



**BACK\_ GEWÜRZ\_ SAATEN\_**

## **presse**

# **INFORMATION**

26. August 2010

**agaSAAT GmbH:**

### **Steigende Preise für Blaumohn erwartet**

**Neukirchen-Vluyn – Die unsichere Witterung und starke Niederschläge machen den Anbauern von Blaumohn in diesem Jahr zu schaffen. Besonders die Hauptanbaugebiete in Osteuropa wie Tschechien, Ungarn und Polen sind betroffen. Durch das momentan vorherrschende, wechselhafte Klima verzögert sich nicht nur die Blaumohnernte, sie wird auch nachhaltig geschädigt. Dies führt wiederum zu Minderernten und damit zu einem steigenden Preisniveau für Blaumohn.**

Wie bereits im Frühjahr 2010 prognostiziert, muss das anbaustarke Land Tschechien in diesem Jahr mit einer niedrigen Blaumohn-Ernte rechnen. Grund ist die dichte Schneedecke, die für eine verspätete Aussaat sorgte. Experten rechnen mit einer extremen Preissteigerung. „Wir gehen davon aus, dass sich die Preise für Blaumohn auf einem Niveau von 200 Euro und mehr pro 100 Kilogramm bewegen werden“, erklärt Werner Arts, Geschäftsführer der agaSAAT GmbH.

### **agaSAAT Eigenanbau agaBLUE®**

Die agaSAAT GmbH baut Blaumohn in Flandern, Frankreich und Ostdeutschland an. Der Eigenanbau des niederrheinischen Saatenhändlers ist Bestandteil des sunBACK® Sortiments. sunBACK® Produkte stechen qualitativ besonders hervor: Sie stehen von der Saat bis zur Ernte unter ständiger Kontrolle. Das Augenmerk

von agaSAAT liegt dabei speziell auf dem geringen Morphingehalt des Blaumohns agaBLUE® von höchstens 4 mg/kg. Dieser Wert kann nur gewährleistet werden, indem die gesamte Produktionskette genauestens überprüft und zurückverfolgt wird. So wird jeder Sack mit einem Passport-Anhänger versehen, der den Weg der Saaten bis zum anbauenden Farmer dokumentiert.

Da höchste Qualität für agaSAAT an oberster Stelle steht, gehört die Untersuchung auf Rückstände und Mikrobiologie zum agaSAAT Standard. Sind die Saaten am agaSAAT Firmensitz in Neukirchen-Vluyn eingetroffen, erfolgt eine DIN-Probeentnahme sowie eine Untersuchung im akkreditierten Fremdlabor. Erst nach einer negativen Beurteilung hinsichtlich Rückständen und Verunreinigungen erfolgt die Freigabe des Blaumohns und dessen Auslieferung. Zusätzlich wird ein Rückstellmuster für den Zeitraum der Mindesthaltbarkeit entnommen. „Die Lagerung des Blaumohns erfolgt unter strengen hygienischen Bedingungen in unserem lebensmittelsicheren Hochregallager“, erzählt der Geschäftsführer Manfred Gnann. „Hier ist besonders wichtig, dass die Lagertemperatur und die Raumfeuchtigkeit stimmt, damit die sensible Ware keinen Qualitätsverlust erleidet.“

Als bisher einziger Vertreiber von Backsaaten in Deutschland wird agaSAAT seit Jahren nach dem „International Food Standard“ (IFS) des deutschen Lebensmittelhandels zertifiziert.

Abdruck frei, Belegexemplar freundlichst erbeten.

**Kontakt:**

agaSAAT GmbH  
Pascalstraße 11  
D-47506 Neukirchen-Vluyn  
Tel. : +49-2845-9146-0  
Fax: +49-2845-9146-51  
[info@agasaat.de](mailto:info@agasaat.de)  
[www.agasaat.de](http://www.agasaat.de)

**Pressekontakt:**

PR-Agentur Lippay  
Rankackerweg 39  
D-79114 Freiburg  
Tel.: +49-761-8915-92  
Fax: +49-761-8975-9740  
[info@lippay.de](mailto:info@lippay.de)  
[www.lippay.de](http://www.lippay.de)