

kernEXPRESS

Ausgabe 2/2015



Editorial

Liebe Leserinnen und Leser,

bei agaSAAT werden nicht nur erfolgreich Back-, Keim- und Gewürzsaaten vermarktet, sondern auch erfolgreich ausgebildet. Unsere einstige Auszubildende Nelli Hazineder hat Mitte des Jahres erfolgreich ihre IHK Abschlussüberprüfung bestanden. Herzlichen Glückwunsch! Wir freuen uns Frau Hazineder seitdem als festangestellte Groß- und Außenhandelskauffrau im Team Verkauf begrüßen zu dürfen. Zudem ergänzen seit Anfang August zwei neue Auszubildende die agaSAAT GmbH, Jason Harling im Bereich Officemanagement und Edward Miller hat bei uns seine Ausbildung zum Lagerfacharbeiter begonnen.

In dem vorliegenden kernEXPRESS berichten wir neben neuen Trends, über Aktuelles von den Rohstoffmärkten und aus unserem Unternehmen.

Viel Spaß bei der Lektüre wünschen Ihnen

Werner Arts
Geschäftsführer

Manfred Gnann
Geschäftsführer

Neu

DIE KLEINEN VON agaSAAT

Die agaSAAT vertreibt ihr Kleinverpackungssortiment unter dem Namen agaBIO-MINIS. Bislang gab es die Auswahl zwischen Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Sesam, Leinsaat, 5-Korn-Mix und Salat Mix in Bio-Qualität sowie dem agaDAMPFMOHN® in konventioneller und Bio-Qualität.

Ab sofort werden auch **CHIA SAMEN** im handlichen 200g Beutel angeboten. Erfahren Sie unter www.agasaat.de mehr über die neuen CHIA SAMEN. Auf Anfrage sind auch andere Saaten und Gewürze in handlichen Kleinpackungen erhältlich. Fragen Sie einfach bei uns an.





agaTREND

agaGOLDSTERN

Die neue gelbsamige Ölleinsaat agaGOLDSTERN* ist eine exklusive Züchtung für agaSAAT® und wurde 2015 vom Bundessortenamt zugelassen. agaGOLDSTERN* wird auf eigenen, sorgfältig ausgewählten Flächen in Europa angebaut und im eigenen, hochqualifizierten Labor sowie in externen akkreditierten Laboratorien auf Reinheit, Sensorik, Rückstände und Mikrobiologie untersucht. Darüber hinaus wird die Leinsaat aus unserem Haus immer auf mögliche GVO-Spuren und ihren Cadmiumwert untersucht.

Warum agaGOLDSTERN* ?

agaGOLDSTERN* hat eine unvergleichlich schöne goldgelbe Farbe und verfügt über einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren. Die schmackhafte Leinsaat wurde mit dem Ziel gezüchtet in der Pharmaindustrie und Humanmedizin eingesetzt zu werden. So überzeugt agaGOLDSTERN* neben seiner tollen Optik auch mit guten Kornqualitäten und Anbaueigenschaften. Die Ölleinsaat hat allem voran ein überdurchschnittliches Quellvermögen sowie eine hohe TKM von 8 – 9 Gramm. Zudem besitzt agaGOLDSTERN* eine gute Toleranz bei ungünstiger Witterung vor der Ernte. So ist agaGOLDSTERN* in der Lage auch nach widriger Witterung seine schöne goldgelbe Farbe und gute Kornqualität zu behalten.

Im Vergleich zu anderen Leinsorten wird mit agaGOLDSTERN* in der Verarbeitung zum Leinöl ein sehr bekömmliches und sehr mildes Aroma erzielt. Zum Leinmehl verarbeitet, bereichert agaGOLDSTERN* mit seiner tollen goldgelben Farbe und dem leicht nussigen Aroma die besondere Backware sowie jedes Müsli und gibt auch glutenfreiem Backwerk den besonderen Pfiff. Dabei ist das agaGOLDSTERN* Mehl sehr quellvermögend. Im ganzen Leinsamen bringt agaGOLDSTERN* im Dekor oder im Frühstücksmüsli Geschmack und Schwung in den Tag. Hierbei ist nochmal auf die sehr gute Quellfähigkeit von agaGOLDSTERN* hinzuweisen.

**Züchterin der Ölleinsaat agaGOLDSTERN ist Edith von Bourscheidt, Mauchenheim*

CHIA-QUELL MIX

Der neue Chia-Quell Mix ist eine Mischung für saftige, aber nicht kletschige Brot- und Backwarenteige. Aufgrund der speziellen Zusammensetzung ausgewählter Saatenanteile wird das Brot nicht kletschig gebacken. Die Backsaatenmischung setzt sich aus Chia, der hellen Leinsaat agaGOLDSTERN, geschältem Sesam und der braunen Leinsaat SuZanne® zusammen. So enthält der Chia-Quell Mix besonders viele Omega-3-Fettsäuren. Sowohl die helle Leinsaat agaGOLDSTERN als auch die braune Leinsaat SuZanne® stammen aus dem europäischen Eigenanbau in Flandern, Frankreich und Ostdeutschland. Der Chia-Quell Mix wird sowohl in konventioneller als auch in Bio-Qualität im 25kg Sack angeboten.

Bei Fragen zu den hier aufgeführten Produkten wenden Sie sich gerne direkt an uns.



MARKTBERICHT

Blaumohn

Die im Frühjahr 2015 in Tschechien gesäten Flächen befinden sich bereits teilweise in der Beerntung. Der Ertrag wird hier geringer ausfallen wie erwartet. Trotzdem zeigen sich die Anbauer in Tschechien bislang preisstabil und werden schätzungsweise bis maximal 10% Aufpreis für ihre 1a Ware veranschlagen, die über einen maximalen Morphingehalt von 10mg/kg verfügt. Bis zur zweiten Septemberhälfte 2015 wird die Blaumohnernte in Tschechien komplett abgeschlossen sein; dann liegen die Fakten auf dem Tisch.

Kürbiskerne

Bis zur Verfügbarkeit der anstehenden Ernte werden noch Monate verstreichen. Dennoch wird bereits heute um die neue Ernte 2015 preislich spekuliert, denn die Nachfrage nach Kürbiskernen fällt nicht ab. Der momentane Warendruck mit gemäßigten Preisen kann noch durchausumschlagen. Daher raten wir mindestens zur strukturellen Teilabdeckung. Denn die Meldungen aus China über Trocken- und Frostschäden lassen geringe Erntemengen erwarten. Es kann nicht schaden eine kleine Menge für 2016 abzusichern. Aber China ist groß und der Kaiser ist fern! Da lässt sich bis zur Ernte nur spekulieren.

Leinsaat

Chia boomt. Leinsaat verfügt aber nicht über weniger gute Inhaltsstoffe. Denn der hochgelobte Omega-3-Fettsäure Gehalt ist auch in der hellen Qualitätsleinsaat sowie in der herkömmlichen braunen Leinsaat enthalten. In Neuzüchtungen sind sogar sehr hohe Gehalte enthalten. Die Standardware unterliegt weiterhin einem sehr günstigen Preisniveau. Geben Sie hier Acht auf den Reinheitsgrad.

Sesam

Vermehrt wird die Ware Sesam, natur eingesetzt, die neben einer schönen Sensorik auch einen guten Geschmack hat. Geschälter Sesam hat wieder zu einem Normalpreis zurückgefunden. Die indische Ernte wird als gut bezeichnet. Auch aus Nigeria werden keine Mängel gemeldet. Premium-Ware sollte bevorzugt aus geschlossenen produzierten Systemen bezogen werden; sonnengetrocknete Ware ist nicht empfehlenswert.

Sonnenblumenkerne

Die Ware ist zurzeit sehr knapp. Die osteuropäische Ernte wird circa Mitte September eingefahren und ab dann auch verfügbar. Da die Erntemenge stark unter dem Vorjahr liegt, sind die Preise gefestigt. Ein Kontraktkauf ist anzuraten. High Oleic Sonnenblumenkerne sind eine interessante Alternative für den Bereich Dauerebackwaren. Scheuen Sie sich nicht vor Neuem.

Kurze Zusammenfassung für den Einkauf

Blaumohn – Qualitätsware jetzt auf Vorrat kaufen ; Kürbiskerne - Wertigkeit gegenüber Chia nicht vergessen; Sesam – Kontraktkauf ordern; Leinsaat – Untersuchungszertifikate anfordern.

Stand: 28. August 2015



veraLUX®- Ingenieur Jürgen Peters berät Sie gerne. Erreichbar ist er unter der Rufnummer 0172-6527575.

Neuer Geschäftszweig

ENTKEIMUNGSANLAGE veraLUX® JETZT AUCH IM VERKAUF

Für Backsaaten, Keimsaaten und Gewürze

Für den Saatenspezialist agaSAAT ist die Qualitätssicherung einer der Schwerpunkte in der Unternehmensphilosophie. Aus diesem Grund wurde exklusiv für und von agaSAAT® die Keimreduzierungsanlage veraLUX® entwickelt, die 2013 patentiert wurde und seit 2015 mit neuen technischen Details zum Verkauf angeboten wird.

Die innovative Keimreduzierungsanlage veraLUX® arbeitet mit UV-Licht, was für seine keimtötende Wirkungsweise bekannt ist. Die mikrobiologischen Keimgehalte der Saaten und Gewürze werden dadurch schonend, aber effektiv reduziert.

Die Vorteile des innovativen agaSAAT Keimreduzierungsverfahrens, im Vergleich zu den herkömmliche Verfahren, die mit Dampf und Mikrowelle arbeiten, sind die Erhaltung der typischen Produkteigenschaften und die Inhaltsstoffe eines jeden Produkts sowie dass der ursprüngliche Produktgeschmack bewahrt bleibt. „Zudem werden die empfindlichen Saaten bei diesem Verfahren ohne chemische Zusatzstoffe keimreduziert“, so Geschäftsführer Werner Arts. „Sowie bleiben die natürlichen Grundstoffe und die Sensorik unverändert“, ergänzt Geschäftsführer Manfred Gnann. In der Keimreduzierungsanlage veraLUX® können sowohl konventionelle als auch Bio-Saaten schonend keimreduziert werden.

ARNO SIMON ZU GAST BEI agaSAAT®

Arno Simon, erfolgreicher Bäckermeister aus Löhne und Sieger der ZDF-Sendung Deutschlands bester Bäcker 2014, lebt seine Passion „Das Bäckerhandwerk“ mit Leib und Seele. Das dürfen seine Kunden jeden Tag spüren, denn diese verwöhnen der 56-Jährige und sein 24-köpfiges Team täglich mit frischen Qualitätsbackwaren in seinem Betrieb „Bäckerei, Konditorei & Feinkost Arno Simon“ in Löhne.

Herr Simon, Sie führen ihren Familienbetrieb nun in der zweiten Generation. Was hat Sie damals dazu bewegt den elterlichen Betrieb zu übernehmen?

Für mich war früh klar, dass ich den Betrieb meiner Eltern übernehmen werde, denn ich liebe das Arbeiten mit herrlichen Naturrohstoffen und das Schaffen von köstlichen Gebäcken. Brot als wertvolles Grundnahrungsmittel in all seiner Vielfalt zum Genussmittel zu machen, ist meine Passion. Einen Teil dieser Passion konnte ich an meine Tochter Maria Therese weitergeben. Den anderen Teil verlor Sie an das Konditorhandwerk, was mich natürlich auch sehr freut. So ergänzen wir uns hervorragend und können unsere Kunden in zweierlei Hinsicht auf meisterlichem Niveau verzücken.

„ Meine Tochter, die Bäcker- und Konditormeisterin ist, brachte Proben von dem mit agaDAMPFMOHN® gebackenen Mohnstollen von einer Backvorführung mit. agaSAAT-Konditormeister Thomas Dicker hatte diese an der Iserlohner Konditormeisterschule abgehalten. Ich war von dem tollen Mohn-Geschmack verblüfft! “

Ihr Betrieb zeichnet sich durch eigene, individuelle Rezepturen und die Verarbeitung von hochwertigen Rohstoffen aus. Wie sehen Sie die Verarbeitung von Convenience-Produkten?

Grundsätzlich klingt Convenience ja schrecklich, da die Medien es fast immer mit Negativmeldungen verbinden. In der Bäckerwelt war es in der Vergangenheit ja häufiger vertreten, da habe ich mich aber

weitestgehend herausgehalten. Mein bzw. unser Erfolg basiert jedenfalls auf Unvergleichbarkeit und das erreiche ich am besten mit eigenen Rezepturen und top Rohstoffen.

Der agaDAMPFMOHN® zeichnet sich durch seinen hervorragenden Geschmack und seine unvergleichliche Qualität aus, die dem Mohn-Verarbeiter eine volle Individualität ermöglicht. Warum verwenden Sie den agaDAMPFMOHN® und keine andere Mohnfüllung?

Weil ich einfach verblüfft von den Endergebnissen bin. Vorher haben wir den Mohn selber gemahlen und gekocht, jetzt spare ich Zeit sowie Energie und habe ein unvergleichliches Produkt mit clean label. Ich habe bereits verschiedene Mohnfüllungen ausprobiert. Dabei gab es immer einen klaren Sieger für mich: den agaDAMPFMOHN® von agaSAAT®. Bei agaSAAT kann ich mir zudem der gleichbleibenden Qualität gewiss sein und die Firmenphilosophie passt zu unserem Betrieb.

Das agaSAAT Team bedankt sich recht herzlich für das Interview bei Herrn Simon und wünscht für die persönliche und berufliche Zukunft weiterhin alles Gute.



VIELEN DANK

Regelmäßig erreichen uns tolle Nachrichten aus der Praxis, von begeisterten Groß- und Familienbetrieben sowie von engagierten Bloggern, Facebook-Fans und Privatbäckern. Dafür möchten wir uns bedanken. Besuchen Sie doch auch mal die agaDAMPFMOHN® Facebook-Fanpage www.facebook.com/agaDAMPFMOHN. Teilen und liken Sie hier fleißig oder posten interessante treats! Wir freuen uns immer über tolle Fotos und neue Mohnkreationen. Schauen Sie auch auf www.agadampfmohn.de vorbei, hier finden Sie tolle Mohnrezepte.



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: Sabrina Köring
Layout: www.svenrother.de
Auflage: 2.500 Stück
Ausgabe 2/2015