



Frankfurt am Main,

24. Juli 2026

DLG-Sensorik-Zertifikat® ist Teil der Meisterausbildung für Bäcker in Gräfelfing

28 Prüflinge der Akademie für das bayerische Bäckerhandwerk absolvieren mit Erfolg Zertifizierung – Integration des DLG-Zertifikats® in Meisterausbildung bietet Mehrwert

28 angehende Bäckermeisterinnen und Bäckermeister der Akademie für das bayerische Bäckerhandwerk in Gräfelfing bei München stellten erneut ihre sensorischen Skills und Produktkenntnisse unter Beweis. Sie absolvierten erfolgreich die anspruchsvolle Prüfung zum Internationalen DLG-Sensorik-Zertifikat® für Brot und Kleingebäck – ein renommierter Qualifikationsnachweis der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) für hohe Standards in der sensorischen Produktbewertung. Das DLG-Sensorik-Zertifikat® ist seit 2025 Bestandteil der dortigen Meisterprüfung und bietet den Absolventinnen und Absolventen einerseits einen praxisnahen Prüfungsteil, andererseits aber auch einen deutlichen Mehrwert bietet.

Die Teilnehmer mussten an zwei Tagen nicht nur umfassende Produktkenntnisse nachweisen, sondern auch ihre sensorischen Fähigkeiten in der Praxis unter Beweis stellen. Bewertet wurden unter anderem Geruch, Geschmack, Textur und das Aussehen verschiedener Backwaren. Das Bestehen der Zertifikats-Prüfung der DLG gilt als besonders anspruchsvoll, da sie sowohl wissenschaftliche Methoden als auch praktische Erfahrung miteinander verbindet.

Dass wieder alle 28 Prüflinge die Abschlussprüfung des Zertifikat-Kurses mit Bravour absolvierten, ist ein starkes Zeichen für die hohe Qualität der Ausbildung an der Akademie für das bayerische Bäckerhandwerk. Schulleiter Daniel Wolf zeigte sich sehr zufrieden: „Die Zusammenarbeit mit der DLG hat sich sehr positiv entwickelt. Unsere Meisterschüler profitieren seit 2025 und aktuell im 200. Meisterkurs der Akademie vom praxisnahen und zugleich wissenschaftlich fundierten Angebot der DLG. Das ist in der Tat mehr als nur ein Bestandteil der Meisterprüfung.“

Rainer Schramm, Leiter der DLG-Akademie, unterstreicht die Bedeutung der Sensorik im Bäckerhandwerk: Nur wer heute Produkte ganzheitlich beurteilen kann, ist in der Lage, höchste

Standards zu sichern und Innovationen voranzutreiben. Das DLG-Sensorik-Zertifikat® gilt daher als wichtiger Baustein zur Stärkung des Bäckerhandwerks und wird von den Absolventinnen und Absolventen als wichtige Zusatzqualifikation wahrgenommen.

Die erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen der Akademie und der DLG wird im kommenden Februar mit dem nächsten Jahrgang der Meisterschüler fortgesetzt - ein Gewinn für die Nachwuchsförderung und die gesamte Branche.

Weitere Infos unter:

<https://www.dlg-akademie.de/de/veranstaltungen-lebensmittelwirtschaft#/>

<https://baecker-bayern.de/akademie/>

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 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