

Ausgezeichnet als Brot des Jahres

Kürbiskernbrot



Ein deutschlandweiter Klassiker, mild-nussig im Geschmack mit knackigen Kernen und Kruste

Auf der diesjährigen GRÜNEN WOCHEN in Berlin wurde ein deutschlandweiter Klassiker zum Brot des Jahres 2023 gekürt. Das Brot überzeugte die Jurie und den Beirat vom deutschen Brotinstitut mit seinem ausgewogenen, aromatischen Geschmack und durch seine Vielseitigkeit.

Doch Kürbiskerne sind nicht nur optisch ein Hingucker – gerade die Inhaltsstoffe haben es in sich! Kürbiskerne sind besonders reich an Nährstoffen und enthalten essenzielle ungesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe und relevante Mengen an Magnesium und Zink.

Im Laufe der letzten Jahre hat sich auch der lokale, nachhaltige Anbau etabliert. agaSAAT hat bereits im Jahr 2020 den Schulterschluss zu beheimateten Landwirten gesucht und hat hier ein nachhaltiges, lokales Anbauprojekt ins Leben gerufen.

Das am Niederrhein beheimatete Familienunternehmen agaSAAT baut in unmittelbarer Nähe des Firmensitzes in Neukirchen-Vluyn Kürbiskerne der Sorte GLEISDORFER an. Die Bodenqualität des Niederrheins eignet sich hervorragend für den Anbau von Kürbiskernen und hat die letzten Jahre gezeigt, dass neben den Erträgen auch die Qualität und die Inhaltsstoffe auf sehr hohem Niveau bestätigt werden. Auch die sensorischen Eigenschaften und die geschmackliche Intensität sind in keinstenweise mit Importware aus chinesischem Anbau zu vergleichen.



agaSAAT GmbH · Kelvinstraße 2 · D-47506 Neukirchen-Vluyn

BACK_ GEWÜRZ_ SAATEN_

Natürlich und gesund genießen.

Anbauprojekt

Zusammen mit den ausgewählten Kooperations-Landwirten wurde in modernste, nachhaltige Ernte-, Reinigungs- & Trocknungstechnik investiert. Die modernen Anlagen zur finalen Feinreinigung waren bereits am Firmensitz in Neukirchen-Vluyn installiert.

Zum aktuellen Zeitpunkt werden am Niederrhein knapp 300 Hektar Kürbiskerne, in konventioneller als auch in NATURLAND-verbandszertifizierter Qualität für die agaSAAT GmbH angebaut. Die Flächen zur Ausweitung des Anbauprojektes stehen zur Verfügung.

Die gemeinsame Ausrichtung der Kooperationspartner liegt in der langfristigen Etablierung als Marke und Region: „Kürbiskerne vom Niederrhein“

Kurze Wegstrecken zwischen den Anbauflächen in der Region des Niederrheins und die moderne Verarbeitungs- & Lagertechnik garantiert eine hervorragende Qualität der Kürbiskerne.

Nachhaltig und regional

„Unser Fokus liegt ganz klar auf dem Ausbau der lokalen und regionalen Anbauflächen“ so Werner Arts, Eigentümer und Geschäftsführer der agaSAAT GmbH. Auf diese Weise lassen sich alternative Sourcing-Quellen direkt vor der Haustür erschließen.

Der Zuwachs und die steigende Nachfrage nach regionalen, nachhaltigen Rohstoffen nimmt stetig weiter zu. Regionaler Anbau schließt die Lücke zwischen dem sonst weit verbreiteten BIO-Anbau und den konventionell angebauten Produkten. Die Verbraucher suchen in der aktuell sehr angespannten finanziellen Lage zu Alternativen zu BIO-zertifizierten Waren. Hier liegen die Daseinsberechtigung und das Wachstumspotential für die lokalen Rohstoffe aus heimischem Anbau.

Über die agaSAAT GmbH

Seit der Gründung vor 30 Jahren hat sich das familiengeführte Unternehmen agaSAAT GmbH auf den Import, den Kontraktanbau, die Veredelung und den internationalen Vertrieb von Back-, Keim & Gewürzsaaten erster Güte spezialisiert. Ob Kürbiskerne vom Niederrhein, Sesam aus Afrika oder Blaumohn und Leinsaat aus Europäischem Kontraktanbau: Mit einem breit aufgestellten Sortiment in BIO- sowie in konventioneller Qualität beliefert das am Niederrhein ansässige Unternehmen Kunden aus der gesamten Lebensmittelbranche, von Handwerk bis Industrie. Strenge Qualitätskontrollen und modernste Produktionstechnik für die Feinreinigung, Farbsortierung, Keimreduzierung oder CO² Druckentwesung gewährleisten die hohe Qualität der Saaten; Leistungen und Know-how, die agaSAAT nicht nur für eigene Produkte, sondern auch als Dienstleistung im Kundenauftrag anbietet.

Sie möchten auch mehr Regionalität & Nachhaltigkeit in ihre Produktion und Backstube bringen? Das TEAM der agaSAAT GmbH steht Ihnen bei der Produktfreigabe jederzeit gerne behilflich zur Seite.