

kernEXPRESS

Ausgabe 1/2012



Sehr geehrte Damen und Herren,

hier kommt Ihr neuer kernEXPRESS! Randvoll gefüllt mit dem Neuesten aus dem Hause agaSAAT. Aktuelle Mitteilungen aus der Welt der Saaten dürfen natürlich nicht fehlen. Vor allem Meldungen über gefälschte Bio-Ware haben uns in der jüngsten Vergangenheit sehr empört. Hier wurde für das schnelle Geld mit dem Vertrauen der Verbraucher gespielt. Eine Gesundheitsgefahr bestand glücklicherweise zu keinem Zeitpunkt. Lesen Sie mehr über dieses brisante Thema in unserer Titelseite.

Sehr erfreulich war das agaSAAT Geschäftsjahr 2011. Trotz einer sehr turbulenten Zeit durch die Ehec-Krise war es für uns mehr als zu-

friedenstellend. Obwohl die Kosten für unsere hausinternen sowie für externe Laboruntersuchungen in nicht unerheblichem Maße zunahmen, konnten wir den Umsatz um 10 Prozent steigern. Wir bedanken uns bei allen Geschäftspartnern und hoffen, dass das laufende Geschäftsjahr mindestens ebenso erfolgreich sein wird!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine ansprechende Lektüre und natürlich ein wunderschönes Osterfest.

Mit den besten Grüßen
Werner Arts und Manfred Gnann

SICHERHEIT BEI BIO-SAATEN OBERSTES GEBOT

Bio boomt, Bio liegt im Trend. Kein Wunder, dass sich auch in diesem Bereich schwarze Schafe tummeln. In den letzten Monaten gab es Diskussionen um die Echtheit chinesischer Bio-Zertifikate. Zudem ist die Polizei in Italien mutmaßlichen Fälschern von Bio-Lebensmitteln auf die Schliche gekommen. Was unternimmt agaSAAT, um „echte“ Bio-Ware sicherzustellen?

„Unsere eigentliche Strategie liegt im Aufbau autarker Strukturen“, so agaSAAT Geschäftsführer Arts. „Denn um wirklich auf Nummer sicher zu gehen, setzen wir seit längerer Zeit auf den Bio-Eigenanbau von Saaten wie Blaumohn, Leinsaat, Hirse und Sonnenblumenkernen in Europa.“

Was nicht im ökologischen Eigenanbau hergestellt wird, bezieht agaSAAT von ausgewählten, auditierten Importpartnern. Alle einge-

henden Bio-Waren müssen über ein offizielles Bio-Zertifikat verfügen. Seriöse Bio-Zertifizierer sind bei EU-anerkannten Bio-Kontrollstellen erfasst. Auch die agaSAAT GmbH unterzieht sich seit mehr als 15 Jahren erfolgreich strengen Bio-Audits, um das Bio-Zertifikat zu erhalten.

Zudem werden die Saaten direkt bei Wareneingang im hausinternen sowie in akkreditierten externen Laboratorien auf Rückstände, Verunreinigungen und sonstige Auffälligkeiten untersucht.

„Gerade im Bio-Bereich kommt es auf Sicherheit und Transparenz an“, betont Arts. „Mit unseren umfangreichen Qualitätssicherungsmaßnahmen schaffen wir Vertrauen in uns und in die Qualität unserer ökologisch angebauten Produkte.“



SCHNELLERE INFORMATIONEN FÜR VERBRAUCHER - ZULASTEN VON UNTERNEHMEN?_

Am 2. Dezember 2011 hat der Deutsche Bundestag die Novelle des Verbraucherinformationsgesetzes verabschiedet. Die Gesetzesänderung soll zu einer schnelleren, umfassenderen und günstigeren Information beitragen. Bundesverbraucherministerin Ilse Aigner erklärte: „Die Verbraucher können bei Behörden künftig noch leichter erfahren, wenn beispielsweise ein Lebensmittelhersteller in der Vergangenheit gegen Gesetze verstoßen hat oder die Hygiene-Vorschriften nicht eingehalten wurden.“

In Zukunft sind auch die amtlichen Kontrollergebnisse der Lebensmittelüberwachung bei allen Messergebnissen, die Grenzwerte, Höchstmengen oder Höchstgehalte betreffen, herauszugeben, unabhängig davon, ob die Grenzwerte überschritten wurden oder nicht. Bei Rechtsverstößen muss zusätzlich die gesamte Lieferkette offengelegt werden.

agaSAAT Geschäftsführer Werner Arts begrüßt die Gesetzesänderung grundsätzlich: „Die Lebensmittelskandale der jüngsten Vergangenheit haben uns gelehrt, dass es nicht so weitergehen kann wie bisher. Die Novellierung des Gesetzes war absolut notwendig für eine sachgerechte Verbraucherinformation.“ Arts gibt allerdings zu bedenken, dass durch das Gesetz der Schutz vertraulicher Unternehmens-Informationen nicht ausreichend gewährleistet werden könne. Er fordert, die Schutzinteressen der Unternehmen ebenso ernst zu nehmen wie die Informationsinteressen der Verbraucher. „Die unterschiedlichen Interessen müssen in einen angemessenen Ausgleich gebracht werden. Nur so können mögliche Risiken einer nachhaltigen wirtschaftlichen Schädigung von Unternehmen durch die Verbreitung fehlerhafter oder ungesicherter Informationen vermieden werden“, begründet Arts seinen Standpunkt.

BESUCH AUS FERNOST_

Einen Besuch ganz besonderer Art konnte agaSAAT Geschäftsführer Manfred Gnann im Dezember 2011 empfangen: Unser Partner, der chinesische Saaten-Lieferant Zhenlong Native Produce Holding Company Ltd. mit Sitz in der Millionenstadt Fuxin, war zu Gast am Niederrhein. Die asiatischen Besucher informierten sich besonders über die weitere Verarbeitung der Saaten und zeigten großes Interesse an der innovativen Keimreduzierungsanlage veraLUX.

Geschäftsführer Manfred Gnann (3. v. re.) und Elisabeth Paschalidou (Einkauf, 2. v. re.) empfangen die Gäste aus dem Nordosten Chinas herzlich.



MARKTBERICHT_

Blaumohn

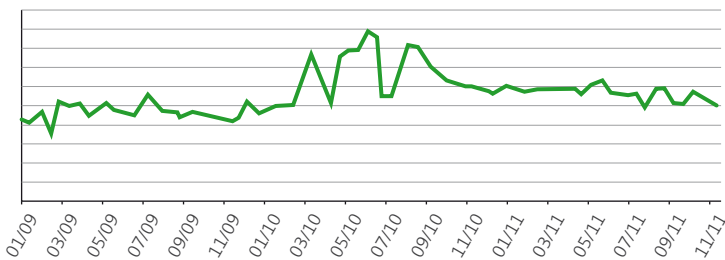
Die Preise für Blaumohn sind weiterhin sehr interessant: Sie liegen auf einem niedrigen Niveau, was erwarten lässt, dass die Anbauflächen zur Ernte 2012 reduziert werden. Sommergetreide könnte unserer Ansicht nach den besseren Ertrag für die Farmer bringen. Vorsicht bei auffällig billigem Blaumohn: Dessen Reinheit und Morphingehalt liegen oft außerhalb der Toleranzgrenzen!

Kürbiskerne

Waren die Preise für Kürbiskerne chinesischer Herkunft bis vor kurzem noch auf einem absoluten Tiefststand, steigen sie derzeit stark an. Vor allem rohe Kürbiskerne werden auf dem heimischen Markt stark nachgefragt. Die chinesischen Käufer haben keine Lagerbestände, daher ist der gesamte Markt leer. Deshalb besteht für die Kürbiskern-Verarbeiter natürlich gerade kein Grund, die Saaten zu schälen und mit Verlust an den Übersee-Markt zu verkaufen.

Skepsis ist bei auffällig billigen Partien geboten. Hohe Biphenyl- und Endosulfan-Belastungen sind nicht selten. Die Kürbiskern-Partien sollten unbedingt auf ihre Qualität und Reinheit untersucht werden.

Preisentwicklung Kürbiskerne Shine Skin, 2009–2011



Leinsaat

Das Preisniveau für Leinsaat ist nach wie vor unverändert. Es befindet sich auf einem normalen Stand.

Sesam

Indische Sesamsaat befindet sich auf einem stabilen Preisniveau, unter anderem, weil die Nachfrage im eigenen Land wieder gestiegen ist.

Aufgepasst werden sollte bei auffällig billigen Partien: Oft werden starke Spuren des Herbizids Glyphosat gefunden. Achten Sie deshalb unbedingt darauf, dass die Sesamsaat intensive Laborkontrollen durchlaufen hat. Wichtig ist außerdem, dass die Saat aus einem geschlossenen System kommt und nicht sonnengetrocknet wird – dies ist oft Grundlage für Salmonellen und E.Coli-Bakterien.

Sonnenblumenkerne

Auch die Preise für Sonnenblumenkerne haben sich kaum geändert. Sonnenblumenkerne „Bakery“ befinden sich auf einem niedrigen Preisniveau. Stabiler sind die Preise für „Confection“ Sonnenblumenkerne: Sie sind auf einem mittleren Level.

Vorsicht bei Cadmium-Werten von mehr als 0,6 mg/kg! Ein zu hoher Cadmium-Gehalt kann nierenschädigend wirken und sogar krebserregend sein.

PORTRAIT

Gero Kümmel, Lagermeister

Nach der Pensionierung des langjährigen Lagermeisters Heinz Kölscheid wurde ein neuer Leiter fürs Lager gesucht. Jemanden zu finden, der ebenso tatkräftig mit anpackt, über Führungserfahrung und technisches Verständnis verfügt, war eine schwierige Aufgabe. Doch es ist gelungen: Seit rund einem halben Jahr ist Gero Kümmel nun bereits als Lagermeister bei agaSAAT tätig – und das mit Herz und Seele!

Bevor er seine Arbeit bei agaSAAT aufnahm, war Kümmel sehr lange in einer KFZ-Werkstatt tätig, welche er in den letzten Jahren auch leitete. Daher sind dem 46-Jährigen die praktische Tätigkeit sowie die Personalverantwortung alles andere als fremd. Seine Kernaufgaben beschreibt Kümmel wie folgt:

„Ich Sorge für reibungslose Betriebsabläufe im Lager, halte meine Truppe immer auf Trab und fungiere als eine Art Vermittler zwischen der Geschäftsführung, der Disposition und den Lagermitarbeitern.“

Dazu gehöre auch, die Lagerhaltung stets zu optimieren, damit die Kunden ihre bestellten Saaten schnellstens geliefert bekommen. „Das ist nicht immer leicht“, gibt der sympathische Lagerchef zu. „Wir sind z.B. gerade dabei, unsere vielen Lagerplätze so einzuteilen, dass die beiden Saatenlager logistisch besser genutzt werden können. Das verursacht eine Menge Arbeit und kostet momentan viel Zeit, wird uns aber im Nachhinein mit Sicherheit eine große Zeit-, Arbeits- und letztendlich auch eine Kostenersparnis bringen.“

Die Freizeit verbringt der Vater einer erwachsenen Tochter überwiegend mit seiner Familie. Gartenarbeit macht ihm großen Spaß und dient ihm ebenso wie regelmäßige Saunagänge der Entspannung. Bei agaSAAT ist Gero Kümmel unter der Telefonnummer 02845 / 91 46 -36 oder per E-Mail (g.kuemmel@agasaat.de) zu erreichen.



MOHN-MARZIPAN-TORTE MIT EIERLIKÖR-SPIEGEL_

Zutaten für die Torte:

1 Mürbeteigboden
etwas Marmelade zum
Bestreichen
1 Wienerboden
600 g Schlagsahne
100 g Zucker
150 g Amaretto
150 g agaDAMPFMOHN®
6 Blatt Gelatine

Zutaten für den Eierlikör-Spiegel:

150 g Eierlikör
50 g Wasser
1 Blatt Gelatine

Zutaten für Überzug und Dekor:

1 Pck. Roll-Marzipan
1 Pck. Marzipanrohmasse
2 Tuben Glitzerdekor

Herstellung:

1. Den Mürbeteigboden in einen Tortenring (Durchmesser 26 cm) legen und dünn mit Marmelade bestreichen. Den Wienerboden einmal schneiden. Eine Hälfte auf den bestrichenen Mürbeteigboden legen.
2. Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sobald die Gelatine weich ist, das Wasser mit den Händen herausdrücken und die Gelatine im Wasserbad auflösen. Einen Teil der Sahne in die flüssige Gelatine geben und den Amaretto einrühren. Jetzt die Gelatine-Sahnemasse sowie den agaDAMPFMOHN® unter die restliche Sahne heben. Nicht zu stark rühren, da die Sahne sonst an Volumen verlieren kann. Drei Viertel der Sahne in den Tortenring einfüllen, den Rest zum Einstreichen zurückhalten. Die zweite Hälfte vom Wienerboden auflegen und die Torte mit der restlichen Sahne von oben glatt einstreichen. Nun sollte die Torte mindestens zwei Stunden in den Gefrierschrank.



3. In der Zwischenzeit werden die bunten Dekor-Eier aus der Marzipanrohmasse hergestellt: Marzipan in der Handfläche zum Ei formen und anschließend im Glitzerdekor wälzen.
4. Die gefrorene Torte aus dem Ring schneiden und rasch mit dem Roll-Marzipan einschlagen. Torte in die gewünschte Anzahl der Stücke einteilen. Marzipandecke in der Mitte anschneiden und die Marzipanspitzen nach außen umlegen.
5. Für den Eierlikörspiegel zunächst Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sobald die Gelatine weich ist, das Wasser mit den Händen herausdrücken. Eierlikör mit dem Wasser und der Gelatine erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Vorsichtig auf die Mitte der noch gefrorenen Torte gießen, dabei darauf achten, dass der Spiegel schön glatt verläuft. Nun die Torte mit den Marzipaneiern verzieren.

agaDAMPFMOHN® AUF FACEBOOK_

Tue Gutes und rede darüber – diese Zeiten sind längst vorbei. Im Zeitalter von Social Media gilt die Devise: Tue Gutes und lass' Dich weiterempfehlen. Die sozialen Netzwerke wie Facebook, Twitter, Xing etc. dienen zum schnellen Austausch von Informationen. Wem etwas gefällt, der zeigt das auch anderen. Der agaDAMPFMOHN® ist ebenfalls mit einer eigenen Facebook-Fanpage am Start. Hier gibt es regelmäßig neue Rezepte und aktuelle Infos rund um das Thema Mohn.

Werden Sie agaDAMPFMOHN® Fan! Wie? Ganz einfach: Gehen Sie auf die Facebook-Fanpage des agaDAMPFMOHN® und klicken Sie auf „Gefällt mir“. Das Mitmachen lohnt sich gleich doppelt: Sie erhalten nicht nur einen Einblick in die agaDAMPFMOHN® Welt, sondern haben auch eine Gewinnchance! Denn jeder zehnte neue agaDAMPFMOHN® Fan erhält eine 200-Gramm-Packung gratis. Die Aktion gilt bis zum 30. April 2012.



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: 2.500 Stück
Ausgabe 1/2012