

## **Überzeugende Qualität bei Käse und Frischkäse**

Handel besteht auf DLG-Qualitätsprüfungen. 2019 brachte gute Ergebnisse für Käse und Frischkäse

**Seit Jahrzehnten liefern die DLG-Lebensmittelprüfungen dem Verbraucher neutrale und unabhängige Ergebnisse zur Qualität von Lebensmitteln. So treffen sich jährlich zweimal Sachverständige aus dem gesamten deutschsprachigen Raum, 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 Prüfungen für das Prämierungsjahr 2019 fanden am 06. und 07. November 2018 in Hanau sowie am 09. und 10. April 2019 in Bamberg statt. Zu den zwei Prüfungsterminen sendeten 102 Produzenten insgesamt 1110 Proben Käse einschließlich Käse in Verbraucherpackungen und 45 Einsender 481 Proben Frischkäse und Frischkäsezubereitungen zum Qualitätstest ein. Die Herbstprüfung gewinnt auch für diese Produktgruppen immer mehr an Bedeutung. So überstieg die Probenzahl der Herbstprüfung wiederum die Einsendungen für die Frühjahrsprüfung.

Für die jährlichen Prämierungen werden die Ergebnisse der Herbstprüfung und die darauffolgende Frühjahrsprüfung zu einem Prüfungsjahr zusammengefasst.

Mit 764 eingesendeten Produktproben für Käse und 432 für Frischkäse stellt das Inland naturgemäß den größten Anteil an Proben. Innerhalb der Bundesländer gibt es dabei unterschiedliche Entwicklungen. So kommt nach wie vor die größte Zahl an Proben aus Bayern gefolgt von Proben aus Niedersachsen. Insgesamt zeigt die Probenzahl für Käse und Frischkäse einen steigenden Trend.

Besonders positiv hat sich im Prüfungsjahr 2019 das Probenaufkommen in den Gruppen Schnittkäse, Schmelzkäse, Hartkäse und Weichkäse entwickelt.

**Tabelle 1:**

Probenaufkommen in den Prüfungsjahren 2017 bis 2019

	2019	2018	2017
Feta/Salzlakenkäse	22	17	7
Geriebener/gestiftelter Käse	96	88	85
halbfester Schnittkäse	43	51	64
Hartkäse	136	115	110
Käse in Flüssigkeit	30	22	21
Käseaufschnitt	37	28	31
Käsezubereitung	21	12	13
Pasta filata	84	74	72
Sauermilchkäse/Kochkäse	16	17	23
Schmelzkäse	94	71	64
Schnittkäse	399	322	278
Weichkäse	132	116	128
<b>Gesamt</b>	<b>1110</b>	<b>933</b>	<b>896</b>

### Prämierungsergebnisse für Käse

Im Prämierungsjahr 2019 wurden 87,6% der eingesendeten Käseproben mit einem DLG-Preis ausgezeichnet. Die Prämierungsquote lag damit wie in den vergangenen Jahren auf hohem Niveau und entspricht dem mehrjährigen Durchschnitt.

Im Prämierungsjahr 2019 konnten 62,7% der eingesendeten Proben mit dem goldenen DLG-Preis ausgezeichnet werden, 23,1% erhielten den silbernen DLG-Preis und 1,8% einen bronzernen DLG-Preis.

**Tabelle 2:** Prämierungen in den Prüfungsjahren 2017 bis 2019

	2019	2018	2017
Goldener DLG-Preis (%)	62,7	59,1	70,6
Silberner DLG-Preis (%)	23,1	26,5	21,9
Bronzener DLG-Preis (%)	1,8	2,0	0,8
keine Bewertung (Anteil in %)	7,5	8,4	5,0
Testproben (Anteil in %)	4,9	4,1	1,7

Keine signifikanten Unterschiede gibt es zwischen der Prämierungsquote in der Herbstprüfung und der darauffolgenden Frühjahrsprüfung bezogen auf die Gesamtzahl der Prämierungen. Allerdings lag die Prämierungsquote beim DLG-Preis Gold mit 65,1% in der Herbstprüfung 2018 deutlich höher als in der Frühjahrsprüfung 2019 mit 59,3%. Dagegen lag die Zahl der mit dem silbernen DLG-Preis prämierten Proben im Frühjahr um 4,8% höher. Eine vergleichbare Entwicklung zeigte sich bereits im vorangegangenen Prüfungsjahr.

### **Fehleranalyse**

Mit insgesamt 714 Fehlern wurden im aktuellen Prämierungsjahr deutlich weniger Fehler angesprochen als im vorangegangenen Prämierungsjahr (772). Die Fehlerquote liegt auch unter dem fünf-Jahres-Durchschnitt.

Besonders häufig wurden Fehler bei Schnitt- und Hartkäse angesprochen. Bei Schnittkäse traten dabei die Fehler „Randlochung“, „bitter“ und „sauer“ gehäuft auf. Hartkäse erhielt die häufigsten Fehlernennungen in den Merkmalen „Geschmack“ und „Aussehen Inneres“.

### **Ausschluss von der Prämierung**

Werden in einzelnen Prüfkriterien weniger als vier Punkte vergeben, sind diese Proben von einer Prämierung ausgeschlossen. Im Prämierungsjahr 2019 wurden insgesamt 83 Proben wegen einer oder mehreren starken Abweichungen in der Sensorik oder wegen Nicht-Einhaltung der rechtlichen Anforderungen bei der Laborprüfung nicht prämiert. Beispielsweise mussten 20 Proben wegen Abweichungen im Merkmal „Aussehen Inneres“ ausgeschlossen werden, sieben Proben wegen fehlerhafter Kennzeichnung und 33 Proben wegen Unterschreitung des gekennzeichneten Wertes für Fett in der Trockenmasse. Acht Proben hatten so deutliche Abweichungen im Geschmack, dass eine Prämierung nicht möglich war.

### **Frischkäse im DLG-Test**

Beim DLG-Qualitätswettbewerb 2019 für Frischkäse und Frischkäsezubereitungen legten Einsender aus elf Bundesländern und fünf Einsender aus dem Ausland insgesamt 481 Proben zur Prüfung vor. Der Anteil der ausländischen Proben lag bei 9,6%. Insgesamt nahm die Zahl der zur Prüfung eingesendeten Proben gegenüber dem Prämierungsjahr 2018 um 40% zu, insbesondere bei Frischkäsezubereitungen mit Frucht und Frischkäsezubereitungen mit beigegebenen Lebensmitteln (Tabelle 3).

**Tabelle 3:**

Probenzahl bei der Qualitätsprüfung von Frischkäse und Frischkäsezubereitungen (Prämierungsjahre 2017 bis 2019)

Übersicht Probenzahl			
Prämierungsjahre 2019 im Vergleich zu 2018 und 2017			
	2019	2018	2017
Proben insgesamt	481*	346**	432***
Cottage Cheese	39	31	33
Frischkäsezubereitung mit beigegebenen Lebensmitteln	72	43	76
Frischkäsezubereitung mit Frucht	111	54	61
Frischkäsezubereitung mit Kräutern/Gewürzen	79	52	81
Mischpackung Frischkäse	7	2	-
Schichtkäse	3	3	3
Speisequark/Rahmfrischkäse	170	161	178

\* davon 22 Testproben \*\* davon 13 Testproben \*\*\* davon 12 Testproben



Bei Frischkäse gab es für 87,6% der Proben Gold, für 9,6% Silber und für 0,4% Bronze. Im Vergleich zum Vorjahr stieg die Prämierungsquote beim goldenen DLG-Preis. Demgegenüber wurden um 10% weniger mit dem silbernen DLG-Preis als im Vorjahr prämiert. 2,4% der Proben konnten im Jahr 2019 nicht prämiert werden (Tabelle 4).

**Tabelle 4:**

Prämierungsquote bei der Qualitätsprüfung von Frischkäse und Frischkäsezubereitungen (Prämierungsjahre 2017 bis 2019)

	2019	2018	2017
Goldener DLG-Preis (%)	87,6	74,8	86,7
Silberner DLG-Preis (%)	9,6	19,8	8,8
Bronzener DLG-Preis (%)	0,4	0,6	0,5
keine Bewertung (Anteil in %)	2,4	4,8	4,0

### Fehleranalyse

In der Tabelle 3 werden die häufigsten Fehler bei Frischkäse und Frischkäsezubereitungen aufgeführt. Mit 116 Fehlernennungen lag die Zahl deutlich niedriger als im Vorjahr (154). Hauptsächlich Fehlernennungen erfolgten in den Prüfmerkmalen „Geschmack“ und „Gefüge“. Beim Merkmal „Geschmack“

wurden vor allem die Fehler „bitter“ und „Sonstiges“ bzw. „molken-/flüssigkeitslässig“ beim Merkmal „Gefüge“ genannt. Elf Proben mussten von der Prämierung ausgeschlossen werden, davon vier Proben wegen deutlicher Mängel im Geschmack, drei wegen Hefen und Schimmel und zwei Proben wegen fehlerhafter Kennzeichnung.

**Tabelle 5:** Häufigste Fehler bei Frischkäse und Frischkäsezubereitungen in der DLG-Qualitätsprüfung 2019

Käsegruppe (Probenanzahl)	Zahl der sensorischen Fehler insgesamt	Prüfmerkmal mit den meisten Fehlernennungen	Häufigster Fehler
Speisequark, Schichtkäse, Cottage Cheese, Rahmfrischkäse (212)	66	Geschmack (40) Gefüge (22)	bitter, leer, fade molken-/ flüssigkeitslässig
Frischkäsezubereitungen mit Früchten (111)	25	Geschmack (10) Gefüge (10)	Aroma zu gering, leer, fade molkenlässig, suppig
Frischkäsezubereitungen mit Kräutern und Gewürzen (79)	8	Gefüge (5)	molken-/flüssigkeitslässig
Frischkäsezubereitungen mit beigegebenen Lebensmitteln (72)	14	Geschmack (9) Gefüge (5)	zu wenig Aroma, herb molken-/ flüssigkeitslässig, suppig
Mischpackungen Frischkäse (7)	3	Aussehen (2)	marmoriert
<b>Fehlernennungen insgesamt</b>	<b>116</b> (Vorjahr: 154)		

### Gesamtbewertung

Die Ergebnisse der DLG-Qualitätsprüfungen 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.

Nur Produkte mit anhaltend hoher Qualität haben eine Chance auf dem Markt. Käse ist weiterhin im Trend und bleibt in Deutschland beliebt. Mit Käse verbinden die Verbraucher vor allem die Begriffe *gesunde Ernährung*, *Sortenvielfalt* und *Genuss*. 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.