

DLG: Wie Kekse klingen sollen

Frankfurt / Main. (25.11. / dlG) Locker, leicht und butterzart soll Teegebäck schmecken. Doch damit allein begnügt sich der wissenschaftliche Leiter des Qualitätswettbewerbs für Süßwaren der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG), Prof. Dr. Hans-Gerhard Ludewig, nicht. Zwei Tage lang testeten er und seine erfahrenen DLG-Kollegen in den Erfurter Messehallen im Rahmen des internationalen DLG-Qualitätswettbewerbs für Back- und Süßwaren über 100 süße Köstlichkeiten.



Das Anforderungsprofil an die Produkte war vielschichtig und entsprach den Erwartungen anspruchsvoller Verbraucher, sagt Ludewig. Denn Kekse, Gebäcke und Gebäckmischungen, Schokolade und Pralinen müssen längst nicht mehr nur durch ihr Äußeres und ihren Geschmack überzeugen. Auch der Klang des Bisses, der Kaueindruck und das Schmelzverhalten der Schokolade im Mund sind mit entscheidend für einen Wiederholungskauf. Sie wurden deshalb auch von den

DLG-Prüfern bei ihrem Urteil mit berücksichtigt. Alle Sinnesorgane des Menschen, sagt Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer, sollten optimalerweise beim Verzehr einer Süßware angesprochen werden. Neben Aussehen, Geruch und Geschmack, kommt damit auch dem Biss, also dem Hören, eine wichtige Bedeutung zu. Schließlich vermittele auch der Gehörsinn Qualität und Frische; und darauf komme es Verbrauchern an.

Die Geräusche eines einfachen Kekses beispielsweise entstehen durch dessen Struktur. Sein Inneres enthält unzählige Hohlräume. Sind diese groß oder klein, rund oder länglich angeordnet, verursachen sie einen anderen Klang beim Zubeißen. Prof. Ludewig weiß, dass es für außen Stehende sehr schwierig erscheint, den Klang losgelöst von anderen Sinneseindrücken zu beschreiben. Die DLG-Experten kommen jedoch vom Fach und sind zusätzlich darauf geschult. Zur Seite steht ihnen das standardisierte DLG-Prüfschema, das eine Systematik der Beurteilungsmöglichkeiten vorgibt.

Gerade in der Vorweihnachtszeit, umsatzstärkste Back- und Süßwaren-Saison des Jahres, legen Verbraucher Wert auf saisongerechte Geschmacksrichtungen, wie etwa Zimt, Vanille oder Koriander. Daneben schätzen Verbraucher gerade bei Süßwaren Innovationen, von denen beim DLG-Qualitätswettbewerb einige zu sehen waren. So fiel etwa ein Adventskonfekt aus Lebkuchen mit Nüssen auf, das mit Marzipan und Schokolade überzogen nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich überzeugte.

Süßwarenumsätze gestiegen

Laut AC Nielsen legten in den ersten acht Monaten 2004 die Süßwaren-Umsätze bei Tankstellen, Kiosken und Bäckereien im Vergleich zum Vorjahreszeitraum um 2,4 Prozent auf 449,3 Millionen Euro zu. Allerdings gibt es innerhalb dieser Absatzschiene Gewinner und Verlierer: Bäckereien mussten starke Umsatzverluste hinnehmen. Insgesamt ging der Verkauf hier um fast 24 Prozent zurück auf 26,4 Millionen Euro; bei Pralinen sogar um 40 Prozent. Die Gründe hierfür sind komplex, aber in einem ist sich Prof. Ludewig sicher: Durch Qualität, Innovationen und persönliche Handschrift können sich Handwerk und Konditoren gerade bei Back- und Süßwaren von Mitbewerbern absetzen und am Markt profilieren. Kunden sind nach seiner Überzeugung durchaus bereit, Leistung und Qualität auch preislich zu honorieren. «Die Qualität deutscher Back- und Süßwaren ist hervorragend», fasst Ludewig seine langjährigen Erfahrungen aus den DLG-Qualitätswettbewerben abschließend zusammen.