

DLG: Qualitätswettbewerb für Back- und Süßwaren

Frankfurt / Main. (25.11. / dlG) Zwei Tage lang veranstaltete die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) in den Erfurter Messehallen den größten internationalen Qualitätswettbewerb für Back- und Süßwaren. Über 2.210 Erzeugnisse von 350 Unternehmen aus dem In- und Ausland wurden von 230 Sachverständigen qualitativ beurteilt. Die Vielfalt, die sich offenbarte, repräsentiert nach Angaben von DLG-Projektleiter Dr. Thomas Schmidt den deutschen Markt. Verbraucher wissen das abwechslungsreiche Angebot zu schätzen.



Ob Ernährungsmängel, Verdauungsprobleme oder diätetische Bedürfnisse -- Hersteller von Backwaren sind immer öfter auch als Ernährungsberater gefragt. «Brot ist längst nicht mehr nur ein Grundnahrungsmittel, es gehört heute häufig in die große Gruppe der funktionellen, also mit einem Zusatznutzen ausgestatteten Lebensmittel», sagte Schmidt in Erfurt. Die meisten Verbraucher wissen, dass ballaststoffreiche, das heißt Vollkornbackwaren, aus ernährungsphysiologischer

Sicht vorteilhaft sind. Bei einem Verzehr von 30 Gramm Ballaststoffen täglich treten Diabetes-Erkrankungen und Dickdarmkrebs seltener auf. Dennoch zählen Mischbrote aus Weizen- und Roggenmehlen zu den Lieblingssorten der Deutschen. Durch gezielte Zugabe von Ballaststoff-Konzentraten oder Mineralien (Kalzium) lässt sich ein ernährungsphysiologischer Zusatznutzen von Mischbroten erreichen, so dass Verbraucher bei ihren bevorzugten Brotsorten bleiben können.

Die heutige Gesellschaft der «mobilen Singles» beeinflusst laut Schmidt das allgemeine Konsumverhalten; vor allem in Ballungsgebieten. Immer häufiger wird außer Haus gegessen. Viele Bäckereien haben aufgrund eines verschärften Verdrängungswettbewerbs ihr Angebot an Snacks und kleinen Mahlzeiten stark vergrößert. Dabei liegen nicht nur belegte Brötchen, sondern vor allem auch internationale Brotspezialitäten wie etwa Bagels, Wraps oder Ciabatti im Trend. Auch diese Produkte waren beim DLG-Qualitätswettbewerb vertreten.

Neutralisierung der Produkte

Eine besondere Herausforderung des DLG-Qualitätswettbewerbs liegt im reibungslosen Ablauf hinter den Kulissen. Alle 2.210 Produkte wurden neutralisiert. Das heißt die Hersteller wurden für die Sachverständigen unkenntlich gemacht. Damit stand die reine Produktbeurteilung im Mittelpunkt -- ohne Beeinflussung durch äußere Faktoren.

Branchentreff für Experten

Die DLG-Sachverständigen waren erfahrene Experten aus Handwerk, Industrie, Wissenschaft und der Lebensmittelüberwachung. Sie wurden von der DLG für ihre Aufgabe geschult und auf ihre Qualifikation hin geprüft. Angesichts der hohen Produktanmeldungen waren 230 Sachverständige in Erfurt im Einsatz. Damit ergab sich für die Anwesenden der Charakter eines Branchentreffs und eines Erfahrungsaustausches über die Qualität von Back-, Süßwaren und Getreidenährmitteln / Müslis.

DLG-Qualitätsbegriff

Eine Qualitätsbewertung von Lebensmitteln muss die Erwartungen der Verbraucher erfüllen, denn sie entscheiden letztlich über den Erfolg und Misserfolg eines Produktes am Markt. Der Qualitätsbegriff der DLG ist hervorragend geeignet, Verbrauchern eine wertvolle Orientierung für ihre Kaufentscheidung zu geben. «Denn in unsere Definition von Qualität fließen verschiedene Parameter ein, da der Qualitätsbegriff an sich sehr komplex ist», erläuterte DLG-Projektleiter Schmidt. In Erfurt stand der Genusswert im Mittelpunkt, der zum Beispiel ergänzt wurde durch Aussagen zum ernährungsphysiologischen Wert und zur Produktsicherheit. Entscheidend sei, dass der DLG-Qualitätsbegriff stets den aktuellen Erfordernissen angepasst werde und damit einem ständigen Wandel unterliege. Dieses dynamische Verständnis von Qualität mache die DLG-Auszeichnungen einzigartig und für Verbraucher und Hersteller aussagekräftig. Das Qualitätsbewertungssystem der DLG ist laut Dr. Schmidt mit dem geballten Sachverstand aus Wissenschaft

und Praxis über viele Jahrzehnte aufgebaut und weiterentwickelt worden. «Es ist in seiner Professionalität und Branchenabdeckung auch im internationalen Vergleich einzigartig».

DLG-Experten arbeiten wie der TÜV

«Wir wollen niemandem vorschreiben, ob ihm etwas schmeckt oder nicht» stellte Schmidt fest, denn: Geschmack ist etwas Subjektives. Bei den DLG-Wettbewerben geht es vielmehr darum, technologisch besonders gelungene Produkte zu erkennen und zu prämiieren. Grundlage hierfür stellt die vor Ort stattfindende sensorische Beurteilung der Back- und Süßwaren durch Experten dar. Sie prüfen und bewerten mit Hilfe ihrer geschulten Sinnesorgane. Ihre Arbeit vergleicht der DLG-Projektleiter mit jener des TÜV. «Fährt man dort mit seinem Auto vor, beurteilt der Sachverständige auch nicht, ob ihm der Wagentyp oder die Farbe zusagt. Er entscheidet vielmehr, ob das Auto in technisch einwandfreiem Zustand ist.» Genauso verfahren auch die DLG-Sachverständigen bei der systematischen sensorischen Beurteilung der Produkte. Analytische Untersuchungen, die die DLG-Wettbewerbe ergänzen, dienen der Absicherung des sensorischen Urteils. Denn nur alle Parameter zusammen erlauben eine umfassende Aussage zum Komplex «Lebensmittelqualität».

Mehrfachnutzen von DLG-Prämierungen

Die höchste Auszeichnung, die nach Abschluss der Prüfungen und Auswertung aller Ergebnisse vergeben wird, ist der Goldene DLG-Preis. Er belegt, dass das Produkt beginnend bei der Rohstoffauswahl über die Verarbeitung und Zusammensetzung bis hin zum fertigen Erzeugnis so gut wie nur irgend möglich hergestellt wurde. Ein Erzeugnis, das mit dem Silbernen oder Bronzenen DLG-Preis prämiert wird, erreicht diesen hohen Standard nicht ganz, ist aber dennoch von überdurchschnittlicher Qualität.

DLG-Prämierungen kennzeichnen solche Produkte, die beim Verzehr halten, was sie an der Theke oder in der Verpackung versprechen. Sie helfen Verbrauchern, aus der Vielfalt der Angebote das Bessere zu finden.

Unternehmen ergänzen zunehmend, angesichts einer immer kritischer werdenden Verbraucherschaft, die eigene Qualitätssicherung und Kommunikation durch DLG-Medaillen als neutralen, glaubwürdigen Qualitätsbeleg.

Ende des Artikels