RHEIN-BACK News
1. Ausgabe 2012

Alles frisch!

Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

RHEIN-BACK NEWS

- *Vorwort*
- *Kürbiskerne*
- *Defibrillatoren für den Notfall*
- *Hefe van Haag im Jahresbericht der Sparkasse Krefeld*
- *und vieles mehr ...*

25. Große RHEIN-BACK Schau
29.09. - 01.10.2012
11.00 - 18.00 Uhr

Vorwort / Voorwoord

InterCool, IBA, Anuga, Bakkerijdagen, Internorga, InterMeat, Ijsvakdagen, Inter-Mopro, ISM, Horecava, RHEIN-BACK Schau. *Wenn Sie all diese Namen kennen, sind Sie vom Fach. Wenn Sie all diese Ausstellungen besuchen, sind Sie gut gerüstet und ausgezeichnet informiert über alles was sich so auf dem Lebensmittelmarkt tummelt. Sie, als unser Kunde, sind stark an Neuheiten interessiert, um für die Zukunft gewappnet zu sein. Aber es gibt leider immer noch Kunden, die solche Veranstaltungen meiden, aus welchen Gründen auch immer. Wenn in Ihrer Nähe Backstuben in den Discount – Märkten entstehen, können Sie sich nur wehren, indem Sie sich mit Ihren Qualitäten oder Ihrem Service positiv absetzen. Die Zeiten von „Geiz ist geil" gehen zum Glück zu Ende, denn der Verbraucher wird langsam wieder wach und entdeckt dass die „Niedrigpreis – Lebensmittel" nicht immer so gut sind, wie in der Werbung dargestellt. Das Vereine, z.B. Foodwatch, mittlerweile international arbeiten können beweist dies. Einige Prozesse gegen die Internationalen sind die Folge und, siehe da, manchmal werden diese Prozesse auch gewonnen.*

Sie als Nachbarbäcker sitzen da am längeren Hebel, aber nur wenn Sie sich laufend in Ihrem Beruf die Kenntnisse aneignen, die Sie für die sich ständig ändernden Märkte brauchen. Kinder werden nun mal groß, und Erwachsene werden immer „erwachsener", mit entsprechenden Essgewohnheiten. Wenn Sie sich rechtzeitig über Trends und Neuheiten informieren, sind Sie dem Markt immer einen Schritt voraus und brauchen nicht bangen, das nächste Opfer des Pleitegeiers zu werden.

So gut wie fast keine nennenswerte Ausstellung für unsere Branche findet mittlerweile im Westen Deutschlands statt. Aus diesem Grund freut es uns besonders, Ihnen mitteilen zu können, dass unsere ***25. Große RHEIN-BACK Schau****, wie in jedem Jahr am Ende des Monates September 2012 stattfinden wird. Informieren Sie sich hier.*

Vom 29. September bis zum 1. Oktober 2012 in Tönisvorst. *Sie werden begeistert sein.*

InterCool, IBA, Anuga, Bakkerijdagen, Internorga, InterMeat, Ijsvakdagen, Inter-Mopro, ISM, Horecava, RHEIN-BACK Schau. *Als u al deze beurzen kent die boven genoemd worden, dan kent u uw vak. Als u deze vakbeurzen ook allemaal hebt bezocht, bent u klaar voor de toekomst en zeker goed op de hoogte over alles wat er zich in onze branche zo al afspeelt. U , als onze klant , bent geinteresseerd en zoekt nieuwe produkten en snufjes om de toekomst nog beter aan te kunnen.*

Helaas zijn er echter ook nog klanten die zulke belangrijke evenementen uit de weg gaan, om wat voor redenen ook. Als er in uw buurt Discont winkels opduiken, kunt u zich hoofdzakelijk verdedigen door uit te blinken in service en/of kwaliteit.

De tijden dat alles alleen maar goedkoop moet zijn, zijn gelukkig bijna verleden tijd. Bijna, want de huidige consument komt er steeds meer achter, dat o.a. door gerichte informatie, lang niet alles wat aangeboden wordt, ook zo gezond is als de reclame erover ons wil laten geloven. Verenigingen zoals Foodwatch, ondertussen ook internationaal aan de weg aan het timmeren, bewijzen dit regelmatig. Procesvoeringen tegen de grote internationals zijn het gevolg hiervan. En,..... wie verbaast het, soms wint Foodwatch.

U als „warme" bakker , trekt daar aan het langere eind, echter alleen als u zich regelmatig met nieuwe kennis over uw vak laat voorzien, die u nodig heeft om te weten hoe de verwachting is over het koopgedrag van de toekomst. Kinderen worden nu eenmaal ouder en volwassenen veranderen ook voortdurend hun eetgewoonten.

Als u zich op tijd laat informeren over trends en nieuwe produkten, heeft u een goede voorsprong op de zich steeds bewegende markt en hoeft u niet bang te zijn, ook aan de faillicementen-golf ten prooi te vallen.

Omdat er in West-Duitsland bijna geen noemenswaardige beurs meer wordt georganiseerd voor de bakkers- en ijswereld, verheugt het ons des te meer u te mogen mededelen, dat onze 25. grote RHEIN-BACK Schau eind September 2012 plaats zal vinden. Hier kunt u zich gratis laten informeren over uw vak. Wij weten zeker, dat u deze vakbeurs enthousiast zult verlaten. ***Tot 29, 30 september en 1 oktober 2012 in Tönisvorst.***

Zentraleinkauf
P. Broest

Impressum:

Herausgeber:
Hefe van Haag GmbH & Co. KG
Tempelsweg 44-46
47918 Tönisvorst
Telefon: 0 2151 - 79 49 - 0
Fax.: 0 2151 - 79 49 - 20
Email: info@hefe-van-haag.de
www.hefe-van-haag.de

Redaktion:
Paul Broest
Andreas Deselaers
Michael Tuchscherer

Layout:
Sebastian Kölchens

Reinzeichnung & Druck:
Firma Druckwerkstatt

Änderungen vorbehalten.

Hefe van Haag

FEINES IN PORTION

HELLMA
Mehr Ideen pro Portion

Lekker Stroopwafels!

Holländische Tradition in Portion...

perfekt als Snack oder Beilage zum Heißgetränk!

NEU

Stroopwafel Mini 200

Karton à 200 Portionen à 8 g

Ferrero Nutella

Karton à 120 Portionen à 15 g

Art.-Nr.: 62309

Stroopwafel Jumbo

Karton à 36 Portionen à 39 g

Grafschafter Goldsaft

Karton à 100 Portionen à 25 g

Art.-Nr.: 62306

Granini Zitronensaft-Sticks

Karton à 600 Portionen à 4 ml

Art.-Nr.: 62349

natreen Feine Süße

Karton à 200 Portionen à 2 Stück

Art.-Nr.: 62245

Hefe van Haag GmbH & Co. KG

Tempelsweg 44, 47918 Tönisvorst

Tel.: 0049 (0)2151 / 7949-0 info@hefe-van-haag.de

Fax: 0049 (0)2151 / 7949-20 www.hefe-van-haag.de

BROT- UND BACKKULTUR AM NIEDERRHEIN

Hefe van Haag GmbH & Co. KG, Tönisvorst

Der Niederrhein ist die Heimat der Familie van Haag – damals wie heute. Irgendwie zum Landschaftsbild gehören die beigefarbenen Lieferwagen mit dem Schriftzug „Seit Generationen Hefe van Haag", der im Laufe der Jahrzehnte nur moderat dem Zeitgeschmack angepasst wurde.

Wenn man junge Leute von heute allerdings fragte, was diese traditionsreiche Firma mit Sitz in St. Tönis denn so mache, erntet man womöglich oft Kopfschütteln. Hefe? Was ist das? Erst wenn die Autos vor Bäckereien halten, ahnen sie, dass Hefe van Haag etwas mit Brot, Brötchen und den sogenannten Hefeteilchen zu tun haben könnte.

Hefe, auch als Bäckerhefe oder Bierhefe bezeichnet und in Österreich Germ genannt, ist die Triebkraft beim Brötchenbacken und sorgt dafür, dass die mit Hefe versetzte Backware „aufgeht", ihr Volumen vergrößert und dennoch luftig-leicht wird.

Die Veredlung, Formung und Verpackung der Frischhefe für Bäckereien war lange Zeit das Kerngeschäft des Familienbetriebs, dessen Ursprung auf den Bäckermeister Johann van Haag zurückgeht, der im 18. Jahrhundert in Uedem auch mit Hefe handelte.

Eine geniale Idee

1949 erfand und produzierte Hefe van Haag, damals noch im Ortskern von St. Tönis ansässig, die erste Würfelhefe für die deutsche Hausfrau und gab damit bis heute quasi den Standard vor. Genau 42 Gramm wiegt solch eine abgepackte Hefeportion. Wie viele andere langlebige Produkte auch geht dieser Gedankenblitz ebenso auf einen Zufall zurück. Mit einem Draht hatte man den Hefelaib in gleich große Portionen aufgeteilt. Bei dieser Portionierung blieb es.

Bis 1958 war die Bäckerhefe das Hauptprodukt und zugleich Namensgeber für die Firma, bis der damalige Firmenchef aus dem Hause van Haag das Sortiment um Backbedarf und Verpackungsmaterial wie beispielsweise Brötchentüten erweiterte. Mit dieser unternehmerischen Entscheidung begann die Entwicklung von Hefe van Haag zu einem umfassend sortierten Großhändler für den Bedarf von Bäckereien, Konditoreien und Eisherstellern.

Logistik ist alles

1976 bezog das Unternehmen als seinerzeit erste Firmenansiedlung auf einem Acker am Rand von St. Tönis den Neubau eines Betriebsgebäudes samt Fuhrpark und gab damit quasi das Startsignal für die Besiedlung des Gewerbegebietes Tempelshof. Seither wurde das Ursprungsgebäude mehrfach erweitert, wurden in den 80er Jahren die Lagerhallen durch den Anbau von Hochregallagern vergrößert und wurde schließlich 2006 das neue Logistikzentrum für das Kühl-, Tiefkühl- und Trockensortiment eröffnet.

Die Geschäftsführung liegt heute in den Händen der Brüder Dr. Klaus van Haag, Karl-Wilhelm van Haag, Hans-Gerd van Haag sowie eines Vertreters der nächsten Familiengeneration, Michael van Haag.

Rund 200 Mitarbeiter arbeiten an den drei Standorten in der Firmenzentrale Tönisvorst sowie in den Filialen Neuwied (seit 1978) und Köln-Ossendorf (seit 1985). Daneben kooperiert die Traditionsfirma vom Niederrhein seit 1991 mit dem alteingesessenen Backbedarfsunternehmen Schwickert in Meudt und übernahm 2003 das alteingesessene Großhandelsunternehmen „Hefe Jungen" in Aachen.

Karl-Wilhelm van Haag, Hans-Gerd van Haag, Dr. Klaus van Haag und Michael van Haag

Heinz-Theo Peters, Firmenkundenbetreuer der Sparkasse:
„Tradition und Moderne im richtigen Mischungsverhältnis machen den Erfolg des familiengeführten Mittelstandsunternehmens Hefe van Haag aus. So prägen auch bewährte Tugenden und unternehmerische Weitsicht die Zusammenarbeit mit unserer Sparkasse, die zudem auf Vertrauen und Verlässlichkeit beruht."

Durch diese strategische Geschäfts- und Standortpolitik sowie den Bezug des neuen Logistikzentrums in Neuwied vor zwei Jahren konnten die Fahrwege und Fahrzeiten nicht unwesentlich verkürzt werden, da täglich rund um die Uhr Kunden von Osnabrück bis Frankfurt und Dortmund bis in die Benelux-Länder hinein beliefert werden. 60 Fahrzeuge umfasst der Fuhrpark, zu dem nicht nur wendige Kleintransporter für den Stadtverkehr gehören, sondern auch massive 40-Tonnen-Trucks.

Das Bäckerhandwerk kennt nun einmal nur ungewöhnliche Arbeitszeiten. Was frühmorgens in der Backstube verarbeitet wird, muss mit dem Frischdienst in der Nacht ausgeliefert sein. Also ist das zeitgenaue Management von Wareneingang und -ausgang, ist die Logistik für das Großhandelsunternehmen van Haag von existenzieller Bedeutung.

Qualitätssicherung

12.843 Artikel sind im Sortiment für Bäckereien, Konditoreien und Eisdielen gelistet und auf Bestellung erhältlich. Hier findet man frisch an- und ausgelieferte Produkte wie geschälte Äpfel, entsteinte Pflaumen oder gezupfte Erdbeeren, Tiefkühlprodukte, Trockenware wie Mandeln aus Kalifornien, Haselnüsse aus der Türkei, Sesamkörner oder Leinsamen, Konserven und Verpackungsmaterial von der Brötchentüte bis zum Japanschirmchen zur Torte, aber auch Investitionsgüter wie Brotschneidemaschinen oder Backöfen. Der Maschinenservice gehört selbstverständlich zum Leistungsumfang, wenn beispielsweise mal das Brötchenband in der Backstube klemmen sollte.

Nachdem die Backhefe nur noch ein Produkt unter vielen war und bereits fertig verpackt angeliefert wurde, tat die Geschäftsführung 1993 mit der Gründung einer Importabteilung für Saaten, Trockenfrüchte und Konserven den nächsten Schritt in Richtung Komplettanbieter. Es ging dabei um die Qualitätssicherung der importierten Ware aus fernen Ländern. Getragen von der Überzeugung, dass fürs Bäckerhandwerk die beste Qualität gerade gut genug ist, nahmen die Einkäufer bei den Produzenten gezielt Einfluss auf die gelieferte Qualität, vor allem auch bei solchen „Massendrehern" wie Rosinen oder Mandeln.

Dem hohen Qualitätsanspruch diente ebenfalls die 2004 erfolgte Einführung eines chargengeführten Warenwirtschaftssystems. Über moderne Barcode-Scanner lässt sich neben anderen produktspezifischen Angaben somit das Haltbarkeitsdatum als Parameter der Lagerhaltung speichern und nutzen. Für diesen

hohen Qualitätsstandard erhielt Hefe van Haag jüngst erneut das TÜV-Zertifikat, in dem die Qualität für den Import und Vertrieb von Trockenware, gekühlten Produkten und Tiefkühlprodukten auf „gehobenem Niveau" bescheinigt wurde.

Bei allen Investitionen der Vergangenheit stand die Sparkasse dem Unternehmen hilfreich mit Rat und Tat zur Seite. „Zur Sparkasse unterhalten wir eine feine Verbindung", bestätigt Dr. Klaus van Haag, einer der Geschäftsführenden Gesellschafter, und das schon seit Generationen. So geht die Aufnahme der Kundenbeziehung noch auf die Zeiten der Gemeindesparkasse St. Tönis zurück. Als 1923 das erste Geschäftskonto zu Zeiten der Inflation eingerichtet wurde, verlor das Geld schneller an Wert, als man backen konnte. Heute hat das Familienunternehmen ein verstärktes Interesse daran, gemeinsam mit dem Electronic Banking der Sparkasse den Zahlungsverkehr genauso effizient zu gestalten wie den Warenverkehr und die Lagerhaltung.

Brot- und Backkultur am Niederrhein

Der Niederrhein ist eine brotreiche Region und kennt über 300 Brotsorten, so viel wie sonst wohl nirgends. Und er ist ein Rosinenland, in dem es solche Spezialitäten wie den Wochenendstuten, den Rosinenweck oder zu St. Martin den Weckmann gibt – aber nur echt mit einer Tonpfeife, eingebacken am Wecklaib.

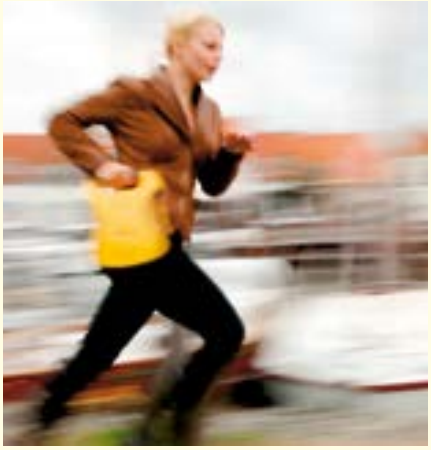
Doch selbst in diesem Brotland registriert die Familie van Haag einen Rückgang bei den selbstständigen Bäckermeistern, von der Situation in Deutschland insgesamt ganz zu schweigen. Noch in den 90er Jahren zählten die Bäckerinnungen bundesweit 25.000 Handwerksbetriebe; heute sind davon vielleicht 13.000 übrig. „Aber die stehen für gute Qualität", ist Geschäftsführer van Haag überzeugt.

Dieser rückläufigen Entwicklung scheint indes zu widersprechen, dass die Zahl der Verkaufsstellen von Backwaren mit 40.000 etwa gleich geblieben ist. Dieses Phänomen allerdings ist auf die Flut der Filialisten in unseren Fußgängerzonen zurückzuführen. Um die traditionelle Backkultur zu erhalten und zu fördern, gründete und errichtete Hefe van Haag bereits 1982 auf dem Firmengelände am Tempelsweg das „Rhein-Back"-Studio, ein eigens zu Seminarzwecken errichtetes Gebäude mit eingebauter Backstube. Seither existiert die Marke „Rhein-Back" als gesetzlich geschützter Eigenname.

In regelmäßigen Abständen werden im Studio neue Produkte gebacken und der Öffentlichkeit vorgestellt. Ferner finden hier zahlreiche Kurse für die Kunden und Firmenschulungen statt. Jeweils im Herbst trifft sich das Bäcker- und Konditorenhandwerk zur „Rhein-Back"-Schau als einer Leistungsschau mit überregionalem Charakter.

So hofft Dr. van Haag die lange und große Backtradition am Niederrhein bewahren zu können und junge Leute als Kunden für Backwaren und Kuchen zu gewinnen. Er sieht nicht unbedingt schwarz für die Zukunft des Bäckerhandwerks: „Wer kreativ ist, wird auch künftig Freude am Beruf haben." Es sei spannend zu verfolgen, ob es gelingt, den Verbraucher nachhaltig für gute und frische Lebensmittel zu gewinnen. Wenn sich Essen als Teil der Lebensqualität durchsetzt, werden die Verbraucher auch bereit sein, für frische Lebensmittel vor Ort etwas mehr zu bezahlen. „Wir arbeiten daran, den Qualitätsanspruch der Verbraucher einzulösen. Denn Qualität hat Zukunft."

Lebenswichtig: "Erste Hilfe"



Leben retten kann einfach sein.

Der plötzliche Herztod ist die häufigste Todesursache in allen westlichen Ländern. *Ausserhalb der Krankenhäuser sterben allein In Deutschland jährlich schon mehr als 100.000 Menschen den plötzlichen Herztod.*

Desweiteren sind auch immer mehr jüngere Menschen betroffen. Der plötzliche Herztod kann überall eintreten. Egal, ob zu Hause, beim Sport, oder auch am Arbeitsplatz, es kann jeden treffen.
Um an dieser Stelle einen wertvollen Beitrag für unsere Mitarbeiter zu leisten, haben wir bei Hefe van Haag alle unsere Standorte (Tönisvorst, Köln und Neuwied) mit einem mobilen Defibrillator ausgestattet.
Die Geräte sind sprachgeführt und selbsterklärend, und sollen den Mitarbeitern Mut machen, im Falle eines Falles aktiv zu werden, und zu helfen. Sekunden können über Leben und Tod entscheiden.
Laiendefibrillatoren bzw. „Automatisierte Externe Defibrillatoren" (AEDs) können bei einem Kreislaufstillstand Leben retten. In über 80 Prozent der

Fälle wird der plötzliche Herztod durch Herzkammerflimmern verursacht. Die Defibrillation hat das Ziel, durch die Abgabe von Stromstössen das Herzkammerflimmern in einen normalen Herzschlag zu überführen. Ob nun tatsächlich eine Defibrillation nötig ist oder nicht, entscheidet das Gerät mit Hilfe von Sensoren vollautomatisch, sodass der Ersthelfer praktisch keine Fehler machen kann, wie z.B. das Opfer versehentlich zu defibrillieren. Den einzigen Fehler, den man wirklich machen kann, ist nichts zu tun.
Die Defibrillatoren sind an den Stellen angebracht, die leicht zugänglich, besonders gekennzeichnet und jederzeit für Jedermann erreichbar sind.
Wir hoffen, diese niemals einsetzen zu müssen.

(mit freundlicher Genehmigung: http://www.defibdeutschland.de)

Apfel liebt Kirsche...

www.capri-sonne.de

... und alle Kinder lieben die neue Apfel-Kirsche!

NEU!

- **Deutschlands beliebteste Saft-Sorte Apfel trifft auf die beliebte Capri-Sonne Sorte Kirsche!**
- **81 % der Kids vergeben Höchstnoten im Geschmackstest!***
- **Die Kaufbereitschaft für Apfel-Kirsche liegt nach Verkostung auf Platz 1 im gesamten Capri-Sonne Sortiment!***

* Quelle: unabhängiges Marktforschungsinstitut, n = 120

Capri-Sonne

Natürlich Spaß!

Kürbiskerne

Der Kürbis ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt und hat seinen Ursprung in Mexiko. Archäologische Funde belegen, dass er den Azteken und Mayas bereits als Nahrungsmittel diente. Kolumbus berichtet 1493 von Kürbispflanzen auf Kuba. Die Spanier brachten ihn nach Europa. 1596 wurde er erstmals in der Steiermark erwähnt. Aufzeichnungen über Kürbis zur Ölgewinnung liegen aus der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts vor. Es war das „Öl des kleinen Mannes". Bürger und Adel bevorzugten Rapsöl. 1773 veröffentlichte die böhmisch-österreichisch Hofkanzlei eine Schrift „Unterricht vom Anbaue und nützlichen Gebrauche der Kürbisse". Durch Forschungen und Züchtungsversuche im letzten Jahrhundert entstanden die heute bekannten Kürbissorten. Seit Beginn der 90er Jahre haben Kürbiskerne auch im Backgewerbe einen festen Platz erobert.
Kürbiskerne sind reich an Eiweiß (35%) und Fett (45 - 53%). Die Aminosäure Citrullin wirkt als Katalysator bei der Harnstoffbildung. Dadurch wird Ammoniak abgebaut, das Gewebe entwässert und Prostataleiden im ersten Stadium entgegengewirkt. Das Fett im Kürbiskern zählt zu den wertvollsten Pflanzenfetten.
80 % der Fettsäuren sind ungesättigt bzw. mehrfach ungesättigt. Sie sind eine wichtige Ergänzung vollwertiger Ernährung.

Grundsätzlich wird zwischen beschalten und unbeschalten Kürbiskernen unterschieden. Die ursprünglichen Sorten (Cucurbita pepo), die auch heute noch vorwiegend in China angebaut werden, tragen eine korkartige, weißgelbe Schale. In Mittel- und Osteuropa aber auch in China werden Samen kultiviert, deren vier äußere Zellschichten nicht verholzen, so dass die Schale auf ein dünnes Häutchen reduziert werden konnte. Man bezeichnet sie als unbeschalte oder schalenlos gewachsene Kürbiskerne.

Kürbisse werden Ende April / Anfang Mai gepflanzt. Die Ernte erfolgt, je nach Sorte und Anbaugebiet, zwischen September und Ende Oktober. Der Ertrag pro ausgereiftem Kürbis liegt bei rd. 300 Kernen, d.h. 100 Gramm.

Beschalte Kürbiskerne

Die bedeutendsten Anbaugebiete liegen im Nordosten Chinas. Die wichtigsten Sorten werden in der englischen Übersetzung mit „shine skin" und „snow white" bezeichnet. Die reifen Früchte werden aufgeschlagen, der Samen entnommen, in Wasser vom Fruchtfleisch gereinigt und luftgetrocknet. Sie sind ausschließlich für den menschlichen Konsum bestimmt. In China, aber auch in anderen Ländern Asiens sowie in Mexiko werden sie vorwiegend in der Schale geröstet und als Knabberartikel eingesetzt. Für den Verzehr in Europa und Nordamerika werden sie im Ursprung geschält. Die Schälung erfolgte bis zum Jahr 1999 nur per Hand in China. Vorwiegend waren es Bauernfamilien, die sich auf diese Weise ein Zubrot verdienten. Eine geübte Person konnte am Ende des Tages 1,5 kg Kerne abliefern. Im Jahr 2000 wurden die ersten Schälmaschinen eingesetzt. Sie haben die händische Schälung in kürzester Zeit abgelöst. Die dadurch niedrigeren Gestehungskosten waren die Grundlage für ihren Siegeszug im deutschen Backgewerbe.

Der Schälprozess beginnt mit einer sorgfältigen Reinigung der Rohware. Es folgt ein Anfeuchten der Schale. Auf Maschinen werden Schale und Kern getrennt. Der so gewonnene Kern wird in Trocknungsanlagen auf eine Restfeuchte von max. 8 % gebracht.
Es folgt eine optische Sortierung um Schalenreste und mögliche Verunreinigungen abzuscheiden. Metalldetektoren und Röntgenscanner sorgen für optimale Produktsicherheit. Die Abfüllung erfolgt in Papiersäcken á 25 kg netto.

Es gibt in China hunderte von Schälbetrieben. Nicht alle sind technisch auf dem aktuellen Stand. Einfachere Betriebe geben sich auch heute noch mit Handverlesung zufrieden. Ihre Kunden nehmen damit eine hohe Wahrscheinlichkeit an Verunreinigungen und mikrobiologischer Belastung in Kauf.

Geschälte Kürbiskerne werden nach ihrer Farbe unterschieden. Die hochwertige Qualität „Grade AA" muss zu mindestens 80 % aus mittel- bis dunkelgrünen Kernen bestehen und darf höchsten 20 % hellgrüne Kerne aufweisen. Die bei uns übliche Qualität „Grade A" sollte mindestens 60 % mittel- bis dunkelgrüner Kerne beinhalten. Die verbleibenden 40 % können hellgrün bis gelblich ausfallen. Der Anteil brauner Kerne sollte 2 % nicht überschreiten. Der Bruchanteil sollte max. 5 % betragen.

Unbeschalte Kürbiskerne

Sie werden sowohl in China als auch in Österreich, Ungarn, Slowakei, Ukraine und Russland angebaut. Bei den europäischen Sorten überwiegt der „Gleisdorfer Ölkürbis" (Cucurbita pepo var. styriaca) mit seiner dunkelgrünen Farbe, den man vorwiegend zur Gewinnung des Kürbiskernöls einsetzt. Hierfür wird der Kern gehackt oder gerieben und vor der Pressung geröstet um das typische, kräftige Aroma zu bekommen und um das Öl haltbar zu machen.

Für Backzwecke wird ein grasgrüner Kern bevorzugt. Dieser wird im Nordwesten Chinas angebaut. Die Aussaat erfolgt im Mai, die Ernte Anfang September. Anschliessend muss der Kürbis etwa 30 Tage nachreifen bevor er geöffnet werden kann.
Unbeschalte Kürbiskerne zu Speisezwecken werden nach der Ernte an der Luft getrocknet. Die Bearbeitung beginnt mit einer gründlichen Reinigung um insbesondere das anhaftende Fruchtfleisch zu entfernen. Die Kerne werden dann maschinell gebürstet zur Entfernung der pergamentartigen Samenhaut und anschließend in Trommeln gewaschen. Hierbei muss auf hohe Wasserqualität geachtet werden um ein lebensmitteltaugliches Endprodukt zu erhalten. Nach dem Trocknen wird eine manuelle Verlesung durchgeführt um verkrüppelte und braune Kerne zu entfernen bevor die Ware endgereinigt und optisch verlesen wird. Die Absackung erfolgt ebenfalls in Papiersäcken á 25 kg netto.

Unbeschalte Kürbiskerne haben sich auf dem deutschen Markt etabliert. Sie werden wegen ihrer ausdrucksvollen Farbe und ihres kräftigen Geschmacks häufig bevorzugt vorausgesetzt, die Verarbeitung hat in einem Betrieb stattgefunden, der unsere europäischen Anforderungen an Hygiene erfüllt.

Der Kürbisanbau in China erfolgt allgemein durch Kleinbauern. Auf ihren Feldern waren bis vor wenigen Jahren sowohl Kunstdünger als auch Pflanzenschutzmittel unbekannt. Leider werden heute zur Ertragssteigerung verstärkt Pestizide eingesetzt. Ihre Rückstände sind durch moderne Analysemethoden auch in den Kürbiskernen festzustellen. Daher bezieht Hefe van Haag die Kürbiskerne nicht nur aus auditierten Werken sondern lässt Muster aus jeder versandfertigen Partie vor Verschiffung von einer neutralen Institution ziehen und von einem akkreditierten Labor in Europa analysieren. Erst wenn einwandfreie Prüfergebnisse bescheinigt worden sind erfolgt die Verschiffung.
RHEIN-BACK Qualität heißt gesicherte Qualität auf höchstem Lebensmittelniveau.

25.
Große
RHEIN-BACK
Schau
29.09. - 01.10.2012
11:00 bis 18:00 Uhr