

# kernEXPRESS

Ausgabe 1/2016



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,

wir haben Tobias-Werner Arts, zuständig für partielle Vertriebsaktivitäten und die sunBACK®-Produktlinie, mit Wirkung zum 01. April die Prokura verliehen. Aufgrund des stetigen Wachstums unseres Familienunternehmens meinen wir, dass es an der Zeit ist, die Verantwortung für Entscheidungen auszuweiten. T.-W. Arts konnte stetig mit seinen Aufgaben in die neue Verantwortung hineinwachsen und verjüngt nun unsere Geschäftsspitze. Das gesamte agaSAAT-Team gratuliert T.-W. Arts herzlich und wünscht ihm viel Erfolg bei der weiteren Wahrnehmung seiner Aufgaben.

Bald wird die dritte Lagerhalle mit angrenzendem Bürokomplex fertig gestellt. Noch mehr Lagerkapazität steht uns dann zur Verfügung. Für die reibungslose Logistik wurde bereits heute das Logistikteam aufgestockt. So wird die neue Lagerhalle direkt nach Fertigstellung voll einsatzfähig sein – für eine reibungslose Abwicklung ihrer Waren.

Viel Spaß bei der Lektüre wünschen Ihnen

Manfred Gnarn  
Geschäftsführer

Werner Arts  
Geschäftsführer

und das gesamte agaSAAT-Team.

## agaTREND

### Vegetarisch, vegan, laktosefrei, glutenfrei, getreidefrei

Klar, sind alternativ hergestellte Produkte geschmacklich anders, aber das etwas „Andere“ ist bei den Verbrauchern mehr denn je gefragt.

### Eine neue Food-Bewegung

Getreide- und glutenfreie Backwaren stehen u.a. für Vitalität, Gesundheit und Leichtigkeit. Aktuell gibt es nicht allzu viele Anbieter von Zutaten für die gluten- und getreidefreie Backwarenproduktion. „Die steigende Nachfrage wird aber den Markt ebnen“, sagt Produktmanager Tobias-Werner Arts. Es gibt bereits viele geeignete Spezialitätenmehle auf dem Markt, die sich auch hervorragend für vegane und Low Carb Produkte eignen. Gut kombiniert werden können diese z.B. mit Kürbiskernen, Leinsamen, Sonnenblumenkernen, Buchweizen, Amaranth und Quinoa.





## Wissen

# LEGEN KONSUMENTEN MEHR WERT AUF NACHHALTIG PRODUZIERTE ODER BIOLOGISCH ANGEBAUTE PRODUKTE?

**Keine leichte Frage, wenn man sich noch nicht näher mit der Thematik beschäftigt hat. Denn die Frage hat es gleich dreifach in sich. Was bedeutet Nachhaltigkeit überhaupt? Welche Rahmenbedingungen werden bei der Produktion von Bio-Produkten befolgt? Und was soll nun wichtiger sein?**

Vielen Konsumenten fällt es schwer den einzelnen Begrifflichkeiten eine genaue Definition zu verleihen. Meist wird aus den Medien Aufgeschnapptes wiedergegeben und man weiß, dass es in jedem Fall gut sei auf die Nachhaltigkeit und die biologische Erzeugung zu achten. Wir wollen es nicht dabei belassen und dem Thema mehr Raum geben.

Seit den 90er Jahren ist der Begriff Nachhaltigkeit in unserer Gesellschaft präsent. Er bedeutet, Bedürfnisse der heutigen Generation unter die Prämisse zu stellen, auch zukünftige Generationen mit den heutigen Investitionen und Entscheidungen nicht zu gefährden. Dabei werden ökologische, ökonomische und soziologische Ziele miteinander vereinbart, wobei die Ökologischen wohl einen gewichtigeren Teil einnehmen, denn diese stellen die Grundvoraussetzung für die beiden anderen Ziele dar.

### Nachhaltigkeit im Markt

Im Handel ist die Nachhaltigkeit zu einer Art Richtschnur geworden, an der sich austariert wird. Der Verbraucher sucht nach Sicherheit und Orientierung, die ihm dieses unbewusste Prüfkriterium gibt und für ihn zudem ein wichtiges Kaufargument darstellt. Die nachhaltige Produktherstellung und die Gewissheit, woher die Produktzutaten stammen, sind in den Fokus der Gesellschaft gerückt.

### Nachhaltigkeit im Betrieb

Die agaSAAT GmbH ist ein familiengeführtes Unternehmen und legt ein besonderes Augenmerk auf die Nachhaltigkeit. Hier wird generationsübergreifend, heimatverbunden sowie langfristig über Investitionen, Personal und betriebliche Entscheidungen nachgedacht. Der sorgsame und bewusste Umgang mit Rohstoffen erfordert viel Verantwortung und wird bei agaSAAT als Familienangelegenheit wahrgenommen.

Aus eigenen Umfragen kann gesagt werden, dass Verbraucher großen Wert auf regionale Produkte mit kurzen Transportwegen legen. Klar, dass exotische Rohstoffe nicht vom „Nachbarhof“ stammen können. Hier kann aber mit langfristigen, zertifizierten Lieferanten zusammengearbeitet werden, die eine gesicherte Herkunft gewährleisten.

Aus sozial nachhaltigen Gründen wird bei agaSAAT gänzlich auf gentechnisch veränderte Rohstoffe verzichtet. Ausnahmslos werden die importierten Naturprodukte auf ihre 100%ige GVO-Freiheit geprüft. Zudem gibt der spezielle Farmer-Passport, den bevorzugt Produkte aus der EU erhalten, genaue Auskunft über die gesicherte Herkunft der Waren und dient der lückenlosen Rückverfolgbarkeit.



DE-ÖKO-001

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



## MARKTBERICHT

### Blaumohn

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

### Kürbiskerne

Aufgrund der Niedrigpreispolitik chinesischer Schälbetriebe, ist die Anbaufläche für die Ernte 2016 stark reduziert worden, sodass der Markt nun mit steigenden Preisen reagiert hat. Bis Ende Oktober 2016 kann man durchaus mit weiteren „Ereignissen“ rechnen. Kaufen Sie besser auf Vorrat.

### Leinsaat

Neben der bekannten braunen Leinsaat, die günstig im Preis liegt, kann alternativ zur goldsamigen Leinsaat gegriffen werden. Die goldene Färbung dieser Leinsaat 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.

### Sonnenblumenkerne

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

### 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.



## ELISABETH PASCHALIDOU, TEAM EINKAUF

**Elisabeth Paschalidou zählt seit Jahren zum festen agaSAAT-Team. Die begeisterte Motorradfahrerin ist seit Juni 2000 im Team und für den gesamten Einkauf bei der agaSAAT GmbH zuständig.**

„Mein Aufgabenbereich ist unglaublich abwechslungsreich. Ich stehe mit Lieferanten aus aller Herren Länder in Kontakt und korrespondiere auf Englisch und Deutsch, was mir außerordentlich viel Spaß bereitet.“

Neben der Organisation von Warenlieferungen, dem Einholen und Prüfen von Angeboten sowie dem Schreiben von Eingangskontrakten und Einpflegen sämtlicher Daten ins Betriebssystem, fordert Elisabeth Paschalidou auch die Warenmuster inklusive Analysen an, damit sich in der Zentrale in Neukirchen-Vluyn vorab ein Bild von der möglichen Partie gemacht werden kann.

„Ich achte beim Einkauf der empfindlichen Saaten und Gewürze natürlich besonders auf eine exzellente Qualität. Um eine gleichbleibende, sehr gute Qualität erzielen zu können, arbeiten wir nur mit langjährigen Lieferanten zusammen.“

Sobald die Ware eingegangen ist, wird diese vor der Weiterverarbeitung einer routinemäßigen Qualitätskontrolle unterzogen. Die Ware wird visuell festgehalten, außerdem werden Proben und Rückstellmuster gezogen. Im hausinternen und in externen akkreditierten Laboratorien werden die Proben auf Reinheit, Sortenechtheit und Rückstände geprüft. Erst wenn alle Prüfungen in Ordnung sind, wird die Ware zur Weiterverarbeitung freigegeben.

### Und was macht Elisabeth Paschalidou in ihrer Freizeit?

„Wenn ich nicht gerade mit meinem Hund „Bootsmann“ walke oder im Sattel meines Reitbeteiligungspferdes sitze, reise ich unheimlich gerne in ferne Länder und interessiere mich für andere Sprachen und Kulturen.“ Bei agaSAAT ist Elisabeth Paschalidou unter der Telefonnummer +49 (0) 2845- 91 46 12 oder per E-Mail (e.paschalidou@agasaat.de) zu erreichen.



# VEGANE MOHNSCHNITTE

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

## Teig

500 g Mehl  
100 g Vegane Margarine  
100 g Zucker  
3 g Salz  
38 g Hefe  
270 g Sojamilch

(zu einem glatten Teig verarbeiten)

## Pudding zur Bindung der Masse

625 g Sojamilch  
60 g Puddingpulver  
75 g Zucker  
(alle Zutaten zu einem Pudding kochen)

## Mohnmasse

1.250 g agaDAMPFMOHN®  
550 g Zucker  
650 g Wasser  
550 g Vegane Kuchenbrösel z.B. vom veganen Hefeteig  
550 g Vegane Margarine flüssig  
150 g Rosinen  
150 g Marzipan  
20 g Vanille  
15 g Zimt

765 g Bereits gekochter Pudding  
(alle Zutaten zu einer streichfähigen Masse verarbeiten)

## Vegane Streusel

750 g Mehl  
450 g Zucker  
400 g Vegane Margarine

### Herstellung Hefeteig:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.

### Herstellung Streusel:

Alle Zutaten zu einem Streuselteig verarbeiten.

### Herstellung Mohnmasse:

Veganen Pudding kochen und die vegane Margarine im heißen Pudding auflösen. Nun die restlichen Zutaten mit dem Pudding zu einer Mohnmasse verarbeiten, ggf. die Festigkeit angleichen.

Rollen Sie den Hefeteig aus und streichen die Mohnmasse mit der Winkelpalette glatt darüber, um anschließend die veganen Streusel aufzustreuen.

**Backzeit** ca. 40 Minuten, **Ofentemperatur** ca. 200° C

**Rezept** Thomas Dicker, Konditormeister



### Keimfreie Back-Gewürz-Keimsaaten

Die Qualitätssicherung ist einer der Schwerpunkte in der agaSAAT-Unternehmensphilosophie. Aus diesem Grund wurde die Keimreduzierungsanlage veraLUX® entwickelt, die mit keimtötendem UV-Licht ausgestattet ist. Mikrobiologische Keimgehalte werden schonend, aber effektiv reduziert. Typische Produkteigenschaften und Inhaltsstoffe bleiben bewahrt und natürliche Grundstoffe sowie die Sensorik bleiben unverändert. veraLUX®-Ingenieur Jürgen Peters berät Sie gerne. Erreichbar ist er unter der Rufnummer +49 (0) 172-6527575.

### Exner wird neuer Logistikkassistent

Das dritte Ausbildungsjahr unseres Auszubildenden Hendrik Exner neigt sich dem Ende. Im Mai und Juni wird er die letzten Prüfungen absolvieren und ab Juli 2016 als Logistikkassistent einen neuen festen Platz im agaSAAT-Team einnehmen. Die Position wird neu von ihm erschlossen und bildet die Schnittstelle zwischen dem Team Einkauf, Verkauf und Logistik. In seiner Ausbildung hat Hendrik Exner alle drei Bereiche erfolgreich durchlaufen und wird als versierter Allrounder geschätzt.

### Individuelle Backsaatenmischungen mit erweiterter Qualitätssicherung

Ob ihre individuelle oder hauseigene Backsaatenmischung, wie der Leinmix, Kürbiskernmix, 5-Kornmix, Brotgewürzmix oder die Chia-Quell Mischung, bei agaSAAT gibt es alle Mischungen von der 2,5 kg Packung bis hin zum Big Bag in praxisorientierten sowie backstuben- und großküchengerechten Verpackungseinheiten. Ob in konventioneller, Bio- oder sunBACK®-Qualität, alle Mischungen zeichnen sich durch ihre erweiterte Qualitätssicherung aus - für eine vollwertige und homogene Teigware. Auf Anfrage gibt es die Mischungen auch glutenfrei.



### 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

1/2016

### Herausgeber

agaSAAT GmbH

### Redaktion

Sabrina Köring

### Layout

www.svenrother.de

### Auflage

2.200 Stück

