

# MOHN

## **BLAUMOHN**

Traditioneller Rohstoff  
in bester Qualität

## **IREKS-GEBÄCKVIELFALT**

Unverwechselbare Genussmomente  
von Mohnstriezel bis Pflaumen-  
Mohn-Zimt-Törtchen

## **IREKS-MOHNKOMPETENZ**

Alles aus einer Hand – vom  
Anbau bis zum fertigen Produkt

*inklusive  
interessanter  
Mohn-Facts!*

# MOHIN

Sicherheit, Qualität, Verlässlichkeit und Transparenz – dafür steht IREKS!  
Als Hersteller von Backzutaten und Malzen entwickeln wir unsere Kompetenzfelder entlang der gesamten Wertschöpfungskette gezielt weiter und nehmen möglichst viele Herstellungsschritte selbst in die Hand. Das gilt auch für einen ganz besonderen Rohstoff: den Mohn.

Um höchste Qualität und Sicherheit zu garantieren, hat die IREKS-Gruppe ein Kompetenzzentrum für die Mohnverarbeitung in Tschechien aufgebaut. Die Rohstoffauswahl sowie die Lagerung, Reinigung und Verarbeitung des Rohstoffs erfolgt bei unserer tschechischen Tochterfirma IREKS ENZYMA s.r.o. nach modernsten Methoden und unter regelmäßigen Qualitätsprüfungen. Von der Begleitung des Vertragsanbaus und der Ernte über die Weiterverarbeitung zur Backmischung und die Qualitätskontrolle bis zur fachlichen Beratung kommt alles aus einer Hand.

Auf den folgenden Seiten nehmen wir Sie mit auf eine Reise entlang unserer Wertschöpfungskette – vom Feld bis zum fertigen Produkt – und geben Ihnen Inspirationen für leckere Mohngebäcke.

# Inhalt

Der Blaumohn _____	<b>06</b>
Kleiner Samen, großer Geschmack: Wie funktioniert das? _____	<b>08</b>
Mohn ist nicht gleich Mohn _____	<b>10</b>
Backen mit Mohn _____	<b>12</b>
Mmmh Mohn – Produkte und Rezepte _____	<b>14</b>



06



08



10



12



14

# Der Blaumohn

Die Verbindung von Mohn und Mensch besteht seit Jahrtausenden. Denn der Mensch erkannte schon früh den Nutzen der Samen als Nahrungsmittel. Als Backzutat ist der Speisemohn bereits seit dem 16. Jahrhundert bekannt.

Die einzelnen Samenkörnchen besitzen eine nierenähnliche Form und weisen ein netzartiges Muster mit kleinen Vertiefungen zwischen den Netzsträngen auf. Die prächtige Pflanze blüht im Sommer in vielen Farben, welche von der Sorte abhängen. Mal weiß, mal purpurviolett oder auch dunkelrot bis rosa. Der schlanke und behaarte Stiel kann bis zu 1,3 Meter hoch werden.

Mit seinem nussigen Aroma und endlosen Einsatzmöglichkeiten findet der Blaumohn weltweit in vielen Bäckereien Verwendung.

## MOHNFACT 2

### Der Blaumohn verdankt...

...seinen Namen den kleinen bläulichen Samen, die zu Hunderten in seinen kugeligen Kapseln stecken. Diese sind etwas kleiner als beim Graumohn und deswegen auch nicht so ölig.

## MOHNFACT 1

### Übersetzt heißt Mohn...

...auf Tschechisch mák. Weil Mohn, also mák, in Tschechien sehr beliebt ist, sind aus diesem Wort eine ganze Reihe von Namen und Ortsnamen entstanden, z. B. Makovský, Makalovš, Makov, Makotřasy etc.

## MOHNFACT 3

### Der Klatschmohn...

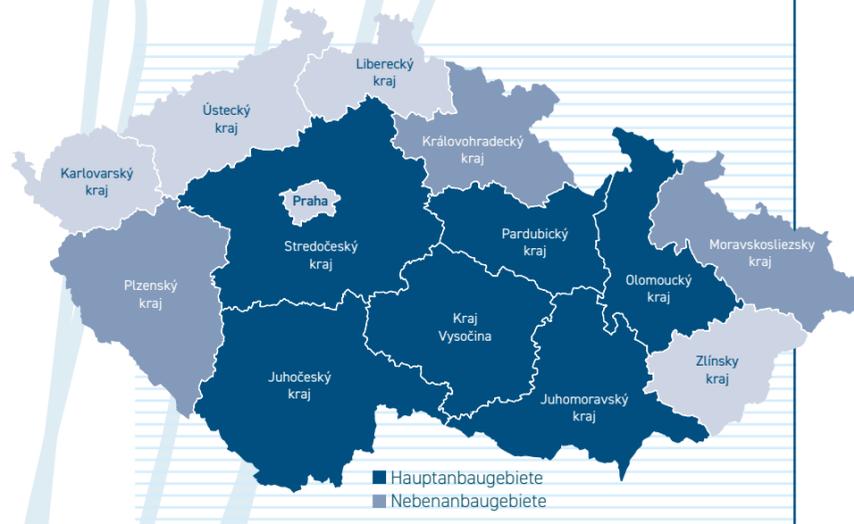
...mit seinen purpurroten Blüten ist zwar ein echter Hingucker, dennoch ist er ein Wildkraut und nicht essbar!

# Kleiner Samen, großer Geschmack: Wie funktioniert das?

Entscheidend für das perfekte Mohngebäck ist die Qualität der verwendeten Mohnsamen. Als einer der wenigen Hersteller von Mohnprodukten weltweit begleiten wir deshalb die Produktion unserer Mohnprodukte von der Auswahl der Mohnsorte über den Anbau des Mohns und die Herstellung bis hin zum fertigen Produkt. In unserem in Tschechien angesiedelten Kompetenzzentrum für Mohn verbinden wir Mohntradition mit hochmoderner Technik. Gehen Sie mit uns den Weg, den jeder einzelne Samen zurücklegt.

## SORTE & ANBAUGEBIET

Tschechien ist führend bei der Speisemohn-erzeugung und der tschechische Blaumohn ist seit 2021 in das europäische „Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben“ aufgenommen (Durchführungsverordnung (EU) 2021/147 der Kommission vom 2. Februar 2021). Aufgrund des Know-hows, das unsere Tochterfirma IREKS ENZYMA s.r.o. auf diesem Gebiet besitzt, wird unser Mohn dort angebaut und verarbeitet.



## ANBAU & ERNTE

Vertragslandwirte mit viel Mohn-Erfahrung kümmern sich für uns um den Anbau der Pflanzen. Im Frühsommer bieten die blühenden Felder einen spektakulären Anblick – wenn auch nur für kurze Zeit: Die seidigen Blütenblätter fallen ab und zurück bleibt eine kleine, kugelige Kapsel, die bis zu 3.000 bläuliche Samenkörner enthält. Diese reifen nun, bis es im August und September Zeit für die Ernte ist. Dies geschieht mithilfe eines speziellen Mähdreschers, der die wogenden Mohnfelder abfährt und die Mohnkapseln mit dem Mähwerk abschneidet. Noch im Drescher werden die Mohnsamen aus den Kapseln und von ersten Pflanzenresten befreit.



## REINIGUNG

Angekommen in unserer Mohnaufbereitung wird der Speisemohn in mehreren Arbeitsschritten von den noch enthaltenen Blättern, Blüten und Stängeln getrennt. Um sicherzustellen, dass die Qualität, die Reinheit und die sensorischen Eigenschaften des Mohns stimmen, nutzen wir einzigartige Analyseverfahren. Nur besonders feine, unbeschädigte und gleichmäßig dunkelblaue Lebensmittelmohnsamen bestehen diesen Test.



## VERARBEITUNG

Wie wird aus dem reinen Speisemohn ein Premix für Mohnfüllmassen? Zunächst wird der Mohn nochmals qualitativ analysiert, durch Wärme thermisch stabilisiert und je nach gewünschtem Endprodukt verschieden fein vermahlen. Weitere hochwertige Zutaten werden dann zusammen mit dem gemahlenen Mohn komponiert und vermischt.



## QUALITÄT & SICHERHEIT

Der bei uns verarbeitete, engmaschig geprüfte Lebensmittelmohn weist von Haus aus sehr geringe Morphingehalte auf. Durch unsere Verarbeitungsmethode reduziert sich der Gehalt nochmals deutlich, sodass der Summengehalt der Opiumalkaloide Morphin und Codein in unserem Mohn weit unter den Grenzwerten der Verordnung (EU) 2021/2142 liegt. Bevor sich die Qualitätsprodukte aus dem Mohn-Kompetenzzentrum in Tschechien auf den Weg in Bäckereien und Konditoreien weltweit machen, werden sie abschließend zusätzlich sensorisch und bäckereitechnologisch geprüft.



# Mohn ist nicht gleich Mohn!

Warum die richtige Analyse und die Reinigung von Mohn so wichtig sind

Hinter der Verarbeitung von Mohn steckt sehr viel Expertise und Aufwand. Das hat zwei Gründe: Zum einen gibt es viele verschiedene Mohnsorten und die Einsatzmöglichkeiten der Mohnpflanze sind vielfältig – neben der Nutzung als Lebensmittel geschieht dies insbesondere in der Pharmazie. Da hier nur die Mohnkapseln, aber nicht die Mohnsamen verwendet werden, passiert es immer wieder, dass pharmazeutischer Mohn mit einem hohen Morphingehalt in der Lebensmittelindustrie landet. Zum anderen ist es aufwendig, die kleinen Mohnsamen von winzigen Pflanzenbestandteilen zu befreien und somit die Lebensmittelsicherheit zu garantieren. Im Folgenden erfahren Sie, wie wir diesen Herausforderungen bei IREKS begegnen.



**Wie wird sichergestellt, dass es sich bei unserem Mohn ausschließlich um Speisemohn mit einem niedrigen Morphingehalt handelt?**

Einerseits begleiten wir unseren Mohn durch Vertragslandwirtschaft von Beginn an, andererseits setzen wir auf eine gründliche Prüfung aller Mohnchargen, die wir verarbeiten. Dafür nutzen wir spezielle Analyseverfahren, die im Rahmen eines wissenschaftlichen Forschungsprojekts exklusiv für uns entwickelt wurden, und ein eigens dafür eingerichtetes Labor. Neben der Sortenreinheit werden dort direkt nach Annahme des Mohns auch die Qualität der Samenkörner und ihre sensorischen Eigenschaften geprüft.

**Welche Reinigungsschritte durchläuft der Mohn?**

Bei der Reinigung trifft hochmoderne Technik auf das Know-how unserer Mohnspezialisten. Je nach Eigenschaften der angelieferten Mohnsamen werden die Einstellungen unserer verschiedenen Anlagen von unseren Fachleuten angepasst, um die Mohnsamen von Blättern, Blüten, Stängeln und kleinen Pflanzenteilen zu trennen.

- 1** Die Grobreinigung wird in einer Zylindersiebmaschine durchgeführt, die große Pflanzenbestandteile entfernt.
- 2** Aus dem nachfolgenden Fein-Siebsystem fällt auf den ersten Blick reiner Mohn. Erst im nächsten Arbeitsschritt wird aber deutlich, dass sich zwischen dem Mohnsamen noch kleine Pflanzenbestandteile befinden.
- 3** Diese Bestandteile, die zwar so groß wie Mohn, aber leichter oder schwerer sind, werden in einem Gewichtsausleser aussortiert.

**Was passiert anschließend?**

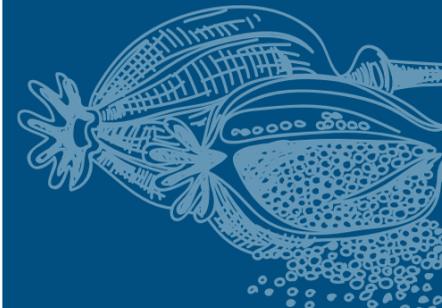
Für die laufende Qualitätskontrolle wird im Anschluss an die Reinigung eine weitere Probe entnommen und analysiert. Nach positiver Bestätigung durchläuft der gereinigte Mohn noch einen Metallabscheider, bevor er abgefüllt, in einem temperaturkontrollierten Hochregal eingelagert und schließlich zu einem der vielen IREKS-Mohnprodukte weiterverarbeitet wird.



Wir bei IREKS ENZYMA s.r.o. verbinden Mohntradition mit modernster Technik! Seit mehr als 20 Jahren beschäftigen wir uns mit der Aufbereitung dieses tollen Rohstoffs und haben in dieser Zeit eine Menge an Mohn verarbeitet, die der durchschnittlichen Jahresproduktion der gesamten Tschechischen Republik entspricht, d. h. mehr als 1.000 LKWs.



Jaromír Gec, Geschäftsführer IREKS ENZYMA s.r.o.



# Backen mit Mohn

**B**ei der Herstellung unserer IREKS-Premixe für Mohnfüllungen folgen wir der traditionellen Herstellungsweise hinsichtlich Reinigung, Vermahlung und thermischer Behandlung. Die Premixe für Mohn-Füllmassen erhalten eine leichte Aromatisierung, die den Mohngeschmack hervorhebt und eine individuelle Anpassung an die Wünsche unserer Kundinnen und Kunden ermöglicht. Sie gewährleisten eine rationelle und sichere Verarbeitung sowie eine gleichbleibend hohe Gebäckqualität. Die angerührten Mohn-Füllmassen lassen sich leicht dosieren und verstreichen. In Verbindung mit leichten bis schweren Hefeteigen, Plunderteig oder Mürbeteig erhält man perfekte Gebäcke mit dem wunderbaren Geschmack von tschechischem Qualitätsmohn.

Unsere vielfältigen Mohnprodukte zeichnen sich durch einen hohen Mohnanteil und ein nussiges, volles Mohnaroma aus – die perfekte Grundlage für attraktive und leckere Mohngebäcke aller Art! Wir unterstützen Sie gerne mit unseren unterschiedlichen Mohnprodukten, passenden Rezeptideen und als Ansprechpartner bei Fragen rund ums Thema Mohn.

## VORTEILE UNSERER MOHNPRODUKTE AUF EINEN BLICK

- Verwendung von erstklassigem Speisemohn aus Tschechien
- besonders feine, unbeschädigte, gleichmäßig dunkelblaue Samen
- zugelassene Sorten mit sehr geringen Morphingehalten, die durch thermische Behandlung noch weiter reduziert werden
- ausgeprägtes, volles Mohnaroma

## HOCHWERTIGE MOHNFÜLLMASSE ZUR VERFEINERUNG VON GEBÄCKEN ALLER ART

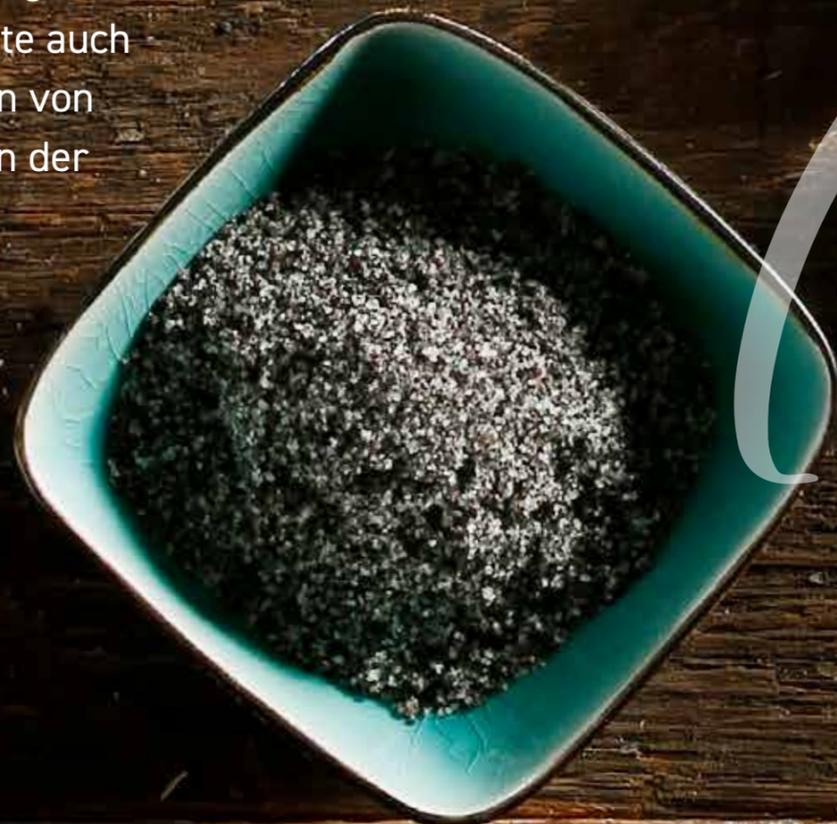
- hoher Mohnanteil
- typisch nussiger Geschmack ohne Bitterstoffe
- sehr gute Dosier- und Streichfähigkeit
- geeignet für die rationelle Verarbeitung
- hohe Backstabilität
- höchste Qualität durch langjährige Erfahrung in Verbindung mit hochmoderner Technik
- Qualitätskontrollen bei allen Verarbeitungsschritten



# Mmmhhh, Mohn!

**N**eben den vielen klassischen Gebäcken, wie Mohnstriezeln, Mohnschnecken oder saftigen Mohnkuchen, gibt es heute auch moderne Interpretationen von Mohngebäcken, bei denen der Mohn mit weiteren Geschmacksnuancen raffiniert ergänzt wird.

Mit unseren Mohn-Rezepten kommen die kleinen Samen als Füllung oder Belag ganz groß raus.



# Mohn

# MELLA Mohn

## Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- ☞ sicher und rationell herzustellen
- ☞ besonders ergiebig durch die Zugabe von Vollei und Bröseln
- ☞ hervorragende Streich- und Dressierfähigkeit der Masse
- ☞ gute Lockerung im Gebäck
- ☞ back- und frosterstabil

## Hervorragende Basis für Mohngebäcke aller Art

- ☞ satt-dunkle Mohn-Füllmasse
- ☞ angenehme Mohnstruktur
- ☞ abgerundeter, dezenter Mohngeschmack
- ☞ lange Genuss- und Verzehrfrische im Gebäck



## Mohn-Doppelschnecken

Bezeichnung: Plundergebäck mit Mohnfüllung

Rührzeit: 2 – 3 Minuten

Rezept für 354 Stück

Quellzeit: ca. 10 Minuten

### Teig:

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Butter	0,800 kg
Vollei	0,500 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	4,900 l

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten der Mohn-Füllmasse glatt rühren und quellen lassen. Je kg Teig 0,250 kg Ziehbutter/-margarine mit drei einfachen Touren einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten und beim weiteren Tourieren eine Stärke von ca. 10 mm nicht zu unterschreiten. Den fertig tourierten Teig nochmals 15 – 20 Minuten entspannen lassen. Anschließend den Teig auf eine Stärke von 3 mm bei einer Breite von 50 cm ausrollen. Die Mohn-Füllmasse gleichmäßig aufstreichen und zur Doppelschnecke aufrollen. Stücke à 0,120 kg schneiden, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und zur Gare stellen. Bei  $\frac{2}{3}$  Gare backen.

Gesamtgewicht 18,800 kg

Knetzeit: 3 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 15 – 18 °C

Teigruhe: keine (Das Tourieren vereinfacht sich, wenn der Teig vor dem Tourieren auf ca. 5 °C heruntergekühlt wird.)

Stückgare: ca. 45 Minuten

Backtemperatur: 200 °C, mit leichtem Dampf

Backzeit: 14 – 16 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Die Mohn-Doppelschnecken nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant glasieren.

### Mohn-Füllmasse:

MELLA-MOHN	10,000 kg
Vollei	3,000 kg
Wasser	6,000 l
Gesamtgewicht	19,000 kg

# MELA MohnGourmet

## Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- ☞ sicher und rationell herzustellen
- ☞ hervorragende Streich- und Dressierfähigkeit der Masse
- ☞ vielseitiger und flexibler Einsatzbereich
- ☞ back- und frosterstabil
- ☞ konstante Gebäckqualität

## Hochwertige Mohnfüllmasse

- ☞ attraktive, dunkle Optik dank hohem Mohnanteil
- ☞ kompakte, jedoch glatte und zarte Mohnstruktur
- ☞ vollmundiger, kräftiger Mohngeschmack ohne Bitterstoffe
- ☞ langanhaltende Saftigkeit in den Gebäcken



## Mohn-Franzbrötchen

Bezeichnung: Plundergebäck mit Mohnfüllung

### Teig:

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Butter	0,800 kg
Vollei	0,500 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	4,900 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>18,800 kg</b>

Knetzeit: 3 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 15 – 18 °C

Teigruhe: keine (Das Tourieren vereinfacht sich, wenn der Teig vor dem Tourieren auf ca. 5 °C heruntergekühlt wird.)

### Mohn-Füllmasse:

MELLA-MOHN GOURMET	7,500 kg
Wasser	4,500 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>12,000 kg</b>

Rührzeit: 2 – 3 Minuten

Quellzeit: ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten der Mohn-Füllmasse glatt rühren und quellen lassen. Je kg Teig 0,250 kg Ziehbuttermargarine mit drei einfachen Touren einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten und beim weiteren Tourieren eine Stärke von ca. 10 mm nicht zu unterschreiten. Den fertig tourierten Teig nochmals 15 – 20 Minuten entspannen lassen. Anschließend den Teig auf eine Stärke von 3 mm bei einer Breite von 40 cm ausrollen, die Mohn-Füllmasse aufstreichen und zur Schnecke aufrollen. Stücke à 4 cm Breite schneiden, mit einem dünnen Stab mittig gut eindrücken, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und zur Gare stellen. Bei  $\frac{2}{3}$  Gare backen.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Backtemperatur: 200 °C, mit leichtem Dampf

Backzeit: 14 – 16 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Die Mohn-Franzbrötchen nach dem Backen aprikotieren und leicht mit Dekorschnee absieben.

# Mohn-Striezel Gourmet

Hier geht's  
zum Rezept!



Da läuft einem schon beim Anblick  
das Wasser im Mund zusammen.

Kein Wunder – unser Mohnstriezel erfreut  
sich großer Beliebtheit auf der Kaffeetafel.

Saftige Mohn-Füllmasse umwickelt mit feinstem  
Hefeteig und ausgarniert mit knackig,  
knusprigen Mohn-Streuseln.

Ein Hochgenuss für Mohnliebhaber und  
andere Naschkatzen!

# Pflaumen- Mohn- Zimt- Törtchen

Eine echte Offenbarung ist unser  
Pflaumen-Mohn-Zimt-Törtchen.

So hübsch ist das filigrane Dekor, dass man unser  
Pflaumen-Mohn-Zimt-Törtchen fast nicht anschneiden  
möchte. Doch dann würde Ihnen ein ganz besonderes  
Geschmackserlebnis entgehen.

Feinster Mohn-Biskuitboden und fruchtiges Pflaumengel  
umschmeicheln das köstliche Zusammenspiel von  
cremiger Zimt-Sahnefüllung und einer  
unwiderstehlichen Füllmasse mit Mohn.

Dieses Törtchen ist Poesie für Tisch und Gaumen!



Hier geht's  
zum Rezept!

### Kleines Kuchenabenteuer gefällig?

Wie wäre es mit unseren kleinen, auffallenden und absolut leckeren Himbeer-Mohn-Hoopies: Saftiger Mohn-Rührkuchen vereint mit einer fruchtigen Füllung aus Himbeeren und vollendet mit weißer Schokolade und Minze.

Diese Kombination macht die süßen Hoopies zum großen Naschvergnügen!

Gerade Ihre jungen Kundinnen und Kunden werden von den Trendgebäcken begeistert sein, aber auch als kleiner Genuss für zwischendurch werden die Himbeer-Mohn-Hoopies Anklang bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern finden.



*Hier geht's zum Rezept!*



*Kirsch-Mohn-Schnitte*



*Hier geht's  
zu den Rezepten!* →



*Mohn-Wickelstollen*



*Quark-Mohn-Schnitte*



*Topfen-Pflaumen-Mohn-Schnitte*





**IREKS**

IREKS GmbH | Lichtenfelser Str. 20 | 95326 Kulmbach | Tel.: 09221 706-0 | info@ireks.de | www.ireks.de