

Back- und Süßwaren: Mit Topqualität überzeugen

Frankfurt / Main. (16.12. / dlj) Erstmals veranstaltete das Testzentrum Lebensmittel der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) den internationalen Qualitätswettbewerb für Backwaren, Feine Backwaren, Getreidenährmittel und Süßwaren in Berlin. Die Emil-Fischer-Schule, ein Oberstufenzentrum für Ernährung und Lebensmitteltechnik, bot optimale Rahmenbedingungen für den reibungslosen Ablauf der Veranstaltung.

Über 2.400 Produkte prüften und bewerteten die DLG-Experten. Die umfangreichen sensorischen Untersuchungen sowie die Labortests, die direkt vor Ort durchgeführt wurden, lieferten aussagekräftige Testergebnisse.

Dr. Thomas Schmidt, DLG-Projektleiter, zeigte sich erfreut darüber, dass die Produktanmeldungen zum diesjährigen Qualitätswettbewerb im Vergleich zum Vorjahr um zwölf Prozent gesteigert werden konnten -- deutliche Zunahmen verzeichneten besonders der Süßwaren- und der Getreidenährmittelbereich. Dies verdeutliche, dass neutral geprüfte Qualität ergänzend zur betriebsinternen Kontrolle immer wichtiger werde. Insgesamt wurden dieses Jahr 2.310 Produkte (95 Prozent) prämiert. Eine DLG-Gold-Medaille erhielten 492 Erzeugnisse, 1.147 eine Silberne und 676 eine Bronzene. «Insgesamt bewegen wir uns bei Broten, Feinen Backwaren, Süßwaren und Getreidenährmitteln in Deutschland auf einem qualitativ sehr hohen Niveau», so das Fazit von Dr. Schmidt. Dies sei angesichts des enormen Wettbewerbsdrucks in der Backwarenbranche umso erfreulicher. Der diesjährige DLG-Qualitätswettbewerb hat deutlich gemacht, dass Handwerksbäckereien ihre Stärken besonders in veredelten hochwertigen Backwaren und regionalen Besonderheiten sehen, die sie im Premium-Bereich überzeugend anbieten.

Brot und Kleingebäck

Nach Aussage des DLG-Projektleiters ist der Pro-Kopf-Verzehr bei Brot mit 86,9 Kilogramm hierzulande kaum noch steigerungsfähig. Brot genießt als Grundnahrungsmittel bei Verbrauchern auch wegen der großen Sortenvielfalt hohe Wertschätzung. Der diesjährige DLG-Qualitätstest machte deutlich, dass der Innovationsfreude der Hersteller bei Broten und

Kleingebäcken keine Grenzen gesetzt sind. Besonders dann nicht, wenn sie den beiden Trends Gesundheit und Exotik und / oder Internationale Vielfalt Rechnung tragen. So wurden in Berlin etwa ein Bio-Omega-Brot und ein Quark-Mehlkornbrot vorgestellt, ebenso wie New York Bagel -- Parmesan-Oregano und eine Bierkruste mit Hopfen und Malz. Bei den Kleingebäcken überwogen Ciabatta- und Baguettebrötchen, die sich bei Konsumenten großer Beliebtheit erfreuen wegen ausgezeichneter Krusten-, Krumen- und Geschmackseigenschaften.

Süßwaren / Feine Backwaren

Nach den Worten des DLG-Projektleiters werden die Mini-Formate bei Schokoladen immer beliebter, da sie mundgerechtes Naschen in kleinen Portionen ermöglichen. Eindeutig aber sei auch der Trend zur Reduktion des Fett- und Zuckeranteils. So erfreuen sich Bitterschokoladen immer größerer Beliebtheit. Aber auch Premium-Schokoladen mit hohem Kakaoanteil, aber weniger Zucker, finden immer mehr Liebhaber. Ebenso wie Pralinen und Trüffel, die beim DLG-Test quantitativ und qualitativ zugelegt haben. Dies trägt nach Meinung Dr. Schmidts dem Trend zu bewusstem, maßvollem Genießen ohne Reue Rechnung. In diesem Zusammenhang sind auch die zahlreichen zum DLG-Test angemeldeten Diätgebäcke und -Torten zu sehen. Insgesamt konnten bei den Süßwaren die Produktanmeldungen zum diesjährigen DLG-Test mit über 200 Erzeugnissen im Vergleich zum Vorjahr mehr als verdoppelt werden.

Getreidenährmittel

Laut Dr. Schmidt ist der Markt für Frühstücksprodukte sehr schnelllebig, das heißt Cerealien und ihre Geschmacksvarianten müssen ständig dem Ernährungsverhalten und den wechselnden Geschmackspräferenzen der Konsumenten angepasst werden. Innovationen sorgen für gewünschte Abwechslung am Frühstückstisch. Fruchttige Müslis werden mit exotischen Komponenten versetzt und beliebte Cornflakes werden fettreduziert oder ballaststoff-

reich angeboten. Im Segment der Getreidenährmittel spiegelt sich deutlich wider, was in der gesamten Ernährungsbranche derzeit boomt: Die Wellness- und Bio-Komponente. Beispiele aus dem DLG-Qualitätstest sind etwa ein Müsliriegel mit Mango und Joghurt, Müsliriegel mit Bananen und Datteln ohne Zucker, Multiflakes mit 30 Prozent Früchten und Vitaminen oder eine glutenfreie, stärkehaltige Ingwer-Fruchtschnitte.

Sensorische Qualitätsbewertung

In den DLG-Qualitätswettbewerben nimmt die sensorische Qualitätsbeurteilung eine zentrale Rolle ein. Im Mittelpunkt der sensorischen Anforderungen stehen die visuellen (etwa Farbe, Form), die

haptischen (zum Beispiel Textur, Konsistenz), die olfaktorischen (Geruch) und die gustatorischen (geschmacklichen) Qualitäts-Dimensionen. Da Sinneseindrücke sehr subjektiv interpretierbar sind, hat das DLG-Testzentrum Qualitäts-Standards entwickelt, die nachvollziehbare Ergebnisse für die sensorische Bewertung der Produktqualität liefern.

Die DLG-Methode beschreibt und bewertet Lebensmittel nach den vorgegebenen Anforderungen der guten Herstellungspraxis auf mögliche Abweichungen vom idealen Qualitäts-Leitbild. Stichprobenartige, chemisch-physikalische Laboruntersuchungen runden das Qualitätsbild der Produkte ab. Die DLG-prämierten Produkte 2005 gibt es im Überblick unter

Info: <http://www.dlg.org/de/ernaehrungswirtschaft/backwaren.html>

Ende des Artikels