



# Pressedienst

DLG e.V., Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt/Main  
Tel: 069/24788-206, Fax: -112; E-mail: r.huebner@dlg.org; Internet: www.dlg.org

---

Frankfurt am Main  
April 2012

## **DLG-Medaillen für Metzgerei Ulrich Pfaff aus Bad Säckingen**

**Preisträger bei Internationaler DLG-Qualitätsprüfung für Schinken und Wurst – Experten bestätigen hervorragende Produktqualität**

**(DLG). Die Metzgerei Ulrich Pfaff aus Bad Säckingen wurde jetzt vom Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) für die hervorragende Qualität ihrer Produkte mit 4 Gold-, 1 Silber- und 1 Bronze-Medaille ausgezeichnet. Im Rahmen der Internationalen Qualitätsprüfung für Schinken und Wurst testeten die DLG-Experten 6.500 Fleischerzeugnisse. Die Preisträger und ihre prämierten Produkte sind abrufbar unter [www.dlg.org/wursttest.html](http://www.dlg.org/wursttest.html).**

Im Mittelpunkt der DLG-Tests steht die sensorische Qualität von Lebensmitteln. Um sie zu bestimmen, hat die DLG eine beschreibend-bewertende Prüfung entwickelt, die wissenschaftlich fundiert und international anerkannt ist. Bei den Merkmalen Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack werden die sorgfältige Rohstoffauswahl, die optimale stoffliche Zusammensetzung (Rezeptur), die Verarbeitung sowie Produktgestaltung (Herrichtung der Ware) einschließlich Verpackungs-, Kennzeichnungs- und Haltbarkeitsprüfung beurteilt.

„Qualitätsanbieter müssen sich heute mit einem klaren Produktversprechen am Markt positionieren. Die Auszeichnung ‚DLG-prämiert‘ steht für einen neutralen Expertentest. Sie attestiert Produkten eine hohe sensorische Qualität und damit einen hohen Genusswert“, erläutert Karin Hillgärtner, Projektleiterin der DLG-Qualitätsprüfung, die Aussagekraft der Prämierungen.

Das DLG-Testzentrum ist europaweit führend in der Qualitätsbewertung von Lebensmitteln. Getestete Produkte, die die hohen DLG-Qualitätskriterien erfüllen, erhalten die Auszeichnung „DLG-prämiert“ in Gold, Silber oder Bronze.