

## agaSAAT erhält auch 2023 Landesehrenpreis für Lebensmittel des Landes NRW



agaSAAT QMB-Leiterin Marianne Kamphaus und Geschäftsführer Werner Arts freuen sich über die erneute Auszeichnung durch Ministerin Silke Gorißen

Neukirchen-Vluyn, den 27. November 2023. Die agaSAAT GmbH, Spezialist für Back-, Keim- und Gewürzsaaten mit Sitz am Niederrhein, wurde auch im Jahr 2023 erneut durch das Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz mit dem Landesehrenpreis für Lebensmittel ausgezeichnet. Der Preis wurde im feierlichen Rahmen durch die NRW-Landwirtschaftsministerin, Silke Gorißen, übergeben. Verliehen wird der Preis an Unternehmen in NRW, die hohe Qualität von Lebensmitteln bieten. Damit erfährt das konsequente Qualitätsstreben des Unternehmens seine offizielle Anerkennung. Durch den seit 2009 bestehenden Landesehrenpreis werden die hohe Produktqualität von Lebensmitteln sowie das Engagement der Unternehmen im Bereich Ausbildung, Umweltschutz und Nachhaltigkeit ausgezeichnet.



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

# BACK\_ GEWÜRZ\_ SAATEN\_

*Natürlich und gesund genießen.*

Eine schmackhafte und gesunde Ernährung ist der A und O und ein gesamtgesellschaftliches Ziel, dafür setzen sich die heute, mit dem Landesehrenpreis für Lebensmittel des Jahres 2023 ausgezeichneten Unternehmen in NRW ein“, betont Verbraucherschutzministerin Silke Gorißen während der Preisverleihung. Eine weitere Gemeinsamkeit der ausgezeichneten Unternehmen ist, dass sie ihren Beschäftigten gute Arbeitsbedingungen im Betrieb bieten und die Nachwuchsförderung stets im Blick behalten.

„Die Ernährungswirtschaft in Nordrhein-Westfalen ist spitze! Der Landesehrenpreis macht einmal mehr sichtbar, dass Nordrhein-Westfalen ein TOP-Standort für hochwertige, moderne und regionale Lebensmittelproduktion ist. Der Landespreis bietet auch Verbrauchern eine gute Orientierung bei der Suche nach qualitativ hochwertigen Produkten – MADE IN NRW -. Das unterstützen wir gerne“, sagte Landwirtschafts- und Verbraucherschutzministerin Silke Gorißen

## **Konsequentes Qualitätsstreben wird belohnt**

Das am Niederrhein beheimatete Familienunternehmen agaSAAT setzt sich seit der Gründung vor mehr als 30 Jahren auf intensive Qualitätskontrollen der Back-, Keim- & Gewürzsaaten. Die Qualitätsbeurteilung fängt schon bei der Herkunft der Saaten an, egal ob lokaler Eigenanbau oder Direktimport von anderen Kontinenten. Neben den strengen Laborkontrollen sichern auch die modernen Produktionsanlagen und das technische Know-how bei der Veredelung der Rohstoffe die hohe Qualität der Saaten, angefangen bei der Feinreinigung über Farbsortierung und Keimreduzierung bis hin zur CO<sup>2</sup> Druckentwesung, die ausschließlich mit Kohlendioxid aus **natürlichem** Ursprung betrieben wird.

Auch im vergangenen Jahr wurden der Ausbau und die Förderung der heimischen Landwirtschaft weiter vorangetrieben. „Lokaler Anbau zahlt sich aus“ – sagt der Firmeninhaber Werner Arts. Neben den lokal angebauten **Kürbiskernen vom Niederrhein, agaBLUE®** - Blaumohn aus den Regionen Flandern und Deutschland konnte in diesem Jahr auch die Anbaufläche für die Leinsaat - Eigenzüchtungen **agaGOLDSTERN®** und **agaSUZANNE®** in Deutschland und den Niederlanden weiter ausgebaut werden.

## **Über die agaSAAT GmbH**

Seit der Gründung vor 30 Jahren hat sich die 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 Niederrheinische Familienunternehmen Kunden aus der gesamten Lebensmittelbranche, von Handwerk bis Industrie. Strenge Qualitätskontrollen und modernste Produktionstechnik für die Feinreinigung, Farbsortierung, Keimreduzierung oder CO<sup>2</sup> 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.

