

Sänke Zillmann.

Mayka aus Schliengen errang dreimal Silber für das Honig Popcorn, Popcorn mit Meersalz und die Schwarzwälder Dinkelbrezel sowie Bronze für die Schwarzwälder Sesam Dinkelbrezel. Auch ein schwedischer Kabberartikel-Hersteller beteiligte sich am Wettbewerb. Original Svenska LantChips mit saurer Sahne nahmen Silber und die LantChips gesalzen Bronze mit.

Verführerische Süßwaren

Mit verführerischen Rezepturen warteten auch die Süßwaren-Hersteller auf. Rapunzel, Marktführer im Fachhandel beim Trockensortiment, bewies mit drei goldenen Medaillen auch Qualitätsführerschaft. Die Müsli-Snacks in den Sorten Schoko und Apfel, das Schoko-Nuss-Müsli sowie die 85 Prozent Bitterschokolade haben den Goldenen DLG-Preis erhalten, der Müsli-Snack Erdbeere den Silbernen DLG-Preis. „Wir freuen uns, dass alle von uns eingereichten Produkte einen Preis erzielen konnten“, so Eva Kiene aus der Marketingabteilung.

Die Candy-Factory aus NRW hat mit der Marke Bretti's erfolgreich Gold eingesammelt: für den Fruchtzoo, Geleefrüchte, Fruchtbärl mit und ohne Gelatine, Marzipankartoffeln, Knuspernougat, Vanille-Trüffel und Sahne-Trüffel. Herstellerin Roswitha Brettschneider erwies sich geradezu als Goldhamster. Versilbert wurde der Schoko-Weihnachtslutscher mit Zartbitterschokolade und weißer Schokolade. Für den Weihnachtslutscher mit Vollmilchschokolade reichte es nur zu Bronze. Chocolat Schönenberger aus Rothenburg in der Schweiz wurde für die Bio Swiss ChocoRoc Edelbitter und Bio Swiss ChocoRoc Feinste Edelmilch mit Silber bedacht.

Der Teigwaren-Hersteller Pasta-

nuova aus Linkenheim-Hochstetten hat Gold für Tortellini mit Ricotta-Füllung und Silber für Maultaschen mit Spinat-Lauch-Füllung errungen. Geschäftsführer Claudio Mossa hat nur diese zwei Verkaufserfolge seiner insgesamt 13 Produkte zum Test geschickt und ist mit dem Abschneiden zufrieden: „Gold und Silber sind nicht schlecht“.

Einen Beweis für die hohe Güte seiner frischen Bio-Teigwaren lieferte auch Albgold aus Trochelfingen. Bio-Dinkel-Maultaschen mit Fleischfüllung und Bio-Schupfnudeln aus Hartweizengrieß erhielten jeweils den Goldenen Preis.

Der Pastamacher Castiglioni, aus Italien erntete Gold für seine Bio-Pasta di Semola di Grano Duro (getrocknete Hartweizen Teigwaren). Es gab eine Goldmedaille für in den Ausprägungen Spaghetti, Trenette, Fusilli, Ruote, Penne und Gemelli, die auf dem gleichen Teig aus Auszugsmehl basieren.

Bei den Molkereiprodukten war die Beteiligung am schwächsten, obwohl Deutschland eine Bio-Milch Hochburg ist. Für Trinkmilch und für Joghurts gab es dreimal Gold. Von 30 eingereichten Käsen wurden sechs mit Gold prämiert. Das entspricht einer Quote 20 Prozent gegenüber 40 Prozent der Wurstbranche. Zu den goldenen Preisträgern zählte die Käserei Santa Rita aus Italien mit einem 24 Monate gereiften Parmagiano reggiano und für einen 18 Monate gereiften Parmagiano reggiano gab es einen silbernen Preis. Die Oatly Cuisine, eine pflanzliche Alternative zu Sahne aus Schweden, wurde mit Silber bedacht.

Prima Bio schmeckte den Prüfern

Seit 2006 bietet M+P Tiefkühlkost GmbH dem Verbraucher seine Vollconvenience-Menüs nun auch in Bioqualität an.

Prima Bio bestand die erste Bewährungsprobe bei der DLG Bio-Prüfung 2006. Lasagne Bolognese überzogen mit Sahnesauce und Käse zum Überbacken holte einen goldenen Preis, Spaghetti Bolognese einen silbernen Preis. Der von M+P verwendete Karton besteht zu mehr als 90 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen. Somit bietet Prima Bio ein Konzept aus biologischen Rohwaren und umweltfreundlicher Verpackung.

Die Deutsche See, der Marktführer bei Fisch, erzielte ein positives Ergebnis. Acht Produkte erwiesen sich als Goldwürdig. Besonders die Garnelen wurden für erstklassig befunden. Auch Pangasius und Lachsfilet bekam die höchste Auszeichnung. Neunmal gab es Silber. Drei Feinkostsalate und der Bio-Talapia waren darunter. Siebenmal gab es noch Bronze, zweimal war die Bachforelle aus deutschem Ursprung dabei. Die FiordiFrutta Bio-Fruchtaufstriche aus Italien wurden mit zwei Medaillen bedacht. Silber gab es für die Sorte Aprikose und Bronze für Zitrone.

Die Bio-Öle erwiesen sich durchweg als gut und wurden allesamt prämiert. Alle drei eingereichten Produkte der Teutoburger Ölmühle, das Raps-Kernöl Organic, Sonnenblumen-Kernöl Organic und das Bio-Raps-Kernöl zum Braten,

erhielten die Bestnote. Hervorgehoben wurden insbesondere das reine, milde und nussige Aroma vom Raps-Kernöl Organic sowie das intensive und gleichzeitig milde Aroma vom Sonnenblumen-Kernöl Organic. Ebenfalls Gold erntete das Extra vergine Olivenöl von Frantoio Salvagno aus Italien. Die Arganöle, die Mogador Naturprodukte aus Reutlingen eingereicht hatte, wurden beide mit Gold prämiert. Sowohl das kaltgepresste Argavital aus geröstetem als auch das aus naturbelassenem Samen bewiesen höchste Qualität.

Insgesamt elf Preise hat die DLG bei ihrem Bio-Qualitätstest an Lieferanten von Rüdiger Kerschner aus Freising in Bayern vergeben. „Darauf bin ich schon ein bisschen stolz, bestätigt dieses Ergebnis doch zum einen unser Selbstverständnis als System-Lieferant für exzellente Bio-Markenprodukte aus einer Hand zum anderen unsere Kompetenz bei der Auswahl unserer Lieferanten. Von seinen Lieferanten waren die Käserei Santa Rita, der Pastamacher Castiglioni und die Ölmühle Frantoio Salvagno unter den Gold-Preisträgern. Sie bestätigten den hohen Standard italienischer Lebensmittel. Die detaillierten Ergebnisse sind im Internet unter www.DLG.org/biotest veröffentlicht.

Anton Großkinsky

DLG - Gold - Prämierung für Argavital - Arganöl 2007

GOLDENER PREIS 2007
DLG PRÄMIERT

Internationaler Qualitätswettbewerb für Bio-Produkte
www.argavital.com