

# kernEXPRESS

Ausgabe 1/2015

Sie würden gerne jede kernEXPRESS-Ausgabe lesen? Dann registrieren Sie sich auf [www.agasaat.de](http://www.agasaat.de) und füllen das Kontaktformular aus.

## Editorial

Liebe Leserinnen und Leser,

ein neues Jahr beginnt und eine neue Gelegenheit eröffnet sich die agaSAAT GmbH und ihre Produktvielfalt und Service kennenzulernen.

Seit nunmehr zwei Jahrzehnten hat die agaSAAT GmbH die Kernkompetenz inne und verfügt über ein umfangreiches Sortiment an Back-, Gewürz- und Keimsaaten aus aller Welt in konventioneller und Bio-Qualität. Neben einwandfreien Back-, Gewürz- und Keimsaaten liefern wir auch individuelle Back- & Gewürzmischungen, von der Kleinpackung (Größen: 1kg, 2,5 kg, 5 kg) über die 10 kg & 25 kg Säcke bis hin zum Big Bag.

Im hauseigenen Labor sowie in externen, akkreditierten Laboratorien werden die agaSAAT-Produkte gründlich untersucht sowie mikrobiologischen Untersuchungen unterzogen und auf Rückstände geprüft. Mit unseren leistungsfähigen Reinigungsanlagen, unserem hochmodernen Farbsortierer und der eigens von und für agaSAAT entwickelten Keimreduzierungsanlage veraLUX<sup>®</sup> ermöglichen wir eine Verarbeitung nach höchsten Maßstäben und gewährleisten so die größtmögliche Lebensmittelsicherheit und absolut sortenreine Saaten. Moderne Maschinen und Verpackungstechnik für Standard- und individuelle Verpackungsgrößen runden unsere Leistungen ab.

Sie sind an unseren Produkten und/oder unseren Serviceleistungen interessiert. Dann rufen Sie uns einfach an. Wir erteilen Ihnen gerne Auskunft.

Viel Spaß bei der Lektüre wünschen Ihnen



Manfred Gnann  
Geschäftsführer



Werner Arts  
Geschäftsführer

und das gesamte agaSAAT-Team.





Tätigkeiten rund um das deutsche Bäckerhandwerk haben mich am meisten erfreut.

#### Was ist ihr nächstes Ziel?

Siegfried Brenneis: Ich möchte 2016 unbedingt an der Bäcker-Weltmeisterschaft der Bäckereien `Coupe du Monde de la Boulangerie` in Frankreich teilnehmen. Vorher finden aber noch die Auswahlwettbewerbe statt, wie der internationale `Louis Lesaffre Cup`, an dem das deutsche Nationalteam erstmalig teilnehmen wird.

#### Im Jahre 2008 haben Sie die deutsche Bäckernationalmannschaft mitgegründet. Welche Aufgaben haben Sie hier aktuell inne?

Siegfried Brenneis: Ich bin Teamkapitän der Bäckernationalmannschaft, präsentiere das deutsche Bäckerhandwerk bei verschiedenen nationalen und internationalen Veranstaltungen und Back-Wettbewerben sowie coache ich mit meinen Teamkollegen/innen den Nachwuchs des Bäckerhandwerks für internationale Wettbewerbe. Zudem bin ich noch in verschiedenen nationalen und internationalen Jurys tätig.

#### Sehen Sie besondere Herausforderungen oder Schwierigkeiten auf die Branche zukommen?

Siegfried Brenneis: Die Bäckerbranche wird immer schneller. Was heute noch richtig ist, kann morgen schon anders sein. Um sich von anderen Betrieben und von den Billiganbietern in der Branche abzuheben, muss man kreativ sein und unbedingt auf qualitativ hochwertige Rohstoffe und Produkte zurückgreifen. Denn die Verarbeitung von Rohstoffen in Premium-Qualität schmeckt man.

#### Sie arbeiten seit Jahren mit dem Original agaDAMPFMOHN® von agaSAAT. Warum?

Siegfried Brenneis: Ich war auf der Suche nach einer neuen Mohnfüllung, die sich von den üblichen Mohnfüllungen im Geschmack abhebt. Auf einer Bäckerfachmesse habe ich ein Mohngebäck mit der agaDAMPFMOHN®-Füllung probiert und war sofort von dem tollen Mohnaroma begeistert. Der Original agaDAMPFMOHN® ist 100 Prozent naturbelassen und einfach unvergleichbar mit den vielen anderen Mohnfüllungen, die es auf dem Markt gibt.

#### Welche Vorteile sehen Sie in der Verarbeitung des Original agaDAMPFMOHN®?

Siegfried Brenneis: Man kann die Mohnfüllung individuell nach seinen Vorstellungen herstellen, zudem lässt sich der agaDAMPFMOHN® super verarbeiten, behält seine feine Konsistenz auch nach dem Backvorgang und entfaltet im Gebäck sein volles Aroma.

Das agaSAAT Team bedankt sich recht herzlich für das Interview bei Herrn Brenneis und drückt der deutschen Bäckernationalmannschaft die Daumen für den `Coupe du Monde de la Boulangerie`.

## Rohstoffe

# MARKTBERICHT

### Blaumohn

Die Nachfrage nach guter Ware ist hoch. Doch gibt es nach neusten Meldungen vom tschechischen Markt große Warenmengen mit Morphingehalten um die 10 mg/kg, die einen Glyphosatgehalt von über 0,01 ppm haben. Diese billig im Markt stehende Ware darf nicht im Lebensmittelbereich eingesetzt werden. Prüfen Sie billige Angebote genauestens, um keine Schwierigkeiten mit den Behörden zu bekommen. **Tip:** Bleiben Sie Qualitätswaren treu, dann sind sie auf der sicheren Seite.

### Kürbiskerne

Der feste Markt der Ernte 2014 ist bekannt. Die Sortierung SNOW aus der Ernte 2014 ist nicht verfügbar, denn SNOW geht mit Schale in den Snack-Sektor. Durch die Verknappung verursacht sie eine Anhebung des Preisniveaus der Sortierungen SHINE und GWS. Achten Sie beim Einkauf auf Waren ohne Frostschäden. Auch bei einer Vermischung gibt es Mängel bei der Backware. Frostgeschädigte Kürbiskerne werden beim Backvorgang dunkel bis schwarz und haben einen schlechten Geschmack.

### Leinsaat

Die Leinsaat aus Kanada wird weiterhin abgelehnt. Aktuelle Lieferungen stammen aus Kasachstan und neuerdings auch aus Indien. Überzeugend ist die sehr hohe indische Qualität bezüglich Reinheit, Sensorik und Quellfähigkeit. Die Preise haben sich in den letzten Wochen gefestigt. Die hellsame Leinsaat findet weiterhin neue Verarbeiter, denn die Qualität und vielseitige Verwendbarkeit beeindruckt.

### Sesam

Die geschälte und Naturware sind preislich wieder auf einem normalen Level. Aus Indien meldet man eine verspätete Ernte. Aus heutiger Sicht dürften sich hieraus keine Schwierigkeiten ergeben – Mengen aus der Ernte 2013 befinden sich in Lagerhaltung. Bei der Ware aus Indien und Nigeria (Premium-Qualität) raten wir zu einem Terminkauf. Die Standardware kann in der Farbe und den Rückständen Überraschungen beinhalten. Achten Sie hier besonders auf Verunreinigungen mit Salmonellen.

### Sonnenblumenkerne

Endlich greift die Vernunft durch! Bei der Schälung der Ernte 2014 stellt man nun fest, dass die Ausbeute geringer ist als erwartet. Die Dumping-Preise sind unrealistisch und können nicht mehr erfüllt werden. Es kann kurzfristig zu Engpässen kommen. Die neuesten Notierungen liegen höher, aber immer noch im fassbaren Rahmen. Ein Terminkauf ist anzuraten.

### Kurze Zusammenfassung für den Einkauf:

Blaumohn – nur garantiert „Glyphosat-frei“ kaufen, Terminabdeckung; Kürbiskerne - Teilabdeckung mit sortenreiner Ware ohne Frostschäden; Sesam – garantierte Premium-Ware wählen, Teilabdeckung vornehmen; Leinsaat – trotz Preisfestigung regelmäßig verfügbar, hellsame Leinsaat und Leinsaat aus Indien bevorzugen.



## agaREZEPT

# KÜRBISKERNECKEN

Für 1 Blech 60/40 (ergibt ca. 40 Stück)

### Zutaten:

1 Mürbeteig  
1.000 g agaCUCU-Chips®  
1.100 g flüssiges Eiweiß  
1.000 g Zucker  
500 g süße Kuchenbrösel  
100 g Glucosesirup  
ggf. etwas Rum

### Herstellung:

Mürbeteig auf ein gefettetes Blech auf ca. 4 mm ausrollen, stippen und leicht vorbacken (10–12 min. bei 200° C). Nach dem Erkalten mit Konfitüre (Tipp: Aprikosenkonfitüre) bestreichen. Kürbiskernchips, flüssiges Eiweiß, Zucker, Kuchenbrösel und Glucosesirup in einen Topf geben und bis ca. 75° C erhitzen. Die Masse kann gegebenenfalls mit etwas Rum abgeschmeckt werden. Die Kürbiskernmasse auf den Mürbeteigboden geben und mit einer Palette glatt streichen.

**Backzeit:** ca. 35 Minuten

**Ofentemperatur:** ca. 200° C

Nach dem Backen auskühlen lassen und in 10x11 cm große Quadrate schneiden. Diese nochmal diagonal zum Dreieck schneiden. Im Anschluss alle drei Kanten der Kürbiskernecken in Bitterkuchentüre tauchen und absetzen.

**Zubereitungszeit:** ca. 45 Minuten

**Rezept:** Thomas Dicker, Konditormeister

## Interview

# SIEGFRIED BRENNEIS

**Bäckermeister, Konditormeister, DLG-Prüfer für Brot und feine Backwaren, Ernährungsberater im Bäckerhandwerk & Teamkapitän der deutschen Bäckernationalmannschaft**

„Der Original agaDAMPFMOHN® ist einfach außergewöhnlich im Geschmack“ sagt Siegfried Brenneis, Teamkapitän der deutschen Bäckernationalmannschaft. Der Bäcker- und Konditormeister hat den Mohn der agaSAAT GmbH vor einigen Jahren auf einer Bäckerfachmesse verkostet und ist seither vom Original agaDAMPFMOHN® begeistert. Das agaSAAT Team wollte gerne mehr über den erfahrenen Mann mit den zwei Meistertiteln erfahren und hat die Möglichkeit den 49-Jährigen zu interviewen, gerne wahrgenommen.

#### Herr Brenneis, wie sind Sie zum Bäcker- und Konditorenhandwerk gekommen?

Siegfried Brenneis: Das Backen hat mir schon immer viel Spaß bereitet und ich habe mich dann damals dazu entschieden, dass Bäckerhandwerk professionell zu erlernen und eine Ausbildung zum Bäcker gemacht. Man hat in diesem Job die Möglichkeit kreativ zu sein, handwerklich zu arbeiten und mit Lebensmitteln und Rohstoffen umzugehen. Das fasziniert mich seit jeher. Nach meiner Bäckermeisterprüfung wollte ich mich im Konditorenhandwerk weiterbilden. Ich habe dann vier Jahre in verschiedenen Konditoreien in Deutschland gearbeitet und danach meine Prüfung zum Konditormeister erfolgreich abgelegt.

#### Sie haben schon viele Preise und Titel gewonnen. Über welchen haben Sie sich rückblickend am meisten gefreut?

Siegfried Brenneis: Der Gewinn des Sige World Bread Cup 2008 in Rimini (Italien) und die Auszeichnung mit dem Ehren-Zachariaspreis 2014 für meine Jahrzehnte langen verschiedenen ehrenamtlichen

agaTREND

## NEU: agaCUCU®-CHIPS

### Hergestellt aus gesunden Kürbiskernen

Die agaCUCU®-Chips sind eine Spezialität aus dem Hause agaSAAT®. agaCUCU®-Chips werden aus gesunden Kürbiskernen gefertigt und geben mit ihrem frisch-nussigen Geschmack der Backware das gewisse Etwas. Sie überzeugen u. a. mit einer Reichhaltigkeit an ungesättigten Fettsäuren (rund 80 %) und liefern dem menschlichen Körper u.a. Vitamin E und Beta-Carotin. Die kleinen Chips eignen sich hervorragend als Nussersatz für süße und pikante Backwaren und sind der perfekte Ersatz für den Nussallergiker. Die vielseitige und einfache Verarbeitung der agaCUCU®-Chips und der erhebliche Preisvorteil im Vergleich zur Nussverarbeitung sprechen einfach für eine Anwendung dieses Premium-Produkts. Angeboten werden die agaCUCU®-Chips zurzeit in 25 kg Säcken, gestiftet und naturbelassen.



### Chia – Die neuen Inn-Samen am Rohstoffhimmel

Die kleinen Chia-Samen stammen ursprünglich aus Zentral- und Südamerika und finden langsam ihren Einzug in den deutschen Rohstoffmarkt. Schon die Mayas haben die guten Eigenschaften von Chia erkannt und als Nahrungs- und Heilmittel geschätzt. Bei regelmäßigem Verzehr sollen die proteinreichen Chia-Samen das Wohlbefinden des menschlichen Körpers steigern, da sie u. a. reich an Omega-3-Fettsäuren, Eisen, Magnesium, Kalzium und Vitamin C sind. Auch für glutenfreie Backwaren lässt sich Chia wunderbar einsetzen. Bei agaSAAT gibt es die Chia-Samen im 20 kg Sack.

Bei Fragen zu den hier aufgeführten Produkten wenden Sie sich gerne direkt an uns.

MESSEVORSCHAU HOGA

## SIEBEN ZWERGE FÜR DIE GROSSE VIELFALT

In diesem Jahr feiert die Nürnberger Messe HOGA ihr 65-jähriges Bestehen. Dazu gratuliert die agaSAAT GmbH recht herzlich und freut sich auf der größten Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung mit auszustellen. Vom 22. bis 25. Februar stellt agaSAAT am Stand der BÄKO Franken Oberbayern-Nord die agaBIO-MINIS und den agaDAMPFMOHN® vor. „Auf der HOGA wollen wir den Hoteliers und Gastronomen mit unseren agaBIO-MINIS vor allem unser Kleinerpackungssortiment vorstellen“, sagt Geschäftsführer Werner Arts.

Die agaBIO-MINIS umfassen sieben köstliche Kernsorten und –mischungen in bewährter agaSAAT Bio-Qualität. Dazu gehören die 400 g Beutel BIO SONNENBLUMENKERNE, BIO 5-KORN-MIX, BIO SESAM und BIO LEINSAAT sowie die 200 g Beutel BIO KÜRBISKERNE, BIO SALAT MIX und agaDAMPFMOHN® BIO, mit dem sich tolle individuelle Rezepturen kreieren lassen.

Messerückblick südback 2014

## LECKER, VIELSEITIG UND GESUND – DAS IST DIE SAATENVIELFALT VON agaSAAT

Dass die Südback mehr als eine gewöhnliche Fachmesse für das Bäcker- und Konditorenhandwerk ist, wurde vom 18. bis 21. Oktober mal wieder eindrucksvoll in Stuttgart bewiesen. Mit vielen interessanten Gesprächen und einem regen Interesse an unserem Original agaDAMPFMOHN® und den neuen agaCUCU®-Chips kann die agaSAAT GmbH auf vier erfolgreiche Messetage zurückblicken.

Besonders die gestifteten agaCUCU®-Chips aus gesunden Kürbiskernen weckten die Neugier der Fachbesucher. Konditormeister Thomas Dicker interpretierte die klassische Nussecke mal etwas anders und zauberte unglaublich leckere Kürbiskernecken in seiner Ideenschmiede, die auf der Südback erstmalig präsentiert wurden. „In der Verarbeitung und Konsistenz stehen die Kürbiskernecken der gewöhnlichen Nussecke in Nichts nach“, so Dicker. Die gestifteten agaCUCU®-Chips eignen sich als hervorragender Nussersatz und sind sehr leicht zu verarbeiten. Neben dem erheblichen Preisvorteil im Vergleich zur Nussverarbeitung, überzeugen die agaCUCU®-Chips auch mit ihren wohltuenden Inhaltsstoffen und durch die perfekte Eignung für den Nussallergiker.

Ein neues agaDAMPFMOHN®-Rezept wurde erstmals auf der Südback vorgestellt. „Beim klassischen Mohnkuchen habe ich diesmal, anstatt mit einer Buttersteuseldecke mit einer feinen Eiweiß-Kokosdecke gearbeitet“, sagt der Konditormeister. Dieser kleine aber feine Unterschied kam bei Bäckern und Konditoren gut an. Die neue Rezeptur ist äußerst Exquisit und im Bereich der Mohn-Dessertschnitten anzusiedeln. „Solche individuellen Mohn-Rezeptideen lassen sich einfach nur mit dem agaDAMPFMOHN® umsetzen“, so Dicker, „denn mit dem agaDAMPFMOHN® ist man in der Lage, jedem Mohnrezept seine individuelle Note zu verleihen. Das gelingt mit anderen Mohnprodukten nicht.“

### Impressum

agaSAAT GmbH  
Pascalstraße 11  
47506 Neukirchen-Vluyn  
Tel. +49 2845-9146-0  
Fax +49 2845-9146-51  
www.agasaat.de  
info@agasaat.de

### Ausgabe

1/2015

### Herausgeber

agaSAAT GmbH

### Redaktion

Sabrina Köring

### Layout

www.svenrother.de

### Auflage

15.000 Stück

