

Käsequalität überzeugt Juroren

Internationale DLG-Qualitätsprüfung 2016 für Käse und Frischkäse

Seit Jahrzehnten liefern die DLG-Lebensmittelprüfungen dem Verbraucher neutrale und unabhängige Ergebnisse über die Qualität von Lebensmitteln. Dazu treffen sich inzwischen jährlich zweimal Sachverständige aus der gesamten deutschsprachigen Käsebranche, um bei der internationalen DLG-Qualitätsprüfung für Käse und Frischkäse Produkte aus verschiedenen Käsegruppen - von Hartkäse bis Weichkäse, von Schmelzkäse bis Frischkäse – sensorisch zu prüfen und zu bewerten.

Die DLG-Prüfungen für das Prämierungsjahr 2016 fanden am 10. und 11. November 2015 in Immenstadt sowie am 12. und 13. April 2016 in Trier statt. Zu den beiden Prüfungsterminen sendeten Produzenten aus zwölf Bundesländern und elf ausländische Betriebe insgesamt 962 Proben ein. Erstmals überstieg dabei die Probenzahl in der Herbstprüfung die Einsendungen für die Frühjahrsprüfung. Damit wird deutlich, dass die Herbstprüfung auch für Käseprodukte immer mehr an Bedeutung gewinnt. Für die jährlichen Prämierungen werden die Ergebnisse der Herbstprüfung und die darauffolgende Frühjahrsprüfung zu einem Prüfungsjahr zusammengefasst.

Mit 730 eingesendeten Proben stellt das Inland naturgemäß den größten Anteil an Proben. Im Gegensatz zum zahlenmäßigen Rückgang bei den Gesamtproben in den vergangenen Jahren stieg die Zahl der bundesdeutschen Einsender im Vergleich zum Vorjahr wieder an. Im Vergleich mit den einzelnen Herkunftsländern zeigt sich, dass die Hälfte der bundesdeutschen Proben aus Bayern stammt. Mehr Proben als im Vorjahr kamen auch aus Mecklenburg-Vorpommern und Thüringen sowie Polen, Slowakei und aus der Tschechischen Republik.

Für die einzelnen Käsegruppen ergab sich folgendes Bild (Abbildung 1):

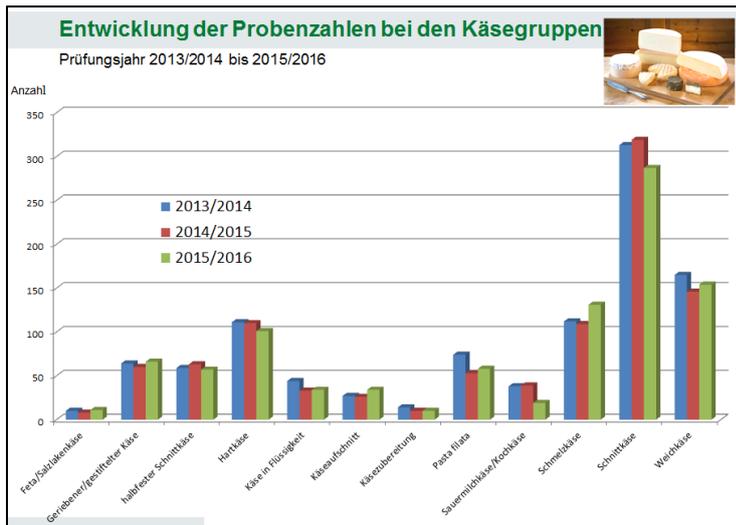


Abb. 1: Entwicklung der Probenzahlen bei den einzelnen Käsegruppen.

Positiv hat sich im Prüfungsjahr 2016 das Probenaufkommen in den Gruppen Weichkäse, Schmelzkäse, Pasta Filata, Käseaufschnitt, Käse in Flüssigkeit sowie geriebener oder gestiftelter Käse entwickelt. Dagegen ging die Probenzahl bei Schnittkäse, Hartkäse und Sauermilchkäse/Kochkäse gegenüber dem Vorjahr deutlich zurück.

Ergebnisse

Im Prämierungsjahr 2016 wurden 92,7 % der eingesendeten Proben mit einem DLG-Preis ausgezeichnet. Die Prämierungsquote lag wie in den vergangenen Jahren auf hohem Niveau und entspricht dem mehrjährigen Durchschnitt.

63,9 % der eingesendeten Proben wurden mit dem goldenen DLG-Preis ausgezeichnet, 26,2 % erhielten einen silbernen DLG-Preis sowie 2,6 % einen bronzenen DLG-Preis.

Die Prämierungsquote in den einzelnen Käsegruppen variiert zwischen 81,8 % bei Feta/Schädlakenkäse und jeweils 100 % bei geriebenen/gestiftelten Käse, Käsezubereitung und Sauermilchkäse/Kochkäse.

Mit 66,5 % konnten bei der Frühjahrsprüfung 2016 exakt 5 % mehr Goldprämierungen vergeben werden als im Vergleich zur Herbstprüfung 2015. Dagegen sank die Prämierungsquote beim silbernen DLG-Preis von 28,1 % bei der Herbstprüfung auf 24,3 % bei der Frühjahrsprüfung.

Fehleranalyse

Mit insgesamt 910 Fehlern wurden im Prämierungsjahr 2016 signifikant mehr Fehler angesprochen als im vorangegangenen Prämierungsjahr (537). Die aktuelle Fehlerquote liegt jedoch im Durchschnitt der Vorjahre.

Besonders deutlich dominieren die Fehler bei den Prüfungsmerkmalen „Aussehen Inneres“ und „Geschmack“ (Abbildung 2).

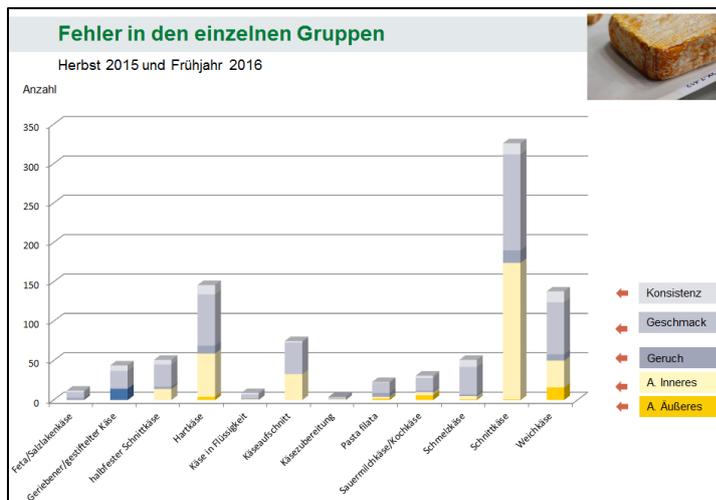


Abb. 2: Aufteilung der Fehler in den einzelnen Käsegruppen

Dieses Ergebnis entspricht dem der Vorjahre. Beim Merkmal „Aussehen Inneres“ wurden hauptsächlich die Fehler „Randlochung“ und „blind“ festgestellt, beim „Geschmack“ fallen vor allem die Nennungen „bitter“, „leer“ oder „fade“ auf. Dabei entfielen die häufigsten Fehlernennungen auf Schnittkäse (326) und Hartkäse (146).

Ausschluss von der Prämierung

Werden in einzelnen Prüfkriterien weniger als vier Punkte vergeben, sind diese Proben von einer Prämierung ausgeschlossen. Im Prämierungsjahr 2016 wurden insgesamt 73 Proben nicht prämiert. Die wesentlichen Gründe dafür lagen in der sensorischen Prüfung und in der Laborprüfung (Abbildung 3).

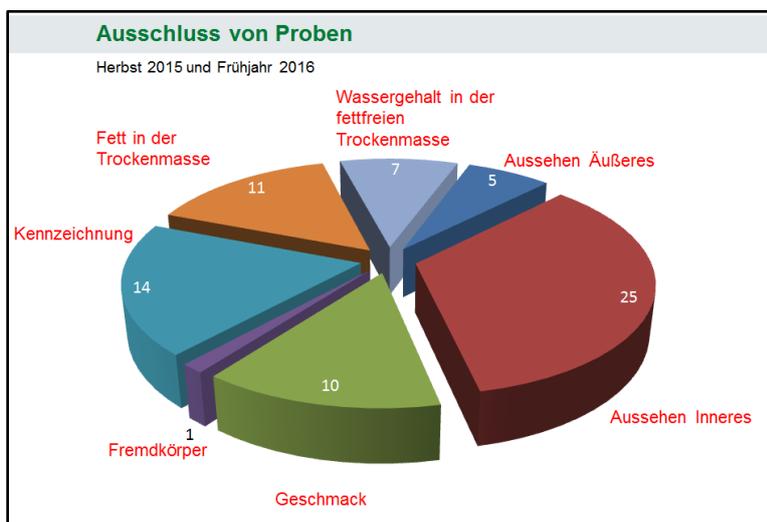


Abb. 3: Gründe für den Ausschluss von der Prämierung

25 Proben wurden wegen Abweichungen im Merkmal „Aussehen Inneres“ ausgeschlossen, 14 Proben wegen fehlerhafter Kennzeichnung und 11 Proben wegen Unterschreitung des gekennzeichneten Wertes für Fett in der Trockenmasse. 10 Proben hatten so deutliche Abweichungen im Geschmack, dass eine Prämierung nicht möglich war.

Frischkäse im DLG-Test

Beim DLG-Qualitätswettbewerb 2016 für Frischkäse und Frischkäsezubereitungen legten zehn Einsender aus Deutschland und vier aus dem Ausland 509 Proben zur Prüfung vor. Der Anteil der ausländischen Einsender lag damit bei 3,1 %. Zu beobachten ist die signifikante Zunahme der Proben im Vergleich zum Vorjahr bei Speisequark / Rahmfrischkäse.

Übersicht Probenzahl		
Prämierungsjahre 2016 und 2015		
	2016	2015
Proben insgesamt	509	504
Cottage Cheese	23	35
Frischkäsezubereitung mit beigegebenen Lebensmitteln	91	93
Frischkäsezubereitung mit Frucht	116	126
Frischkäsezubereitung mit Kräutern/Gewürzen	86	90
Schichtkäse	3	3
Speisequark/Rahmfrischkäse	190	157

Abb. 4: Probenzahl bei der Qualitätsprüfung von Frischkäse und Frischkäsezubereitungen in den Jahren 2015 und 2016

Die Prämierungsquoten lagen bei Speisequark, Schichtkäse, Cottage Cheese und Rahmfrischkäse bei 93,5 % und erreichten bei Frischkäsezubereitungen mit Früchten oder Fruchterzeugnissen 100 %.

82,5 % der Einsendungen wurden mit dem goldenen, 14,2 % mit dem silbernen DLG-Preis prämiert. Im Vergleich zum Vorjahr sank die Prämierungsquote beim goldenen DLG-Preis um nahezu 4 %. Demgegenüber wurden nahezu 4 % mehr als im Vorjahr mit dem silbernen DLG-Preis prämiert. 3,3 % der Proben konnten im Jahr 2016 nicht prämiert werden.

Fehleranalyse

In der Tabelle 5 werden die häufigsten Fehler bei Frischkäse und Frischkäsezubereitungen aufgezeigt. Mit 160 Fehlernennungen lag die Zahl deutlich höher als im Vorjahr (93). Hauptsächlich Fehlernennungen erfolgten in den Prüfmerkmalen „Geschmack“ und „Gefüge“. Beim Merkmal „Geschmack“ wurden vor allem die Fehler „unreine Säure“ und „Tendenz zu bitter“ bzw. „molken-/flüssigkeitslässig“ beim Merkmal „Gefüge“ genannt.

17 Proben wurden von der Prämierung ausgeschlossen, davon neun Proben wegen deutlicher Mängel im Gefüge, sieben wegen Hefen und Schimmel und eine Probe wegen fehlerhafter Kennzeichnung.

Häufigste Fehlernennungen bei Frischkäse			
Prämierungsjahr 2016			
Käsegruppe (Probenanzahl)	Zahl der sensorischen Fehler insgesamt	Prüfmerkmal mit den meisten Fehlernennungen	Häufigster Fehler
Speisequark, Schichtkäse, Cottage Cheese, Rahmfrischkäse (216)	97	Geschmack (42) Gefüge (53)	unreine Säure, Tendenz zu bitter molken-/flüssigkeitslässig
Frischkäsezubereitungen mit Früchten (116)	26	Geschmack (20)	unreine Säure, hefig, herb
Frischkäsezubereitungen mit Kräutern und Gewürzen (86)	27	Geschmack (11) Gefüge (16)	leer, fade, Tendenz zu alt molken- flüssigkeitslässig, suppig
Frischkäsezubereitungen mit beigegebenen Lebensmitteln (91)	10	Gefüge (7)	molken- flüssigkeitslässig
Fehlernennungen insgesamt	160 Vorjahr: 93	Ausschlussgründe: 17 Gefüge: 9x, Hefen, Schimmel: 7x Kennzeichnung: 1x	

Abb. 5: Häufigste Fehler bei Frischkäse und Frischkäsezubereitungen in der DLG-Qualitätsprüfung 2016

Gesamtbewertung

Die Ergebnisse der DLG-Qualitätswettbewerbe für Käse und Frischkäse zeigen, dass die Verbraucher mit diesen Produkten hohe Qualitäten erhalten. Allen erfolgreichen Teilnehmern kann zu ihren „ausgezeichneten“ Leistungen bei den DLG-Qualitätswettbewerben gratuliert werden. Die Auszeichnungen sind auch ein klarer Beweis für die nachhaltige Qualitätsarbeit in den Molkereien.

Eine langjährige Prämierungsquote von deutlich mehr als 90 % entspricht dem Wunsch der Verbraucher nach hoher Qualität für Milchprodukte, insbesondere Käse und Frischkäse.

Käse ist weiterhin im Trend und wird in Deutschland immer beliebter. Mit Käse verbinden die Verbraucher vor allem die Begriffe *gesunde Ernährung*, *Sortenvielfalt* und *Genuss*. Nur Produkte mit anhaltend hoher Qualität haben eine Chance auf dem Markt. Wenn der Verbraucher mit dem Gütesiegel nachvollziehen kann, welche Qualität einzelne Produkte erzielen konnten, dann trägt insbesondere die DLG-Qualitätsprüfung zur Transparenz für den Verbraucher bei.