

# DLG: Neues Qualitätszeichen

Hohe Wertschätzung bei Verbrauchern für „Made in Germany“

Frankfurt am Main (dlg) – Die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) bietet jetzt den Unternehmen der Ernährungswirtschaft ein neues Qualitätszeichen mit Herkunftsangaben an. Auf den bekannten DLG-Medaillen wird hierbei neben dem Prädikat „prämiert“ auch „Hergestellt in Deutschland“ bestätigt. Dies wird zudem durch die deutschen Nationalfarben schwarz-rot-gold aufmerksamkeitsstark verstärkt. Der Verbraucher soll damit neben der Qualität zugleich einen Hinweis auf das Herstellungsland prämiertes Lebensmittel erhalten. Das neue Zeichen hat der DLG-Vorstand jetzt auf seiner Sitzung verabschiedet. Es stellt für den Vorsitzenden des DLG-Testzentrums Lebensmittel und DLG-Vizepräsidenten, Prof. Dr. Achim Stiebing, einen wichtigen Beitrag für die Verbraucherkommunikation dar. „Made in Germany“ genieße auch bei Lebensmitteln hohe Wertschätzung bei den Konsumenten. Prof. Stiebing verweist auf die Ergebnisse einer Befragung des Allensbacher Instituts für Demoskopie im Auftrag der DLG. Danach wünschen sich die Verbraucher eine Ausweitung der Information über Qualität auch um Herkunftsnachweise. Die Leiterin des Allensbacher Instituts, Professor Renate Köcher, sieht erhebliche Chancen darin, „Made in Germany“ auch bei Lebensmitteln stärker zur Verbraucherinformation und Vertrauensbildung zu nutzen, wie sie im Bericht der Studie feststellt. Auch erste Gespräche mit namhaften Herstellern aus der Lebensmittelwirtschaft zeigen, dass das neue DLG-Qualitätszeichen bei den Herstellern große Akzeptanz und starkes Interesse findet. Aufgrund der sehr positiven Resonanz bei den Verbrauchern und bei den Herstellern werde die DLG, so Vizepräsident Prof.

Stiebing, das neue DLG-Qualitätszeichen unverzüglich umsetzen und in den Markt einführen. Das Zeichen testiert zum einen die hohe sensorische Qualität des ausgezeichneten Produkts.



Alle Produkte werden im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfungen sensorisch nach dem DLG-Fünfpunkte-Schema getestet. Bei dem neuen Zeichen müssen die Produkte nun zusätzlich die Vorgabe erfüllen, dass sie im Sinne der nationalen und der EU-Gesetzgebung in Deutschland hergestellt sind. Dies muss der Hersteller der DLG bestätigen, und es wird zusätzlich im Rahmen von Stichproben von der DLG kontrolliert. Die Auszeichnung gilt für den Zeitraum von einem Jahr und die Vergabe erfolgt durch die DLG-Zertifizierungsstelle, die durch das Deutsche Akkreditierungssystem Prüfwesen DAP akkreditiert und weltweit anerkannt ist.

Neben der Herstellung in Deutschland können auch Le-

bensmittelhersteller aus anderen Ländern die Herstellung aus dem jeweiligen Land in gleicher Weise für ihre Produkte nutzen. Voraussetzungen sind auch hier das erfolgreiche Bestehen der DLG-Qualitätsprüfungen und der kon-

trollierte Nachweis über das Herstellungsland. Die Preisträger werden hierbei die DLG-Medaille mit dem Eindruck des Herstellungslandes und den entsprechenden Nationalflaggen erhalten.

# Langjährige Verbundenheit

Bastra neues Mitglied im Partnerkreis des Fleischerhandwerks

Frankfurt am Main (dfv) – Die Firma Bayha & Strackbein GmbH ist neuestes Mitglied im Partnerkreis des Fleischerhandwerks. Die Arnberger Firma ist vor allem bekannt für seinen unter der Marke Bastra vertriebenen Koch- und Räucheranlagen. Darüber hinaus gehören Hygienetechnik, Geräte und Regalsysteme zum Produktportfolio des Unternehmens.

„Seit rund 60 Jahren stehen Bastra-Geräte in den deutschen Fleischer-Fachgeschäften“, bemerkt Dr. Reinhard von Stoutz, zuständiger Geschäftsleiter beim Deutschen Fleischer-Verband. „Das Familienunternehmen ergänzt den Partnerkreis des Fleischerhandwerks in idealer Weise.“

Die langjährige Verbundenheit zum Fleischerhandwerk hat das

Unternehmen durch seinen Beitritt in den Partnerkreis des Fleischerhandwerks erneut bekräftigt. Hier sind Unternehmen vereinigt, die sich die Förderung des Fleischerhandwerks zur Aufgabe gemacht haben. Viele Mitglieder des Partnerkreises unterstützen das Fleischerhandwerk nicht nur durch die Mitgliedschaft, sondern auch mit aktiven Maßnahmen. Dieses Ziel verfolgt auch die Bayha & Strackbein-Geschäftsführerin Claudia Buse: „Wir bieten Unterstützung insbesondere im Bereich der Schulungen rund um moderne Räuchertechniken an.“

Der Partnerkreis des Fleischerhandwerks besteht aus derzeit 45 Unternehmen. Im Zentrum der Fördertätigkeiten stehen Maßnahmen rund um die Bewerbung der f-Marke.

Kuttern. Wölfen. Sägen. Schleifen... nur mit MADO

Ergonomisches Design

Für die Profis in der Fleischverarbeitung

Höchste Hygienestandards durch glatte Flächen und beste Materialien

**Fleischereimaschinen**

MADO GmbH  
 D-72173 Dornhan  
 Tel. +49 7455 931-11  
[www.mado.de](http://www.mado.de)