

kernEXPRESS

Ausgabe 2/2011



Sehr geehrte Damen und Herren,

erneut ist ein Jahr vergangen, das Weihnachtsfest steht vor der Tür. Das Jahr 2011 war sehr turbulent: Die weltweiten Ernten waren aufgrund der Wetterkapriolen durchwachsen, dementsprechend spielten die Preise auf den Rohstoffmärkten verrückt, die Euro-Krise hat noch für zusätzliches Chaos gesorgt.

Doch davon haben wir bei agaSAAT uns nicht beeinflussen lassen. Wir geben wie immer unser Bestes, damit Sie stets hochwertige Back-,Gewürz- und Keimsaaten von uns erhalten. Wir arbeiten ausschließlich mit langjährigen, zertifizierten Handelspartnern zusammen, betreiben unseren eigenen Anbau und lassen die eingehende

Ware vom hausinternen sowie von akkreditierten externen Laboratorien untersuchen. Unsere moderne Reinigungsanlage sowie die einzigartige agaSAAT Keimreduzierungsanlage sorgen für noch mehr Sicherheit. So gewährleisten wir die bestmögliche Qualität der Saaten – damit Sie auf Nummer sicher gehen können. Das gesamte Team der agaSAAT GmbH wünscht Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Start in das Jahr 2012!

Mit freundlichen Grüßen

Werner Arts, Geschäftsführer Manfred Gnann, Geschäftsführer

ERNEUTE IFS-ZERTIFIZIERUNG AUF GEHOBENEM NIVEAU

Zum wiederholten Mal hat die agaSAAT GmbH in Neukirchen-Vluyn das Audit des International Food Standard (IFS) mit dem bestmöglichen Ergebnis absolviert: Das niederrheinische Unternehmen erhielt als bislang einziger Gewürz- und Backsaaten-Hersteller in Deutschland die IFS-Zertifizierung auf gehobenem Niveau. Damit wird erneut offiziell belegt, dass die agaSAAT GmbH den hohen Anforderungen des deutschen Lebensmittelmarktes in gesteigertem Maße nachkommt.

Der IFS wurde von Vertretern des deutschen und französischen Lebensmittelhandels festgelegt und bildet eine einheitliche Grundlage zur Beurteilung produzierender Unternehmen in der Lebensmittelbranche. Für den Einzelhandel stellt das IFS-Zertifikat eine zuverlässige Orientierungshilfe bei der Wahl seiner Partner dar. Um zertifiziert zu werden, müssen sich die Produzenten von Eigenmarken regelmäßigen Audits unterziehen, bei denen die Lebensmittel-

sicherheit ihrer Produkte anhand der strengen Richtlinien des IFS überprüft wird. Inzwischen ist der IFS vom gesamten deutschen Handel anerkannt. Der Nachweis wird von großen Handelsketten oft sogar vorausgesetzt.

Mit ausgewählten, langjährigen Importpartnern, strengen Kontrollen und einer erstklassigen Nachbehandlung der sensiblen Saaten verfügt die agaSAAT GmbH schon seit langem über ein besonders engmaschiges Qualitätsmanagement-System. Dadurch sieht sich agaSAAT Geschäftsführer Werner Arts auf der richtigen Seite: „Bei Lebensmitteln ist eine gründliche Qualitätssicherung ein absolutes Muss. Es freut uns ganz besonders, dass die Qualität unserer Produkte erneut offiziell mit dem IFS-Standard auf gehobenem Niveau anerkannt wurde und unser Qualitätsmanagement dadurch eine Wertschätzung erfährt.“





LABOR-MELDE-PFLICHT FÜR NOCH MEHR SICHERHEIT_

Jeder weiß: Lebensmittel und vor allem Saaten sind äußerst empfindliche Güter, die mit verschiedenen Rückständen belastet sein können. Seit Kurzem müssen nicht nur die deutschen Lebensmittelunternehmer, sondern auch die Laboratorien im Rahmen einer Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches den zuständigen Behörden Auffälligkeiten in untersuchten Lebensmitteln melden. Hat das Labor aufgrund seiner Analysen festgestellt, dass die Lebensmittel gesundheitsschädlich bzw. nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind, muss dies unverzüglich an die zuständige Behörde weitergegeben werden. Sie gibt dann eine Lebensmittel-Schnellwarnung heraus; die betreffende Ware muss vernichtet werden.

„Hierbei handelt es sich um eine Reaktion auf die Dioxin-Problematik in Futter- und Lebensmitteln. Die Sofortmeldung dient der besseren Dokumentation von verunreinigter Ware und ist für den Verbraucher ein großer Vorteil“, erklärt agaSAAT Geschäftsführer Werner Arts. „So wird nahezu ausgeschlossen, dass belastete Ware in den Handel gelangen kann.“

KEIMREDUZIERUNG AUF HÖCHSTEM NIVEAU_

Um die Mikrobiologie der sensiblen Saaten erheblich zu verbessern und die Keimbelastung auf ein Minimum zu reduzieren, ist eine bloße Reinigung der Back-, Gewürz- und Keimsaaten nicht ausreichend. Daher unternimmt agaSAAT mehr. Ein wesentliches Alleinstellungsmerkmal des Unternehmens ist die Keimreduzierungsanlage veraLUX® (lat.: Das wahre Licht). agaSAAT Geschäftsführer Manfred Gnann berichtet: „Damit die Saaten bestmöglich entkeimt werden können, haben wir in Zusammenarbeit mit einem erfahrenen Anlagentechniker eine Keimreduzierungsanlage entwickelt. Sie ist zum Patent angemeldet.“

Bei veraLUX® ist der Name Programm, denn die hochmoderne Anlage arbeitet mit physikalischer UV-C-Belichtung. Nach der gründlichen mechanischen Reinigung der Saaten werden diese auf Kundenwunsch in die Keimreduzierungsanlage geleitet. Gnann: „Die Saaten gelangen in eine große rotierende Trommel. Dadurch wird eine gründliche Vermischung der Saaten gewährleistet, so dass alle Körner gleichmäßig vom Licht erfasst und entkeimt werden.“ Die jeweilige UV-C-Dosierung ist dabei von Saat zu Saat verschieden und muss genau angepasst werden. Hier zählt das Know-how und die Erfahrung der agaSAAT Mitarbeiter.

ZU GAST BEI agaSAAT_

Der Gewinner der Schätzfrage in der ersten kernEXPRESS Ausgabe dieses Jahres war im November in Neukirchen-Vluyn zu Gast. Herr Bruno Götz aus dem pfälzischen Lustadt schätzte die jährlichen agaSAAT Laborkosten von 110.000 Euro richtig ein und wurde mit Gattin Helga und Hund Leo an den Niederrhein eingeladen. Nach einem Nachwächterrundgang durch die historische Innenstadt Xantens ging es anschließend zum Abendessen in das Gotische Haus. „Trotz der Novemberkälte war es ein sehr schöner Abend mit einem hervorragenden Essen und netten Leuten“, fasst Bruno Götz zusammen.



MARKTBERICHT_

Wie in jeder Ausgabe darf auch in diesem kernEXPRESS der aktuelle Marktbericht nicht fehlen. Erfahren Sie die neuesten Infos von den Rohstoffmärkten:

Sesam

Die Preise für Sesamsaat stehen weiterhin auf niedrigem Niveau. Die angekündigten Tenderkäufe aus China sind bisher ausgeblieben. Dies führte zur allgemeinen Nervosität der Anbieter in den Produktionsländern.

Sonnenblumenkerne

Die sehr gute Ernte 2011 in Osteuropa drückt weiterhin die Preise. Wir stehen aktuell auf einem Niveau, welches sicherlich nicht mehr zu einem weiteren Preisabstieg führen kann. Allerdings sorgt der sehr schwache Bio-Anbau in Osteuropa dafür, dass die Preise für chinesische Bio-Sonnenblumenkerne stark angezogen haben.

Kürbiskerne

Die Preise sind auch hier weiterhin im freien Fall. Noch zur diesjährigen ANUGA in Köln wurde von den chinesischen Anbietern eine Verfestigung der Preise angedeutet. Niemand bot Ware zum Verkauf an. Nach einer mehr als schwachen Geschäftsperiode zeigte sich auch hier Nervosität mit gefallen Preisen.

Leinsaat

Die übergroßen Ernten in diesem Jahr bringen weiterhin sinkende Preise. Aktuell müssen sich die Farmer Gedanken machen, ob sie in 2012 überhaupt Leinsaat anbauen. Das müsste spätestens im Frühjahr 2012 dazu führen, dass die Preise wieder kräftig anziehen.

Blaumohn

In 2011 wurde in Tschechien eine Ernte von rund 30.000 Hektar eingebracht. Sie war ein voller Erfolg in Qualität und Quantität mit anfänglich guten Preisen für die Produzenten. Leider wurde der Überhang von 2010 zum Preisbildner: Zulasten der Qualität wurde teilweise die alte Blaumohn-Ernte mit der neuen vermischt. Dieser Blaumohn ist für Bäcker nicht zu verwenden, da er einen Morphingehalt aufweist, der oft die Höchstgrenze von zehn Milligramm übersteigt. Nach dem derzeitigen Stand der Dinge erwartet agaSAAT zur Ernte 2012 eine Zurückhaltung von tschechischer Seite.

Die Prognosen für die ungarische Blaumohnernte 2012 sind derzeit nicht besonders gut, denn durch die anhaltende Trockenheit von Juni bis Anfang November 2011 hat sich die Winteraussaat sehr reduziert.



PORTRAIT

Thomas Dicker, Konditormeister



Seit dem 1. September 2011 bereichert Thomas Dicker das Team der agaSAAT GmbH. Seine Aufgabe ist es, vor allem große Filialbäcker und andere Verarbeiter von Backsaaten ausführlich über das agaSAAT Sortiment zu informieren.

Einen besonderen Schwerpunkt bildet dabei die Beratung der Kunden im Umgang mit dem agaDAMPFMOHN®. Dazu ist Thomas Dicker mit seinem Werdegang geradezu prädestiniert, denn er ist Konditormeister und verfügt über einen großen Erfahrungsschatz bei der Herstellung feiner Mohnspezialitäten. „Ich habe lange in einer schlesischen Konditorei gearbeitet. Und Schlesier stellen ja bekanntlich den besten Mohnkuchen her!“

Aus Überzeugung zum Produkt agaDAMPFMOHN® ist der 35-Jährige nun im agaSAAT Außendienst tätig. Dabei besucht er Bäckereien und bietet Probe-Backvorführungen mit dem agaDAMPFMOHN® an. Der Kontakt zu den Kunden ist Thomas Dicker besonders wichtig: „Das Vermitteln der Fertigkeiten und Fähigkeiten im Umgang mit Mohn wird nie langweilig“, erzählt der Konditormeister. „Man kommt viel herum und lernt die verschiedenen Produktionsabläufe in den Bäckereien kennen.“

Eine Herausforderung ist es, eine Mohnrezeptur betriebspezifisch anzupassen und den Geschmack der Kunden bei den Backversuchen zu treffen. „Aber das lohnt sich, vor allem wenn die Kunden sehen, dass die einheitlich schmeckenden, überzuckerten Mohnfertigmassen mühelos durch den agaDAMPFMOHN® und individuelle Rezepturen ersetzt werden können.“

Wenn Thomas Dicker mal nicht in der Backstube steht, geht der zweifache Vater gerne Tauchen oder unternimmt ausgiebige Touren mit seinem Mountainbike.

Sie suchen den Kontakt zu Thomas Dicker oder wünschen einen Backversuch in Ihrer Backstube?

Rufen Sie ihn einfach unter der Nummer 0174/98 23 854 an oder schreiben Sie ihm eine E-Mail (t.dicker@agasaat.de). Er berät Sie gerne!



agaREZEPT: MOHNSTRUDEL_

Zutaten Mohnmasse:

500 g agaDAMPFMOHN®
200 g Zucker
250 g Kuchenbrösel
50 g Cremepulver
(Vanillepuddingpulver)
100 g Marzipan
100 g Honig
100 g Butter
3 Eier
400 g Milch

Zutaten Hefeteig:

200 g Mehl
ca. 80 g lauwarmes Wasser
40 g Zucker
15 g Hefe
40 g weiche Butter
Prise Salz/Zitrone

Herstellung:

Für die Mohnmasse Milch und Zucker erhitzen. Marzipan mit etwas Wasser anwirken. Butter auflösen. agaDAMPFMOHN®, Brösel, Cremepulver, Honig und Marzipan in einen Kessel geben und mit der heißen Milch übergießen. Mit den Eiern abbinden und in der Anschlagmaschine rund 10 Minuten laufen lassen. Danach noch einmal ausquellen lassen, evtl. Festigkeit überprüfen. Die Mohnmasse sollte nach dem Backen schön saftig sein.

Einen Hefeteig herstellen. Dieser sollte jedoch nicht zu weich sein. Die Verarbeitung muss schnell geschehen, da der Teig nicht aufgehen darf. Den Teig ausrollen, die Mohnmasse darauf verteilen. Damit sich die Mohnmasse nicht von der Teigschicht löst, sollte der Strudel in Papier gewickelt werden. Den Strudel 35 bis 40 Minuten bei 200 °C backen. Nach dem Backvorgang wird der Mohnstrudel mit flüssiger Butter bestrichen, damit sich die Oberfläche schließt. Anschließend wird das Gebäck gezuckert und gepudert.

TIPP:

Der Mohnmasse je eine Prise Salz und Vanille zugeben und sie über Nacht quellen lassen. Es können auch Rosinen hinzugefügt werden.



MESSERÜCKBLICK: SÜDBACK2011_

Die südback 2011 ist vergangen – und war eine der erfolgreichsten Messen seit ihrer Gründung. Die beliebte Fachmesse für das Bäcker- und Konditorenhandwerk zog in diesem Jahr rund 32.000 Fachbesucher an, die sich bei den 521 Ausstellern über die neuesten Trends der Branche informierten. Das bedeutet einen Besucherzuwachs von rund sechs Prozent im Vergleich zum Vorjahr.

Viele Interessierte haben den agaSAAT Messestand auf der südback besucht. Besonderen Anklang beim Fachpublikum fand der agaDAMPFMOHN®, die Mohn-Innovation von agaSAAT. Die Besucher erhielten fachliche Infos zur rationellen Verwendung des Premium-Mohnprodukts in der Großbackstube.

WARENKUNDE: MOHN_



Mohn ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt. Vor allem der Schlafmohn (lat. Papaver somniferum) ist bekannt. Seine Mohnsamen gelten als besonders aromatisch und bekömmlich. Optisch unterscheidet sich der Schlafmohn sehr von seiner verwandten Art, dem roten Klatschmohn: Seine Blüte ist rosafarben oder weiß. Die Ernte der Mohnsamen findet Mitte bis Ende August statt. Dazu werden sie aus den Kapseln herausgeschüttelt, getrocknet und gereinigt. Die ganzen Samen sind rund ein Jahr

haltbar. Zum Verzehr müssen sie jedoch noch gemahlen werden, damit sich das typische Nuss-Aroma entfalten kann. Dieser Vorgang reduziert die Haltbarkeit des Mohns erheblich. Nach rund vier Tagen wird das in den Samen enthaltene Öl ranzig.

Nicht so beim agaDAMPFMOHN®: Durch die Dampfbehandlung nach dem Kristallmahlvorgang wird der Mohn stabilisiert und ist so bis zu sechs Monaten haltbar. Dadurch ist ein rationeller Einsatz in der Großbäckerei möglich.



IMPRESSUM

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

Herausgeber: agaSAAT GmbH
Redaktion: Anne Helderemann
Layout: www.svenrother.de
Auflage: 3.000 Stück
Ausgabe 2/2011