

## Gesicherter Blaumohn von agaSAAT

10.10.2011, 14:59 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *agaSAAT GmbH*

---



Der backfertige agaDAMPFMOHN® stammt aus eigenem, zertifiziertem Anbau.

Die Blaumohnernte zeigte sich in diesem Jahr nur verhalten. Oft wird daher Ware minderer Qualität mit hohen Morphinwerten veräußert. Deshalb sollte verstärkt auf die Qualität des sich auf dem Markt befindlichen Blaumohns geachtet werden. Die agaSAAT GmbH vertraut auf ihren eigenen, kontrollierten Blaumohnanbau mit gesicherten niedrigen Morphinwerten.

Neukirchen-Vluyn – Schlechte Wetterbedingungen sorgten für die Blaumohn-Minderernten. Aufgrund der weiterhin hohen Nachfrage sind gestiegene Rohstoffpreise zu erwarten. Um Blaumohn zu günstigen Preisen verkaufen zu können, wird in einigen Herkunftsländern die alte Blaumohn-Ernte mit der neuen vermischt. Das geht natürlich zulasten der Qualität: „Dieser Blaumohn ist für Bäcker nicht zu verwenden“, weiß agaSAAT Geschäftsführer Werner Arts. Er weist einen sehr hohen Morphingehalt auf, der oft die Höchstgrenze von zehn Milligramm übersteige. „Hier spart der Bäcker am falschen Ende, die Qualität und der Geschmack leiden darunter.“

Anders bei agaBLUE<sup>®</sup>, dem agaSAAT Blaumohn-Eigenanbau in Flandern und Ostdeutschland. Er steht von der Aussaat bis zum Verkauf unter strengsten Kontrollen. agaBLUE<sup>®</sup> hat einen garantierten Morphingehalt von höchstens vier Milligramm pro Kilogramm und bleibt somit weit unter der gesetzlich vorgeschriebenen Morphin-Toleranzgrenze. Dass dieser hochwertige Blaumohn nicht unter Wert verkauft werden könne, verstehe sich von selbst, so Arts. „Eine erstklassige und gesicherte Qualität hat nun einmal ihren Preis.“

agaBLUE<sup>®</sup> bildet auch die Grundlage für den agaDAMPFMOHN<sup>®</sup>, den Convenience-Mohn von agaSAAT. Er ist bereits backfertig, was das Backen mit Mohn immens erleichtert. Der Blaumohn wird mit einem besonders schonenden Kristallmahlverfahren bearbeitet und anschließend bedämpft und stabilisiert. Durch diese Vorgehensweise wird das arteigene, leicht nussige Aroma behutsam konserviert – gänzlich ohne chemische Zusatzstoffe. Die kräftige, dunkle Farbe bleibt erhalten. Beim agaDAMPFMOHN<sup>®</sup> handelt es sich um ein geschütztes, patentiertes Produkt.

## Portrait

Seit beinahe zwei Jahrzehnten handelt die agaSAAT GmbH mit Back-, Gewürz- und Keimsaaten aus aller Welt in Bio- und konventioneller Qualität. Aufgrund ihres konsequenten Qualitätsmanagements ist die agaSAAT GmbH der erste und bislang einzige Lieferant von Backsaaten, der nach dem International Food Standard (IFS) im gehobenen Niveau zertifiziert ist. Somit erfüllt agaSAAT den höchsten Standard in der Lebensmittelindustrie. Seit rund 15 Jahren erhält die agaSAAT GmbH außerdem jährlich das BIO-Siegel nach EG-Öko-Verordnung.

---

News-ID: 577361 • Views: 118 (Stand: 02.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/577361/Gesicherter-Blaumohn-von-agaSAAT.html>