sup>-WEISS setzen Sie sich direkt mit Herrn Becker in Verbindung. Sie erreichen ihn unter **+49 (0) 2845-9146-29** oder [m.becker@agasaat.de](mailto:m.becker@agasaat.de)

### Vorteile agaDAMPFMOHN<sup>®</sup>-WEISS

- Eine Alternative zu Nussfüllungen
- Für mehr Mohnvielfalt im Sortiment
- Zur Abgrenzung von Standard- und Discounterware
- Mit Kristallen gemahlen und schonend mit Dampf stabilisiert
- Nimmt deutlich mehr Geschmacksstoffe auf
- Milder, leicht walnussiger Geschmack
- Komplett ohne chemische Zusätze
- 100 Prozent naturbelassen
- Haltbarkeit von sechs Monaten

Überzeugen Sie sich selbst vom agaDAMPFMOHN<sup>®</sup>-WEISS und fordern ein unverbindliches Muster an. Wir freuen uns auf ihren Anruf.

Ihr agaSAAT-Team



### Das agaSAAT-Team sucht Verstärkung!

Und zwar für jemanden, dessen Herz für den Einkauf schlägt. Wenn Sie sich kein X für ein U vor-machen lassen, eine kaufmännische Ausbildung oder Studium haben und mehrjährige Berufserfahrung in der Bearbeitung und Abwicklung des operativen Einkaufs, dann schauen Sie unbedingt auf [www.agasaat.de/karriere](http://www.agasaat.de/karriere) vorbei und lesen ihre Jobbeschreibung.

Nicht ihr Ding? Denn Sie brennen für den Vertrieb? Dann haben wir auch das passende für Sie! agaSAAT sucht nämlich eine kommunikative Persönlichkeit, die uns mit Kernkompetenz und Leidenschaft beim internationalen Vertrieb von PREMIUM-Backsaaten und -Gewürzen an Großbäckereien und die lebensmittelverarbeitende Industrie unterstützt. Wenn Sie sich also nachweislich die ersten Sporen im Vertrieb verdient haben, dann bewerben Sie sich. Lesen Sie mehr zu ihrer Stellenbeschreibung auf [www.agasaat.de](http://www.agasaat.de).



## Auszeichnung

# LANDESEHRENPREIS/ DLG-GOLD

Ministerin Christina Schulze Föcking überreichte agaSAAT-Geschäftsführer Manfred Gnann und Prokurist Tobias Arts im November 2017 den Landesehrenpreis im Düsseldorfer Maxhaus. Grundlage für die Verleihung waren die goldenen DLG-Prämierungen für das agaGOLDSTERN® Leinmehl und den agaDAMPFMOHN® in Bio-Qualität sowie das besondere Engagement des Familienunternehmens.

Denn auch Kriterien wie die Bereitstellung von Ausbildungsplätzen, die Bezahlung nach aktuellen Tarifverträgen und zufriedenstellende Ergebnisse bei der Lebensmittelüberwachung flossen mit in die Auswahl ein. 2017 bestand agaSAAT zum elften Mal in Folge das IFS-Audit. Beide Audits wurden wieder auf dem „Höherem Niveau“ bestanden.



## Rohstoffe

# MARKTBERICHT

### Blaumohn

Die Aussaat zur Ernte 2018 ist durch den Wittereinbruch etwas verzögert. Für Qualitätsware sind die Anbauverträge für morphin-reduzierte Sorten bereits abgeschlossen, sodass die Ware schon heute verhandelt werden kann. Der zurzeit verfügbare Blaumohn steigt im Preis, denn der Absatz nach Russland floriert stark.

### Kürbiskerne

Die Billigofferten für Shine Skin A stammen hauptsächlich aus der Ernte 2016 und sind nicht mit der Qualität der frischen Ware zu vergleichen. Also aufgepasst, denn ein schlechter Geschmack verdirbt die beste Backware. Zudem bereitet die 2016er Ware nur Schwierigkeiten bei der Lagerung und Sensorik. Mit GWS und Shine Skin aus der Ernte 2017 ist man auf der sicheren Seite. Die Mai-Aussaat in China unterliegt einigen Stimmungsschwankungen und so wird sich der Markt in den nächsten Monaten weiter festigen.

### Leinsaat

Die braune Leinsaat ist auch bei geprüfter Qualität sehr günstig. Die helle Leinsaat wird langsam knapp, denn der milde Geschmack und die Eignung für sehr gute Ölgewinnung lassen die Nachfrage steigen.

### Sesam, geschält

Neuerdings tauchen Angebote mit minderer Qualität aus Indien selbst auf, die nicht vergleichbar mit der Qualitätsware aus Indien und Nigeria sind. Lassen Sie sich nicht täuschen, 1a Ware ist gleichbleibend gefestigt.

### Sonnenblumenkerne

Es wird um jeden Euro gefeilscht und die Preise bleiben niedrig. Beachtlich dagegen, was der Verbraucher für Sonnenblumenkerne im Vogelfutter ausgibt.

### Bioware

Liegt im Trend der konventionellen Rohstoffe. Die Rückstands-VO für Bio-Ware ist strikter gegenüber der für konv. Ware. Lassen Sie sich immer Analysen vorlegen.

### Kurze Zusammenfassung für den Einkauf:

Behalten Sie v.a. bei Blaumohn, Kürbiskernen und Sesam die Qualität im Blick, denn Minderqualitäten können am Ende teuer werden.

Jeden Monat den Marktbericht lesen?

Das geht ganz easy.

Einfach auf [www.agasaat.de](http://www.agasaat.de) registrieren.



Gastkommentar, Dr. Markus Weck

## ALLERGENKENNZEICHNUNG – DAS KREUZ MIT DEM KREUZKONTAKT\*

**Die gesetzlich geregelte Allergenkennzeichnung ist seit einigen Jahren in der Praxis der Lebensmittelhersteller fest verankert. Ganz im Gegensatz zum Bereich der so genannten „Spurenkennzeichnung“, bei dem es um Hinweise auf einen möglichen Kreuzkontakt mit rezepturgemäß nicht enthaltenen Stoffen geht.**

### Zutaten und Spuren

Die Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) regelt die Kennzeichnung von Zutaten. Der Begriff der „Zutat“ setzt voraus, dass ein bestimmter Stoff zielgerichtet und wissentlich bei der Herstellung eines Lebensmittels verwendet wird. Umgekehrt sind Stoffe, die unbeabsichtigt in ein Lebensmittel gelangen, keine „Zutaten“ im Sinne der LMIV; sie unterliegen also nicht den Vorschriften der Zutatenkennzeichnung. Dies gilt selbstverständlich auch für Fälle des Kreuzkontakts, der dazu führen kann, dass „allergene“ Stoffe in sehr geringen Anteilen – „Spuren“ – in einem Lebensmittel enthalten sein können.

### Wie kommt es zu Kreuzkontakten?

Kreuzkontakte können vielfältige Ursachen haben (Beispiele nach Frey, Allergene Stoffe sind schwer zu fassen, Fleischwirtschaft 2005, S. 69, 71, Tab. 5):

- Kontakte beim Vorlieferanten durch unbeabsichtigten Eintrag bei Feldfrüchten, Pollenflug, Fruchtwechsel
- Kontakte bei der Aufbereitung durch den Vorlieferanten bei Reinigung, Siebung, Sichtung
- Rohwarenlagerung, Mischen, Abfüllen
- Allgemeine Bedingungen in der Produktion, z. B. Staubentwicklung

Die Möglichkeiten zur Vermeidung von Kreuzkontakten sind beschränkt und oftmals weniger praktikabel. So können Rohstoffe nicht immer unter der Berücksichtigung eines ausreichenden Abstandes zu benachbarten Feldern mit „allergenen“ Feldfrüchten ausgewählt werden. Wesentlich einfacher ist da die regelmäßige Reinigung der Geräte, Produktlinien und der Produktionsstätte im Allgemeinen, so-

wie die getrennte Lagerhaltung von den Rohstoffen. Aber auch eine sinnvolle Reihenfolge bei der Verarbeitung kann Spuren allergener Stoffe vermeiden.

Im Rahmen von Zertifizierungen wird diesem Thema eine immer größere Bedeutung zuteil. Nicht nur der verbreitete Standard IFS fordert ein risikoorientiertes Allergenmanagement, sondern auch die Behörden der amtlichen Lebensmittelüberwachung, insbesondere dann, wenn Unternehmen sich dafür entscheiden, ihr Produkt mit einem Spurenhinweis zu versehen.

Neben der eigentlichen Herstellung der Lebensmittel ist aber auch ein besonderes Augenmerk auf die unterstützenden Tätigkeiten zu richten. Denn die Spurenproblematik beginnt bereits beim Einkauf der Rohstoffe und Zutaten. Ob entsprechende Zusicherungen gemacht werden können, hängt aber nicht zuletzt auch vom Allergenmanagement im Betrieb ab, der angezeigten Zusicherungen durch eigene Analysen verifizieren muss. Bei alledem ist zu beachten: Durch leichtfertig abgegebene Garantieerklärungen können Schadensersatzansprüche oder Produkthaftungsverpflichtungen ausgelöst werden. Daher sollte von Kundenseite, insbesondere vonseiten des Lebensmitteleinzelhandels, weder auf die Abgabe entsprechender Garantieerklärungen gedrängt werden, noch sollten Rohstofflieferanten, Hersteller oder Weiterverarbeiter leichtfertig solche Garantieerklärungen abgeben.

Dr. Markus Weck

ist Rechtsanwalt und als Geschäftsführer für den Verband Kulinaria Deutschland, den Fachverband der Gewürzindustrie sowie den Deutschen Verband der Hefeindustrie tätig. Er ist für alle Fragen des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerechts sowie des Wettbewerbsrechts zuständig. Kontakt: [m.weck@verbaendebuero.de](mailto:m.weck@verbaendebuero.de)

\*Bei dem Beitrag handelt es sich um eine Kurzfassung der Abhandlung „Allergene – Spurenkennzeichnung zwischen Verbraucherschutz und Produkthaftung“ aus dem Buch „Lebensmittel heute – Qualität und Recht“, 175 Jahre Behr's Verlag, Hamburg 2010.

## INTERVIEW

# HERRN BORS VON DER BÄCKEREI BORS

**Seit über 100 Jahren ist das Familienunternehmen, die Bäckerei Bors am Niederrhein vertreten. Bereits 20 Filialen kann Bastian Bors sein Eigen nennen, die sich vom Niederrhein bis ins West-Münsterland erstrecken. Wir haben Herrn Bors in seinem schönen Backstubencafé in Hamminkeln getroffen und ihm u. a. ein paar Fragen zur aktuellen Marktsituation gestellt.**

**agaSAAT: Herr Bors, ihre Backstube zeichnet sich durch die Symbiose von Tradition und Moderne aus. Wie vereinen Sie diese beiden so unterschiedlichen Aspekte miteinander?**

Bastian Bors: Unsere traditionellen Rezepte hüten wir seit vier Generationen wie unseren Augapfel. Sie zeichnen unsere natürlichen und qualitativen Backwaren aus, die wir in einem modernen Ambiente präsentieren. Unsere Kunden schätzen unsere klassischen Rezepturen, die seit 1911 ständig verfeinert und weiterentwickelt werden, natürlich unter der ständigen Prämisse das traditionelle Bäckerhandwerk zu bewahren und uns treu zu bleiben.

**agaSAAT: Ihre traditionellen Rezepturen leben u. a. von qualitativen Rohstoffen. Worauf achten Sie beim Einkauf von Rohstoffen?**

In erster Linie muss das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmen, denn eine wirtschaftliche Denkweise ist unumgänglich. Dann stehen natürlich klar der Geschmack und die Qualität im Vordergrund. Stimmt diese, ist man, wie beim agaDAMPFMOHN® auch gerne bereit etwas mehr auszugeben. Da mir die Lebensmittelsicherheit sehr wichtig ist, achte ich z. B. beim Sesam besonders auf mögliche Belastungen mit E. coli Bakterien und Salmonellen. Hierzu gibt es zu jeder Lot-Charge die Analysen dazu.

**agaSAAT: Wir haben in unserem agaDAMPFMOHN®-Rezeptbuch einige innovative Mohn-Vorschläge. Können Sie das eine oder andere in ihrer Backstube umsetzen?**

Bastian Bors: Ja, mir hat die Mohn-Knusper-Schnitte total gut gefallen und es ist geplant, diese in unser Sortiment aufzunehmen.

**agaSAAT: Der Markt hat sich in den letzten Jahren ja schon ziemlich verändert. Wohin geht ihrer Meinung nach der Entwicklungstrend?**

Bastian Bors: Das Geschäft wird nicht einfacher und eine ständige Weiterentwicklung ist nötig, um sich gegen die starke Konkurrenz zu behaupten. Es herrscht bisweilen eine totale Überversorgung – seit geraumer Zeit auch noch von Seite der Supermarktketten. Wir wecken mit innovativen Ideen und Kreationen neuen Bedarf. Dies gelingt uns u. a. mit unseren Backstubencafé, die die Kundschaft mit warmem Wohlfühlambiente zum Verweilen einladen.

Das agaSAAT-Team bedankt sich recht herzlich für das nette Interview bei Herrn Bors und wünscht für die persönliche und berufliche Zukunft weiterhin nur das Beste.

## Messerückblick

# BIOFACH

Mit grünem Licht wurde die Keimreduzierungsanlage veraLUX® von agaSAAT eindrucksvoll in Szene gesetzt. Denn neben den Backsaaten und Gewürzen präsentierte agaSAAT maßstabsgetreu die veraLUX® auf der Biofach in Halle 8. Die Neugier der Fachbesucher war geweckt, denn auf den ersten Blick war nicht genau zu erkennen, was das grüne Monster kann. Das Besondere an der veraLUX® ist, dass sie mit UV-C-Licht arbeitet, welches für seine keimtötende Wirkungsweise bekannt ist und so größtmögliche Lebensmittelsicherheit im Bereich der Back-/Keim- und Gewürzsaaten gewährleistet. Die mikrobiologischen Keimgehalte werden schonend, aber effektiv keimreduziert. Dabei bleiben die typischen Produkteigenschaften sowie die Keimfähigkeit erhalten.



### 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**  
1/2018

### Herausgeber

agaSAAT GmbH

### Redaktion

Sabrina Köring

### Layout

www.svenrother.de

### Auflage

12.400 Stück

