



Frankfurt am Main,
18. März 2026

Verleihung der Max Eyth-Denkmünze in Silber an Jens Peter Ruge

**Besondere Auszeichnung der DLG für jahrzehntelanges ehrenamtliches Engagement
in der Qualitätsarbeit der Lebensmittelwirtschaft im Bereich Fleischerzeugnisse**

Der Vorstand der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) hat Jens Peter Ruge mit der Max Eyth-Denkmünze in Silber ausgezeichnet. Die Ehrung wurde im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfungen für Fleischerzeugnisse in Frankfurt am Main verliehen. Mit dieser Auszeichnung würdigt die DLG das außerordentliche und langjährige Engagement von Jens Peter Ruge, der sich seit über drei Jahrzehnten intensiv für die Fach- und Prüfarbeit in zahlreichen Produktbereichen der Lebensmittelwirtschaft einsetzt und durch sein umfassendes Wissen sowie sein ausgeprägtes Qualitätsverständnis wichtige Impulse für die Qualitätssicherung gegeben hat.

In der Laudatio hob Rudolf Hepp, Geschäftsführer der DLG TestService – Testzentrum Lebensmittel, die außergewöhnliche fachliche Breite und Prüferfahrung von Jens Peter Ruge hervor. Seit 1991 hat Ruge an über 100 DLG-Qualitätsprüfungen teilgenommen – unter anderem in den Bereichen Schinken und Wurst, SB-Frischfleisch, Convenience-Produkte, Feinkost, Fertiggerichte, Essig sowie Feine Backwaren. Zwischen 1996 und 1998 erhielt er drei Prüferpässe: für Fleischerzeugnisse, Feinkost und Fertiggerichte. Seit 2005 ist er zudem als Sachverständiger und Prüfgruppenleiter in verschiedenen Prüfbereichen im Einsatz und unterstützt maßgeblich die Weiterentwicklung der Prüfarbeit. Seine Objektivität, sein Verantwortungsbewusstsein und seine umfassende Expertise machen ihn zu einer tragenden Säule im DLG-Prüfwesen.

Die DLG dankt Jens Peter Ruge für sein außergewöhnliches ehrenamtliches Engagement und seinen langjährigen Beitrag zur Qualitätssicherung in der Lebensmittelwirtschaft.

Vita

Jens Peter Ruge absolvierte eine Ausbildung zum veterinärmedizinischen Assistenten und war viele Jahre am Institut für Tiergesundheit und Lebensmittelqualität in Kiel tätig. Ab 1984

verantwortete er dort zunächst den Einkauf von Chemikalien und Nährböden sowie die mikrobiologische Untersuchung von Trinkwasserproben. Sein Aufgabengebiet erweiterte sich auf die Entwicklung und Standardisierung von Techniken und Laborabläufen in der milch- und fleischwirtschaftlichen Untersuchung.

Eine kontinuierliche fachliche Weiterentwicklung in der analytischen Abteilung Lebensmittelqualität und die Übernahme vertrieblicher Tätigkeiten legten den Grundstein für seine spätere verantwortliche Position im Vertriebsmanagement im norddeutschen Raum. Zu seinem Aufgabenbereich gehörten unter anderem Qualitätsarbeiten für regionale Warenzeichen wie „Hergestellt und geprüft in Schleswig-Holstein“ sowie das CMA-Gütezeichen, einschließlich Audits im Lebensmitteleinzelhandel.

Mit der Privatisierung des Institut-Zentrums Ende 2001 und der Integration in die Agrolab Laborgruppe übernahm Ruge das Vertriebsmanagement und die Kundenbetreuung für Lebensmittel- und Hygieneuntersuchungen in den Bereichen Fleischwaren, Fisch und Feinkost, Convenience-Produkte, Molkereierzeugnisse sowie Trinkwasser. Heute ist er für ein Partnerunternehmen der ARIANA Laboratories & Consulting Group, die VIL Institut für Lebensmittelsicherheit GmbH, tätig und betreut dort überwiegend den norddeutschen Raum.

DLG-Engagement

Seit 1991 engagiert sich Jens Peter Ruge in den Qualitätsprüfungen der DLG. Über 100 Teilnahmen sowie Einsätze in zahlreichen Produktbereichen belegen seine große Fachbreite. Seine drei Prüferpässe, seine seit 2005 durchgehende Tätigkeit als Sachverständiger und Prüfgruppenleiter sowie sein Einsatz in hochspezialisierten Prüfbereichen (z. B. Convenience-Produkte, Essig, Feine Backwaren) unterstreichen seine herausragende Bedeutung für das Prüfwesen der DLG.

Sein umfassendes Qualitätsverständnis, seine Erfahrung und seine Verlässlichkeit machen ihn zu einer festen Größe und einem unverzichtbaren Teil der DLG-Prüfungen.

DLG TestService GmbH

Dank ihrer Fach- und Methodenkompetenz ist die DLG TestService GmbH führend in der Qualitätsbewertung von Lebensmitteln. Ein neutrales Experten-Netzwerk sowie Prüfmethoden auf Basis aktueller wissenschaftlich abgesicherter und produktspezifischer Qualitätsstandards garantieren Neutralität und Qualitätstransparenz. Produkte, die die anspruchsvollen DLG-Qualitätskriterien erfüllen, erhalten die Auszeichnung „DLG-geprüfte Qualität“.

Bildunterschrift:

Geschäftsführer der DLG TestService – Testzentrum Lebensmittel Rudolf Hepp (rechts)
überreicht Urkunde und Medaille an Jens Peter Ruge. Foto: DLG

Presse-Kontakt

Regina Hübner

Pressereferentin

+49 69 24788-206

R.Huebner@dlg.org

DLG. Fortschritt und Nachhaltigkeit in Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft

Die DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.), 1885 von Max Eyth gegründet, steht für Produktivität und Ressourcenschutz in einer nachhaltigen und innovationsfreundlichen Wertschöpfungskette Agrar und Ernährung. Ziel der DLG ist, mit Wissens-, Qualitäts- und Technologietransfer den Fortschritt zu fördern. Die DLG hat mehr als 30.000 Mitglieder, sie ist gemeinnützig, politisch unabhängig und international vernetzt.

Als eine der führenden Organisationen ihrer Branche organisiert die DLG Messen und Veranstaltungen in den Bereichen Landwirtschaft und Lebensmitteltechnologie und testet Lebensmittel, Landtechnik sowie Betriebsmittel.

Die DLG steht mit ihrem Fachzentrum für Landwirtschaft und Lebensmittel sowie den Medien der DLG-Verlage für unabhängigen Know-how-Transfer. Darüber hinaus erarbeitet die DLG in zahlreichen nationalen und internationalen Experten-Gremien Lösungen für die Herausforderungen der Land-, Agrar- und Lebensmittelwirtschaft.

www.dlg.org