

kernEXPRESS

Ausgabe 1/2017



25
JAHRE
agaSAAT

Jubiläumsangebot
2,5%
Rabatt auf alle
sunBACK®-Produkte

SESAM
LEINSAAT
BLAUMOH
KÜRBIS KERNE
aga GOLD STERN

Editorial

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns Ihnen heute mitteilen zu können, dass die agaSAAT GmbH in diesem Monat ihr **25-jähriges Firmenjubiläum** feiern darf. Diese starke Leistung haben wir Ihnen, unseren treuen Kunden, als auch unseren engagierten Mitarbeitern zu verdanken. Unser Dank gilt daher unserem Team sowie allen agaSAAT-Kunden und -Partnern, die über so viele Jahre auf unsere Leistungen und intensive Zusammenarbeit vertrauen! Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre.

Ihr agaSAAT-Team



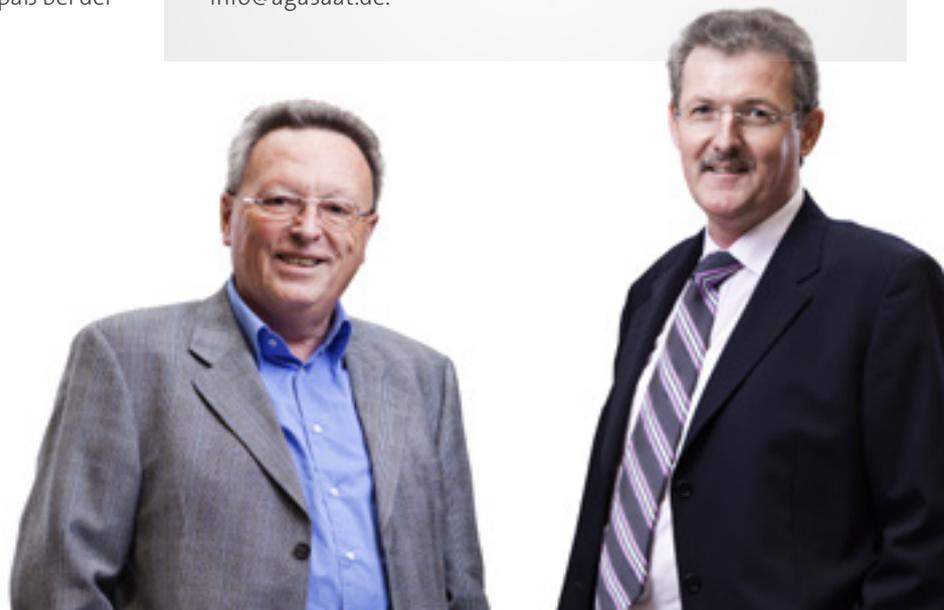
Manfred Gnann
Geschäftsführer

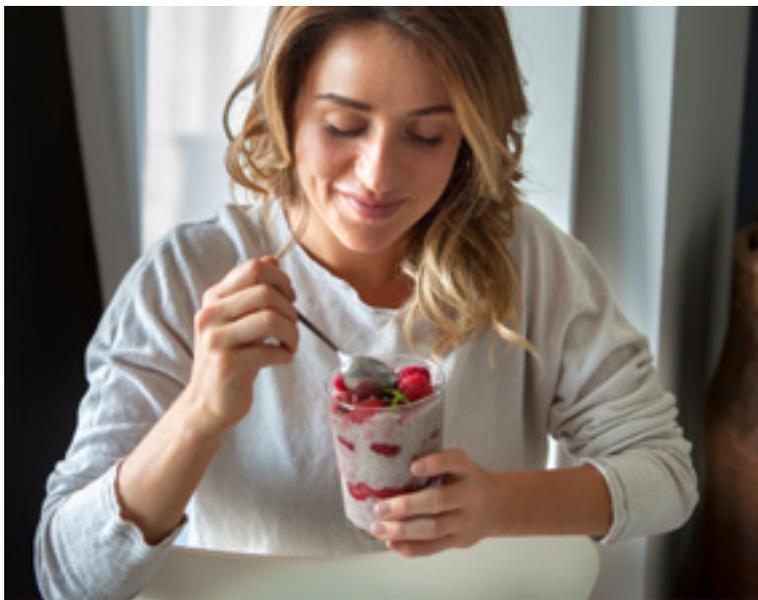


Werner Arts
Geschäftsführer

und das gesamte agaSAAT-Team.

Feiern Sie mit uns und erhalten im Juli und August auf alle sunBACK-Produkte 2,5% Rabatt. Ab dem Jubiläumsmonat Juli haben wir monatlich neue Angebote für Sie. Schauen Sie regelmäßig auf www.agasaat.de vorbei und informieren sich über tolle Jubiläumsangebote. Wir freuen uns auf ihre telefonischen Anfragen unter +49 (0)2845 - 9146 - 13 oder schreiben Sie eine E-Mail an info@agasaat.de.





Wissen

HEIMISCHE HELDEN

**Superfoods sind in, schmecken interessant, sehen oft besonders aus und es macht einfach Spaß sie in die tägliche Ernährung zu integrieren. Sie haben exotische Namen wie Chia, Quinoa und Goji-Beeren sowie viele gesunde Inhaltsstoffe. Können da unsere heimischen Super-
saaten- und fruchte wie Leinsaat, Hirse und Blaubeere mithalten?**

Lange Transportwege

Superfood-Anbieter können mit den vielen gesunden Inhaltsstoffen werben, müssen aber u.a. wegen der langen Transportwege üppige Beträge für ihre exotischen Produkte verlangen. Doch man kann sagen, dass Leinsaat & Co. mit ihren ebenso guten Eigenschaften den Exoten locker Konkurrenz machen können. Saaten aus Übersee müssen nicht unbedingt gesünder und vitaminreicher sein. Manchmal sind Superfoods sogar mehr belastet und verlieren auf den langen Transportwegen schneller ihre Frische.

Gesunde Superfrüchte aus der Heimat vs. Superfoods

Chia Samen stammen aus Zentral-/Südamerika und wurden schon von den Mayas als Nahrungs- und Heilmittel geschätzt. Chia Samen sind hoch quellfähig und können ein Vielfaches des Eigengewichts an Flüssigkeit aufnehmen, zudem sind sie reich an guten Nährstoffen.

Leider machen die langen Transportwege auch **Quinoa** nicht gerade zum nachhaltigsten Lebensmittel. Quinoa ist reich an Eiweiß, Magnesium sowie Eisen und interessant für die zöliakische Ernährung,

Schalenfrüchte wie Mandeln, Pistazien, Macadamianüsse sowie Walnüsse sind gemäß EU-Verordnung Allergene und werden von vielen Menschen nicht vertragen. Ein ausgezeichneter Nussersatz für süße und pikante Backwaren sind: →

Exotische Superfoods liegen klar im Trend, aber man sollte wissen, dass vor unserer Haustür mindestens genauso viele gesunde Saaten wachsen, die meist zu einem besseren Preis-Leistungs-Verhältnis bezogen werden können. Schauen Sie sich also um und fragen Superfoods und heimische Helden bei agaSAAT nach. Wir helfen Ihnen gerne weiter > Tel.: +49 (0) 2845 - 9146-0 oder info@agasaat.de

Importen genau über die Schulter gucken

Laut einem Bericht der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) überschreiten importierte Lebensmittel aus Nicht-EU-Ländern häufiger die Grenzwerte als die aus EU-Ländern.

„In einigen Ursprungsländern gibt es andere Hygienestandards als bei uns in Deutschland“, so das agaSAAT-Qualitätsmanagement. „Darum sind strenge Monitorings und die Zusammenarbeit mit langjährigen festen Vertragspartnern, die die gleichen Anforderungen an Lebensmittel stellen wie wir, besonders wichtig.“

Der heimische Held **Leinsamen** ist ebenso gesund und höchst quellfähig. Zum Leinmehl verarbeitet können Sie die bis zu 4-fache Wassermenge aufnehmen und für Gärstabilität im Teig sorgen. Zudem sind Leinsamen und Leinmehl (z.B. agaGOLDSTERN®) für die vegane und Low-carb-Ernährung geeignet.

aber auch das Pendant **Hirse** ist glutenfrei. Die Hirse wird seit der Steinzeit in Europa angebaut und kann mit 12% Eiweißanteil und höherem Ballaststoffanteil im Vergleich zu Quinoa locker mithalten.

Kürbiskerne. Kaum ein anderes Lebensmittel wirkt derart positiv auf das Harnsystem und ist dabei noch so lecker sowie vielseitig verarbeitbar. Rezeptideen mit Kürbiskernen, wie z.B. die Kürbiskernecke, finden Sie unter www.agasaat.de.

MARKTBERICHT

Blaumohn

Das Preisniveau verhält sich regemäßig. Die tschechischen Feldbestände für die Haupternte im Sept./Okt. `17 haben die letzte Kälteperiode ohne große Ausfälle überstanden. Der Wintermohn (Ernte Juli `17) leidet unter starker Verunkrautung, sodass mit Mindererträgen zu rechnen ist. Nutzen Sie die aktuelle Preislage und sichern sich den Blaumohn agaBLUE® sowie den backfertigen agaDAMPFMOHN®.

Kürbiskerne

Die Festigung des Kürbiskern-Marktes spitzt sich weiter zu. Die geringe Aussaatfläche, die geräumten Lagerbestände in China und die teilweise Nicht-Erfüllung der Verträge führen zu enormen Preissteigerungen. Nutzen Sie also den prompten Inlandsmarkt.

Sonnenblumenkerne

Sonnenblumenkerne aus Osteuropa sind regelmäßig und preiswert erhältlich. Umso mehr sollte auf die Qualitätsunterschiede geachtet werden. Die Ernte Ende August 2017 zeigt sich weiterhin interessant und regt zum Terminkauf an.

Sesam, geschält und natur

Einkäufe zu späteren Terminen sind gefestigt und Preisminierungen lassen sich zurzeit nicht prognostizieren. Denn die indische Ware leidet aufgrund der Salmonellengefahr unter verstärkten Zollkontrollen und nigerianische Ware ist im internationalen Geschäft für prompte Verladungen geräumt, sodass Verschiffungen erst wieder im September angeboten werden. Nutzen Sie zur Überbrückung den Inlandsmarkt.

Leinsaat

Braune Leinsaat ist unverändert günstig am Markt zu erhalten. Hellsamige Leinsaat (z. B. agaGOLDSTERN® Leinsaat) ist leicht verknappt, wobei sich das helle Leinmehl (z. B. agaGOLDSTERN® MEHL) einen neuen Markt erschließt.

Bioware

Blaumohn aus der EU-Vermarktung ist sehr knapp; Indischer Sesam (geschält und natur) ist teilweise geräumt; andere Waren liegen im Trend der konventionellen Ware.

KEIMEN DEN KAMPF ANSAGEN

Seit jeher setzt agaSAAT auf mehrfache, strenge Kontrollen. Um Keimbelastungen der sensiblen Waren auf ein Minimum zu reduzieren, unternimmt agaSAAT mehr. Die Keimreduzierungsanlage veraLUX® gewährleistet Kunden wie Abpackern, Müsli- und Sprossenherstellern eine nochmalige absolute Qualitätsverbesserung der Produkte. Die veraLUX® Anlage arbeitet mit UV-C-Belichtung und reduziert Bakterien, Viren, Hefen und Schimmelpilze schonend, aber effektiv.

Sie sind an einer veraLUX® – Behandlung ihrer Saaten/Sprossen interessiert oder gar an der veraLUX® – Anlage selbst? Treten Sie gerne mit ihrem Ansprechpartner und veraLUX-Ingenieur Jürgen Peters unter +49 (0) 172 - 6527575 in Kontakt.

DLG-AUSZEICHNUNG

Im Frühsommer durfte agaSAAT die goldene DLG-Prämierung für den agaDAMPFMOHN® in Bio-Qualität entgegen nehmen sowie in Silber für die konventionelle Qualität. Alle Testkriterien sind voll erfüllt bzw. bei der silbernen Auszeichnung in einem Prüfkriterium gering abweichend erfüllt. „Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung“, so Michael Becker (Bereichsleitung Verkauf), „auch weil es sich hierbei um neutrale Tests handelt, bei denen den Prüfern die Marke und der Produktname beim Testen unbekannt sind.“ Die Qualitätsprüfungen werden einmal jährlich durchgeführt. Dabei wird eine sensorische Analyse und Labortests durchgeführt sowie die Verpackung und Deklaration geprüft.

Neues Spezialitätenmehl agaGOLDSTERN®

Das neue Spezialitätenmehl agaGOLDSTERN® ist ein glutenfreies Leinmehl, das mit seinem bekömmlichen Geschmack und vielseitigen Einsatzmöglichkeiten überzeugt. Es eignet sich zum Backen, Kochen sowie für Joghurt- und Quarkspeisen. Das teilentölte Leinmehl ist sehr quellfähig und kann die bis zu 4-fache Wassermenge aufnehmen.

Im Vergleich zu anderen glutenfreien Mehlen „klebt“ das agaGOLDSTERN® Leinmehl, so ergibt sich eine bessere Struktur des Teiges. Es eignet sich als natürlicher Gärstabilisator und hält die Backware länger frisch. Aufgrund seines hohen Gehalts an essentiellen Aminosäuren und Lignanen sowie des hohen Eiweiß- & Ballaststoffanteils ist Leinmehl eines der gesundheitlich wertvollsten Mehle auf dem Markt. Das agaGOLDSTERN® Leinmehl kann 10-20% des normalen Mehls ersetzen. Im behutsamen Herstellungsprozess wird das agaGOLDSTERN® Leinmehl aus der Kaltpressung gewonnen und ist 12 Monate haltbar.



NEUE agaDAMPFMOHN® - VARIATIONEN

Der Mohn-Spezialist agaSAAT®, Urheber des Original agaDAMPFMOHN®, erweitert sein Sortiment um zwei neue Mohnvariationen und ermöglicht dem Kunden so mehr Vielfalt im Sortiment. Der Original agaDAMPFMOHN® wird aus dem Blaumohn agaBLUE® gewonnen und ist seit Jahren fest etabliert sowie für seine Premium-Qualität und einfache Handhabung geschätzt.

Aus der österreichischen Genussregion, dem Waldviertel, stammen die beiden Neuzugänge agaDAMPFMOHN® - WEISS und agaDAMPFMOHN® - GRAU. Für das kreative Handwerk eignet sich der sehr selten angebaute agaDAMPFMOHN® - WEISS aus dem Waldviertel. Er unterscheidet sich durch seinen mild walnussigen Geschmack und nimmt deutlich mehr Geschmacksstoffe auf. „Ein Traum vergleichbar mit weißer Schokolade“, schwärmt Michael Becker (agaSAAT - Bereichsleitung Verkauf).

Der agaDAMPFMOHN® - GRAU besticht mit seinem sehr feinen Aroma und schmeckt noch milder als der Blaumohn. Seine Ernte erfordert viel Handarbeit, die sich für diesen Mohn-genuss absolut lohnt. Die besondere geographische Lage des Waldviertels verleiht dem agaDAMPFMOHN® - GRAU eine geschmacklich intensivere Ausprägung und seine hellere Farbgebung grenzen ihn klar zum Original agaDAMPFMOHN® ab. „Der agaDAMPFMOHN® - GRAU kann nach den bewährten und bekannten agaDAMPFMOHN® - Rezepturen verarbeitet werden“, so Becker.



Den Bäckern und Konditoren bieten die zwei neuen Mohnvariationen für Mohnfüllungen noch mehr Entfaltungsmöglichkeiten und stellen eine eindeutige Abgrenzungsmöglichkeit zur Standard- und Discounterware dar. Natürlich sind der agaDAMPFMOHN® - WEISS und der agaDAMPFMOHN® - GRAU in der bewährten agaDAMPFMOHN® Premium-Qualität erhältlich, die führende Bäckerfachschulen in ganz Deutschland schätzen.

Nähere Informationen erhalten Sie von Michael Becker unter +49 (0) 2845-9146-29 oder m.becker@agasaat.de.

MOHN-KNUSPER-SCHNITTE

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

Teig

3,5 kg Mohnmasse Grundrezept
0,5 l Wasser
1,0 kg Hefeteig
Biskuitroulade 60/40 cm

Knusperdecke

250 g Butter
400 g Zucker
85 g Glykosesirup
340 g flüssige Sahne
800 g agaKÖRNERMISCHUNG

Herstellung:

Die Mohnmasse des Grundrezeptes mit 0,5 Liter Wasser verdünnen. Den Hefeteig auf 60/40 ausrollen, auf ein gefettetes 60/40-Blech legen und stippen. Nun die mit Wasser verdünnte Mohnmasse mit einer Winkelpalette aufstreichen und anschließend die Biskuitroulade auflegen. Alle Zutaten zur Herstellung der Knusperdecke, außer der agaKÖRNERMISCHUNG, miteinander vermischen und gut aufkochen. Jetzt die agaKÖRNERMISCHUNG unterheben und mit der Winkelpalette rasch auf die Biskuitroulade aufstreichen.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 38 - 43 Minuten



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

1/2017

Herausgeber

agaSAAT GmbH

Redaktion

Sabrina Köring

Layout

www.svenrother.de

Auflage

12.400 Stück

