

kernEXPRESS

Ausgabe 2/2016

Das
Rezept finden
Sie im
Innenteil.

Editorial

Sehr geehrte Damen und Herren,

„Zuhause in der Welt der Saaten“ – das ist seit nun bald 25 Jahren der Leitspruch der agaSAAT GmbH. Damals fing alles klein an: 1992 gründeten wir das Unternehmen und beliefern heute Kunden in ganz Deutschland mit Back-, Keim- und Gewürzsaaten in Bio- und in konventioneller Qualität.

Wir freuen uns natürlich sehr darüber, dass wir bereits so lange am Markt bestehen und Ihnen sagen können, dass wir im nächsten Jahr unser 25-jähriges Firmenjubiläum feiern dürfen. Diese starke Leistung haben wir sowohl unseren treuen Kunden als auch unseren engagierten Mitarbeitern zu verdanken. Unser Dank gilt daher

unserem Team sowie unseren Kunden und Partnern, die über viele Jahre auf unsere Leistungen und intensive Zusammenarbeit vertrauen!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre.



Manfred Gnann
Geschäftsführer



Werner Arts
Geschäftsführer

und das gesamte agaSAAT-Team.

RICHT- UND WARNWERTE FÜR DIE MIKROBIOLOGIE

Das dominierende Kriterium für eine Kaufentscheidung lautet in Deutschland meist *Preis*. Dabei meinen wir, dass hohe Sicherheitsstandards viel entscheidender berücksichtigt werden sollten. In Deutschland herrschen zwar vergleichsweise hohe Sicherheitsniveaus, fehlt es aber andererseits oft an verbindlichen Gesetzmäßigkeiten im Bereich der mikrobiologischen Qualität.

Naturbelassene Back-, Gewürz- und Keimseen weisen von Natur aus Mikroorganismen auf, welche im gewissen Umfang normal sind. Wird aber beispielsweise unsachgemäß gedüngt, werden höhere mikrobakterielle Belastungen hervorgerufen. Auch durch unsachgemäße Transporte und/oder Fehler bei der Weiterverarbeitung kann die Keimbelastung unnötig ansteigen. Daher ist es äußerst wichtig die Vorgaben für die Prozesshygiene sorgfältigst umzusetzen.

Die Grenzwerte für Waren variieren stark nach dem Einsatzgebiet und der Produktgruppe. Auskunft über die mikrobiologischen Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln gibt u. a. die deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM e.V.). Hier ein kleiner Auszug für ausgesuchte Lebensmittel.

Mikrobiologische Richtwerte ausgesuchter Lebensmittel (in KBE*/g)

	Ölsaaten ^{d)}	getrocknete Kräuter ^{a)} & Gewürze ^{b)}	Getreidemahlerzeugnisse ^{d)}
Escherichia coli:	1 x 10 ¹	1 x 10 ³	1 x 10 ¹ e)
Schimmelpilze:	1 x 10 ⁴	1 x 10 ⁵	1 x 10 ⁴
präsumtive Bacillus cereus	1 x 10 ²	1 x 10 ³	1 x 10 ²
Sporen sulfitreduzierender Clostridien	k. A.	1 x 10 ³	1 x 10 ²
Koagulase-positive Staphylokokken	k. A.	k. A.	1 x 10 ²
Aerobe mesophile Koloniezahl	1 x 10 ⁶	k. A.	1 x 10 ⁶ (30°C)
Enterobacteriaceae	k. A.	k. A.	1 x 10 ⁵
Hefen	k. A.	k. A.	1 x 10 ³

Quelle: DGHM e.V., Stand 2012, Mikrobiologische Richt- und Warnwerte zur Beurteilung von Lebensmitteln
k.A. = keine Angabe; *KbE = Koloniebildende Einheit; a) Die zur Abgabe an den Endverbraucher bestimmt und zum Verzehr ohne weitere Erhitzung geeignet sind, 2010; b) Werte gelten für den Endverbraucher, 2010; c) Ergänzung: Werte werden für Produkte empfohlen, die vor dem Verzehr keinem weiteren Verfahren zur Keimreduzierung unterzogen werden. Ausgenommen sind Getreideflocken, Müslis, Saaten, Samen, Kerne sowie Malzmehle, 2003; d) Ergänzung: Rohe, nicht gemahlene, ganze Ölsaaten, die zur Abgabe an den Verbraucher und zum Verzehr ohne weitere Erhitzung bestimmt sind, 2010; e) Beim Nachweis von E. coli ist der Kontaminationsquelle nachzugehen

Vergleich der BgVV-Richtwerte für Cadmium in verschiedenen Ölsaaten mit den von der GD Sanco vorgeschlagenen Höchstgehalten (mg/kg)

	BgVV-Richtwerte	GD Sanco-Höchstgehalt (Vorschlag)
Leinsamen	0,3	0,5
Mohn	0,8	1,0
Sesam	0,8	0,5
Sonnenblumenkerne	0,6	0,5

Quelle: Vergleich der BgVV-Richtwerte für Cadmium in verschiedenen Ölsaaten (Bundesgesundheitsblatt 1997) mit den von der GD Sanco vorgeschlagenen Höchstgehalten

agaREZEPT

EXQUISITER MOHNSTOLLEN

Für ca. 51 Stollen

Zutaten für den Mohnstollenteig

- 10.350 g Mehl
- 3.700 g Butter
- 1.500 g Zucker
- 900 g Hefe
- 4.000 g Milch
- 100 g Salz/Vanille/Zitronenschale
- 600 g Mandeln gehackt

21.150 g Gesamtgewicht.

Herstellung

Die Milch bis 42°C erwärmen, Hefe darin aufschlännen und mit ca. 3.500g vom Mehl und 250g vom Zucker einen Hefeansatz ziehen. Die Butter sollte weich sein. Den Teig 3–4 Min. kneten und 20 min. ruhen lassen. Danach nochmals kurz durchkneten lassen und verteilen.

Zutaten für die Mohnmasse

- 5.000 g agaDAMPFMOHN®
- 2.200 g Zucker
- 1.200 g Wasser
- 2.200 g Butter, flüssig
- 2.200 g süße Kuchenbrösel
- 600 g Marzipanrohmasse
- 1.400 g Vollei
- 600 g Rosinen
- 100 g Vanille Aroma
- 35 g Zimt
- 3.200 g gekochte-Vanille Kream

14.735 g Gesamtgewicht

Herstellung Mohnmasse

Die Butter auflösen, das Marzipan mit einem Teil vom Vollei glattarbeiten. Jetzt können alle Zutaten im all-in-Verfahren miteinander vermischt werden. Nun die Masse 10 min. ausquellen lassen und danach die Festigkeit prüfen. Die Mohnmasse und der Stollenteig sollten die gleiche Festigkeit haben, ggf. die Mohnmasse mit etwas Wasser angleichen.

Stollenherstellung für eine 800 g Stollenformen...

...mit 400 g Mohnmasse und 400 g Teigeinwaage. Den Stollenteig auf der Ausrollmaschine bis auf eine DIN A4 Größe ausrollen und die Mohnmasse mit der Winkelpalette darauf gleichmäßig verteilen. Die äußeren Ränder rechts und links werden um einen Zentimeter nach innen geklappt. Nun den Mohnstollen vom oberen Ende stramm, wie bei einer Mohnschnecke, aufwickeln und darauf Acht geben, dass der Mohnstollen beim Wickeln nicht zu breit wird. Mit dem Schluss nach unten in die Form legen und ohne Gare im vorgeheizten Ofen bei 185°C mit einen zusätzlichen Unterblech ca. 45 - 50 min. backen. Nach dem Backen den Mohnstollen buttern und zuckern.

Rezept Thomas Dicker, Konditormeister

MARKTBERICHT

Blaumohn

Abhängig von der Qualitätsnorm haben sich die Preise für Blaumohn stark reduziert. Bis zum Anschluss an die Ernte der Winteraussaart Ende Juli/Anf. August empfiehlt es sich die Qualitätsparameter genau im Blick zu haben. Mit dem Blaumohn agaBLUE® sind Sie auf der sicheren Seite.

Kürbiskerne

Aufgrund der anstehenden Ernte ruht der Markt zurzeit etwas in sich. Das Preisniveau ist gerade günstig und man kann nur spekulieren wie lange noch. Es empfiehlt sich die Ware auf Abruf zu halten.

Leinsaat

Neben der bekannten braunen Leinsaat, die günstig im Preis liegt, kann alternativ zur goldsamigen Leinsaat agaGOLDSTERN® gegriffen werden. Die goldene Färbung liegt im Trend und überzeugt sensorisch sowie mit guten Backeigenschaften und einer hohen Quellfähigkeit. Auch der hohe Anteil an Omega-3-Fettsäuren spricht für den Einsatz.

Sesam

Auf dem Sesammarkt bleiben die gewaltig umgebrochenen Preise stabil. Man rechnet bis zur Ernte 2016 mit beständig hohen Preisen. Sollten noch größere Einkäufe aus dem asiatischen Raum getätigt werden, ist mit einem weiteren Preisschub zu rechnen. Eine Bevorratung kann nicht schaden.

Sonnenblumenkerne

Aus Bulgarien treffen die ersten Offerten für die Ernte 2016 ein, die im Oktober verfügbar sein wird. Auch diese Notierungen werden wieder sehr günstig sein und regen zu einem Abrufauftrag an. Für Dauerbackwaren und Müslimischungen empfehlen sich High-Oleic Sonnenblumenkerne. Diese Züchtung gewährleistet auch bei längerer Lagerzeit ein schönes Korn.

Individuelle Backmischungen...

...erleichtern den Arbeitsprozess, sparen Zeit und Lagerplatz. Praxisorientiert und backstubengerecht werden Sie in vielen verschiedenen Größen für Teig und Dekor hergestellt. Mit dem integrierten Reinigungsschritt sichert man sich zusätzlich ab.

Sie möchten den Marktbericht jeden Monat lesen? Registrieren Sie sich unter www.agasaat.de



Portrait

MARCUS GÖLDNER, VERTRIEB UND sunBACK® - PRODUKTBERATER

Marcus Göldner ist seit Anfang 2016 bei agaSAAT beschäftigt und für die Kundenbetreuung sowie die Produktberatung zuständig. Sein Kerngebiet sind neben allen konventionellen und Bio-Produkten, die sunBACK®-Produkte.

„Aufmerksam auf die Stelle geworden, bin ich durch Tobias-Werner Arts. Wir haben uns auf einer Weiterbildung kennen gelernt und er hatte mir von dem Stellengesuch erzählt. Nach dem ersten Gespräch in Neukirchen-Vluyn war mir klar, dass ich gerne für agaSAAT arbeiten möchte.“

Der ausgebildete Handelsfachwirt legt viel Wert auf eine kundenspezifische Auftragsbearbeitung. „Die unterschiedlichsten Kundenansprüche und-anforderungen zu erfüllen, gehört zu unserem Alltag. Wir möchten mit Qualität überzeugen“, sagt der 25-Jährige Vater einer Tochter.

„Mit den bereits seit Jahren bestehenden Qualitätsansprüchen sind wir in fast allen Sparten zuhause. Zu meinem Kundenkreis gehören mittlerweile Krankenhäuser, Kantinen, Altenheime und natürlich Bäcker und Konditoren, die wir mit hochwertigen Saaten und Gewürzen beliefern“, so Göldner. Bei agaSAAT ist Marcus Göldner unter der Telefonnummer +49 (0) 171 – 815 90 89 oder per E-Mail (m.goeldner@agasaat.de) zu erreichen.



SÜDBACK 2016: PREMIUM-PRODUKTE ZUM PROBIEREN & ANFASSEN

Vom 22. bis 25. Oktober strömen wieder zahlreiche Besucher auf das Messegelände der Fachmesse für das Bäcker- und Konditorenhandwerk Südback. Auch agaSAAT ist als Aussteller an der beliebten Trendmesse dabei und präsentiert in Halle 1 an Stand B61 sein umfangreiches Sortiment.

„In diesem Jahr erleben die Messebesucher die agaSAAT-Produktvielfalt mit allen Sinnen“, sagt Tobias-Werner Arts, neuer Prokurist der agaSAAT GmbH. Neue Produkte wie die agaGOLDSTERN® SAAT oder der bewährte agaDAMPFMOHN® sowie die schmackhaften agaCUCU®-CHIPS können als Spezialitätenhäppchen verkostigt und mit allen fünf Sinnen erlebt werden.

„Technikinteressierte können sich u.a. über die Keimreduzierungsanlage veraLUX® informieren“, erzählt Geschäftsführer Manfred Gnann. Die veraLUX® erfüllt höchste Qualitätsanforderungen und gewährleistet die größtmögliche Lebensmittelsicherheit im Bereich der Back-/Keim- und Gewürzsaaten.

Neu im sunBACK®- Sortiment ist die agaGOLDSTERN® SAAT, die neben ihrer Optik und seinem leicht nussigen Geschmack mit vielen Verarbeitungsmöglichkeiten überzeugt. Neben einer Reichhaltigkeit an Inhaltsstoffen versetzt agaGOLDSTERN® auch glutenfreiem Backwerk den besonderen Pfiff und überzeugt mit überdurchschnittlichen Quellvermögen kombiniert mit dem hohen Tausendkorngewicht die Fachwelt.

agaGOLDSTERN® wird auf firmenzugehörigen, sorgfältig ausgewählten Flächen in Europa angebaut und im firmeneigenen, hochqualifizierten Labor sowie in akkreditierten externen Laboratorien auf Reinheit, Sensorik, Rückstände und Mikrobiologie untersucht. Darüber hinaus wird die Leinsaat bei agaSAAT® immer auf mögliche GVO-Spuren und ihren Cadmiumwert untersucht.



ERNEUTE IFS-ZERTIFIZIERUNG AUF HÖHEREM NIVEAU ERREICHT

Das zehnte IFS-Audit (International Food Standard) liegt hinter dem Familienunternehmen aus Neukirchen-Vluyn (NRW) und ist wiederholt auf „Higher Level“ bestanden worden. Beim Audit für den IFS Broker (Version 2) erzielte agaSAAT ein Ergebnis von 96,73% und für den IFS Food (Version 6) ein Ergebnis von 97,98%.

Zwei Tage lang überzeugte sich der unabhängige, externe Prüfer in dem sog. IFS-Audit, dass die agaSAAT GmbH den mehr als 200 Beurteilungskriterien des IFS voll und ganz gerecht wird. „Ziel ist immer die konstante Verbesserung der Qualitätskriterien und obwohl wir ein „alter Hase“ im Qualitätsmanagement sind, freuen wir uns immer wieder über diese sehr guten Ergebnisse“, sagt Geschäftsführer Manfred Gnann.

Hohe Anforderungen werden auch an die Rückverfolgbarkeit gestellt, die bei agaSAAT u.a. mit dem speziellen Farmer-Passport belegt wird. Dieser gibt genaue Auskunft über die gesicherte Herkunft der Ware. Außerdem werden u.a. sämtliche Produktionsprozesse und Dokumentationsketten geprüft. „Das IFS-Audit ist sehr umfangreich. Besonders stolz sind wir drauf, dass alle unsere Mitarbeiter in der Produktion ihre Aufgaben in Bezug auf das Qualitätswesen voll unter Kontrolle haben. Sei es bei den Veredelungsprozessen, der Anfertigung von individuellen Mischungen oder der Keimreduzierung“, sagt Geschäftsführer Werner Arts, „und darauf kommt es an.“



DE-ÖKO-001

Seit einem Jahrzehnt werden die Audits zum International Food Standard sehr erfolgreich absolviert. Zudem erhält agaSAAT seit über 20 Jahren das BIO-Siegel nach EG-Öko-Verordnung und wird jährlich durch die BCS (DE-ÖKO-001) kontrolliert.

Impressum

agaSAAT GmbH
Pascalstraße 11
47506 Neukirchen-Vluyn
Tel. +49 2845 - 91 46 - 0
Fax +49 2845 - 91 46 - 51
www.agasaat.de
info@agasaat.de

Herausgeber

agaSAAT GmbH

Redaktion

Sabrina Köring

Layout

www.svenrother.de

Ausgabe

2/2016

Auflage

13.500 Stück

