

kernEXPRESS *Sonderausgabe*

Sehr geehrte Damen und Herren,

die vergangenen Wochen waren sehr unruhig für uns, denn die EHEC-Welle hat auch agaSAAT erreicht. Bockshornkleesamen, die von agaSAAT aus Ägypten importiert wurden, sollen die schweren Infektionen ausgelöst haben, so lautet das abschließende behördliche Urteil. Das Paradoxe daran: Die Samen wurden selbst in mehrfachen amtlichen Laboruntersuchungen eindeutig „negativ“ beurteilt!

Grund genug für uns, Ihnen hier nochmals deutlich aufzuzeigen, welche intensive Kontrollen wir an unseren importierten Saaten vornehmen, ehe sie in den Vertrieb und in die weitere Verarbeitung gelangen. Und klar zu stellen, dass wir unsere Ware nur von Lieferanten beziehen, mit denen wir bereits jahrelang zusammenarbeiten und die wir persönlich kennen.

Wir hoffen sehr, dass all Ihre offenen Fragen mit dieser Sonderausgabe unserer Hauszeitung „kernEXPRESS“ beantwortet werden.

Sollten Sie weitere Fragen haben, rufen Sie uns einfach an. Wir erteilen Ihnen gerne Auskunft.

Eine erkenntnisreiche Lektüre wünschen Ihnen

Werner Arts, Geschäftsführer Manfred Gnann, Geschäftsführer



„SÜNDEBOCK“ BOCKSHORNKLEESAMEN - DER SCHULDIGE IST GEFUNDEN?_

Die Suche nach dem Auslöser der Darmkrankheit EHEC ist ein schwieriges Unterfangen. Der Reihe nach wurden vorschnell und zu Unrecht Gurken, Tomaten und Salat verdächtigt. Die Umsätze brachen ein, Händler blieben auf ihrer Ware sitzen. Beim vierten Versuch, die Infektionsquelle zu benennen, traf es schließlich Sprossen aus ägyptischen Bio-Bockshornkleesamen, importiert von der agaSAAT GmbH. Dieser Verdacht blieb jedoch bis heute genau das: nur ein Verdacht.

Im Zuge der behördlichen EHEC-Nachforschungen wurden alle Lagerpartien, Rückstellmuster und Retouren der verdächtigten Chargen wiederholt überprüft – und das europaweit in Deutschland, Großbritannien, Frankreich, Spanien und Österreich. Auch die agaSAAT Mitarbeiter wurden auf eine mögliche EHEC-Infektion untersucht. „Alle durchgeführten Kontrollen zeigten immer dasselbe Resultat: EHEC negativ. Insbesondere beim Bockshornkleesamen wurde keine einzige positive Partie gefunden“, stellt agaSAAT Geschäftsführer Werner Arts klar.

Im Hause agaSAAT werden alle Saaten, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, schon vor der Verladung und dann nochmals bei Wareneingang im hausinternen und in akkreditierten ex-

ternen Laboren auf Pflanzenschutzmittel-Rückstände, Schwermetalle, Aflatoxine und Mikrobiologie mit besonderem Schwerpunkt auf E.coli und Salmonellen kontrolliert. Bereits seit dem Jahr 1992 führt die agaSAAT GmbH solch intensive Laborkontrollen durch. Dies gab dem Unternehmen nicht nur seine Marktstärke, sondern stellt jährlich auch eine große finanzielle Anforderung dar. Die Kosten für die internen und externen Laboruntersuchungen beliefen sich beispielsweise im Jahr 2010 auf 110.000 Euro. Dass die Qualitätsstandards bei agaSAAT sich sehen lassen können, stellte auch der International Food Standard (IFS) zum wiederholten Male fest. Das Unternehmen bestand das strenge Audit mit dem bestmöglichen Ergebnis und erhielt erneut die IFS-Zertifizierung auf gehobenerem Niveau.

Das Fazit der EHEC-Krise? „Die Behörden haben einen Schuldigen gefunden. Somit betrachten sie ihre Arbeit als abgeschlossen, auch wenn der EHEC-Erreger in den Bockshornkleesamen nie nachgewiesen wurde“, so Arts. Für den Geschäftsführer hatte die EHEC-Krise aber auch etwas Gutes: „Wir haben erneut die Bestätigung erhalten, dass wir abgesichert arbeiten. Unser großer Einsatz bei der Warenbereitstellung hat sich gelohnt. Darauf sind wir zu Recht stolz.“

INTERVIEW

Marianne Kamphaus, Laborleitung



Saaten sind sensible Lebensmittel und erfordern ständige und strenge Qualitätskontrollen. Dafür ist das firmeneigene agaSAAT Labor zuständig. Dieses wird von Marianne Kamphaus geleitet.

Frau Kamphaus, wie sieht so ein typischer Tag im agaSAAT Labor aus?

Marianne Kamphaus: Wir untersuchen alle eingehenden Saaten, sowohl die Bio-Ware als auch die Produkte aus konventionellem Anbau. Unterstützt werden wir dabei von drei akkreditierten deutschen Laboren. Sie nehmen die mikrobiologischen, chemischen und die GVO-Kontrollen vor.

Worauf genau werden die Saaten bei agaSAAT untersucht?

Eingehende Ware kontrollieren wir auf Pestizide, Salmonellen, E.coli-Bakterien und Schwermetalle wie Cadmium. Keimsaaten werden auf ihre Keim- und Triebkraft, Gewürze auf ätherische Öle untersucht. Wir haben immer viel zu tun, weil bei agaSAAT die Ware oft auch mehrfach kontrolliert wird, um die bestmögliche Qualität und höchste Sicherheit zu erzielen. Sollte irgendetwas nicht in Ordnung sein, wird das Produkt auch nicht zur Weiterverarbeitung freigegeben. Ohne unsere Freigabe geht's nicht!

Wie haben wir uns so eine typische Untersuchung vorzustellen?

Wir entnehmen Mischproben und untersuchen sie auf Reinheit, Sensorik und Feuchtigkeit. Von jedem Wareneingang wird außerdem ein Muster zurückgestellt, das bis über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus gelagert wird. So können wir genau beobachten, ob und inwiefern sich das Produkt verändert hat.

So ein Rückstellmuster hatten Sie sicher auch bei den EHEC-verdächtigen Bockshornklee-Chargen?

Natürlich. Als die Behörden auf uns zukamen, konnten wir auf die Rückstellmuster zurückgreifen und nochmals nachweisen, dass diese nicht mit E.coli-Bakterien belastet waren. Aus diesen Mustern zogen die Behörden zur Sicherheit ja auch noch Sprossen, die ebenfalls nicht mit EHEC-Bakterien verunreinigt waren.

Vielen Dank für das Gespräch.

AUFLÖSUNG DES GEWINNSPIELS_

In der letzten kernEXPRESS Ausgabe baten wir Sie, einmal zu schätzen, wie hoch im vergangenen Jahr unsere Kosten für die Laboruntersuchungen waren. Die Lösung: agaSAAT gab 2010 für die umfangreichen hausinternen und externen Laborkontrollen 110.000 Euro aus. Herr Bruno Götz aus dem pfälzischen Lustadt traf mit seiner Schätzung (fast) ins Schwarze. Wir freuen uns auf seinen Besuch in Neukirchen-Vluyn.

SAATEN PUR: REINIGUNG UND KEIMREDUZIERUNG_

Die leistungsstarke agaSAAT Reinigungsanlage „trennt die Spreu vom Weizen“. Dort durchlaufen die Saaten zunächst eine Luft-Siebreinigung, die auf dem neuesten Stand der Reinigungstechnik ist. „Durch Siebe und Luftzufuhr, durch Steinausleser sowie zahlreiche Metall- und Kunststoff-Detektoren befreit unsere Anlage die Saaten sicher von Fremdkörpern und unerwünschten Bruchstücken“, so agaSAAT Geschäftsführer Manfred Gnann.

Auf Kundenwunsch reduziert eine speziell für agaSAAT entwickelte Entkeimungsanlage anschließend schonend und zuverlässig die Zahl der Keime, Hefen und Schimmelpilze. Das innovative Verfahren ist zum Patent angemeldet. Die Keimreduzierung geschieht komplett ohne Chemie auf einem rein physikalischen Weg. Gnann: „Die Saaten werden durch die mechanische, professionelle Keimreduzierung schonend und werterhaltend aufbereitet. Die Produktqualität, die Keim- und Triebkraft und der Geschmack bleiben dabei vollständig erhalten.“



Schonend und zuverlässig: die agaSAAT Keimreduzierung

IMPRESSUM

agaSAAT GmbH
Pascalstraße 11
D-47506 Neukirchen-Vluyn
Tel. +49 2845-9146-0
Fax +49 2845-9146-56
www.agasaat.de
info@agasaat.de

Herausgeber: agaSAAT GmbH
Redaktion: Anne Helderemann
Layout: www.svenrother.de
Auflage: 4.000 Stück
Ausgabe lfd. Nr. 6