

erstellt: 24.03.2015

## **DLG-Prämierung: Handwerk statt Beliebtheit**

**O-Ton:** Prof. Dr. Achim Stiebing, Vizepräsident, verantwortlich für das Testzentrum Lebensmittel, Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG), 60489 Frankfurt

**Länge:** 1:15 (3 Antworten, kürzbar und einzeln einsetzbar)

**Autor:** Harald Schönfelder

**Info:** Mit einer Goldmedaille kann man gut Werbung für sich machen. Was für Olympioniken gilt, das gilt auch für Käse. Aber was steckt hinter dem Begriff "DLG-prämiert"? Das erläutern die moderierten O-Töne.

**Anmoderation:** Eine DLG-Prämierung ist ein gutes Werbemittel. Viele Würste liegen in Regalen, viele Mineralwasser stehen dort, die mit der Goldmedaille auf der Packung für sich werben. Doch was steckt eigentlich dahinter? Wie prüft die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft, die DLG? Auf der Fachmesse der Lebensmittelindustrie, der Anuga Foodtec in der Koelnmesse, haben wir den Leiter des Testzentrums Lebensmittel der DLG gefragt, Achim Stiebing.

**O-Ton 1:** "Das wichtige ist ja bei einer sensorischen Bewertung, dass wir keine Beliebtheitsprüfung machen ... ein Lebensmittel objektiv und transparent und nachvollziehbar zu bewerten."

**Zwischenmoderation:** Es ist also eine handwerkliche Prüfung, für die Unternehmen eine freiwillige. Das heißt, sie schicken ihre Produkte in der Hoffnung ein, dass die möglichst gut abschneiden. Eine Goldmedaille ist also nicht vorgezeichnet, sondern Ergebnis der Herstellungsqualität.

**O-Ton 2:** "Das ist so wie bei einer Sportveranstaltung ... wer hat wieviel erreicht. Die werden neutral geprüft, so dass der Prüfer nicht weiß, ist das aus Frankfurt ... er muss das ohne Ansehen der Person prüfen ... und nicht: Jahaa, klar, weil das aus Frankfurt kommt, muss das ja schmecken."

**Zwischenmoderation:** Aber wie kommt es dann, dass der Laie von Jahr zu Jahr bei seinem Lieblingsbier zum Beispiel keinen Unterschied schmeckt, die Medaille auf dem Etikett aber schon ein paar Jahre abgelaufen ist? Namen kann Achim Stiebing natürlich nicht nennen, aber manche mögen gar keinen Medaillenregen auf der Packung.

**O-Ton 3:** "Sehr viele Firmen nehmen an diesem Wettbewerb teil und werben damit nicht ... muss das Produkt im Prinzip schon ohne Mängel sein."

**Abmoderation:** Um die 30.000 Lebensmittel, von der handgemachten Semmel bis zum industriell abgefüllten Bier, laufen und rutschen jedes Jahr durch die Prüfer. Dabei geht es rein um die handwerkliche Qualität. Ein subjektives Urteil "Schmeckt nicht" sei dabei nicht zugelassen, sagt Achim Stiebing. Die meisten der eingereichten Produkte dürfte hinterher eine der drei Medaillen Gold, Silber und Bronze tragen. Letzten Endes werben damit aber nur wenige.

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

AFT\_15\_DLG\_Medaillen\_MTN.mp3