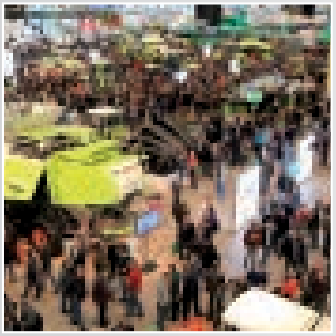
JAHRESBERICHT 2013



JAHRESBERICHT 2013

© 2014

Herausgeber:
DLG e.V., Frankfurt am Main

Verlag:
DLG-Verlag GmbH
Eschborner Landstraße 122
60489 Frankfurt am Main

Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck und Vervielfältigung, auch auszugsweise,
nur mit Genehmigung des Verlags und des Herausgebers gestattet.
Alle Informationen und Hinweise ohne Gewähr und Haftung.

Redaktion:
Dietrich Holler, DLG (V.i.S.d.P.), Dr. Regina Hübner, Regina Leister,
Guido Oppenhäuser, Piet Schucht, Dr. Frank Volz
Mit Beiträgen von: Sven Häuser, Walter Hofmann, Felix Holland,
Dr. Lothar Hövelmann, Leonie Hug, Bernd Koch, Carmen Müller,
Dr. Michaela Roland, Klaus Rufli, Dr. Achim Schaffner

Herstellung:
Daniela Schirach,
DLG-Verlag GmbH, Frankfurt am Main

Layout:
Petra Sarow, München

Vorwort

Liebe DLG-Mitglieder und Freunde der DLG,

rückständig, provinziell und altbacken – in der öffentlichen Diskussion galt die Land- und Ernährungswirtschaft bis vor wenigen Jahren als Branche, für die sich kein besonderes Interesse lohne. Das hat sich grundlegend verändert. Längst ist die gesamte Wertschöpfungskette vom Acker bis zum Regal des Lebensmitteleinzelhandels ein allgegenwärtiges Thema, über das mit unterschiedlichem Sachverstand, aber fast immer vehement diskutiert wird. Namentlich die Agrarwirtschaft steht in einem bemerkenswert kritischen Fokus.

Gleich zum Jahresauftakt 2013 widmete sich die DLG-Wintertagung in Berlin daher der Frage „Landwirtschaft im Konflikt mit der Gesellschaft?“ Ein mit der Antwort verbundenes „Votum für eine nachhaltige Produktion“ weist darauf hin: Es gibt tatsächlich eine kommunikative Bringschuld der Branche, aber eine Kommunikation ohne Inhalt trägt nicht. Vollkommen legitim wünscht die Gesellschaft einen nachhaltigen Umgang mit ihren begrenzten natürlichen Ressourcen. Konsequenterweise ist die verantwortungsvolle Ressourcennutzung integraler Bestandteil einer tragfähigen Kommunikationsinitiative mit der Gesellschaft – und da hat moderne Landwirtschaft einiges zu bieten.

Für die DLG hat genau diese Aufgabe seit jeher höchste Priorität, und auch 2013 leisteten die Ausschüsse, Arbeitskreise, Arbeitsgruppen und Beiräte mit ihrem exzellenten Know-how dazu wertvolle Beiträge. Die Kompetenz dieser Gremien, an der Schnittstelle zwischen Praxis und Forschung, ist das Herzstück der ehrenamtlich geprägten Facharbeit der DLG.

Tatkraft und gesellschaftliche Verantwortung

Auf der einen Seite die Wünsche der Gesellschaft, die ihren Ausdruck in politischen Konzepten finden, auf der anderen Seite die Anforderungen eines sich immer mehr globalisierenden Marktes, eröffnen ein Spannungsfeld, in dem sich Unternehmer zu behaupten haben. Statt reiner Selbstbetrachtung brauchen wir ein offenes Visier, wie sich anlässlich der DLG-Unternehmertage in Magdeburg unter dem Leitthema „Zwischen Politik und Markt – Perspektiven für Unternehmer“ zeigte. Die offene Analyse, auch über die eigene Position hinaus, bestärkt allerdings den Eindruck, dass die politischen Rahmenbedingungen für die Landwirtschaft immer häufiger von jenen bestimmt werden, die in der Landwirtschaft idealisierte Produktionsprozesse erwarten. Der Ursprung dieser Denkschule ist im urbanen Umfeld zu suchen und vielfach, räumlich wie inhaltlich, weit entfernt von einer auf nachhaltige Intensivierung ausgerichteten Landwirtschaft.

Für eine verantwortungsvolle Landwirtschaft gilt, mit faktenbasierter Argumentation darzulegen, dass eine weltweit an den jeweiligen Standort angepasste Landwirtschaft nicht nur effizient, sondern ressourcenschonend zugleich sein sollte. Moderne landwirtschaftliche Verfahren genügen vielfach dieser Anforderung.

Ein Beweis dafür war fraglos die Agritechnica 2013. Den Blick nach vorn gerichtet zeigte die Weltleitmesse für Landtechnik wiederum ihre Stärke als der Innovationsmotor für die globale Landwirtschaft. Aussteller und Besucher, beide internationaler als je zuvor, erlebten die Faszination des immerwährenden Strebens nach besserer, sprich wirkungsvollerer, Technologie. Deutlich zeigte sich dabei: Die Landwirtschaft ist es gewohnt, in Systemen zu denken und zu handeln. Modernste Technik wird durch intelligente Vernetzung in ihrem vollen Potenzial ausgeschöpft werden.

Das gilt übrigens nicht nur für die klassische Landtechnik, sondern auch für alle anderen Investitionsgüter, respektive Betriebsmittel, von tiergerechten Stallkonzepten und leistungsorientierten Futtermitteln über Saatgut bis hin zu Düngemitteln und Pflanzenschutz. Wie kein zweiter Wirtschaftszweig ist das „Produktionssystem Landwirtschaft“ mit den natürlichen Kreisverläufen verbunden und elementar von ihnen abhängig. Allein das verpflichtet die Landwirte schon zu einem zugleich

nutzenden und schützenden Einsatz aller Produktionsfaktoren. Ohne praxisorientiertes Wissen wird man technologische Potenziale nicht nutzen können.

Wissen für die Praxis

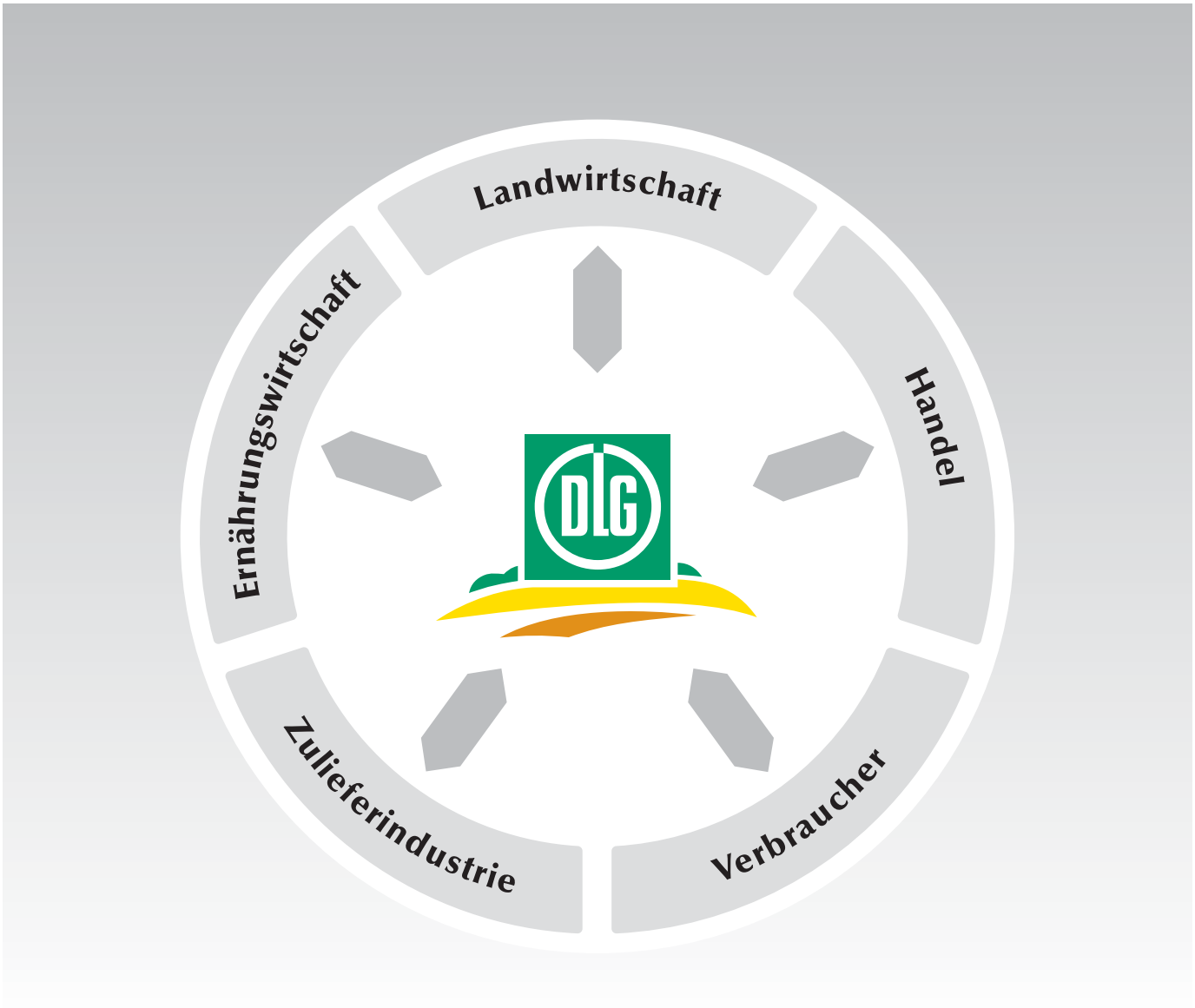
In diesem Punkt ist die Landwirtschaft hierzulande vorbildlich aufgestellt. Dank einer erstklassigen betrieblichen Ausbildung und Vielfalt an Hochschulen ist der Branchennachwuchs gleichermaßen kompetent und motiviert. Die sich in der Jungen DLG engagierenden Auszubildenden, Studierenden und Absolventen sind dafür ein hoch erfreulicher Beleg. Dass sich die jungen Leute über ihr eigentliches fachliches Können hinaus intensiv mit gesellschaftlichen Fragestellungen auseinander setzen, spricht für deren Verantwortungsgefühl als angehende landwirtschaftliche Unternehmer und Manager des Agribusiness.

Parallel zu Ausbildung und Studium auf hohem Niveau muss der Agrarforschungsstandort alles dafür tun, dass er seine Wettbewerbsfähigkeit im internationalen Kontext erhält und ausbaut. Die DLG als Wissensgesellschaft der Agar- und Ernährungswirtschaft begleitet diesen Prozess intensiv mit ihrem offenen Diskurs über Forschungsergebnisse und deren Anwendbarkeit.

All das ist nur möglich, wenn die richtigen Köpfe zusammenfinden, um sich mit der perfekten Mischung aus rationaler Kompetenz und Passion für die Sache einzubringen. Die DLG ist in der erfreulichen Lage, genau das zu leisten: Renommierte ehrenamtliche Experten und fachkundige hauptamtliche Mitarbeiter geben gemeinsam die entscheidenden Impulse.

Im Namen des Vorstandes danke ich den Mitgliedern und Freunden der DLG, allen Ehrenamtlichen und Mitarbeitern für ihre klugen Ideen und die hohe Einsatzbereitschaft, mit der sie sich jederzeit zum Wohle der gesamten Agrar- und Ernährungswirtschaft einsetzen.

Carl-Albrecht Bartmer
Präsident der DLG



DLG: Impulse für den Fortschritt

Die DLG e.V. (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) wurde 1885 von Max Eyth gegründet. Heute ist sie mit mehr als 25.000 Mitgliedern eine der Spitzenorganisationen der deutschen Agrar- und Ernährungswirtschaft. Die DLG ist eine für jeden offene Fachorganisation, politisch und wirtschaftlich unabhängig.

Ihr Ziel ist es, „Impulse für den Fortschritt“ zu geben: durch die Förderung von technischem, biologischem und organisatorischem Fortschritt in der Agrar- und Ernährungswirtschaft, die Förderung von Wissenschaft, Forschung, Bildung, Nachhaltigkeit und Verbraucheraufklärung, die Intensivierung der internationalen Zusammenarbeit und die Förderung der wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklung von Schwellen- und Entwicklungsländern.

Die DLG sieht sich als neutrales, offenes Forum des Wissensaustausches und der Meinungsbildung. Mehr als 3.000 ehrenamtliche Experten und rund 200 hauptamtliche Mitarbeiter erarbeiten zukunftsorientierte Lösungen für aktuelle Probleme, vermitteln Wissen, schaffen Markttransparenz und prüfen und prämieren Produkte aus Land- und Ernährungswirtschaft. Im Zentrum aller DLG-Aktivitäten steht der Transfer neuester wissenschaftlicher, wirtschaftlicher und organisatorischer Erkenntnisse in die land- und ernährungswirtschaftliche Praxis.

Organigramm

MITGLIEDER

GESAMTAUSSCHUSS

PRÄSIDENT
Carl-Albrecht Bartmer

VIZEPRÄSIDENTEN
Helmut Ehlen, Prof. Dr. Achim Stiebing

VORSTAND
Prof. Dr. Olaf Christen, René Döbelt, Dr. Harald Isermeyer, Claudia Müller, Prof. Dr. Peter Michael Schmitz, Phillip Schulze Esking, Ludwig Spanner, Martin Umhau

DLG-ZERTIFIZIERUNGSSTELLE *Leiterin: Petra Krause*	**HAUPTGESCHÄFTSFÜHRER** *Dr. Reinhard Grandke* *Stellvertreter: Rudolf Hepp*	**VERWALTUNG** *Leiter: Joachim Schaaf*
		MARKETING *Leiterin: Marika Prasser-Strith*
		KOMMUNIKATION *Leiter: Dietrich Holler*

FACHBEREICH AUSSTELLUNGEN *Gf.: Peter Grothues*	**FACHZENTRUM LAND- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT** *Vors. Landwirtschaft: Maximilian Graf Hardegg* *Gf. Landwirtschaft: Dr. Lothar Hövelmann* *Vors. Ernährungswirtschaft: Prof. Dr. Michael Uwe Doßmann* *Gf.: Ernährungswirtschaft: Simone Schiller*	**TESTZENTRUM LEBENSMITTEL** *Vors.: Prof. Dr. Achim Stiebing* *Gf.: Rudolf Hepp*	**TESTZENTRUM TECHNIK UND BETRIEBSMITTEL** *Vors.: Carl-Christian von Plate* *Gf.: Dr. Hermann Buitkamp*
AGRITECHNICA *Freya von Czettritz*	**PFLANZLICHE PRODUKTION** *Dr. Alexander von Chappuis*	**FEINKOST, FERTIGGERICHTE, FRISCHFLEISCH** *Dr. Hansjörg Fähnle*	**BETRIEBSMITTEL** *Dr. Michael Eise*
EUROTIER *Dr. Karl Schlösser*	**TIERISCHE PRODUKTION** *N. N.*	**BACK-, SÜSSWAREN & GETREIDENÄHRMITTEL** *Jennifer Schorr*	**INNENWIRTSCHAFT** *Susanne Gäckler*
ENERGY DECENTRAL *Marcus Vagt*	**TIERERNÄHRUNG** *Dr. Walter Staudacher*	**MOLKEREIPRODUKTE** *Inka Scharf*	**FAHRZEUGTECHNIK** *Andreas Ai*
DLG-FELDTAGE *Andreas Steul*	**ÖKONOMIE** *Dr. Achim Schaffner*	**FLEISCHWAREN** *Karin Hillgärtner*	**AUSSENWIRTSCHAFT** *Dr. Ulrich Rubenschuh*
POTATOEUROPE *Dr. Wilfried Wolf*	**NACHHALTIGKEIT UND LÄNDLICHE RÄUME** *Meike Packeiser*	**BIOPRODUKTE, FISCH UND SEAFOOD** *Petra Krause*	**FORST-, KOMMUNAL-, GARTENTECHNIK** *Walter Stindt*
LAND & GENUSS *Alexandra Feldmann*	**FORSTWIRTSCHAFT** *Dr. Reiner Hofmann*	**WEIN UND SEKT** *Benedikt Bleile*	
	BIOENERGIE *Marcus Vagt*	**SPIRITUOSEN, BIER, FRUCHTGETRÄNKE, WASSER** *Thomas Burkhardt*	
	LANDTECHNIK *Roland Hörner*		
	INT. PFLANZENBAUZENTRUM *Andreas Steul*		
	DLG-AKADEMIE *Carmen Müller*		
	LEBENSMITTELTECHNOLOGIE ANUGA FOODTEC *Prof. Dr. Herbert Buckenhüskes*		
	SENSORIK *Bianca Schneider-Häder*		
	FOODCHAIN / NACHHALTIGKEIT *Miriam Weiser*		
	INNOVATION *Gisela Bieniek*		

TOCHTERGESELLSCHAFTEN:
DLG International GmbH (Geschäftsführer: Bernd Koch), DLG-Verlag GmbH (Geschäftsführer: Walter Hoffmann), DLG Service GmbH (Geschäftsführer: Peter Grothues), DLG TestService GmbH (Geschäftsführer: Klaus Rufli)

Stand: Juni 2014

Teil I:

Schwerpunkte der DLG-Arbeit

1. Fachzentrum Land- und Ernährungswirtschaft 9

- DLG-Unternehmertage 2013: Zwischen Politik und Markt – Perspektiven für Unternehmer 10
- DLG-Wintertagung 2013: Landwirtschaft im Konflikt mit der Gesellschaft? Votum für eine nachhaltige Produktion 13
- Internationales DLG-Pflanzenbauzentrum: Landwirte geben den Ton an 16
- Forum Spitzenbetriebe Schwein: Auf der Suche nach dem Erfolgsrezept 18
- Junge DLG: Landwirte als Botschafter in eigener Sache 19
- Interview mit der Vorsitzenden der Jungen DLG, Franziska Bennecke 20
- DLG-Akademie: Immer einen Schritt voraus 22
- DLG-Gremien: Schlaglichter der Ausschussarbeit 25
- Junge Köpfe willkommen: Erster DLG-Hochschultag für die Lebensmittelbranche 28
- Regionalitätskongress und DLG-Studie: Alles regional, oder was? 30
- DLG-Symposien: Informationen geschickt vernetzt 32
- DLG-Trendmonitor Lebensmittelsensorik: Wissenswertes für Geschmacksspezialisten 34

2. Fachbereich Ausstellungen 35

- Agritechnica 2013: Innovationsmotor für die Landwirtschaft von morgen 36
- DLG-Erlebnismesse „Land & Genuss“: Frankfurts Lust aufs Land ist ungebremst 39

3. Testzentrum Lebensmittel 43

- Test-Experten: Neues aus den DLG-Qualitätsprüfungen 44
- DLG-Qualitätsprüfung Bier lädt ein: O‘zapft is 44
- Neue Prüfung für Backgrund- und Backrohstoffe: Damit Kuchen und Desserts gelingen 46
- Neuer DLG-Beirat für Verbraucherthemen: Im Dienste des Konsumenten 47
- DLG-Food-Studien: Trends auf der Spur 48
- „Was wollen wir essen?“ 48
- „Food Information Design 2020“ 50
- Geschmackstage 2013: „Gemeinsam Geschmack erleben“ 51

4. Testzentrum Technik und Betriebsmittel 53

- Informationen. Passgenau. Strukturiert. 54
- Fachgebiet Fahrzeugtechnik: Für die Zukunft gerüstet 55
- DLG-Gütezeichen Betriebsmittel: Geprüft und für gut befunden 57

5. DLG-Tochtergesellschaften 59

- DLG International GmbH: Auf Erfolgskurs 60
- DLG Verlag GmbH: Gute Perspektiven für Fachmedien 66
- DLG TestService GmbH: Qualität auf wissenschaftlicher Basis 68

FACHZENTRUM LAND- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT 1

„Für die erfolgreiche unternehmerische Praxis ist Fachwissen entscheidend. Und Wissen basiert auf dem offenen Dialog über Fakten. Das DLG-Fachzentrum Land- und Ernährungswirtschaft mit seinen rund 50 Ausschüssen, Arbeitskreisen, Arbeitsgruppen und Beiräten, in denen sich mehr als 1.000 ehrenamtliche Experten engagieren, ist dafür das ideale Forum – konsequent am Fortschritt orientiert und stets das aktuelle fachliche Know-how im Blick. Insbesondere an der Schnittstelle zwischen Praxis und unabhängiger Forschung erweist sich das DLG-Fachzentrum Land- und Ernährungswirtschaft als langfristig ausgerichtete Plattform mit richtungsweisenden Impulsen für die gesamte Wertschöpfungskette.“

Maximilian Graf Hardegg, *Landwirt, Seefeld-Kadolz/Österreich*
Vorsitzender des DLG-Fachzentrums Land- und Ernährungswirtschaft

DLG-Unternehmertage 2013

Zwischen Politik und Markt – Perspektiven für Unternehmer

Die Landwirtschaft in Deutschland und Europa befindet sich im Spannungsfeld zwischen Marktchancen und Politikrestriktionen: Sich öffnenden Märkten auf der einen Seite stehen zunehmende Auflagen für die Produktion auf der anderen Seite gegenüber. Unternehmer werden in ihrer Handlungsfähigkeit zunehmend eingeschränkt und können weniger aktiv auf veränderte Marktbedingungen, beispielsweise die weitere Liberalisierung des Agrarhandels, reagieren. Perspektiven für Unternehmer beleuchteten Berater und Betriebsleiter während der DLG-Unternehmertage 2013 in Magdeburg.

Bartsch: Städter machen die Politik für ländliche Regionen!

Regulierung des Agrarsektors – Folgen für die Wettbewerbsfähigkeit

Prof. Harald Grethe von der Universität Hohenheim erläuterte Gründe für die Regulierung des Agrarsektors und deren Folgen für die Wettbewerbsfähigkeit der landwirtschaftlichen Betriebe.

Neben ordnungsrechtlichen Zielen, wie der Vermeidung negativer Umweltwirkungen oder der Honorierung gewünschter Umweltleistungen, steigen die gesellschaftlichen Ansprüche an die landwirtschaftliche Produktion in den Bereichen Tier- und Umweltschutz. Diese steigenden Ansprüche seien jedoch ein natürlicher Prozess im Rahmen der wirtschaftlichen Entwicklung und können privatwirtschaftlich oder über Produktionsvorgaben erreicht werden.

Die aktuell zunehmende Regulierung in den Bereichen Umwelt- und Tierschutz gehen laut Grethe auf eine Lücke zwischen gesellschaftlichem Anspruch und landwirtschaftlicher Realität zurück. So seien die gesellschaftlichen Ansprüche an die Tiergerechtheit in der Tierhaltung oder auch die Umweltwirkungen der Landwirtschaft in der Kritik. Dieses kritische Umfeld ist der Anlass für politisches Eingreifen oder auch privatwirtschaftliche Ansätze, Forderungen an die Produktionsweisen zu erfüllen. Ein weiterer Ansatz, die Lücke zu schließen, kann zudem durch verstärkte Kommunikation erreicht werden. Die-

se hat zum Ziel, die Gesellschaft über Leistungen moderner Tierhaltung, wie die tiergerechte Haltung, zu informieren und die Wahrnehmung zu verbessern. Dennoch müssen sich die Produktionssysteme der Landwirtschaft an die gesellschaftlichen Ansprüche anpassen. Diese Anpassung führt zu höheren Produktionskosten für die heimischen Erzeuger und in der Folge zu abnehmender Wettbewerbsfähigkeit sowie zu steigenden Importen von Agrarprodukten. Soll die Abwanderung der Produktion verhindert werden, müssen Lösungen gefunden werden, die gestiegenen Produktionskosten zu decken. Denkbar sind sowohl privatwirtschaftliche als auch staatliche Lösungen, wobei letztere zu hohen Bürokratiekosten führen.

Fruchtfolgen auf dem Prüfstand

Cort Brinkmann von der Ländlichen Betriebsgründungs- und Beratungsgesellschaft (LBB) in Göttingen betrachtete die Reformvorgaben der Gemeinsamen EU-Agrarpolitik (GAP) und sich ändernde Preis-Kostenverhältnisse hinsichtlich deren Wirkungen auf die Anbauprogramme im Ackerbau. Neben diesen staatlichen Vorgaben für die Produktion stellen sich Fragen nach der Vorzüglichkeit von Zuckerrüben und Raps durch die Reform der Zuckermarktordnung und die zunehmende Konkurrenz von Palmöl auf dem heimischen Markt.

Die Berechnungen zeigten, dass für die Mehrheit der Betriebe die Erfüllung der Greeningauflagen wirtschaftlich ist. Die Ausnahme bilden Spezialbetriebe, die einen durchschnittlichen Deckungsbeitrag von größer 1.800 €/ ha erzielen (Abb. 1). So erzielt der mögliche Anbau von Leguminosen auf den Greeningflächen einen zusätzlichen Deckungsbeitrag und stärkt so die Vorzüglichkeit der Teilnahme.

Abb. 1: Lohnt sich Greening für den Landwirt, oder sollte er auf die „Greeningprämie“ einfach verzichten?

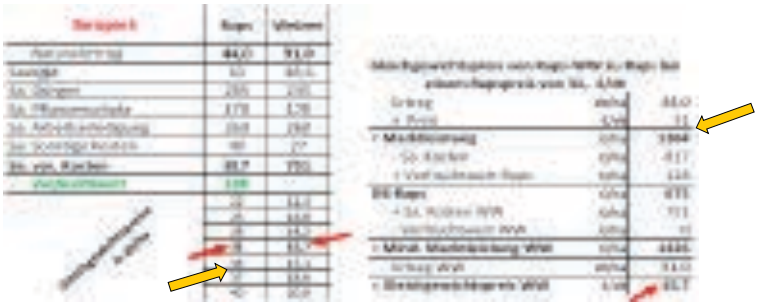
Sanktion bei Nichteinhalten:
2015 + 2016 Kürzung „nur“ der Greeningprämie (50 – 90 €/ha)
2017 + 2018 Zusätzliche Kürzung der Basisprämie um 18 €/ha bzw. 22 €/ha

Betriebs-größe	Greening-anteil	Ø DB Marktbau	Sanktion	Ø DB Greening	DB Verlust	Prämien-verlust	Differenz	Break-even
500 ha	5%	800 €/ ha	90 €/ ha	0 €/ ha	20.000 €	45.000 €	- 25.000 €	
500 ha	7%	800 €/ ha	90 €/ ha	0 €/ ha	28.000 €	45.000 €	- 17.000 €	11,25%
500 ha	5%	1200 €/ ha	90 €/ ha	0 €/ ha	30.000 €	45.000 €	- 15.000 €	1.800 €
500 ha	5%	800 €/ ha	50 €/ ha	0 €/ ha	20.000 €	25.000 €	- 5.000 €	40 €
500 ha	5%	800 €/ ha	90 €/ ha	200 €/ ha	15.000 €	45.000 €	- 30.000 €	

Quelle: Brinkmann 2013

Abb. 2: Welche Aussage hat der Gleichgewichtspreis ?

Mindestpreis, der erzielt werden muss, um den gleichen Deckungsbeitrag zu erzielen wie bei einer Vergleichsfrucht.
Ebenso ist die Berechnung des Gleichgewichtsertrags möglich !



Quelle: Brinkmann 2013, Beratungsring landw. Betriebe e.V.

Mit Blick auf die Entwicklungen auf den Weltmärkten erwartete der Berater eine sinkende Vorzüglichkeit des Rapsanbaus, da Raps mit dem günstigeren Palmöl konkurriert. Die Zukunft des Zuckerrübenanbaus ist aufgrund der ausstehenden Entscheidungen über die Zuckermarktordnung ungewiss. Sicherheit für den Anbau ist auf überdurchschnittlich ertragsfähigen Standorten und auf Standorten in der Nähe von Zuckerfabriken zu erwarten. Der Zuckermarkt wird von zunehmenden Preisschwankungen geprägt sein, da ohne Marktordnung der Weltmarkt in den EU-Zuckermarkt einzieht. Die alternative Verwertung der Zuckerrüben in Biogasanlagen wird vor dem Hintergrund der sich ändernden Marktbedingungen wichtiger für den stabilen Absatz von Rüben.

Die sich ändernden Bedingungen zeigen die Notwendigkeit, regelmäßig das betriebliche Anbauprogramm zu über-

prüfen. Für jede Fruchtfolgeentscheidung sind dazu die Gleichgewichtspreise der angebauten Fruchtarten für den jeweiligen Standort zu ermitteln, um zu optimalen Anbauentscheidungen zu kommen (Abb. 2).
Änderungsbedarf in der Fruchtfolge kann sich neben den sich ändernden Marktbedingungen durch veränderte Produktionsauflagen ergeben. Dies betrifft Erzeuger, die

- bisher überwiegend eine Kultur (beispielsweise Mais für Biogasanlagen) angebaut haben.
- spezialisierte Ackerbaubetriebe mit Raps-Weizen-Weizen-Fruchtfolgen bewirtschaften.
- Betriebe mit hohem Anfall an Wirtschaftsdünger im Herbst bewirtschaften.
- in ihren Betrieben mit 2.-Säule-Programmen zusätzlichen Deckungsbeitrag erzielen.

Auch unter den sich ändernden Bedingungen gelten die bisherigen Grundsätze weiter, die Kostenführerschaft zu erreichen und den Betrieb stets zu überprüfen und weiter zu entwickeln.

Im freien Spiel der Marktkräfte – Weichen stellen in der Milchproduktion

Die Milchviehhalter waren im Jahr 2013 in der Vorbereitung auf den freien Milchmarkt. Gerhard Opitz, Vorstandsvorsitzender der Milcherzeugergemeinschaft Milchquelle Chemnitz, gab während der DLG-Unternehmertage 2013 Hinweise, wie die erfolgreiche Weichenstellung gelingen kann. Im Zentrum der Milchvermarktung der Milchquelle Chemnitz steht das Verwertungsmodell, nach dem die Milchpreise abgeleitet werden. Diese Preisbildung kommt den Marktverhältnissen am nächsten und ist nachvollziehbar für die Verhandlungspartner. Zu vereinbaren sind sowohl der Preis für Vertragsmengen als auch für Übermengen. Ziel ist, den Milchpreis für drei Monate im Voraus zu benennen, um Planungsspielraum für die Erzeuger zu schaffen.
Aufgrund der Ungleichheit der Verhandlungspartner Landwirt und Molkerei kommt nach Einschätzung von Opitz der Mengenbündelung entscheidende Bedeutung zu, um eine stärkere Verhandlungsposition zu erreichen. Die Abschaffung der Quote stärke die unternehmerische Freiheit der Geschäftsführungen der Erzeugergemeinschaften: grundsätzliche Vertragsgestaltung, Vertragsdauer, Mengenmanagement sowie die Prüfung der Wettbewerbs- und Leistungsfähigkeit der Molkereien seien wichtige Handlungsfelder für das Management der Erzeugergemeinschaften.

Abb. 3: Kooperationsmodell zwischen Veredler und Ackerbauer

Veredler braucht / sucht…	Ackerbauer braucht / sucht…
• Standort • Futterfläche • Güllefläche • Vieheinheiten • Futter	• Günstige Düngerkomponente • Verkaufsmöglichkeit für Getreide • Zus. Verwertung für Flächen • Weitere Einkommensalternativen
Veredler hat / könnte liefern…	**Ackerbauer hat / könnte liefern…**
• Know-how in der Veredlung • Abnahme für Getreide • Wirtschaftsdünger • Mitarbeiter	• Futtergetreide • Freie Vieheinheiten • Gülleaufnahmekapazitäten • Kontakt vor Ort (Baubehörden)

=> Gemeinsame Entwicklung von Stallbaukonzepten auf dem Ackerbaustandort

Quelle: S. Leuer, LWK NRW 2013

Schweinehaltung – im Griff des Gesetzgebers?

Stefan Leuer von der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen analysierte die unternehmerischen Spielräume für Schweinehalter im Zuge zunehmender staatlicher Regulierungen in der Schweineproduktion.
Die Regulation in der Schweinehaltung ist nicht neu, wie Leuer in seinem Vortrag während der DLG-Unternehmertage 2013 darlegte: Auf bisherige Auflagen hätten die Schweinehalter unter anderem mit Betriebsteilungen, Güllebörsen für die Abnahme von Gülle oder neu erschlossenen Standorten reagiert. Diese Spielräume hätten, so Leuer, in der Vergangenheit das quantitative Betriebswachstum per Stallneubau ermöglicht. Die aktuell diskutierten Auflagen, wie Antibiotikadatenbank, Novellierung des Baugesetzbuches, steigende Anforderungen in Bauantragsverfahren, erschwerten den Stallneubau. Vor diesem Hintergrund würden Fortschritte in der Produktionstechnik wichtiger für die Betriebsentwicklung.
Die gesamten Produktionskosten dürften aufgrund der zunehmenden Produktionsauflagen nach Leuers Schätzung von aktuell rund 154 € / Mastplatz auf mehr als 180 € steigen. Neben steigenden Ferkelkosten werden die Kosten auflagebedingt getrieben durch den steigenden Arbeits- und Gebäudeaufwand.

Als Perspektiven für die Entwicklung der Schweine haltenden Betriebe kommen neben der Optimierung der Produktionsverfahren Betriebsübernahmen, Kooperationen zwischen Schweinehaltern, aber auch zwischen Ackerbauern und Schweinehaltern, in Frage. Insbesondere Schweinehalter und Ackerbauern ergänzen sich teils ideal (Abb. 3).
Die Unternehmertage 2013 in Magdeburg haben verdeutlicht, dass die unternehmerischen Bedingungen für Landwirte nach wie vor herausfordernd sind – dies betrifft sowohl die Entwicklungen auf den Märkten und die Folgen von Marktliberalisierungen, als auch den Umgang mit steigenden Auflagen und zunehmenden gesellschaftlichen Anforderungen an die Produktionsweisen.

DLG-Wintertagung 2013:

Landwirtschaft im Konflikt mit der Gesellschaft? Votum für eine nachhaltige Produktion

Die Landwirtschaft des 21. Jahrhunderts steht vor einer Herkulesaufgabe: Agrarprodukte für die Ernährung von bald neun Milliarden Menschen, für erneuerbare Energie und zunehmend auch für die industrielle Verwertung zu erzeugen. Dies ist nur möglich mit einer zunehmenden Effizienz, um die knappen Ressourcen bestmöglich zu verwerten. Landwirtschaft im 21. Jahrhundert steht außerdem im öffentlichen Blickpunkt: „Leben auf dem Land“, „Einklang mit der Natur“ und „Rückkehr zu Bodenständigkeit“ sind Bilder, die in die Landwirtschaft projiziert werden, nicht selten mit einem Blick zurück auf vermeintlich beschauliche Zeiten. Die Konfrontation mit der landwirtschaftlichen Wirklichkeit führt oft zur Ablehnung moderner Methoden. Kommunikation mit der Gesellschaft und der Vermittlung eines glaubhaften Nachhaltigkeitsbildes moderner Landwirtschaft sind wichtig, um Konflikte zu lösen.

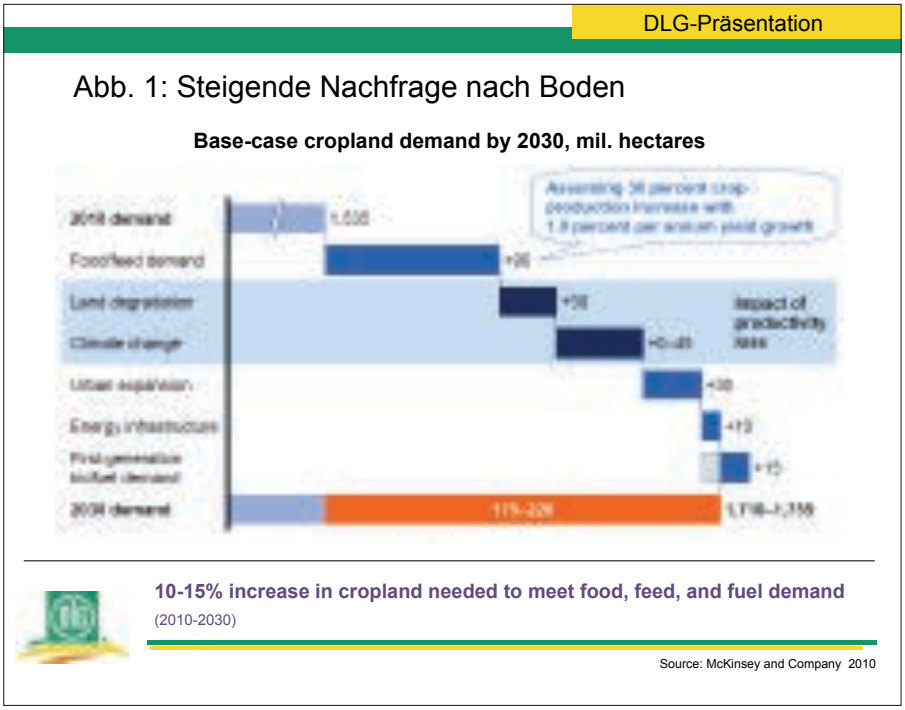
Boden, Wasser und Energie – wie kann die Landwirtschaft effizienter werden?

Die Anforderungen an die globale Landwirtschaft und Pfade zur Entwicklung der Landwirtschaft im globalen Maßstab erläuterte Dr. Shenggen Fan, Generaldirektor des International Food Policy Research Institutes, Washington (USA), während der DLG-Wintertagung 2013 in Berlin. Die Lage der Welternährung sei nach wie vor schwierig: In rund 50 Ländern ist nach Ansicht des FAO-Experten Dr. Fan die Ernährungssituation kritisch bis sehr kritisch. Rund zwei Milliarden Menschen sind demnach betroffen von Unter- und Mangelernährung.
Die notwendige Produktionssteigerung muss in einem landwirtschaftlichen Umfeld gemeistert werden, das gekennzeichnet ist durch knapper werdende Ressourcen wie Wasser, Boden

Bundeslandwirtschaftsministerin Ilse Aigner erörtert mit Wissenschaftler Dr. Shenggen Fan (r.) und DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer die globale Lage der Landwirtschaft.

DLG-Präsentation

Abb. 1: Steigende Nachfrage nach Boden



und Energie. Das bisherige Modell der Produktionssteigerung war eng verbunden mit steigendem Ressourceneinsatz, kann aber angesichts von deren Knappheit nicht mehr die erforderliche Mengensteigerung bringen. Notwendig ist es, auch die Produktivität bei der Nutzung von Boden, Wasser und Energie zu steigern. Gleichzeitig ist ein wirksamer Bodenschutz notwendig, um die globale Degradation der Böden zu vermindern. Dennoch wird bspw. der Bedarf an Boden bis zum Jahr 2030 um 10 bis 15 % steigen (vgl. Abb. 1).

Die Antwort auf die global benötigte Produktionssteigerung ist nach Dr. Fans Worten die nachhaltige Intensivierung. Diese muss sowohl die global steigende Nachfrage nach Agrarprodukten, den Schutz natürlicher Ressourcen und den Schutz der Biodiversität leisten. Ein Schlüssel zur nachhaltigen Intensivierung ist die Steigerung der Investitionen in den Agrarsektor mit dem Ziel, die Erträge zu steigern. Die Mittel müssen aus der steigenden globalen Wirtschaftsleistung generiert werden. Darüber hinaus sind moderne Pflanzensorten zu nutzen, um die Erträge zu steigern, ist der Zugang zu Input- und Outputmärkten für die Landwirte zu ermöglichen, und es müssen nachhaltige Produktionssysteme eingeführt werden.

Zwischen Landlust und Landfrust: Landwirtschaft in der Öffentlichkeit

Andreas Sentker, Leiter des Ressorts Wissen der Wochenzeitung „Die Zeit" erörterte anlässlich der DLG-Wintertagung die Frage der öffentlichen Wahrnehmung nachhaltiger Landwirtschaft. Der Begriff „Nachhaltigkeit" ist ein Schlüsselbegriff in der öffentlichen Diskussion über Landwirtschaft. Mit Nachhaltigkeit verbinden die an der Landwirtschaft interessierten Akteure ein tragfähiges Zukunftskonzept für die Landwirtschaft. Bei genauerer Betrachtung zeigt sich jedoch, dass die Bedeutung des Begriffes immer in den Augen des jeweiligen Betrachters liegt – und keineswegs eindeutig ist.

Nach Auffassung Sentkers ist die öffentliche Wahrnehmung des Begriffes „Nachhaltigkeit" stark von den 1970er Jahren und den damaligen Ölkrisen und beginnenden Diskussionen über ökologische Alternativen geprägt. Herausgebildet habe sich das Gefühl, nachhaltig könne nur der Verzicht sein, denn die Nutzung moderner Technik und der rasch gestiegene Konsum seien Ursachen für die Ressourcen- und Umweltprobleme. Mit Nachhaltigkeit werden nicht moderne, Ressourcen schonende Technologien verbunden.

Auch die Wahrnehmung der Landwirtschaft in der Gesellschaft hat sich gewandelt: Der direkte Bezug der Menschen zur Landwirtschaft ist zur Ausnahme geworden und nicht mehr die Regel, wie noch in den vergangenen Jahrzehnten. Landwirtschaft wird ohne dieses direkte Wissen zur Projektionsfläche als Gegengewicht zu den Erscheinungen der Moderne, wie Globalisierung, Technisierung, Anonymisierung – der Landwirt wird wahrgenommen als bodenständig, traditionsbewusst, dem Brauchtum verpflichtet. Die hoch im Kurs stehenden Land-Lebensart-Magazine befördern dieses Bild und verdeutlichen, dass der heutige Zugang breiter Schichten der Bevölkerung zur Landwirtschaft ein emotionaler ist und kein rationalsachlicher.

In dieser, von Emotionalität geprägten öffentlichen Wahrnehmung von Landwirtschaft, stoßen Bilder technisch-effizienter Produktionsvorgänge auf Ernüchterung, Protest und teils heftige Ablehnung. Skandale in, oftmals auch um die Landwirtschaft bestätigen die Skepsis und führen dazu, dass die Menschen moderne Methoden der Landwirtschaft in Frage stellen oder gar ablehnen. Für den Dialog mit der Gesellschaft bedeutet das, dass die Fortschritte moderner Landbewirtschaftung in Bezug auf den verantwortlichen Umgang mit Ressourcen – wie höhere Erträge bei weniger Dünger- und Pflanzenschutzmitteleinsatz – im Zentrum

eines Nachhaltigkeitsbildes moderner Landwirtschaft stehen müssen. Dieses Nachhaltigkeitsbild in der Gesellschaft erscheint als eine herausfordernde Aufgabe, die aufgrund der Faktenlage jedoch machbar erscheint.

Ressourcenschonung in der Pflanzen- und Milchproduktion

Ressourceneffizienz und -schonung sind zentrale Zukunftsthemen für die Landwirtschaft. Optimierungen sind nur dann möglich, wenn Ressourceneffizienz und Nachhaltigkeit analysiert werden. Prof. Kurt-Jürgen Hülsbergen von der Technischen Universität München zeigte einen wissenschaftlichen Ansatz für Nachhaltigkeitsanalyse und -management auf.

Soll die Nachhaltigkeitsanalyse in der landwirtschaftlichen Beratung und Betriebsführung eingesetzt werden, sind jedoch einige Voraussetzungen zu erfüllen. So muss ein auf die landwirtschaftliche (Beratungs-)Praxis zugeschnittenes Modell

- fachlich fundiert sein und auf wissenschaftlich anerkannten Methoden basieren.
- Daten verwenden, die im Betrieb erfassbar sind.
- für das Betriebsmanagement relevante Aussagen liefern (Schwachstellenanalyse, Berechnung von Planvarianten und Optimierung).

Bewertet werden im Bereich der Ökologie die Umweltwirkungen anhand der Indikatoren Stickstoff-, Phosphor- und Humussaldo, Energieintensität, Treibhausgasemissionen, Bodenverdichtung, Bodenerosion, Pflanzenschutzintensität, Biodiversität und Landschaftspflege. So zeigt sich unter anderem in der Analyse der Treibhausgasemissionen, dass aufgrund der breiten Schwankung der Emissionen zwischen Betrieben eine einzelbetriebliche Bewertung notwendig ist, da die Voraussetzungen der Standorte und die Managemententscheidungen großen Einfluss auf die Emissionen ausüben. Die Optimierungen sollten nicht nur auf Einzelmaßnahmen, sondern auf die gesamtbetriebliche Optimierung von Stoffkreisläufen ausgerichtet werden.

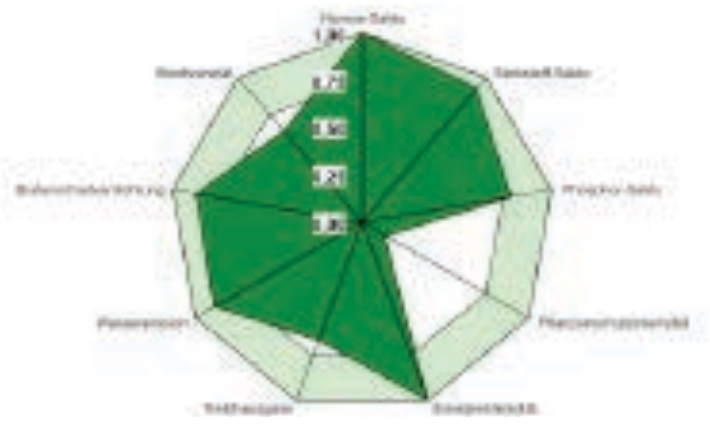
Nachhaltigkeit als Unternehmeraufgabe – Erfahrungen und Vorteile für landwirtschaftliche Betriebe

Hubertus von Daniels-Spangenberg, Vorsitzender der DLG-Arbeitsgruppe Nachhaltigkeit, ordnete während der DLG-Wintertagung 2013 den Begriff Nachhaltigkeit in die landwirtschaftliche Praxis ein: Nach Wahrnehmung des Marktfruchterzeugers aus Könnern ist die „industrialisierte" Landwirtschaft der Ursprung der heftigen öffentlichen Kritik. Für Landwirte gelte es, sowohl die Nachhaltigkeit der Produktion an deren Schwachstellen zu verbessern als auch die Errungenschaften moderner Landwirtschaft offensiv zu vertreten.

Vor diesem Hintergrund ist für von Daniels-Spangenberg „nachhaltige Unternehmensführung" ein fester Bestandteil der Unternehmensstrategie. „Teil des Methodenkastens" in der Betriebsführung sei ein Nachhaltigkeits-Check, der anhand von Indikatoren aus den Bereichen Ökonomie, Ökologie und Soziales den betrieblichen Nachhaltigkeitsstatus feststelle. Auf Basis der Analysen wird der Betrieb als nachhaltig wirtschaftender Betrieb zertifiziert (Abb. 2).

Die Ergebnisse der Nachhaltigkeitsanalyse sind sowohl innerbetrieblich als auch in der Außendarstellung relevant: So zeige die Indikatorenanalyse ein klares Optimierungspotenzial in der Produktion auf, während das Nachhaltigkeitszertifikat den „Kommunikationsträger" für die Öffentlichkeitsarbeit darstelle. Die Nachhaltigkeitsanalyse liefere die fachliche Basis für den Dialog mit der Gesellschaft und verdeutliche den Nachhaltigkeitsstatus des Betriebes – Nachhaltigkeit werde vom abstrakten Begriff zum operativen Ansatz für Betriebsführung und Öffentlichkeitsarbeit, versicherte von Daniels-Spangenberg.

Abb. 2: Indikatorenübersicht Ökologie



Internationales DLG-Pflanzenbauzentrum

Landwirte geben den Ton an

Forschung von Landwirten für Landwirte ist das leitende Motiv der praxisnahen Arbeit des Internationalen DLG-Pflanzenbauzentrums (IPZ) in Bernburg-Strenzfeld. So stellen Langzeitversuche das Mittel der Wahl dar, wenn es darum geht, mittel- und langfristige Fragestellungen des Acker- und Pflanzenbaus zu beantworten. Im Jahr 2013 konnten, im Anschluss an die Planungsphase, entsprechende Versuchsreihen im IPZ auf den Weg gebracht werden. Als zentrale Aspekte der Untersuchungen stehen fünf Themenfelder auf der Agenda:

- Fruchtfolge
- Bodenbearbeitung,
- Düngung,
- Pflanzenschutz,
- Bewässerung

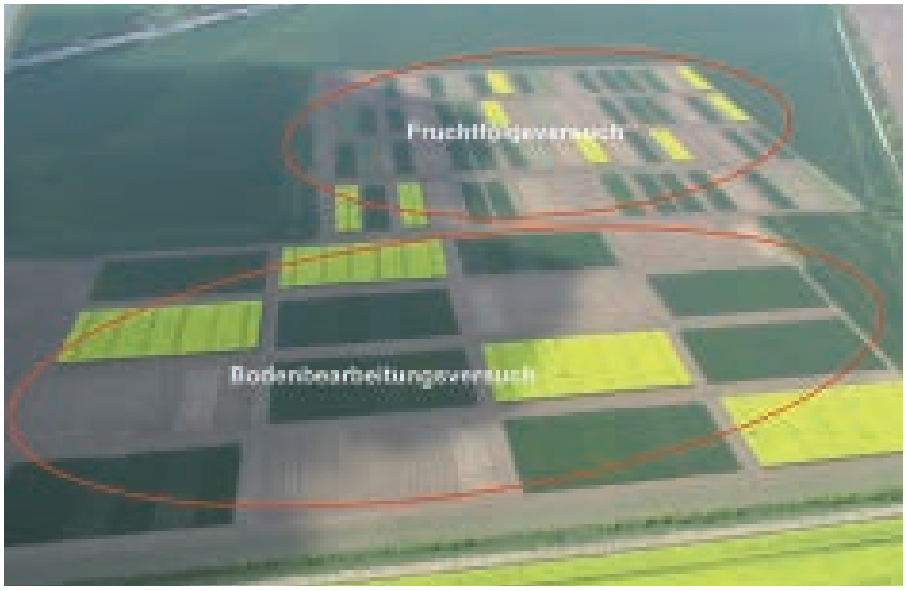
Gleich mehrere DLG-Ausschüsse haben sich in die Planung der Versuche eingebracht und begleiten die fachliche Auswertung. Eng verzahnt ergänzen sich dabei die Ansprüche der Praxis mit wissenschaftlichen Methoden.

Reaktion auf aktuelle Probleme

Neben den langfristig angelegten Themen greift das IPZ kurzfristig drängende Probleme auf: 2013 litt die Landwirtschaft in vielen Regionen, auch in Sachsen-Anhalt, unter Hochwasser. Unter dem Motto „Schutz gegen die Flut: Landwirtschaft und Hochwasser“ hat die DLG am 17. Juli 2013 zu einer Diskussionsveranstaltung nach Bernburg eingeladen. Parallel zum großen Aufräumen in den vom Hochwasser betroffenen Gebieten stellte sich die Frage nach den Ursachen: Wie lassen sich künftig Hochwasserschäden verhindern oder zumindest minimieren? Für die betroffenen Landwirte ist das Thema von besonderer Bedeutung. Es geht um mehr als den entstandenen

Bild rechts: **Aus der Vogelperspektive erschließt sich die systematische Anordnung der Versuche im Internationalen DLG-Pflanzenbauzentrum.**

Bild unten: **In die praktischen Untersuchungen zum Strip-Till-Verfahren sind fünf DLG-Ausschüsse eingebunden.**



Ernteausfall. Entscheidend sind vorbeugende Konzepte.

Als Schlussfolgerungen der Veranstaltung lässt sich festhalten: Extremwetterereignisse sind in Zukunft wesentlich häufiger zu erwarten. Daher kann und will die Landwirtschaft schon aus eigenem Interesse einen deutlichen Beitrag zur Lösung liefern. Erfolgversprechend sind sowohl agrarstrukturelle Maßnahmen im Rahmen des Nutzungsregimes von Poldergebieten und Deichen als auch die Anwendung bodenschonender Bewirtschaftungssysteme.

Versuchsstandort mit idealer Infrastruktur

In den Langzeitversuch „Bodenbearbeitung/Strip Till“ wurden im Jahr 2013 drei Masterarbeiten der Universität Halle-Wittenberg eingebunden. Die angehenden Wissenschaftler wollen ermitteln, wie sich das aus den USA übernommene Verfahren auf die hiesigen Bedingungen auswirkt: Von besonderem Interesse ist die unterschiedliche Entwicklung bearbeiteter und nicht bearbeiteter Bodenkörper. Das IPZ bietet hierfür die idealen Voraussetzungen, denn für den praktischen Teil der Masterarbeiten sind ausreichend große Parzellen, fachliches Know-how und eine professionelle Versuchsinfrastruktur wichtige Erfolgsfaktoren.

Die Arbeit des IPZ findet jedoch nicht hinter verschlossenen Türen statt: Mehrfach berichteten im Jahr 2013 tagesaktuelle Medien und die landwirtschaftliche Fachpresse über die am Standort Bernburg-Strenzfeld erzielten Ergebnisse. Darüber hinaus begrüßt das Team des IPZ regelmäßig Besuchergruppen, die sich über die Arbeit an der Schnittstelle zwischen Praxis und Wissenschaft informieren.

Forum Spitzenbetriebe Schwein

Auf der Suche nach dem Erfolgsrezept

Rund 280 Ferkelerzeuger und Schweinemastbetriebe beteiligen sich regelmäßig an der Umfrage zum DLG-Forum Spitzenbetriebe. Aber was macht ein „Spitzenbetrieb“ anders als andere Betriebe? Gibt es in Deutschland einfach nur begünstigte Regionen, oder liegt es in erster Linie an der „Hardware“, wie beispielsweise der Genetik, dem Futter oder dem Aufstallungssystem? Welche Qualitäten sollten Mitarbeiter mitbringen, und wie ist es um die Eigenschaften erfolgreicher Betriebsleiter bestellt? Wie viel investieren Spitzenbetriebe in Hygiene oder einen hohen Tiergesundheitsstatus, und welche Beratungsleistungen nehmen diese Betriebe in Anspruch? Haben es Spitzenbetriebe leichter oder schwerer, wenn es um die Akzeptanz in der Öffentlichkeit geht?

Die Aufzählung relevanter Faktoren auf den Betriebserfolg lässt es bereits erahnen: Es ist von allem etwas und ein Patentrezept gibt es nicht. Fakt ist, dass das Sprichwort „Wer schreibt, der bleibt“ eine zentrale Voraussetzung für erfolgreiche Betriebe ist.

Dokumentieren + Analysieren + Vergleichen = Optimieren – diese einfache Formel stellt das Grundprinzip von „Benchmarking“ dar, und nach diesem Prinzip arbeitet das DLG-Forum Spitzenbetriebe seit nunmehr 13 Jahren. Jährlich wechselnde Schwerpunktthemen legen zudem einen Fokus auf aktuelle Fragestellungen.

Schwierige Rahmenbedingungen

Die Umfrage zum Forum Spitzenbetriebe aus dem Wirtschaftsjahr 2012/2013 zeigt, dass unter den persönlichen

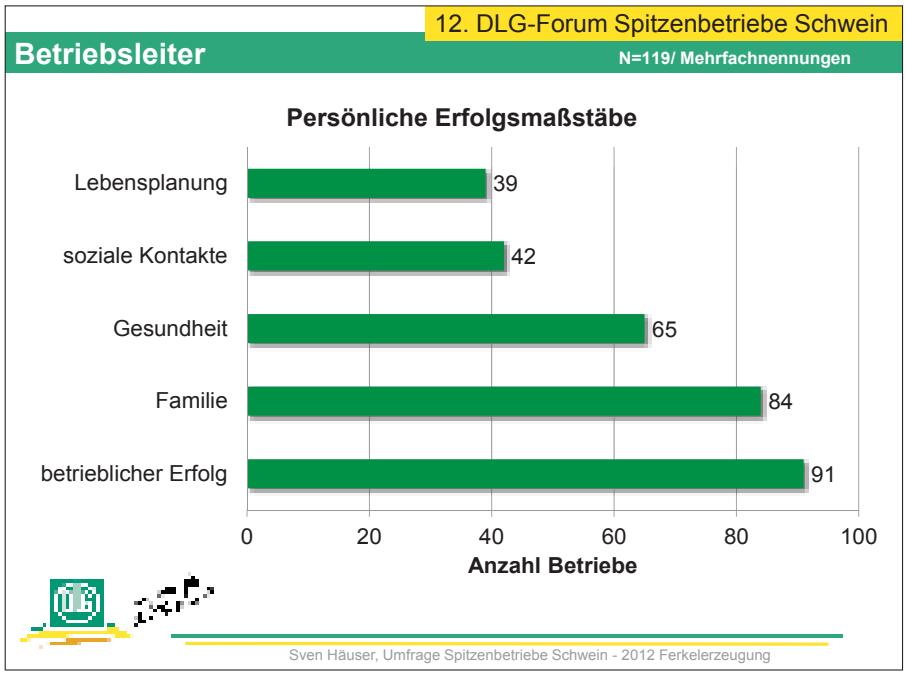


Abb. 1: Persönliche Erfolgsmaßstäbe bei Betriebsleitern

Erfolgsmaßstäben für Schweinehalter betrieblicher Erfolg und Familie gleichauf liegen und am häufigsten genannt wurden – dicht gefolgt von der eigenen Gesundheit. Für Letztere gibt es häufig Medizin, doch welche Rezepte existieren, um Familie und Betriebserfolg unter einen Hut zu bekommen? Dieser Frage gingen am 18. und 19. Februar 2013 etwa 140 Betriebsleiter und Berater im Rahmen der 12. Konferenz zum DLG-Forum Spitzenbetriebe Schwein in Göttingen nach (Ergebnisse siehe Abb. 1).

Die aktuellen Rahmenbedingungen, unter denen die Betriebliche Entwicklung gestaltet werden muss, sind alles andere als günstig: Hoher Kostendruck durch gestiegene Futterkosten, Implementierung von Tierschutz- und Umweltauflagen, verschärfte Wettbewerbssituation und letztendlich die geringe gesellschaftliche Akzeptanz der Schweinehaltung. Die Berichterstattung über die Produktion von Lebensmitteln tierischen Ursprungs zeigt einen klaren Trend hin zu skandalisierenden Bildern und ideologisch geprägten Kampagnen. Offenheit und Transparenz sind daher wichtige Bausteine im Entwicklungsprozess und

sollten von allen gelebt werden – und zwar von jedem Glied der Wertschöpfungskette.

Ein weiteres Ergebnis aus dem DLG-Forum zeigt beispielhaft die Entwicklung der letzten Jahre. Trotz Steigerung der biologischen Leistungen sind die Tierarzt- und Medikamentenkosten leicht zurückgegangen. Bezieht man die Ergebnisse der letzten Jahre in die Betrachtung mit ein, dann fällt auf, dass neben einer kontinuierlichen Steigerung der biologischen Leistungen auch die Verluste tendenziell gesunken sind (Abb. 2). Wirtschaftliche Zwänge aufgrund steigender Produktionskosten und internationalen Wettbewerbs haben einerseits zu höheren Leistungen in der Mast geführt. Gleichzeitig konnte aber auch eine Verbesserung der Tiergesundheit erzielt werden. Die Steigerung beim Gesundheitsstatus wurde aber nicht durch verstärkten Medikamenteneinsatz „erkauft".

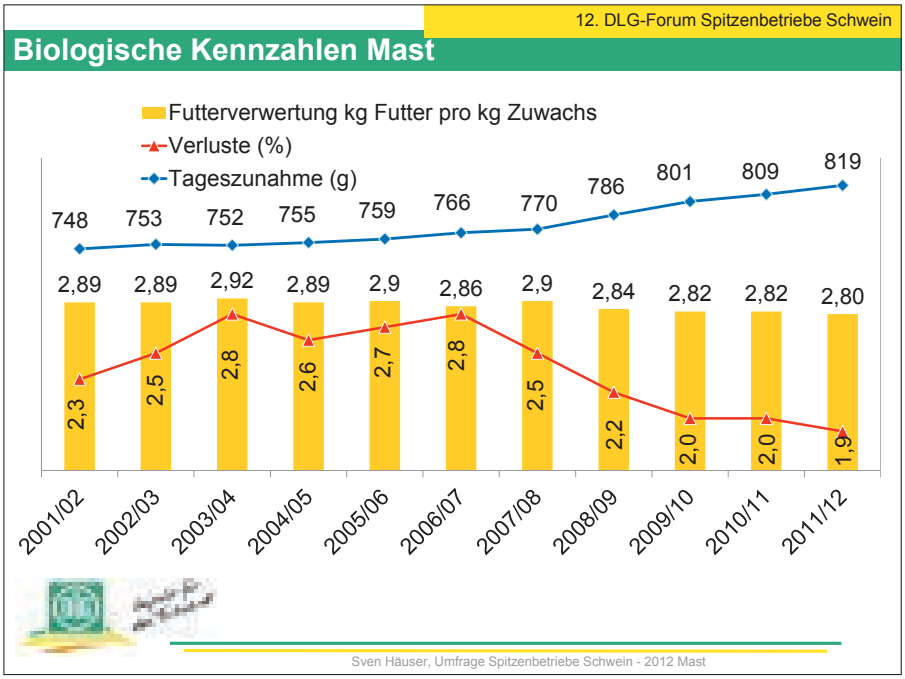


Abb. 2: Leistungsparameter und Verluste bei den DLG-Spitzenbetrieben (Mast) der letzten 10 Jahre

Markt bestimmt Schwerpunkte

Die Anforderungen – somit auch die Kosten – steigen, dementsprechend effizienter muss die Schweineproduktion werden. Ökonomisch angemessen, ökologisch vertretbar, unter besonderer Berücksichtigung der Tiergesundheit und des Tierschutzes – sozial ausgewogen und im gesellschaftlichen Konsens – so könnte man eine nachhaltige Schweineproduktion zusammenfassen. Damit sich dieses Wunschdenken auch im internationalen Wettbewerb durchsetzen kann, sind europäische Lösungen gefragt. DLG-Spitzenbetriebe setzen viele Anforderungen bereits um und haben ihre landwirtschaftlichen Unternehmen somit zukunftsfähig aufgestellt. Letzten Endes wird wie immer der Markt entscheiden, welche Schwerpunkte sich durchsetzen.

Junge DLG

Landwirte als Botschafter in eigener Sache

Wenn der eigene Stallbau in den Blickpunkt der Öffentlichkeit rückt, Bürgerinitiativen in den umliegenden Dörfern Sturm laufen und das kritische Interesse der Gesellschaft an der Tierhaltung jeden Tag zu wachsen scheint, dann fühlen sich viele Landwirte wie durch ein Brennglas beobachtet.

Auf reges Interesse stieß daher die Fachveranstaltung „Die Landwirtschaft am Pranger" der Jungen DLG/Team Kiel an der Hochschule Kiel. Die Junge DLG/Team Kiel, eine Gruppe engagierter Studierender der Agrar- und Ernährungswissenschaften an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel, organisiert mit Unterstützung der Jungen DLG Fachveranstaltungen, Betriebsbesichtigungen und Exkursionen im In- und Ausland. Während der Veranstaltung am 23. Mai diskutierten mehr als 100 Studierende über das aktuelle Bild der Landwirtschaft in der Gesellschaft, die Öffentlichkeitsarbeit sowie über den richtigen Umgang mit Medien oder Bürgerinitiativen.

„Das Interesse der Bevölkerung an der Landwirtschaft ist sehr hoch" erklärte der Kieler Agrarjournalist Dr. Uwe Scheper. Hierbei gäbe es sowohl Freunde der Landwirtschaft, als auch viele kritische Stimmen. Der Landwirt in der heutigen Zeit balanciere zwischen einer Helden- und einer Opferrolle. Landwirte würden die Ernährung si-

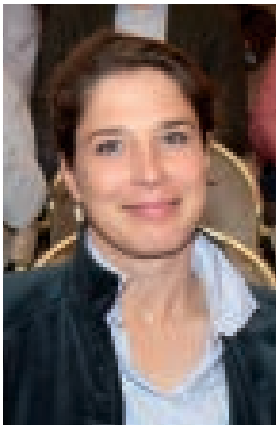
chern, Höchstleistungen im Stall und auf dem Acker erbringen, und zudem die Umwelt nach bester landwirtschaftlicher Praxis schonen.“ Dies werde von Teilen der Gesellschaft so nicht wahrgenommen. „Der Blick auf das Tun und Handeln des Landwirts wird immer kritischer“, erläuterte Scheper. Der Agrarjournalist empfiehlt den Teilnehmern „kritische Leute zu Freunden zu machen“.

„Wichtig ist es, stets glaubhaft, ehrlich und tolerant zu sein“ erklärte Dr. Gunnar Breustedt. Dieses Verhalten würde bei den Zuhörern auf positive Resonanz stoßen. Der niedersächsische Landwirt plant seit zwei Jahren einen Schweinemaststall mit 2.880 Plätzen in Wedding und erfuhr trotz einer umfangreichen Imagekampagne Gegenwehr. Ihm ist nach vielen Bemühungen bewusst, dass er den harten Kern der Gegenbewegung nicht umstimmen kann. Trotzdem macht er weiter – er möchte mit Öffentlichkeitsarbeit von

seinem Vorhaben überzeugen – die schweigende Masse bewegen. „Zeigen Sie den Menschen die Ställe! Zeigen Sie die Tiere, egal ob über Webcams oder direkt im Stall. Nutzen Sie Multiplikatoren, und informieren Sie diese über Bauvorhaben und Haltungsformen.“ Sein Rat an die Teilnehmer war: „Kommunizieren Sie! Wer nicht kommuniziert, kann mehr verlieren als mit klarer, direkter Kommunikation“. Dass Kommunikation ein entscheidender Faktor für die Akzeptanz der Landwirtschaft in der Gesellschaft ist, darin waren sich die drei Referenten einig. Dietrich Holler, Leiter der Kommunikation der DLG in Frankfurt, riet den Teilnehmern, aufzuklären, bevor sich Bürgerinitiativen bilden und dabei die Rolle des Gegenübers nicht außer Acht zu lassen. „Gehen Sie nicht davon aus, dass alle die Welt so sehen, wie Sie sie sehen!“. Sein Tipp zum Umgang mit der Bevölkerung ist hierbei: „Wecken Sie Neugierde. Zeigen Sie den Menschen ihre Begeisterung für den Beruf.“ Holler setzt hierbei auf Emotionen genauso wie auf klare Botschaften und Bilder, um komplizierte Sachverhalte einfacher darzustellen. „Erweitern Sie Horizonte“ war der Aufruf an die Studierenden.

Interview mit der Vorsitzenden der Jungen DLG, Franziska Bennecke

„Wir sind eine richtig super Truppe!“



Franziska Bennecke, Vorsitzende der Jungen DLG, gibt Einblicke in die Aktivitäten der DLG-Nachwuchsorganisation. Im Gespräch streift sie die Schwerpunkte ihrer Arbeit.

Frau Bennecke, wenn Sie auf das Jahr 2013 zurückblicken, was waren die wichtigsten Aktivitäten der Jungen DLG?

Eindeutig der Aufbau der Hochschulteams der Jungen DLG. Nach rund einjähriger Planung entwickeln sich die Teams an verschiedenen Standorten. Die DLG ist mit diesem Engagement noch näher an den fachlichen Nachwuchs der Landwirtschaft gerückt. Außer in Göttingen, dort sind wir gestartet, gibt es Teams in Kiel und Neubrandenburg. Triesdorf und Halle kommen hinzu. Mal sehen, wo wir sonst noch was machen können. Toll wären auch Teams an Fachschulen. Rückblickend war zudem die Jahrestagung der Jungen DLG im Juni 2013 in Vechta ein voller Erfolg! Als weiteres größeres Projekt haben wir den Karriere Kompass mit Leben gefüllt. Dabei handelt es sich um eine Internetplattform, die über Grüne Berufe informiert: Interessierte stellen Fragen zu Ausbildung, Studium, Traineeprogramm oder Berufseinstieg und bekommen sie von einem Team mit entsprechender Erfahrung beantwortet. Der Karriere Kompass wurde auf der Agritechnica 2013 präsentiert, und wir hoffen, dass er sich jetzt gut weiter entwickelt.

Apropos Agritechnica: Wie bringt sich die Junge DLG dort ein?
Wir organisieren den Young Farmer's Day mit Foren für junge Menschen aus der Agrarbranche. Die Themen umfassen unterschiedliche Aspekte des Berufseinstiegs, und wir legen großen Wert auf Praxisnähe. Das spiegelt sich in dem großen Besucherinteresse wider. Ein echtes Highlight war sicherlich unsere internationale Podiumsdiskussion mit anschließender Young Farmers Party: Im Jahr 2013 haben 4.000 fröhlich und zugleich friedlich feiernde junge Leute des gesamten Branchennachwuchses ordentlich gerockt.

Das will alles organisiert werden und klingt nach einer Menge Arbeit! So ganz nebenbei haben Sie gerade erst den elterlichen Betrieb übernommen. Wie schaffen Sie das?
Mit meinem Engagement stehe ich ja nicht alleine da. Der Arbeitskreis Junge DLG besteht aus 30 jungen Ehrenamtlichen, davon bilden sechs das Leitungsteam. Und wir werden von den hauptamtlichen DLG-Mitarbeitern unterstützt. Zusammen sind wir alle sehr gut eingespielt.

Sie selbst haben in Göttingen studiert? Hat Ihnen das geholfen beim Aufbau des „Göttinger Teams"?
Ja, das stimmt, und nebenbei es war echt schön, dort mal wieder im Hörsaal zu sitzen. Aber unabhängig davon gab es nach Göttingen zahlreiche Kontakte. In Göttingen war es daher relativ leicht, ein Hochschulteam zu gründen. Wir haben zunächst mit einer Nachmittagsveranstaltung zur Hofnachfolge begonnen. Im darauf folgenden Semester hatten wir mit „Blick in die Glaskugel – die Landwirtschaft von morgen" erneut einen vollen Saal. Wir versuchen pro Standort und Semester eine Vortragsveranstaltung mit anschließendem Imbiss zu organisieren. Außerdem haben wir für die Kieler Agrarstudenten eine Fahrt zur Agritechnica, inklusive fachlicher Diskussionsrunde mit unserem DLG-Vorstandsmitglied Prof. Dr. Olaf Christen und dem Hauptgeschäftsführer Dr. Reinhard Grandke angeboten. Und natürlich ging es abends zur Young Farmer's Party. In Neubrandenburg hat ein Leitungsteammitglied die Studenten zur Feldrundfahrt eingeladen. Es gibt viele verschiedene Aktivitäten in den einzelnen Teams, die wir organisieren und unterstützen.

Wie sieht das konkret aus?
Gerade in der Vorbereitung von Vortragsveranstaltungen ist es oft hilfreich, auf das Referentennetzwerk der DLG zurückgreifen zu können. Zudem organisieren wir uns als dezentrales Leitungsteam gemeinsam mit den anderen Ehrenamtlichen und den DLG-Mitarbeitern über alle modernen Kommunikationsmöglichkeiten.
Zu den jährlich festen Veranstaltungen der Jungen DLG zählen unter anderem die Jahrestagung, je eine Vortragsveranstaltung im Vorfeld der DLG-Unternehmertage respektive der DLG-Wintertagung sowie im Wechsel der Messen EuroTier und Agritechnica der Young Farmer's Day inklusive der Young Farmer's Party.

Müssen Sie als Vorsitzende der Jungen DLG nicht Managerqualitäten mitbringen, um die Organisation steuern zu können?
Auch wenn wir noch nicht lange im Beruf stehen sollten: Gerade Nachwuchslandwirte sind meist auf einem Betrieb groß geworden und haben dort früh „Managerqualitäten" mitbekommen. Es ist also keineswegs etwas vollkommen Neues für uns, wenngleich die Organisation „Junge DLG" doch was anderes ist als ein landwirtschaftlicher Betrieb (lacht). Wir sehen uns als Kommunikations- und Austauschplattform. Nicht zuletzt steht das Netzwerken auch im Vordergrund. Hier arbeiten viele Leute mit guten Ideen und Gedanken an einer Sache, das macht viel Freude!

Was wünschen Sie der Jungen DLG für die Zukunft?
Oh, ich wünsche mir, dass wir unseren Erfolgskurs auf allen Ebenen fortsetzen. Und ich wünsche mir, dass die Begeisterungsfähigkeit anhält, mit der wir unsere Aktivitäten vorantreiben. Wir haben einen super Arbeitskreis Junge DLG, eine richtig gute Truppe, tolle Gäste. Es gibt viele Ideen und Anregungen, da werden uns die Themen nicht ausgehen, und langweilig wird uns bestimmt nicht.

DLG-Akademie

Immer einen Schritt voraus

Unternehmer sind Entscheider. Keiner ist wie der andere, jeder entwickelt seine eignen Stärken, Werte und Arbeitsweisen und zieht daraus seinen persönlichen Erfolg. Ein Leben lang.

In diesem Sinne – ganz individuell und nicht nach einem Standardmuster – werden in der DLG-Akademie die Seminare zusammen mit unternehmerisch denkenden Menschen aus Praxis und Wissenschaft für die Agrar- und Lebensmittelwirtschaft konzipiert.

Die DLG-Seminare leben vom Erfahrungsaustausch zwischen erfolgreichen Unternehmern und nach vorne denkenden Persönlichkeiten. „Ein Problem ist da, um es zu lösen" ist die Devise, und so wird jede Frage bis ins Detail versucht miteinander zu beantworten und nach Möglichkeit am praktischen Beispiel ausprobiert. Am Ende nehmen die Teilnehmer nicht nur neue Ideen und Denkanstöße mit, die sie für sich persönlich bis zur Umsetzung weiter entwickeln können, sondern auch neue Kontakte im DLG-Netzwerk, auf die sie zukünftig bauen können.

Weiterbildung international

Der Blick über den Tellerrand geht mit der DLG-Akademie bereits lange in andere Länder, umgekehrt nehmen inzwischen viele ausländische Teilnehmer an den DLG-Seminaren teil. Einige Programme werden dabei mit nationalen Anpassungen 1:1 sogar im Ausland durchgeführt oder ausländische Gruppen kommen dazu nach Deutschland.

Ein gutes Beispiel dafür ist das Entwicklungsprojekt mit der Uni Duisburg-Essen innerhalb des EU-Leonardo-Da-Vinci-Programmes „Lifelong Learning". An der entsprechenden EU-Ausschreibung hat sich die DLG-Akademie bereits im Dezember 2012 beteiligt, im Juli 2013 wurde der Auftrag durch die EU bestätigt. Ziel ist es, bei dem Projekt, den Bedarf an Weiterqualifizierungen von Personal im Agrarsektor und in dessen angrenzenden Bereichen zu analysieren, entsprechende Kompetenzmodelle zu entwickeln und diese auf einer Online-Plattform darzustellen. Partner in insgesamt vier Ländern sind neben der Universität Duisburg-Essen das BIBB (Bundesinstitut für Berufsbildung, Bonn), IFSAT (International Foundation for Sustainable Agriculture Training, NL), AIAB (Italian Association for Organic Farming), TEIA (Technische Universität Athen) sowie die Agro-Know Technologies (Griechenland).

Geringere Halbwertszeit für Wissen

„Wissen und Können, Wort und Werkzeug, das sind die zwei Grundpfeiler des menschlichen Lebens" (frei nach DLG-Gründer Max Eyth), war das Motto für das Seminarprogramm 2013/14.

Wissen und Können sind kein einmalig erreichter Status, von dem man ein Leben lang zehren könnte. Neue Technologien und Innovationen verkürzen in einem sich dynamisch entwickelnden wirtschaftlichen Umfeld die „Halbwertszeit des Wissens und Könnens". Von den Besten lernen, den fachlichen Transfer wagen, den Blick im kreativen Diskurs mit Berufskollegen weit nach vorn zu richten, das sind die Arbeitsprinzipien des runden Tisches „DLG-Akademie".

Das neue, stark nachgefragte Seminar „Innovative Mastschweineställe – Erweiterung und Neubau" fand im Oktober 2013 in Bad Emstal statt. Neben dem Theorieteil, in dem die Wirtschaftlichkeit der Schweinemast, verschiedene Stallbausysteme und die geänderte Genehmigungsvoraussetzung besprochen und diskutiert wurden, fand die gemeinsame Besichtigung eines Schweinestalles im Bau mit rund 2000 Mastschweineplätzen bei den Teilnehmern großen Anklang. Das aktuelle und im Ackerbau viel diskutierte Thema „Strip-Tillage"

Alles im Blick: Betriebsbesichtigungen ergänzen als willkommene Abwechslung die theoretischen Inhalte.

Bild oben links: **Zupacken: Im Seminar „Milchrind kompakt“ bildet das Thema Fütterung einen wichtigen Schwerpunkt.**

Bild oben:rechts **Griffig: Für landwirtschaftliche Neulinge geben die entsprechenden Seminare den schnellen und zugleich professionellen Überblick.**

wurde im neuen Seminar der DLG-Akademie „Streifenanbau – Welche Vorteile bringt die Umstellung auf Strip-Tillage?“ aufgegriffen und Ende November 2013 im Internationalen DLG-Pflanzenbauzentrum (IPZ) in Bernburg erfolgreich durchgeführt. Das innovative Verfahren verbindet die Vorteile der intensiven Bodenbearbeitung mit denen der Direktsaat. Teilnehmer aus ganz Deutschland kamen zu dem gemeinsam mit der Landesanstalt für Landwirtschaft, Forsten und Gartenbau (LLFG) veranstalteten Seminar.

Zum Jahresende 2013 präsentierte sich die DLG-Akademie in den Niederlanden. Dort fand das neue, mehrtägige Seminar „Vom Stallbau bis zum Melksystem – die Niederländer machen‘s vor!“ in Appelscha statt. Die Teilnehmer reisten aus allen Teilen Deutschlands und ein Drittel sogar aus Österreich an.

Im Auftrag der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) wurden auch im Frühjahr und Herbst/Winter 2013 Seminare zum Thema Nachhaltigkeit angeboten. Insgesamt konnten während vier eintägiger Seminare und drei mehrtägiger Seminare insgesamt mehr als 90 Landwirte und Teilnehmer aus angelehnten Bereichen die Themen diskutieren.

DLG-Herdenmanager als Seminarklassiker

Nach elf „Fisch vom Hof?!“ Seminaren wurde 2012 erstmalig die Weiterentwicklung des Seminars „Fisch im Hofladen – erfolgreiche Direktvermarktung von Fisch“ angeboten. Das Seminar war ausgebucht und Grund genug, eine weitere Veranstaltung in 2013 zu planen. DLG-Ausschussmitglied und erfolgreicher Fischzüchter, Andreas Zordel, stellte sich am 5. März 2013 erneut dem Teilnehmerkreis und erläuterte seine Betriebsstruktur und öffnete die Türen seiner Fischzucht mit Hofladen im Eyachtal im Schwarzwald. Die Schulung übernahm die DLG gemeinsam mit der Fischschule in Stelle. Neuland betrat die DLG-Akademie mit dem Seminar „Algen vom Hof?! – kontrollierte Produktion von Mikroalgen“ am 23. Oktober 2013 in Köthen, Sachsen-Anhalt. In Kooperation mit der Hochschule Anhalt und dem Institut für Getreideforschung in Potsdam-Nuthetal informierte die DLG über neueste Erkenntnisse, Potenzial und Rahmenbedingungen der Mikroalgenerzeugung.

Die Bildungsangebote für Herdenmanager in der Milchvieh- und Schweinehaltung sind in der DLG-Akademie zu einem erfolgreichen „Seminarklassiker“ herangewachsen. Fachkräfte mit ausgeprägter Praxiserfahrung nutzen den Kurs als überregionale Weiterbildungsmöglichkeit. Die hohe Professionalität der Teilnehmer und der regionalen Partnerinstitutionen in den Bundesländern, die bei der Durchführung maßgeblich beteiligt sind, prägen die herausragende Stellung der Bildungsmaßnahme für erfolgreiche Tierhaltung.

Landwirtschaft für Quereinsteiger

Zum vierten Mal und mit hoher Nachfrage wurde im Jahr 2013 ein DLG-Training „Landwirtschaft für Quereinsteiger“ mit drei Modulen angeboten. Ziel dieses Trainings ist es, Managementkräften im Agribusiness ohne Agrarhintergrund Grundlagen über die Branche in Theorie und Praxis zu vermitteln. Die Nachfrage nach diesem Thema nimmt weiterhin stetig zu, es arbeiten immer mehr „Quereinsteiger“ in den Bereichen Verwaltung, Finanzierung, Marketing, Vertrieb, Produktmanagement der Unternehmen, die einen hohen Bedarf haben, sich landwirtschaftliche Grundlagenkenntnisse anzueignen. Inzwischen wurden dazu

Bild links: Speziell für chinesische Teilnehmer organisierte die DLG ein Biogas-Seminar unter dem Titel „from waste to gas".

Bild rechts: Vollgas: Die von der DLG-Akademie ausgebildeten Agrarfinanzmanager wissen weiter, wenn andere noch den Weg suchen.

FAKTEN DLG-AKADEMIE

2013 wurden insgesamt 145 Weiterbildungsveranstaltungen mit rund 2.000 Teilnehmern durchgeführt (Seminare für Landwirte sowie Verantwortliche in der Lebensmittelwirtschaft und im Agribusiness).

Die aktuellen Themen für die Lebensmittelwirtschaft im Überblick:

- Allergene
- Allergenkennzeichnung
- Dichtung
- FOOD DEFENSE
- Fremdmaterial-Management
- IFS Food
- IFS PACsecure
- HACCP in der Lebensmittelherstellung
- Hygiene in der Lebensmittelherstellung
- Hygienic Design
- Mikrobiologie und Qualitätssicherung
- Qualitäts-/Krisenmanagement
- Reinigung und Desinfektion in der Lebensmittelindustrie
- Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelherstellung
- Schädlingsprävention in der Lebensmittelwirtschaft
- Verpackung in der Lebensmittelwirtschaft
- Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV)

durch die DLG-Akademie bis 2013 rund 250 Mitarbeiter verschiedener Agrar-Firmen geschult. Eine weitere Nachfrage findet auch das dazu einführende, zweitägige Kompaktseminar mit praktischen Aufbaumodulen.

Spitzenjahrgang: Trainee-Programm 2013

Erstmalig seit 16 Jahren wurde allen Teilnehmern des Trainee-Programms der DLG und des Institutes für Agribusiness (IAB) die Urkunde zum Management-Zertifikat mit dem Prädikat „besondere Auszeichnung" verliehen. In einem feierlichen Festakt auf Schloss Montabaur erhielt der Spitzenjahrgang die Urkunden von DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer und IAB-Direktor Prof. Dr. P. Michael Schmitz. Die Festrede hielt Jürgen Linder (Vice President Sales Western Europe der AGCO International GmbH) zum Thema „Erfolgsfaktor Mensch für Landtechnikhersteller in einem dynamischen Marktumfeld".
Acht junge Frauen und zwölf junge Männer haben die neunmonatige berufliche Weiterqualifizierung absolviert, die von der DLG seit 1997 in Zusammenarbeit mit dem Gießener Institut für Agribusiness (IAB) für Nachwuchsführungskräfte in der Agrarwirtschaft durchgeführt wird.
Der neue Traineejahrgang 2013/14 startete im August 2013 mit 22 Teilnehmern vollständig ausgebucht (siehe auch Seite 87).

Seminare für die Lebensmittelwirtschaft

Die DLG-Akademie hat ihr Angebot für die Lebensmittelwirtschaft um aktuelle Themen in 2013 erweitert und die Sensorik-Seminare in vier Themenbereichen verfestigt:

1. Produktübergreifende Grundlagenseminare und „basic"-Grundlagenseminare für Studenten und Fachschüler zur Nachwuchsförderung
2. Produktspezifische Profi-Seminare mit Qualifikationstest in den Produktbereichen: Fleischerzeugnisse/Wurst, Brot und Kleingebäck, Feine Backwaren, Süßwaren, Fisch und Seafood, Feinkost, Fertiggerichte/Tiefkühlkost, Speiseeis, Wein und Sekt sowie Frucht- und Erfrischungsgetränke
3. Qualifikationstests ohne Seminar in den Produktbereichen Milch & saure Milcherzeugnisse, Käse & Frischkäse, Bier und Getreidenährmittel
4. Kundenspezifische Seminare (Grundlagen-, Aufbau- und Profi-Seminare mit Qualifikationstest, teilweise „inhouse").

Insgesamt wurden 502 Personen geschult, 358 stellten sich dem Qualifikationstest zum DLG-Sensorikzertifikat, davon 256 mit Erfolg.

DLG-Gremien

Schlaglichter der Ausschussarbeit

Ausschuss für Technik in der Pflanzenproduktion

Die Sitzung des Ausschusses fand an der Fachhochschule in Soest und bei Kverneland statt. Vorbereitet wurden Merkblätter zum Thema „Pflanzenschutztechnik", „Mineraldüngerstreuer", „GPS-Anwendungen". Auch über die Ausrichtung landtechnischer Tests wurde diskutiert. Erstmalig wurde die Tagung „LAND.TECHNIK für Profis" fachlich unterstützt.

Ausschuss für Pflanzenernährung

„Hohe Stickstoffsalden – Wie groß ist das Problem und welche Lösungen gibt es?" sowie „Novellierung der Düngeverordnung" standen im thematischen Fokus. Im Herbst wurde das Merkblatt: „Optische Sensoren im Pflanzenbau" veröffentlicht.

Ausschuss für Pflanzenschutz

„Neues Pflanzenschutzrecht – Knebel oder Stütze" und „Ackerbau unter Druck – Bodenschonende Verfahren in der Kritik" war der thematische Start ins Jahr. Vor allem die rege Debatte um das Verbot oder die Wiederzulassung einzelner Wirkstoffe beherrschte die Diskussionen. In diesem Zusammenhang veröffentlichte der Ausschuss auch zu diesem Thema im Herbst das Merkblatt „Glyphosat – Verantwortungsvoller Umgang mit einem Wirkstoff".

Ausschuss für Versuchswesen in der Pflanzenproduktion

Ein Themenschwerpunkt war: „Sensoren und Bildverarbeitung im Versuchswesen". Die Arbeitsweise von Sensoren und die Nutzbarkeit drohnenbasierter Bild- und Videoaufnahmen wurden diskutiert. Weitere Themen waren biometrische und methodische Fragen zu den Langzeitversuchen im IPZ.

Ausschuss für Pflanzenzüchtung und Saatgut

Wegen der Erfolgsstory der Hybriden bei Mais, Raps, Zuckerrüben diskutierte der Ausschuss die Potenziale der „Hybridzüchtung bei Wintergetreide", und stellte kritisch die Frage: „Ist die staatliche Pflanzenzüchtung noch zeitgemäß?"

Ausschuss für Ackerbau

Mit der 100. Sitzung am 15. Januar 2013 gab es ein kleines Jubiläum. Im Schwerpunkt der Arbeit stand die fachliche Begleitung des IPZ-Langzeitversuches zu Bodenbearbeitungssystemen / Streifenbodenbearbeitung. Auch die Konzeption des IPZ-Langzeitversuches Fruchtfolgesysteme wurde weiter entwickelt, so dass der Versuch im Herbst 2013 in Bernburg angelegt werden konnte. Die Arbeit am Merkblatt „Gärreste im Ackerbau" wurde begonnen, es soll 2014 veröffentlicht werden.

Ausschuss für Gräser, Klee und Zwischenfrüchte

Die Kernaktivität des Ausschusses lag in der Versuchsplanung der bundesweiten Versuchstätigkeit in der Saatgutproduktion bei Gräsern, Klee und Zwischenfrüchten. Eine Fachexkursion führte im Mai nach Nordfrankreich. Besichtigt wurden Zuchtstationen und Vermehrungsbestände.

Ausschuss für Grünland und Futterbau

Fragen der N-Düngung und das Thema „Sorten oder Mischungen" wurden intensiv diskutiert. Im Rahmen der Fachexkursion und Fachtagung gemeinsam mit dem Ausschuss für Futterkonservierung im LFZ Raumberg-Gumpenstein in Österreich wurden Fragen der Stickstoffeffizienz in der Milcherzeugung auf Grünland- und Futterbaustandorten erörtert. Auch die Auswirkungen klimatischer Veränderungen auf die Zu-

sammensetzung von Grünlandnarben standen zur Diskussion.

Ausschuss Entwicklung ländlicher Räume

Der Ausschuss befasste sich unter dem Thema „Nutztierhaltung: Wirtschaftsfaktor und ungeliebter Nachbar“ mit der Frage, inwieweit moderne Formen der Nutztierhaltung im Widerspruch zu gesellschaftlichen Erwartungen stehen und wie Modelle einer zukünftigen Tierproduktion entwickelt werden können.

Arbeitsgruppe Nachhaltige Landwirtschaft

Inhaltlich stand die Frage im Vordergrund, ob es möglich ist, Nachhaltigkeitsindikatoren anhand von Daten des Jahresabschlusses und des Sammelantrags zu berechnen. Als Zwischenfazit ist festzuhalten, dass die Aussagefähigkeit von Jahresabschlüssen im Hinblick auf Nachhaltigkeit sehr begrenzt ist.
Nachhaltige Landwirtschaft wird auch an Hochschulen zu einem zentralen Thema in der Ausbildung. Hier konnte die DLG in mittlerweile zwölf Vorlesungsveranstaltungen mit 470 Studenten an Hochschulen bundesweit das Thema fachlich aufarbeiten. Fortsetzung folgt.

Ausschuss Biogas

Thematisch wurde insbesondere auf die Optimierung der wirtschaftlichen Steuerung von Biogasanlagen sowie die Erfahrungen im Rahmen der Direktvermarktung eingegangen. Auch Themen wie Hochleistungsbakterien zur Steigerung der Gasausbeute, molekulare Frühwarnsysteme und Ergebnisse einer Vergleichsuntersuchung für Labordienstleister im Bereich der Biogasanalytik wurden intensiv diskutiert.

Ausschuss für Technik in der Tierproduktion

Als Blick in die Praxis besichtigte der Ausschuss einen bezugsfertigen Schweinemaststall mit einer nachträglich angeordneten Abluftreinigungsanlage sowie den Milchviehstall der Oyvernest-Milch KG in Kleve.
Intensive publizistische Arbeit gab es bei den Merkblättern zu den Themen: Geburt des Kalbes, Teil 3, Automatisierung in der Rinderfütterung, Beleuchtungstechnik, Wasserversorgung für Rinder, Fahrzeugdesinfektion, Reinigung von Solaranlagen. Der Ausschuss wird die Merkblattreihe „Geburt des Kalbes“ zusammengefasst in gebundener Form in der neuen DLG-Verlagsbroschüre AgrarPraxisKompakt veröffentlichen. Merkblätter mit internationaler Bedeutung sollen zusätzlich in englischer Sprache angeboten werden.

Fachausschuss Tiergerechtheit

Das Merkblatt „Die Sau im Blick“ wurde ergänzend zur Merkblattreihe „Das Tier im Blick“ erarbeitet und erscheint 2014. Weiterhin begleitete der Fachausschuss auch in 2013 die Prüfungen des DLG-Testzentrums Groß-Umstadt in den tierartspezifischen Bereichen Lauf-/Liegeflächenbeläge und Klauenpflege für Rinder, Ferkelheizplatten und Emissionsminderung für Schweine, Bodenbeläge für Pferde sowie tierartübergreifend u.a. für Folienställe, Tieridentifikation, Einstreumaterialien und die Systeme der Hygienetechnik für Milch, Tränkwasser, etc.

Ausschuss für Schweineproduktion

Im Fokus der Facharbeit standen in 2013 die mögliche Einbindung eines „Moduls Schweineproduktion“ in den DLG-Nachhaltigkeitsstandard, die Überarbeitung der Merkblätter zur Gruppenhaltung bei Sauen sowie der Umgang und das weitere Vorgehen zum Thema Kannibalismus. Zu Jahresbeginn fiel der Startschuss für das Schweinemobil auf der Grünen Woche in Berlin und wurde in 2013 sehr erfolgreich als Kommunikationsinstrument für die Schweinehaltung genutzt.

Ausschuss Milchproduktion und Rinderhaltung

Der DLG-Ausschuss Milchproduktion und Rinderhaltung hat in seiner öffentlichen Sitzung zur Wintertagung 2013 „Eiweißversorgung im Milchviehbetrieb – Wohin geht die Reise?“ diskutiert: Die aktuelle Lage am Milchmarkt, die Potenziale von Grünland und Feldfutterbau sowie Empfehlungen zu einer kosten- und nährstoffoptimierten Fütterung waren die Hauptthemen. Gemeinsam mit den Ausschüssen für Schweineproduktion, Geflügelproduktion und dem Fachausschuss Tiergerechtheit wurde in einer weiteren öffent-

lichen Veranstaltung das Thema „Das Tier im Blick: Mehr Tierwohl durch sehen – verstehen – handeln“ diskutiert. Auch ein neues DLG-Merkblatt „Trockenstellen und Reduzierung des Antibiotika-Einsatzes“ wurde vorbereitet.

Arbeitskreis Futter und Fütterung

Die in 2012 verstärkt aufgekommene Diskussion um die künftige Proteinversorgung unserer Nutztierbestände wurde im Rahmen der DLG-Wintertagung aufgegriffen. Dabei wurden Trends und Reaktionsmöglichkeiten in der Eiweißversorgung von Milchkühen vorgestellt. Der Arbeitskreis veröffentlichte in der Reihe AgrarPraxisKompakt des DLG-Verlags eine Broschüre mit „55 Antworten zur automatischen Futtervorlage beim Rind“.

Ausschuss Futterkonservierung

Schwerpunktthema der Jahrestagung im Juni 2013 war die „Stickstoffeffizienz in der Milcherzeugung auf Grünland- und Futterbau-Standorten“.

Bundesarbeitskreis der Fütterungsreferenten

Neuerungen im Futtermittelrecht, Proteine: Markt und Deklaration, Stärkebeständigkeit in Maissilagen, Überarbeitung des Merkblattes zum Einsatz von Futterharnstoff sowie Beurteilung der betrieblichen Futtergrundlage bei Stallneubauten standen auf dem Arbeitsplan.

Ausschuss für Fischzucht und -haltung

„Was ist Tiergerechtheit und wann ist diese erfüllt?“ war die Fragestellung in der 33. Sitzung. Das DLG-Gremium diskutierte mit Praktikern und Experten Aspekte des Fischwohls, um Eckpunkte der Tiergerechtheit bei Fischen festzulegen.

Ausschuss für Geflügelproduktion

Gemeinsam mit dem Friedrich-Loeffler-Institut in Celle veranstaltete der DLG-Geflügelausschuss die DLG-Geflügeltagung in Celle zum Thema: Geflügelhaltung im Spannungsfeld von Tiergesundheit, Wirtschaftlichkeit und Tierschutz. Neben aktuellen Themen der Geflügelmärkte, der Genehmigungsverfahren von Stallneubauten und der Geschlechterbestimmung im Brutei, fand eine Podiumsdiskussion über die Geflügelhaltung aus Sicht des Tierschutzes und der Öffentlichkeit statt.

Arbeitskreis Öko-Landbau

Vom 16. bis 19. Juni 2013 unternahm der Arbeitsfreis Öko-Landbau eine Fachexkursion nach Oberitalien. Öko-Betriebe (Ackerbau; Obst; Tomaten; Milch; Wein), verschiedene Groß- und Einzelhandelshäuser (Agricola Grains; naturaSi) sowie Verarbeiter (Brio; Santa Rita) wurden besucht. In zahlreiche DLG-Veranstaltungen war der Arbeitskreis fachlich intensiv eingebunden, u. a. mit neun Fachforen auf der Agritechnica.

Arbeitsgruppe Bewässerung

Die DLG-Arbeitsgruppe Bewässerung tagte am 26. und 27. Juni 2013 in Görlitz. Diskutiert wurden potenzielle Bewässerungsversuche am IPZ und das Thema „Effizienzsteigerung der Bewässerung im Gemüsebau“.

DLG-Ausschuss für Arbeitswirtschaft und Prozesstechnik

Schwerpunkte der Facharbeit des Ausschusses waren: „Virtual Reality – Trainingsangebote bezüglich der Bedienung moderner Landtechnik – was bieten die Hersteller?“, „Nutzung moderner Infomedien zur Steigerung der Kundenzufriedenheit“, „iCloud versus externe Serverlösungen – Chancen und Risiken im Umgang mit Betriebsdaten“, „ISOBUS: Status und neue Ansätze für Prüfungen am DLG-Testzentrum für Technik und Betriebsmittel“. Darüber hinaus wurde das DLG-Merkblatt „Satellitenortungssysteme (GNSS) in der Landwirtschaft“ fertiggestellt.

FOLGENDE MERKBLÄTTER SIND 2013 ERSCHIENEN:

- DLG-Merkblatt 387: Anhängevorrichtungen an Traktoren
- DLG-Merkblatt 388: Satellitenortungssysteme (GNSS) in der Landwirtschaft
- DLG-Merkblatt 389: Finanzcontrolling in der Landwirtschaft
- DLG-Merkblatt 390: Optische Sensoren im Pflanzenbau
- DLG-Merkblatt 391: Glyphosat
- DLG-Merkblatt 392: Schadinsekten und Krankheiten in Kurzumtriebsplantagen
- DLG-Merkblatt 393: Rating in der Landwirtschaft
- DLG-Merkblatt 394: Sachversicherungen in der Landwirtschaft

DLG-Arbeitsgruppe Banken und Versicherungen

Die Arbeitsgruppe veröffentlichte in 2013 zwei Merkblätter: „Rating in der Landwirtschaft“ und „Sachversicherungen in der Landwirtschaft“.

Junge DLG – Landwirtschaft groovt!

Unter dem Thema „Globales ackern – junge Landwirtschaft weltweit“ berichteten auf dem Young Farmers Day während der Agritechnica junge Unternehmer über ihre Betriebe und Erfahrungen in Afrika, den USA und den Niederlanden. Auf allen Kontinenten treibt die Jungunternehmer das Image der Landwirtschaft um. Dabei hat unsere Branche alle Berechtigung, sich selbst- und verantwortungsbewusst zu präsentieren. So zeigten die Peterson Farm Brothers, ein Top-Act aus den USA, auf der Young Farmers Party, dass Landwirtschaft „groovt“.

„Bauer hat Frau – was dann?“ fragte die Junge DLG auf der Wintertagung 2013. Gestaltung von Eheverträgen und Testamenten, Absicherung von Ehepartnern und Familie gehörten dazu. Im Rahmen der Unternehmertage wurde mit „Achtung Unternehmer! Die nächste Wende in Ostdeutschland steht an?!“ Fragen der Nachfolge auf ostdeutschen Betrieben aufgegriffen.

Seit 2013 unterstützt die Junge DLG Agrarstudenten an Hochschulen und Fachschulen inhaltlich bei der Umsetzung gemeinsamer Fachveranstaltungen und Exkursionen. In Kiel, Neubrandenburg und Göttingen wurden dabei Themen wie ‚Generationsübergabe in der Landwirtschaft‘, ‚Was kommt nach dem Studium?‘, ‚Landwirtschaft von morgen‘ und ‚Moderne Landwirtschaft am Pranger?‘ besprochen.

Junge Köpfe willkommen

Erster DLG-Hochschultag für die Lebensmittelbranche

Im Oktober 2013 veranstaltete die DLG ihren ersten Hochschultag speziell für die Lebensmittelbranche. Rund 120 Studierende der Ernährungswissenschaften und Lebensmitteltechnologie folgten der Einladung ins DLG-Haus nach Frankfurt am Main. Experten aus der Wirtschaft informierten über die berufliche Praxis und Anforderungen der Unternehmen an Bewerber. Die Teilnehmer des Hochschultags erhielten zudem einen Einblick in die Fach- und Testarbeit der DLG im Bereich Lebensmittel. Simone Schiller, Geschäftsführerin des DLG-Fachzentrums Ernährungswirtschaft stellte die vielfältigen Tätigkeitsfelder der DLG als Fachorganisation der Land- und Ernährungswirtschaft vor. Einen Schwerpunkt bildeten dabei die Aktivitäten der Fachzentrums Ernährungswirtschaft, des Testzentrums Lebensmittel sowie die umfangreichen Angebote der DLG-Akademie im Lebensmittelbereich.

Know-how im Bereich Ernährung gefragt

Über attraktive Karrieremöglichkeiten in der Lebensmittelindustrie und in angrenzenden Bereichen berichtete

Bild oben links: **Gelungener Start: Das Organisations- und Referententeam der erfolgreichen Premiere des Hochschultages für die Lebensmittelbranche.**

Bild oben rechts: **Netzwerk der Branche: Die vielfältigen Angebote des DLG-Fachzentrums Ernährungswirtschaft erläutert Geschäftsführerin Simone Schiller.**

Getränketechnologin Elke Vetter, die beim Hersteller von Abfüll- und Verpackungsanlagen KHS in Bad Kreuznach in Forschung und Entwicklung tätig ist. Teilnehmerinnen des Hochschultages ermutigte Vetter ausdrücklich, eine berufliche Tätigkeit auch im technisch geprägten Umfeld in Betracht zu ziehen. Know-how in den Bereichen Ernährung, Chemie und Biologie sei in vielen Unternehmen gefragt, die Maschinen für die Lebensmittelindustrie herstellten. Dies sei mit großen Chancen für Absolventen der Ernährungswissenschaften und Lebensmitteltechnologie verbunden, so Vetter.

DLG bietet Chancen für den Nachwuchs

Einblicke in die Arbeit der Sensorikabteilung eines Großkonzerns vermittelte Rebecca Zörb von der Unternehmensgruppe Theo Müller. Zörb unterstrich, dass sich der Einsatz der Lebensmittelsensorik weiter im Aufschwung befindet. Im Molkereikonzern Müller spielt sie bereits heute eine wesentliche Rolle im Rahmen der Produktoptimierung und der Entwicklung innovativer Milchprodukte. Dies eröffnet Karrieremöglichkeiten für Absolventen mit entsprechenden Fachkenntnissen. Konkrete Fragen rund um Bewerbung und berufliche Perspektiven in der Lebensmittelbranche beantworteten Matthias Hennig von der Personalberatung Rau Consultants und Bianca Burmester vom Jobportal foodjobs. Großes Interesse hatten die Teilnehmer des Hochschultags an praktischen Tipps zum Berufseinstieg, zur Praktikumsgestaltung, zu erforderlichen Fach- und Sprachkenntnissen sowie an den Gehältern in der Lebensmittelindustrie. Neben direkten Jobangeboten von den Experten aus Unternehmen konnten sich die Teilnehmer des Hochschultags an einem

STATEMENT

„Die Sensorik ist ein Berufsbild mit Zukunft. Zwar gibt es bisher nur eine begrenzte Anzahl von Stellen in diesem Bereich, weil die Sensorikabteilungen bisher primär nur in größeren Unternehmen eingegliedert sind und vergleichsweise klein sind. Ich denke aber, dass zukünftig auch immer mehr kleinere Unternehmen erkennen, wie förderlich eine gute Sensorik für ein Unternehmen sein kann. Beispielsweise um Produktflops auf dem Markt vorzubeugen oder eine gleichbleibende sensorische Qualität auf dem Markt anzubieten."

Rebecca Zörb, *Manager Sensory Science bei der Müller Service GmbH in Freising*

Jobboard über aktuelle Karrieremöglichkeiten in der Lebensmittelbranche informieren.
Im Mittelpunkt des Hochschultags stand zudem die Fach- und Testarbeit der DLG im Bereich Lebensmittel. Sophia Nucke aus dem DLG-Testzentrum Lebensmittel informierte über Chancen und Perspektiven für den wissenschaftlichen Nachwuchs, sich als Praktikant, Gastprüfer oder nach entsprechender Qualifizierung als Sachverständiger bei der DLG zu engagieren. Bianca Schneider-Häder, Projektleiterin des DLG-Fachgebiets Sensorik, stellte aktuelle Bachelor- und Masterarbeiten vor, die Studierende in Kooperation mit der DLG und ihren Hochschulen erarbeiten. Zum Abschluss des Hochschultags konnten die Teilnehmer im DLG-Testzentrum bei praktischen Sensorik-Übungen alle ihre Sinne einsetzen, um Lebensmittel unter die Lupe zu nehmen und zu bewerten.

Regionalitätskongress und DLG-Studie

Alles regional, oder was?

Am 19. und 20. November war Köln Veranstaltungsort des 1. Regionalitätskongresses für die Lebensmittelbranche. Die DLG hatte zusammen mit dem Veranstaltungsspezialisten EUROFORUM Experten aus Marktforschung, Marketing, der Lebensmittel- und Landwirtschaft sowie dem Handel zum Meinungsaustausch über das Trendthema Regionalität eingeladen. Im Mittelpunkt standen die Fragen, wie nachhaltig der Wunsch nach regionalen Lebensmitteln ist, mit welchen Inhalten das Thema aufgeladen werden muss, um es dem Verbraucher gegenüber glaubhaft kommunizieren zu können, und welche Auswirkungen neue rechtliche und organisatorische Rahmenbedingungen, wie die Einführung des Regionalfensters, auf die Entwicklung des Marktes haben werden. Im Rahmen des Kongresses wurde auch die neue DLG-Studie zum Thema Regionalität vorgestellt, die vom DLG-Testzentrum Lebensmittel zusammen mit der Agentur taste! im Herbst 2013 durchgeführt wurde.

INFO

Regionalität wird in den kommenden Jahren eines der zentralen Themen sein, wenn es um die Gunst der Käufer geht. Denn das „Wo kaufe ich ein?“ und die Herkunft eines Produktes werden angesichts einer zunehmend kritischen Käuferschicht immer entscheidender. In ihrer Studie fragte die DLG 1.200 Verbraucher, anhand welcher Kriterien sie bewerten, ob ein Produkt ein regionales Produkt ist oder nicht.

Regionalität als Umsatztreiber?

In seinem Vortrag „Regionalität aus Sicht des Konsumentenverhaltens“ prognostizierte Günter Birnbaum von der GfK, dass die Lebensmittelmärkte in Zukunft weniger über Menge als über Umsatz wachsen. Dies bedeute, dass ganzheitliche und eindeutige Qualitätsversprechen immer wichtiger werden. Vor diesem Hintergrund sieht Birnbaum die Fokussierung auf moralisch-ethische Themen als Chance. Denn neben die klassischen Kaufkriterien „Genuss“, „Qualität“ und „Gesunde Ernährung“ tritt verstärkt das

bewusste Einkaufen nach Aspekten wie Bio, Fair Trade, artgerechte Tierhaltung oder kürzere Transportwege.

DLG-Studie zum Thema Regionalität

Wie steht der Verbraucher zur Regionalität heute? Die DLG-Studie „Regionalität aus Verbrauchersicht 2013" ist dieser Frage nachgegangen. Ein Fazit: Das Thema Regionalität ist in den vergangenen Jahren zum Trend geworden, der viele Zielgruppen betrifft. So interessieren sich heute die verschiedensten Menschen, Unternehmen und Institutionen dafür, ganz gleich ob Gastronomie, Handel, Industrie, Erzeuger, Verbraucher, Länder, Verbände, NGOs oder der Staat. In den Regalen der Supermärkte findet man heute zahlreiche Marken und Produkte, die regional sind oder dies zumindest suggerieren wollen. Die Händler selbst haben Regionalität als Profilierungsthema für sich entdeckt und wollen mit eigenen regionalen Angeboten ihre Kunden stärker an ihre Märkte binden und den Einkauf emotionalisieren: seien es die Vollsortimenter oder die Discounter.

Das Regionalfenster

Wie aber wird Regionalität definiert? Eine Frage, die sich wie ein roter Faden durch alle Vorträge des Regionalitätskongresses zog. Abhilfe soll das Regionalfenster schaffen, das nach erfolgreicher Testphase, so die BMELV-Vertreterin Kerstin Hartmann, mehr Transparenz bringen soll. Im Mittelpunkt stehen Aussagen zur Herkunft der eingesetzten landwirtschaftlichen Zutaten sowie zum Ort ihrer Verarbeitung. Region wird dabei definiert durch administrative Grenzen (Bezirk, Bundesland, Gemeinden) sowie der Angabe eines Radius in Kilometern. Ein Monoprodukt muss zu 100 % aus der angegebenen Region stammen, bei verarbeiteten Produkten die erste Hauptzutat sowie die wertgebenden Zutaten. Ein dreistufiges, neutrales Prüf- und Sicherungssystem soll die Einhaltung der Kriterien kontrollieren.

Regionalität bedeutet auch Verzicht

Aus der Sicht eines regionalen Erzeugers und Direktvermarkters fand Claudia Müller in ihrem Vortrag auch mahnende Worte zur aktuellen Diskussion um das Thema Regionalität. Zwar sei es erfreulich, dass regional erzeugte Lebensmittel eine zunehmende Wertschätzung bei den Konsumenten erfahren, Verbraucher sollten sich aber bewusst machen, dass Regionalität auch Verzicht bedeute, betonte Müller, die einen landwirtschaftlichen Betrieb leitet und zudem Mitglied im DLG-Vorstand ist. Heimische Obst- und Gemüsesorten seien schlichtweg nicht das ganze Jahr über verfügbar. Deshalb müssten die Konsumenten Abschied von selbstverständlich gewordenen Handlungsmustern nehmen, wenn sie das Konzept der Regionalität ernst nehmen wollten. Mit Sorge betrachtet Müller die Entwicklung, dass Handel und Lebensmittelindustrie den Regionalitätstrend zunehmend für sich vereinnahmen. Dies könne zu einem Glaubwürdigkeitsverlust für regionale Erzeuger führen, weil sich diese künftig nicht mehr scharf genug von anderen Produzenten abgrenzen können.

Welche Kennzeichnung will der Verbraucher?

Die Erwartungen der Konsumenten hinsichtlich regionaler Lebensmittel und deren Kennzeichnung beleuchtete Hartmut König von der Verbraucherzentrale Hessen in seinem Vortrag. König zufolge legen Verbraucher vor allem Wert auf eine „nahräumliche geografische Herkunft" regionaler Produkte. Diese zeichnen sich demzufolge dadurch aus, dass sie in der Region erzeugt, be- und verarbeitet werden sowie einen nur kurzen Transportweg zurückgelegt haben. Darüber hinaus verbinden Konsumenten mit regionalen Lebensmitteln die Erwartung einer gehobenen Qualität, die sich in der Frische und der weitgehenden Freiheit von jeglichen Schadstoffen widerspiegelt.

Das Verbraucherverständnis von Regionalität fasste König folgendermaßen zusammen: „Der Verbraucher erwartet einen tatsächlichen Bezug des Produkts zu der Region, mit der es beworben wird". König kritisierte in diesem Zusammenhang die Regionalwerbung des Lebensmitteleinzelhandels. In der Praxis werde vielfach mit Attributen wie „Frische aus der Region" oder „nah und gut" für Lebensmittel geworben, die in Wirklichkeit aus ganz Deutschland stammten.

DLG-Symposien

Informationen geschickt vernetzt

Das DLG-Fachzentrum Ernährungswirtschaft versteht es, Experten aus Wissenschaft und Praxis geschickt miteinander zu vernetzen. In Seminaren, Foren oder Symposien entstehen Plattformen, die aktuelle Themen der Lebensmittelwirtschaft aus unterschiedlichen Perspektiven beleuchten. Gleich drei Symposien gab es 2013. Im Fokus standen die Themen Robotik, Fresh Cut und Fischtechnologie.

Die DLG veranstaltete am 29. und 30. Oktober in Bremerhaven zum fünften Mal ein Symposium zum Thema „Fischtechnologie“. Namhafte Referenten aus Wissenschaft und Praxis informierten über aktuelle Themen aus den Bereichen Analytik, Hygiene, Produktion, Recht, Rohstoff, Verarbeitung und Verpackung.

Aquakultur: Ausbau der Verarbeitungsmöglichkeiten

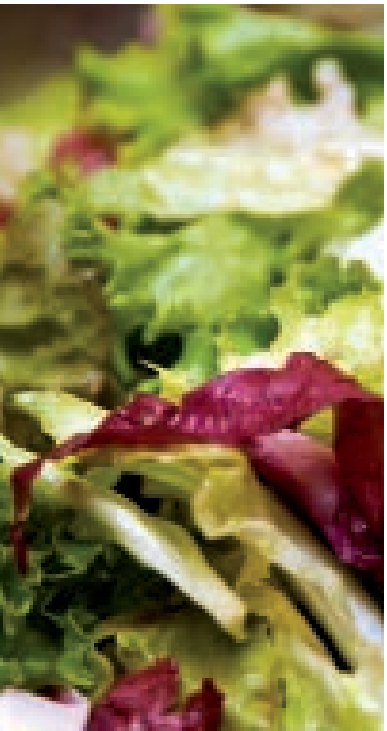
Während die Fischmengen aus dem Fang in den vergangenen zehn Jahren stagnieren, hat sich der Ertrag aus der Aquakultur im selben Zeitraum fast verdreifacht. Zur Verwertung dieser zusätzlichen Rohwarenmengen müssen die Verarbeitungsmöglichkeiten ausgebaut oder teilweise auch neu entwickelt werden. Nach Robert Focke von der Nordischen Maschinenbau Rud. Baader GmbH & Co. KG, Lübeck, gilt es bei der Entwicklung der Verarbeitungsprozesse und Maschinen aus der Sicht eines Maschinenbauunternehmens u.a. folgende Aspekte zu berücksichtigen:

- Rohwarenmenge und zeitliche Verfügbarkeit
- anatomische Besonderheiten der jeweiligen Fischspezies
- Form und Art der Endprodukte
- Verhältnis zwischen erzielbarer Ausbeute, Verarbeitungskosten und Investitionsvolumen
- Verfügbarkeit und Kosten der Arbeitskraft Mensch
- Marktpotenzial für Verarbeitungsmaschinen

Ob eine für die Zucht geeignete Fischart auch wirtschaftlich interessant ist, ist nicht zuletzt davon abhängig, welche Verarbeitungsmöglichkeiten existieren und welche Endprodukte daraus hergestellt werden können. Für einige Fischarten aus der Aquakultur, wie beispielsweise Forelle, Catfish oder Atlantischen Lachs, gibt es bereits einfache oder auch komplexe Verarbeitungsmaschinen und Anlagen am Markt.

Rückverfolgbarkeit: Standardisierte Verfahren gesucht

In der Europäischen Union ist die Rückverfolgbarkeit von Fisch und Meeresfrüchten seit 2005 obligatorisch. Voraussetzung für die Umsetzung der entsprechenden Gesetze ist einerseits ein adäquates Management der Rückverfolgbarkeitsinformationen und andererseits die Verfügbarkeit von analytischen Techniken für die Verifizierung dieser Informationen. Um dabei ein standardisiertes Vorgehen zu sichern, das vom jeweiligen Land oder Labor, in dem die Analyse durchgeführt wird, unabhängig ist, wurde im Jahre 2012 im Rahmen des Atlantic-Area-Programms ein EU-Projekt mit dem Titel „LABEL-FISH“ gestartet. Teilziele dieses Projektes sind nach Dr. Kristina Kappel vom Max Rubner Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch in Hamburg:



- Analyse der aktuellen Situation der Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von Fischerzeugnissen in der Atlantischen Region.
- Standardisierung der genetischen Methoden für die Fischarterkennung.
- Aufbau eines Atlantischen Netzwerkes für die Speziesauthentizität und Kennzeichnung.

Ein Hauptziel des Projektes ist der Aufbau einer Datenbank mit Interessensvertretern, die sich für die Rückverfolgbarkeit, Kennzeichnung und genetische Speziesauthentifizierung von Fisch und Meeresfrüchten interessieren, und die Schaffung eines Netzwerkes auf der Basis dieser Datenbank. Interessensvertreter, die in diese Datenbank aufgenommen werden und über LABELFISH-Neuigkeiten und Veranstaltungen informiert werden möchten, können sich auf der Internetseite http://labelfish.eu registrieren lassen.

Hygiene-Standards: Beispiel Eis

In den letzten fünf Jahren ist die Sensibilität für den hygienischen Standard von Eis stetig gestiegen. Da keine spezifischen Bewertungsmaßstäbe zur Verfügung stehen, wird zur Bewertung zumeist die Trinkwasserverordnung herangezogen, so dass Eis, auch wenn es nicht für den menschlichen Verzehr genutzt wird, denselben hohen mikrobiologischen Anforderungen wie Trinkwasser unterliegt. Entsprechend muss die Eisbereitung unter hygienischen Gesichtspunkten konzipiert und in die entsprechenden Hygienekonzepte integriert werden. Dabei ist es wichtig, nicht nur an die Eismaschine selber zu denken, sondern die Bereitung entsprechend gesamtheitlich zu sehen.
In engem Zusammenhang mit dem Thema Hygiene steht die Frage des Umganges mit dem Eis. Ergonomische Fragen, Arbeitssicherheit, Wirtschaftlichkeit, bis hin zu Qualitätssicherung und Wiederholbarkeit von Prozessen sind Stichworte, die heute neue Handhabungssysteme für Eis bedingen. Für die diversen Anwendungen in der Fischverarbeitung und dem Fischhandel stehen verschiedene Eistypen zur Auswahl, die jeweils ihre spezifischen Vor- und Nachteile besitzen. Traditionell kommt in der Fischwirtschaft vor allem Brucheis zur Anwendung, das wegen seiner Temperatur von -0,5 °C vorteilhafte Eigenschaften für den Fisch hat: keine Ausbildung von Gefrierbrand, keine Verletzungen des Fisches, Abgabe von Feuchtigkeit, kein Zusammenfrieren und deshalb gute

DLG-SYMPOSIUM

DLG-Symposium Fresh Cut
(19. und 20. Juni in Berlin)

Das Resümee der Veranstaltung, an der über 70 Fachleute aus Forschung und Praxis teilnahmen, lautet: Die bei Fresh Cut-Produkten heute erwarteten Haltbarkeits- bzw. Frischhaltezeiten sind ohne Zweifel nur in hoch modernen, konsequent durchdachten Produktionssystemen zu realisieren. Das so genannte „minimally processing" bei frischen, hygienisch sicheren, qualitativ hochwertigen, den Anforderungen des Genusses gerecht werdenden Obst- und Gemüseprodukten ist nur unter Aufwendung des gesamten verfügbaren lebensmitteltechnologischen Wissens möglich. Und dies auch nur dann, wenn dabei die gesamte Produktions- bzw. Wertschöpfungskette von der Züchtung über den Anbau und die Verarbeitung bis hin in den Kühlschrank der Konsumenten berücksichtigt wird.

DLG-SYMPOSIUM

Roboter in der Lebensmittelherstellung
(9. und 10. April 2013 in Bremen)

Robotik und Automatisation halten in nahezu allen Bereichen der Lebensmittelwirtschaft Einzug. Roboteranwendungen in Produktion und Logistik, Greiftechniken, Hygiene sowie Laborautomatisierung und Bioproduktionstechnik sind nur einige Beispiele. Im Rahmen des Symposiums wurden neben der Behandlung einiger Grundlagenthemen vor allem praktische Einsatzbeispiele aus verschiedenen Branchen der Lebensmittelindustrie vorgestellt, ergänzt durch Berichte über Erfahrungen, die bei entsprechenden Planungsprozessen und bei der praktischen Umsetzung von Roboterisierungsprozessen gemacht wurden. Eine Foyerausstellung namhafter Anbieter aus dem Bereich Robotertechnik begleitete das Symposium.

Lagereigenschaften. Daneben wird häufig Scherbeneis verwendet, z. B. mit Folie zwischen Fisch und Eis.
Als neue Entwicklung scheint sich heute so genanntes StreamIce zu etablieren. Hierbei handelt es sich um ein flüssiges Eis, das aus kleinsten Eiskristallen in Mischung mit Wasser besteht. Es kann aus Salzwasser oder aus Frischwasser hergestellt werden. Da StreamIce flüssig ist, verteilt es sich besonders gut um den Fisch, es setzt sich in alle Hohlräume und sorgt so für eine praktisch komplette Umschließung des Fisches. Die feinen Eiskristalle schmelzen praktisch sofort. Schmelzen aber bedeutet Kühlung, so dass der Fisch extrem schnell herunter gekühlt wird – und dies ohne Verletzungen und ohne Druckstellen. Direkt nach dem Fang auf dem Schiff oder nach der Ernte in der Aquakultur umgesetzt, bedeutet dies eine verlängerte Haltbarkeit des Frischfisches.

DLG-Trendmonitor Lebensmittelsensorik

Wissenswertes für Geschmacksspezialisten

Ohne Sensorik kein Erfolg beim Verbraucher. Die wissenschaftliche Disziplin rund um die Geschmacks- und Konsumpräferenzen der Verbraucher hat in den letzten Jahren stark an Bedeutung gewonnen. Neue Verzehrgewohnheiten und Verbrauchervorlieben stellen Lebensmittelproduzenten vor komplexe Herausforderungen bei der Kreation erfolgreicher Produkte. Als führender Experte in „Geschmacksfragen“ veröffentlicht die DLG in regelmäßigen Abständen Entwicklungstendenzen und Prognosen zum Thema Lebensmittelsensorik.
Der DLG-Trendmonitor Lebensmittelsensorik wird alle zwei Jahre durch den DLG-Ausschuss für Sensorik durchgeführt. 600 Fach- und Führungskräfte aus der deutschsprachigen Lebensmittelbranche beteiligten sich an der Studie 2013.

DIE ZEHN WICHTIGSTEN ERGEBNISSE AUF EINEN BLICK:

1. Sensorische Methoden werden in der Lebensmittelverarbeitung, der Qualitätsbewertung, der Forschung & Lehre, der amtlichen Lebensmittelüberwachung sowie bei Qualitätstests systematisch eingesetzt.
2. In den letzten fünf Jahren hat die Sensorik in unternehmensinternen Entwicklungs- und Sicherungsprozessen an Bedeutung gewonnen.
3. Die vielseitigen Anforderungen der Verbraucher an den Geschmack von Lebensmitteln erfordern eine zunehmend professionellere Bearbeitung mittels sensorischer Methoden.
4. In der Praxis sind „einfache Methoden“ und bedarfsorientierte Qualifizierungsangebote gewünscht.
5. Informationsbedarf besteht in der Anwendung sensorischer Schnellmethoden, der Instrumentellen Sensorik und der Online-Sensorik.
6. Eine weitere Professionalisierung und Systematisierung in den Unternehmen (Experten- und Verbrauchersensorik) sind erforderlich.
7. Verstärkte Investitionen in Methoden und die Ausbildung der Sensorik-Experten werden angestrebt.
8. Eine breitere Fachkommunikation über die Bedeutung der Lebensmittelsensorik als Wissenschaftsbereich ist wünschenswert.
9. Professionelle Lebensmittelsensorik bietet enorme Wertschöpfungspotenziale.
10. Regionalität, Nachhaltigkeit, Gesundheit und Clean Labeling sind die Herausforderungen der Zukunft.

FACHBEREICH AUSSTELLUNGEN 2

Agritechnica 2013

Innovationsmotor für die Landwirtschaft von morgen

Was kennzeichnet die „Faszination Agritechnica“? Wer den Versuch unternimmt, diese in wenige Worte zu fassen, beschränkt sich zunächst auf die harten Fakten: Im Jahr 2013 waren es neue Aussteller- und Besucherrekorde (siehe Kasten Seite 37). Zugleich präsentierte sich die Messe internationaler denn je.

Doch die einzigartige Atmosphäre der Agritechnica ist weit mehr. Es ist die beeindruckende Melange aus vertrautem Marktplatz und atemberaubender Innovationskraft. Auf die Frage nach der Landwirtschaft von morgen gab die Agritechnica 2013 nicht nur eine, sondern zahlreiche Antworten. Ihnen allen ist aber eines gemeinsam: Im Vordergrund stehen die Landwirte rund um den Globus und deren Ansprüche an ein technologisches Optimum in der Praxis.

Und genau darin liegt die Stärke der Agritechnica: Sie bietet für die vielfältigen Formen des weltweiten Pflanzenbaus die jeweils richtigen Lösungen und bringt Landwirte auf der Suche nach der bestmöglichen Technologie mit jenen zusammen, die über genau dieses Know-how verfügen.

Landwirte treiben Entwicklung voran

Umgekehrt sind es gerade die Landwirte mit ihren unterschiedlichen Produk-

tionsbedingungen, von denen außerordentlich wichtige Impulse ausgehen. Als Erzeuger fragen sie nach individuellen und praxistauglichen Konzepten. Kurz gefasst: Die Landwirte treiben die gesamte landtechnische Entwicklung voran – hierzulande und weltweit.
Das gilt für hochspezialisierte Standorte mit oftmals erstklassigen natürlichen Bedingungen, wie für Regionen, in denen das Potenzial der einzelbetrieblichen und infrastrukturellen Entwicklung nicht ausgeschöpft ist.
Neben den Maßstäben für den technologischen Fortschritt setzt die Agritechnica als Ereignis eigene Benchmarks. Dazu zählten im Jahr 2013 ein Rahmenprogramm, das erstmals mit der Landwirtschaft und den Märkten in Afrika konfrontierte ebenso, wie der konzeptionell neu installierte Ausstellungsbereich „Systems & Components“ für die Zulieferer der Landmaschinenhersteller.
Der Effizienzgedanke der Landtechnik bestimmte auch die Messeorganisation selbst, indem sie die Besucherströme und deren Interessen kanalisierte, bündelte und mit den Ausstellern oder Veranstaltungen vernetzte.

Vertrautheit und Globalisierung

Was auf den ersten Blick als Widerspruch erscheint – Vertrautheit und Globalisierung – ist während der Agritechnica selbstverständlich. Einerseits kam jeder vierte Besucher aus dem Ausland; andererseits nutzte jeder fünfte Besucher nach eigenen Angaben die Agritechnica, um dort auch Kollegen und Freunde für einen Erfahrungsaustausch zu treffen. Die Internationalität hat sich als innovationsfördernder Jungbrunnen erwiesen und das ohne den Besuchern auch nur andeutungsweise das Gefühl der Anonymität zu geben.
Die Meinung zur Agritechnica 2013 ist bei 86 Prozent der rund 2900 Aussteller aus 47 Ländern in der Gesamtbewertung gut oder sehr gut ausgefallen. Die fachliche Qualifikation der Besucher wurde von knapp zwei Dritteln der Aussteller als gut oder sehr gut bewertet. Drei Viertel der Aussteller planen eine Wiederteilnahme an der Agritechnica im Jahr 2015.
Das positive Stimmungsbild verwundert nicht, denn es traf auf eine hohe Investitionsneigung der Besucher: Mehr als zwei Drittel gaben in einer Umfrage an, während der beiden Jahre bis zur Agritechnica 2015 investieren zu wollen. Die gezeigten Lösungen, insbesondere aus den Bereichen Elektronik, Steuerungs- und Regeltechnik sowie Datenmanagement, ermöglichten den Landwirten nach eigener Einschätzung auf breiter Basis neue Chancen für notwendige Effizienzsteigerungen und für die Ressourcenschonung.

ZAHLEN, DATEN UND FAKTEN

- 2.897 Aussteller aus 47 Ländern, 1.513 internationale Aussteller
- 448.912 Besucher aus 88 Ländern, 106.725 internationale Besucher
- 424.000 m² Ausstellungsfläche in 24 Hallen
- 180 Foren-Veranstaltungen und Fachtagungen
- 1.421 akkreditierte Journalisten, darunter 618 international aus 49 Ländern

Für die Landwirte ist reibungsloser Technik-Service extrem wichtig. Während der Agritechnica vermittelt „Werkstatt live“ direkte Einblicke in das entsprechende Berufsfeld.

Bild links: **Gute Laune garantiert: Die Young Famer's Party ist das Event für die junge Agrarszene.**

Bild rechts: **Einstieg mit Volldampf: Das Rahmenprogramm des Max-Eyth-Abends zur Eröffnung der Agritechnica.**

Dass die Landwirte wissen, wovon sie reden, bestätigt der ideelle Träger der Agritechnica, der Verband Deutscher Maschinen- und Anlagenbau e.V., Fachverband Landtechnik (VDMA): Laut dem VDMA waren die Fachgespräche „von durchweg hervorragender Qualität".

Wissenstransfer in Schwellenländer

Mehr als 20.000 Junglandwirte, Schüler und Studenten aus dem In- und Ausland haben sich von „Werkstatt Live" über zahlreiche Job-Foren bis hin zur individuellen Karriereberatung ausführlich informiert. Ein Highlight für den Nachwuchs war zudem die „Young Farmers Party" mit rund 4.000 Gästen und den „Peterson Farm Brothers" – drei waschechten Farmersöhnen aus Kansas: Das Trio interpretiert die Popcharts mit eigenen, landwirtschaftlichen Texten und wird in den Social Media mit millionenfachen Klicks gefeiert.

Speziell für die Schwellenländer wurden anlässlich der Agritechnica 2013 die Chancen und Herausforderungen während einer neuen Veranstaltungsreihe ausgelotet. Ein Resultat: Der Transfer von Wissen ist für diese Länder ebenso erforderlich wie angepasste Technologien. Internationale Experten beleuchteten Marktpotenziale und Marktzugänge sowie Finanzierungsrahmen und Technikanforderungen. Das internationale Interesse an dieser Veranstaltungsreihe war sehr groß. Die Ergebnisse sollen dazu beitragen, den Know-how-Transfer in diese Länder zu beschleunigen. Ein Beispiel war unter anderem das Forum zur Reisproduktion: Zahlreiche Besucher informierten sich zu Fragen des Wassermanagements, der Bodenvorbereitung, zur Aussaat, Düngung und zum Pflanzenschutz sowie zur Ernte.

DLG-Erlebnismesse

„Land & Genuss“: Frankfurts Lust aufs Land ist ungebremst

Ein neues Ausstellungskonzept weiter im Aufwind: Über 17.000 Besucher kamen zur 2013er Ausgabe der „Land & Genuss“ auf das Frankfurter Messegelände und begaben sich auf eine Erlebnistour durch die Themen- und Ausstellungswelten „Landwirtschaft erleben“, „Garten gestalten“ und „Regionale Spezialitäten“. Zusammen mit ihren Partnern und 186 Ausstellern bot die DLG ein umfangreiches Informations- und Unterhaltungsprogramm rund um aktuelle Themen wie moderne Tierhaltung, Gärtnern in der Großstadt oder die Erzeugung regionaler Lebensmittel.

Dialog zwischen Landwirten und Verbrauchern

„Das Beste, was das Land zu bieten hat“, hieß es an den vier Erlebnistagen (28. Februar bis 3. März) der „Land & Genuss“. Viele Landwirte und Erzeuger regionaler Lebensmittel und Spezialitäten kamen in die Frankfurter Messehalle und auf das Außengelände, um Themen aus Landwirtschaft, der Herstellung regionaler Produkte und natürlich deren bewussten Genuss einem sehr interessierten Publikum zu präsentieren.
In seiner Eröffnungsrede betonte DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer die enge Verbundenheit der Stadt Frankfurt zur Landwirtschaft, die die Mainmetropole zur idealen Plattform für die „Land & Genuss“ macht: „Die Geschichte Frankfurts ist auch die Geschichte einer leistungsfähigen Landwirtschaft mit einer regional geprägten Lebensmittelwirtschaft. Das ist bis heute zu spüren. Viele Vereine, Institutionen und

ERFOLGREICHES ENGAGEMENT DER PARTNER

Für die Gestaltung des Rahmenprogramms und der Erlebniswelten rund um Land, Garten und Genuss hatte die DLG zahlreiche Partner gewinnen können, die mit ihrem Informationsangebot für Kinder und Erwachsene maßgeblich zum Erfolg der Messe beigetragen haben.

Zu den Partnern der „Land & Genuss“ zählten der Frankfurter Landwirtschaftlicher Verein, das Amt für Ländlichen Raum des Hochtaunuskreises, der LandFrauenverband Hessen, der Landesbetrieb Landwirtschaft Hessen, die Landesvereinigung Milch und Milcherzeugnisse Hessen, der Hessische Bauernverband, die Fördergemeinschaft Nachhaltige Landwirtschaft e.V., die Landwirtschaftliche Rentenbank, die Gärtnerei Löwer, der Hessische Gärtnereiverband, Frankfurt summt!, Slow Food Frankfurt, die Genussakademie Frankfurt sowie die Sportjugend Hessen.

Die Schirmherrschaft hatten die Hessische Umweltministerin Lucia Puttrich und der Frankfurter Oberbürgermeister Peter Feldmann.

Bild oben rechts:
„Angesichts des wachsenden Interesses am Landleben und der Landwirtschaft und den damit verbundenen Themen wie Regionalität und Lebensmittelqualität wird es immer wichtiger zu vermitteln, was Landwirtschaft leisten kann. Die steigende Beachtung der Erlebnisausstellung ‚Land & Genuss‘ zeigt, dass die Kombination aus praxisnahen Informationen und unterhaltsamen Themen nicht nur Lust aufs Land macht, sondern auch Interesse für Landwirtschaft wecken kann“, zeigte sich DLG-Hauptgeschäftsführer Dr. Reinhard Grandke zufrieden.

Firmen sind dem Land, seiner Kultur und seinen Produkten verbunden, Spezialitäten der Region sind in aller Munde.“ Beste Voraussetzung also für einen Dialog zwischen Landwirtschaft und Verbrauchern, der in urbanen Ballungsräumen wie Frankfurt, auf Grund von räumlicher Distanz viel zu selten stattfinde, so der DLG-Präsident. Es gelte deshalb den Dialog auf innovative Weise zu fördern. „Ein auf unterhaltsame Art und Weise entstandener Kontakt zwischen Landwirt und Verbraucher bleibt im Gedächtnis und kann Vertrauen schaffen.“

Einen umfassenden Einblick in moderne Landwirtschaft bot zum Beispiel der „Erlebnis: Bauernhof mobil“, eine gemeinsame Initiative des Deutschen Bauernverbandes, des Vereins information.medien.agrar und der Fördergemeinschaft Nachhaltige Landwirtschaft e.V. (FNL), die das Projekt federführend organisiert hatten.

Besucher zeigten sich vom Angebot der Messe begeistert

Der Mix aus Information, Unterhaltung und Einkaufsmöglichkeiten rund um Landwirtschaft, Garten und Genuss traf den Geschmack der Besucher der DLG-Erlebnisausstellung. „Angesichts des wachsenden Interesses am Landleben und der Landwirtschaft und den damit verbundenen Themen wie Regionalität und Lebensmittelqualität wird es immer wichtiger zu vermitteln, was Landwirtschaft leisten kann. Die steigende Beachtung der Erlebnisausstellung ‚Land & Genuss‘ zeigt, dass die Kombination aus praxisnahen Informationen und unterhaltsamen Themen nicht nur Lust aufs Land macht, sondern auch Interesse für Landwirtschaft wecken kann“, zeigte sich DLG-Hauptgeschäftsführer Dr. Reinhard Grandke zufrieden. „Denn auf der ‚Land & Genuss‘ wurde nicht nur viel probiert und eingekauft, die Besucher informierten sich auch ge-

Der Mix aus Information, Unterhaltung und Einkaufsmöglichkeiten rund um Landwirtschaft, Garten und Genuss traf den Geschmack der Besucher der DLG-Erlebnisausstellung.

zielt über die Herkunft der größtenteils regionalen Erzeugnisse und kamen mit den Erzeugern ins Gespräch."

Großes Interesse von Schulen und Kindergärten am Informationsangebot

Wo wächst Getreide für unser Frühstücksbrot? Woher kommt die Milch? Wie leben Tiere auf dem Bauernhof? Wie genießt man mit seinen fünf Sinnen? Welche Nutz- und Zierpflanzen blühen im Garten und auf dem Balkon? Diese und viele weitere Fragen standen im Mittelpunkt des Schulklassen- und Kindergarten-Programms, das an den ersten beiden Tagen der Ausstellung stattfand und von dem Frankfurter Landwirtschaftlichen Verein (FLV), dem LandFrauenverband Hessen sowie weiteren Partner tatkräftig unterstützt wurde. Das Angebot traf auf großes Interesse: Rund 900 Kinder aus Frankfurter Schulen und Kindergärten besuchten die Erlebniswelten „Land", „Garten" und „Genuss".

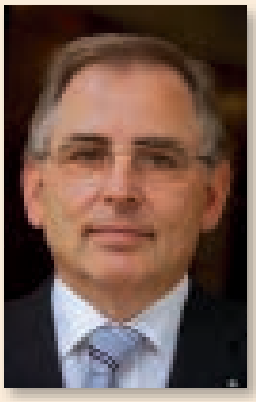
Regionalität im Trend

Regionale Produkte liegen in der Verbrauchergunst vorne, so eine aktuelle DLG-Studie. Auch die „Land & Genuss" bestätigte diesen Trend zu mehr Regionalität.

So informierte auf dem „Regionalen Marktplatz" der Frankfurter Landwirtschaftliche Verein zusammen mit Partnern über Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung in der Rhein-Main-Region. Die Landesvereinigung Milch und Milcherzeugnisse Hessen lud zum Entdecken der Hessischen Milch & Käsestraße ein. Die Initiative „Frankfurt summt!" wählte die „Land & Genuss" als Plattform, um mehr Honiglieferanten in die Großstadt zu locken.

TESTZENTRUM LEBENSMITTEL 3

„Die Qualität von Lebensmitteln und ihre Herstellung stehen wie nie zuvor im Fokus des öffentlichen Interesses. Mit ihren Qualitätsprüfungen, einem umfassenden Informationsangebot sowie zahlreichen Fachgremien trägt die DLG zu einer versachlichten Diskussion bei – neutral, faktenorientiert und unabhängig. Jährlich führt das DLG-Testzentrum mit 3.000 ehrenamtlichen Sachverständigen mehr als 30.000 Lebensmitteltests durch. Damit fördert die DLG nicht nur die Qualität von Lebensmitteln, sondern sorgt auch für mehr Transparenz und Vertrauen.“



***Prof. Dr. Achim Stiebing**, DLG-Vizepräsident und Vorsitzender des DLG-Testzentrums Lebensmittel*

Test-Experten

Neues aus den DLG-Qualitätsprüfungen

In seiner Facharbeit hat das DLG-Testzentrum Lebensmittel auch 2013 zwei wesentliche Ziele verfolgt: Einerseits die Qualitätsprüfungen weiterhin konsequent an den aktuellen Erfordernissen von Verbrauchern und Lebensmittelbranche auszurichten und andererseits den Prüfprozess so transparent zu gestalten wie möglich. Ein Ergebnis dieser Zielsetzung war die erste öffentliche Bier-Qualitätsprüfung. Zudem hat die DLG ihr Informationsangebot rund um Lebensmittel im Internet weiter ausgebaut. Auf der Website www.dlg-verbraucher.info können sich Verbraucher über Testmethoden und -kriterien sowie über die DLG-Prämierungen und die damit ausgezeichneten Produkte informieren. Darüber hinaus hat das DLG-Testzentrum sein Prüfspektrum erweitert und in Kooperation mit dem Institut für Getreideverarbeitung (IGV) erfolgreich die erste Internationale Qualitätsprüfung für Backgrund- und Backrohstoffe durchgeführt.

DLG-Qualitätsprüfung Bier lädt ein

O'zapft is …

Jährlich testet die DLG zusammen mit ihren Partnerinstituten, der Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei Berlin, und dem Forschungszentrum Weihenstephan, über 800 Biere. Dank des hohen wissenschaftlichen Anspruchs und des aktuellen Test-Designs fördert die traditionsreiche Qualitätsprüfung seit 40 Jahren hochwertige Erzeugnisse der Braukunst. Grund genug, Journalisten erstmalig in die hohe Kunst des Bier-Testens einzuführen.

Wer die Vielfalt deutscher Biere kennen lernen möchte, sollte etwas Zeit mitbringen. Um genau zu sein, dreizehneinhalb Jahre. Denn so lange bräuchte, wer täglich eines der insgesamt 5.000 Biere deutscher Provenienz verkosten wollte. Ein weltweit einzigartiges Spektrum. Die Experten des DLG-Testzentrums benötigen drei Monate, um die Qualität von über 800 Bieren und Biermischgetränken unter die Qualitätslupe zu nehmen. Getestet wird im Labor und in sensorischen Verkostungen. Im Mittelpunkt stehen Qualitätskriterien wie Schaumstabilität, Sortengeschmack und Reinheit der Biere.

Um der Öffentlichkeit den hohen wissenschaftlichen Anspruch der Bier-Tests zu veranschaulichen, lud die DLG Medienvertreter von Presse, Funk und Fernsehen zur ersten öffentlichen DLG-Qualitätsprüfung für Bier ins For-

Geschmack, Geruch, Rezenz („Spritzigkeit"), Harmonie – vier Bewertungskriterien, die für die sensorische Qualität eines Bieres entscheidend sind. Die DLG-Experten verkosten die Biere in neutralisierter Form und in schwarzen Gläsern. Immer fokussiert auf das Wesentliche.

schungszentrum nach Weihenstephan ein. Zusammen mit 25 Sachverständigen informierten die beiden wissenschaftlichen Leiter der DLG-Prüfung, Dr. Diedrich Harms, Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei Berlin, und Prof. Dr.-Ing. Fritz Jacob, Forschungszentrum für Brau- und Lebensmittelqualität Weihenstephan über Prüfungsabläufe, Testkriterien sowie sensorische Besonderheiten von Bieren.

Bild oben links: **Wie lange blüht die „Blume“? Die Schaumstabilität ist ein wichtiges Merkmal für die Qualität eines Bieres. Sie wird mit einem so genannten „Foam-Tester“ überprüft.**

Bild oben rechts: **Mittels Laboruntersuchungen wird kontrolliert, ob die Grundbedingungen für eine DLG-Prämierung erfüllt sind. Gibt es Probleme bei Stammwürze, Alkoholgehalt, Trübung oder Mikrobiologie, werden die Biere aus der Prüfung ausgeschlossen.**

Bild Mitte: **Wissenschaftliches Know-how kompakt: die beiden wissenschaftlichen Leiter der DLG-Prüfung, Dr. Diedrich Harms (r.) und Prof. Dr.-Ing. Fritz Jacob im Einsatz.**

Bild rechts: **Großes Interesse der Medien: Auch das Bayerische Fernsehen fand Geschmack am Bier-Testen.**

Neue Prüfung für Backgrund- und Backrohstoffe

Damit Kuchen und Desserts gelingen

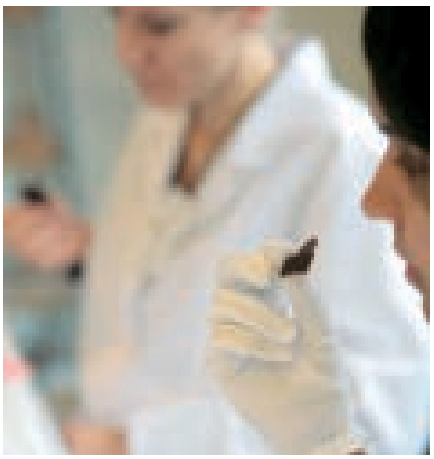
Im Mai wurde in Bergholz-Rehbrücke bei Potsdam die erste Internationale DLG-Qualitätsprüfung für Backgrund- und Backrohstoffe durchgeführt. Mehle, Dekore und Glasuren sowie pulverbasierte Desserts, Cremes und Füllungen wurden sowohl im Ausgangszustand als auch im zubereiteten Zustand analysiert und bewertet. Weitere Testparameter wie Verpackung und Kennzeichnung ergänzten den sensorischen Befund ebenso wie laboranalytische Parameter. Insgesamt wurden 270 Erzeugnisse von 30 Herstellern getestet.

Die Mehrzahl der geprüften Produkte erwies sich als fehlerfreie, ausgezeichnete Erzeugnisse von hoher sensorischer und technologischer Qualität. Die Qualitätsparameter, die den Tests zugrunde lagen, wurden von Fachgremien aus Wissenschaft und Praxis produktgruppenspezifisch definiert. Das Institut für Getreideverarbeitung (IGV) stand der DLG als fachlicher Partner bei Vorbereitung und Durchführung der Qualitätsprüfung zur Seite.

STATEMENT

Backgrundstoffe und Backrohstoffe sind nicht ganz neu innerhalb des vielfältigen Lebensmittelqualitätsprüfungs-Services der DLG. So fanden sich schon lange Produkte aus diesen Segmenten in Prüfungen wie denen von Brot und Kleingebäck, Feinen Backwaren oder Süßwaren. Inzwischen haben aber erfreulicherweise die Prüfungsaufträge aus der herstellenden Wirtschaft so zugenommen, dass sich die DLG entschlossen hat, eine eigene Prüfung zu etablieren. Es ermöglichte speziell für diese Produkte ausgebildete Prüfer mit entsprechend einschlägiger Produkterfahrung „zusammenzuziehen“, um der Prüfung der Produkte noch besser gerecht zu werden. Das verfestigt die Aussagekraft der DLG-Prämierung und bietet, je nach Zielbestimmung der Ware, dem Endverbraucher oder dem Weiterverarbeiter orientierende Gewissheit, ein Qualitätsprodukt zu erwerben. Die in dieser Form das erste Mal durchgeführte Prüfung hat zu einem – auch für mich – erstaunlich guten Bewertungsergebnis geführt und beweist damit das Leistungsvermögen der einschlägigen Wirtschaft. Und dort, wo keine Auszeichnung vergeben werden konnte, sind sicherlich den Herstellern wertvolle Hinweise zur weiteren Verbesserung ihrer Produkte an die Hand gegeben worden. Meiner Erfahrung nach hat die Spezialprüfung in dieser Form Zukunftspotenzial. Und, wie es der Philosophie der DLG und ihrer einschlägigen Gremien nach ständiger Vervollkommnung des Niveaus ihrer Leistungsangebote entspricht, sind wichtige Erkenntnisse gesammelt worden, die Kriterien der Prüfung einzelner Produkte zu ergänzen und somit ihre Beurteilung umfassender zu gestalten und das Endergebnis der Prüfung, d. h. den Prämierungsvorschlag, weiter zu fundieren.

Prof. Dr. Meinolf Lindhauer,
DLG-Prüfbevollmächtigter für Backgrund- und Backrohstoffe



Unter der Qualitätslupe: Auch kleinste Abweichungen in der Beschaffenheit der Erzeugnisse entgehen den geschulten Augen der Sachverständigen nicht.

Einheitliche Kriterien: Sachverständige beurteilen anhand des DLG-5-Punkte-Schemas die sensorische Qualität von Backgrund- und Backrohstoffen.

Umfassende Prüfung: Alle Produkte werden sowohl im Ausgangszustand als auch im zubereiteten Zustand analysiert und bewertet.

Neuer DLG-Beirat für Verbraucherthemen

Im Dienste des Konsumenten

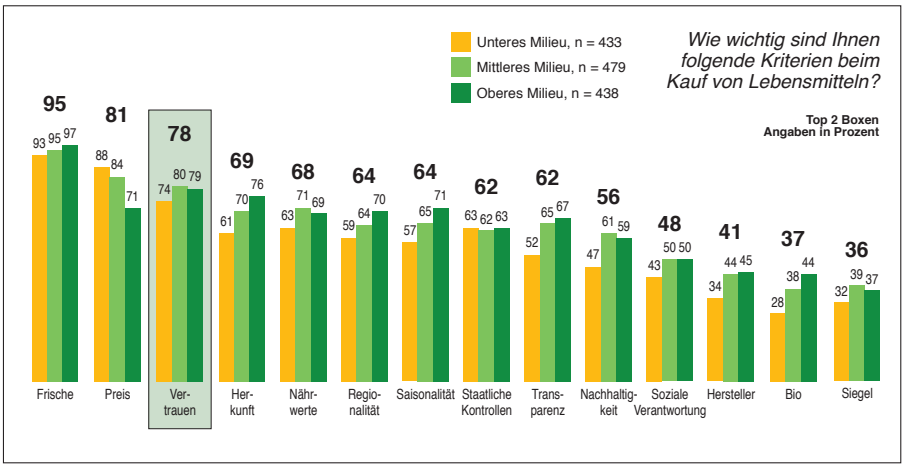
Es ist keine neue Erkenntnis, aber eine von enormer Tragweite: Mehr denn je stehen Ernährungsthemen heute im Zentrum der Aufmerksamkeit. Ob Lebensmittelsicherheit, Verbesserungen bei der Tierhaltung oder „Verbrauchertäuschung". Die Öffentlichkeit erwartet Antworten auf kritische Fragen. Als unabhängige, neutrale Fachorganisation der Lebensmittelbranche nimmt die DLG ihre Aufgabe sehr ernst, sich den Anforderungen der Verbraucher an sichere und geschmackvolle Lebensmittel zu stellen. Der neu gegründete Beirat für Verbraucherthemen soll helfen, die Bedürfnisse der Konsumenten noch besser zu verstehen und in Lebensmitteltests und neuen Projekten zu berücksichtigen.

Als neutrales und offenes Forum sucht die DLG regelmäßig den zukunftsorientierten Austausch mit Branchenkennern, die ihr Ohr nah an aktuellen, relevanten Themen haben. Das gilt auch, wenn es um die Einstellungen und Wünsche der Verbraucher zu aktuellen Lebensmittelfragen geht. Deshalb hat die DLG im Herbst 2013 den DLG-Beirat für Verbraucherthemen gegründet. Zusammen mit Experten aus Wissenschaft, Medien, Handel, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Verbraucherforschung und Ethik werden in Zukunft aktuelle Fragen rund um Lebensmittel und ihre Qualität diskutiert sowie Impulse für die Weiterentwicklung der DLG-Qualitätsprüfungen und neue Projekte gegeben.

Experten mit unterschiedlichem Blick auf Lebensmittel

Für den DLG-Beirat konnten erfahrene Experten gewonnen werden, die sich

aus unterschiedlichsten Perspektiven mit Lebensmitteln und Verbrauchern beschäftigen. Nur so kann ein Gesamtbild über die sehr heterogenen Bedürfnisse und Wünsche gewonnen werden. Gründungsmitglieder des DLG-Beirats für Verbraucherthemen waren: Prof. Dr. Holger Henning Buxel (Fachhochschule Münster), Johannes Dorn (Marktforschungsinstitut rheingold), Dr. Michaela Filipini (Referat 525 Ernährung und Prävention, Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung), Janina Glasner (Vorstandsmitglied Verband der Oecotrophologen), Jan Grossarth (Redakteur Frank-



Vertrauen ist eines der wichtigsten Kriterien bei der Wahl eines Lebensmittels. Durch zahlreiche echte oder vermeintliche Skandale wurde dieses beim Verbraucher in den letzten Jahren erschüttert. Nur durch Transparenz und Dialog kann es zurückgewonnen werden.

(Quelle: DLG-Studie 2012: „Transparenz bei Lebensmitteln aus Verbrauchersicht")

furter Allgemeine Zeitung), Heike Hauenschild (Mitglied des Geschäftsführenden Präsidiums des DHB Netzwerk Haushalt), Elisabeth Herzel (Chefredaktion essen & trinken), Renate Kühlcke (Chefredakteurin afz – Allgemeine Fleischerzeitung), Dr. Andrea Lambeck (Plattform für Ernährung und Bewegung), Prof. Dr. Jörg Luy (Fachbereich Veterinärmedizin, Institut für Tierschutz und Tierverhalten, Freie Universität Berlin), Robert Oppeneder (Präsident des Verbandes der Köche Deutschlands), Monika Prött (Reifenetzwerk), Andreas Severin (crossrelations Agentur für Kommunikation).

ZIELE DES DLG-BEIRATS

- Beratendes Gremium für Verbraucherthemen rund um Lebensmittel
- Zukunftsorientierter Austausch mit Branchenkennern aus verschiedenen Disziplinen
- Identifikation zentraler Themen und Inhalte für die Wahrnehmung und Kommunikation von Lebensmitteln
- Einbindung verbraucherrelevanter Themen in der Fach- und Testarbeit der DLG
- Impulse für die fachliche Weiterentwicklung der Auszeichnung „DLG-prämiert“
- Entwicklung von Gemeinschaftsprojekten (Veranstaltungen, Studien, Publikationen) zu aktuellen Fragestellungen

Empfehlungen des Beirats

In der konstituierenden Sitzung ermutigten die Mitglieder des Beirats die DLG, ihre Kommunikation mit dem Verbraucher weiter zu intensivieren. Es gelte, das grundsätzlich große Interesse an Ernährungsthemen seitens der Verbraucher zu nutzen und die DLG als Vermittler zwischen Lebensmittelproduzenten und Verbrauchern zu positionieren. Eine transparente Kommunikation rund um die Themen Lebensmittelqualität und „DLG-prämiert“ könnten Akzente hinsichtlich Transparenz, Glaubwürdigkeit und Vertrauen für die ganze Branche setzen.

DLG-Food-Studien

Trends auf der Spur

Die DLG nimmt sich Zukunftsfragen der Food-Branche an. Gleich zwei Studien standen 2013 im Mittelpunkt des Trend-Scoutings: Zusammen mit dem renommierten Rheingold-Institut ging man der Frage nach „Was wollen wir essen?“. Wie die Genuss-Favoriten in Zukunft verpackt werden sollen, untersuchte die DLG mit der österreichischen Trendforscherin Hanni Rützler und der Verpackungsexpertin Veronika Egger in einer zweiten Studie.

Hanni Rützler

Veronika Egger

„Was wollen wir essen?“

Gibt es für jede Lebensphase das passende Produkt? Die DLG und das Rheingold-Institut legten die Verbraucher auf die Couch und befragten sie nach ihren Einstellungen, Vorlieben und Wünschen. Das Ergebnis: Produkte, die auf die Bedürfnisse der Verbraucher zugeschnitten sind, haben das größte Potenzial auf dem Markt. Die Ansprüche der Konsumenten unterscheiden sich jedoch erheblich. Dabei spielen nicht allein individuelle Wünsche eine Rolle, nicht allein das Alter, die Herkunft, die Sozialisation oder individuelle Vorlieben. Auch gesamtkulturelle Entwicklungen und Trends verändern die Vorstellungen und Wünsche des Einzelnen an Ernährung und Nahrungs-

mitteln. Doch Vorsicht Seniorenteller: Kaufentscheidungen werden weitgehend unabhängig vom Alter getroffen. Heute findet Ernährung zunehmend dann statt, wenn sich spontan ein Zeitfenster im Alltag auftut. Das gilt auch für ältere Generationen. Das hat Folgen für die Auswahl der Lebensmittel. Was zu sperrig ist, in der Zubereitung zu komplex oder zeitaufwändig, hat es heutzutage schwer. Von dieser Entwicklung profitieren alle Convenience-Angebote. Schnelligkeit allein ist aber nicht genug. Die Verbraucher suchen nach Lösungen, die ihnen das Gefühl geben, den modernen Ansprüchen an „gesunde Ernährung" gerecht zu werden. Zentrale Begriffe sind Frische und Ausgewogenheit. Ein weiteres wichtiges Thema ist punktgenaue Dosierbarkeit von Lebensmitteln, zum Beispiel kleine Packungsgrößen, Wiederverschließbarkeit, Kammersysteme und die Möglichkeit einer portionsweisen Entnahme. Aus den Ergebnissen lässt sich die These formulieren: Im modernen Ernährungsalltag braucht man Produkte, die als schnelle, taktische „Eingreiftruppe" punktgenau eingesetzt werden können.

Kaufentscheidung weitestgehend unabhängig von Alter oder Lebensphase

Für jede Lebensphase das passende Produkt – es wäre schön, wenn das funktionieren würde. Doch wäre es das wirklich? Die Studienergebnisse zeigen mehr Risiken als Chancen. Die befragten Verbraucher erleben entsprechende Überlegungen mehr als persönliche Einengung denn als Zugewinn. Die Vision, sich zukünftig im Supermarkt dazu genötigt zu fühlen, ihren Einkaufswagen lebensphasengerecht zu befüllen, ist ihnen unangenehm, ja sie verweigern sich diesem Gedanken regelrecht.

Die Überlegungen, lebensphasenabhängige Lebensmittel anzubieten, folgen letztlich einem klassischen Zielgruppen-Denken, das heute mehr Probleme denn je aufwirft. Es geht davon aus, dass Menschen, die bestimmte soziodemographische Merkmale teilen, auch in ihren Kaufentscheidungen weitgehend konform sind – was natürlich voraussetzt, dass diese Merkmale die Kaufentscheidungen des Einzelnen determinieren und quasi vorhersagbar machen.

Die DLG-Studie zeigt aber eine Realität, in der die relevanten Faktoren für Kaufentscheidungen völlig unabhängig und oft konträr zu Merkmalen wie Alter oder Lebensphasen verlaufen. Es sind eher unbewusste Selbstentwürfe und Verwandlungswünsche der Konsumenten, die die Wahl für Lebensmittel bestimmen. Heute mehr denn je und von Menschen unterschiedlichster Altersstufen.

„Food Information Design 2020“

In ihrer Studie „Food Information Design 2020“ setzten sich Hanni Rützler vom futurefoodstudio (Wien) und Veronika Egger von is-design (Wien) mit der Usability neuer und alter Kennzeichnungs- und Informationselemente sowie mit deren Wirkung auf ältere Zielgruppen auseinander. Ein Interview zur Studie (Quelle: DLG-Lebensmittel 5/2013):

Was ist das Ziel Ihrer Erhebung und was dürfen wir uns an Ergebnissen erwarten?

Hanni Rützler/Veronika Egger: Im Kern geht es um die Erhebung der Bedeutung von Informationselementen für Lebensmittel im konkreten Alltag älterer Verbraucher. Welche Elemente betrachten sie als sinnvolle, wichtige Information? Welche Elemente dienen der Einordnung des Produkts in die Erfahrungswelt der Menschen? Wann werden die Informationen wahrgenommen? Welchen vertraut man, welchen nicht? Dabei war uns wichtig, die Wirkung der einzelnen Elemente in konkreten Nutzungsszenarien zu untersuchen. Im Vorfeld haben wir uns mit dem Auftraggeber auf das Thema „Brot zum Aufbacken“ geeinigt und folgende drei neue, zukunftsträchtige Kennzeichnungselemente festgelegt: die sprachliche Beschreibung des Geschmacks, eine optische Orientierungshilfe für die Brotfarbe vor und nach dem Aufbacken und ein reaktives Informationselement, das die Haltbarkeit anzeigt.

Können Sie uns das an einem Beispiel erläutern?

Hanni Rützler/Veronika Egger: Ein sehr aussagekräftiges Beispiel ist das Thema Gesundheit. Unsere Ergebnisse zeigen, dass für die gesundheitliche Einschätzung des Brotes durch den Kunden emotionelle und rationelle Aspekte und Assoziationen eine Rolle spielen, wobei emotionelle Kriterien überwiegen. So werden Begriffe wie Sauerteig, Gewürze, Waldviertel (Herkunft), das Aussehen, die Produktionsstätte (Adresse des Bäckers) und Bio ebenso mit Gesundheit in Verbindung gebracht wie Inhaltsstoffe ganz allgemein. Die Nährwertkennzeichnung spielt dabei eine untergeordnete Rolle. Von Bedeutung ist die Gesundheitseinschätzung vor allem beim Einkauf selbst und dann erst wieder beim Essen und beim Entsorgen der Verpackung. Das bedeutet, dass bei der Gesundheitseinschätzung des Kunden

neben dem Erfahrungswissen einzelne Informationselemente wie Herkunft und Geschmackserwartung eine zentrale Rolle spielen.

Welche Rolle spielt der Geschmack?

Hanni Rützler/Veronika Egger: Der Geschmack bzw. die Geschmackserwartung ist beim Brot ein mächtiger Player. Es zeigt sich, dass die optische Wahrnehmung in Kombination mit der Banderole und der Zutatenliste schon klare Geschmackserwartungen wecken: säuerlich, Vollkorn, Roggenmehl, Farbe, Fenchel, Kümmel. Als zweiter Player spielt die Herkunft eine große Rolle bei der Geschmackserwartung – das Waldviertel (der nordwestliche Teil des österreichischen Bundeslandes Niederösterreich) löst dabei eindeutige Geschmacksbilder aus und ist durchweg positiv assoziiert. Die konkrete Beschreibung des Geschmacks wird erst auf den zweiten Blick wahrgenommen, verstärkt aber den ersten Eindruck und wird grundsätzlich als positiv aufgenommen.

Welches Ergebnis hat Sie am meisten überrascht?

Hanni Rützler/Veronika Egger: Dass die Herkunft bzw. diese spezifische

Herkunftsregion eine so starke, positive Geschmackserwartung auslöst, war doch überraschend. Auch das Ergebnis, dass die Herkunft genauer nachgelesen bzw. aktiv gesucht wurde und neben der Sachbezeichnung „Waldviertler Sauerteigbrot“ auch mit der Herkunftsangabe verglichen wurde, weist auf ein deutliches Interesse hin. Besonders spannend finden wir auch unsere Ergebnisse zu den Themenkreisen Convenience und Handwerk. Hier sehen wir ein großes Zukunftspotenzial, sich mit entsprechenden Elementen gegenüber der Konkurrenz abzugrenzen.

DIE WICHTIGSTEN ERGEBNISSE DER STUDIE

- Die Nährwertkennzeichnung spielt eine untergeordnete Rolle in der Produktwahrnehmung. In ihrer gegenwärtigen Form kann sie von den Verbrauchern nicht interpretiert und eingeordnet werden.
- Die Zutatenliste (Inhaltsstoffe) wird intensiv gelesen. Aus den Zutaten entsteht im Kopf der Verbraucher ein Bild sowohl zum Geschmack als auch zur Einschätzung, ob ein Produkt gesund ist oder nicht.
- Aspekte wie die Herkunft der Zutaten und die Erzeugung werden aktiv hinterfragt und spielen bei der allgemeinen Beurteilung eine große Rolle.
- Eine „Kette der Glaubwürdigkeit“ bis hin zur Kontaktmöglichkeit mit dem Produzenten leistet einen wesentlichen Beitrag zur Vertrauenswürdigkeit des Produkts.
- Begriffe, die einen Kontext von Regionalität und Tradition etablieren, sorgen für eine gesteigerte Qualitätserwartung.

Geschmackstage 2013

„Gemeinsam Geschmack erleben“

Die Geschmackstage wurden 2008 vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) und von Sternekoch Johann Lafer initiiert, um einmal im Jahr einen Anlass zu schaffen, die besondere Aufmerksamkeit der Öffentlichkeit auf gesunden Genuss und eine nachhaltige Geschmacks- und Ernährungsbildung zu richten. 2013 fanden die Geschmackstage bereits zum sechsten Mal statt. Die DLG als offizieller Partner unterstützte die Aktionswoche vom 27. September bis 6. Oktober mit verschiedenen Aktionen.

„Gemeinsam Geschmack erleben“ – unter diesem Motto standen die Geschmackstage 2013, die für die regionale Genussvielfalt in Deutschland und den bewussten Umgang mit Lebensmitteln sensibilisieren wollen. Für eine neue Ess- und Genusskultur warben Landwirte, Gastronomen und Gärtner, Betriebs- und Schulkantinen sowie Hersteller, Verarbeiter und Vermarkter von regional erzeugten Lebensmitteln. An den Geschmackstagen beteiligten sich bundesweit rund 550 Betriebe und Organisationen mit weit mehr als 1000 Veranstaltungen. Die Teilnehmerzahl des Vorjahres wurde damit deutlich übertroffen. Im Rahmen der Aktionswoche hat sich auch die DLG wieder mit einem Aktionsprogramm engagiert.

Dazu zählten Aktionen mit Frankfurter Grundschulen, Geschmacksseminare sowie Verbraucherinformationen rund um das Thema Lebensmittelqualität.

Auftakt in Andernach

Ein Minister, der den Kochlöffel schwingt, eine Gärtnerin, die 200 Sorten Tomaten anbaut und Schüler, die gegen Rassismus kochen – bei der Auftaktveranstaltung zu den Geschmackstagen 2013 in der rheinland-pfälzischen Stadt Andernach am 28. September konnten die Besucher nicht nur einiges erleben, sondern auch erschmecken. Handwerklich erzeugte Lebensmittel aus der Region standen dabei im Zentrum der Veranstaltung.

Anlässlich der Auftaktveranstaltung zu den bundesweiten Geschmackstagen in der Stadt Andernach warb Silvia Buchholz-Lafer für eine nachhaltige Ernährungsweise: „Wir wollen Menschen aller Altersgruppen für frische und regionale Lebensmittel begeistern“, sagte die Vorsitzende des Vereins Geschmackstage Deutschland e.V. beim Bühnentalk mit dem SWR-Journalisten Wolfgang Junglas. Lebensmittel, die frisch und verbraucherna h erzeugt werden, seien auch die Basis einer gesunden und hochwertigen Ernährung. Auf die Vorteile regionaler Wertschöpfung wies der Minister der Justiz und für Verbraucherschutz des Landes Rheinland-Pfalz, Jochen Hartloff, hin. Regionalität biete Chancen für die Zukunft und schaffe Bewusstsein und Verständnis für den Wert der Produkte.

Essbare Stadt: Zucchiniblüten anstatt Rosen

Der idyllische Schlossgarten in Andernach war die ideale Bühne für den Geschmackstage-Auftakt. Landwirte, Winzer und Gärtner präsentierten den Besuchern Obst, Gemüse und Biowein aus der Region. So hatte „Tomatenqueen“ Melanie Grabner über 100 verschiedene Tomatensorten mitgebracht, darunter vom Aussterben bedrohte Sorten mit so klingenden Namen wie „Grüne Zebra“, „Schwarze Pflaume“ oder „Gelbes Birnchen“. Mit ihrem Projekt der Essbaren Stadt hat Andernach bundesweit Aufsehen erregt. „Zu Beginn überwogen die Stimmen der Angst“, berichtete Oberbürgermeister Achim Hütten. Tomaten an den Hauswänden, Zucchini anstatt Blumenrabatten, das konnten sich viele nicht vorstellen. „Aber jetzt kommen die essbaren Pflanzen bei der Bevölkerung sehr gut an.“

Politiker am Kochtopf

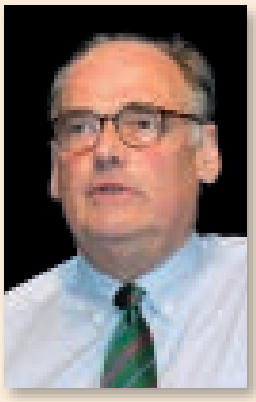
Nicht nur Nachwuchs-, auch Profiköche zeigten ihr Können und hantierten vor Publikum an dampfenden Töpfen und heißen Pfannen. Bei der Zubereitung eines dreigängigen Menüs aus der Rezeptküche Johann Lafers durfte sogar die anwesende Politprominenz Hand anlegen. Im Kochbus der Landesregierung Rheinland-Pfalz half der Oberbürgermeister der Stadt Andernach, Achim Hütten, beim Kräuterschneiden für die sanft gegarte Lachsforelle; Verbraucherminister Hartloff konnte sein Talent beim Teiganrühren für die süßen Blinis mit Vanille-Zwetschge unter Beweis stellen – unter Aufsicht von Koch Manuel Weyer, der rechten Hand von Johann Lafer.

DER VERANSTALTER

Veranstaltet werden die Geschmackstage vom Verein Geschmackstage Deutschland e. V. Dort hatten sich nach Abschluss der Pilotphase Ende 2011 bisherige Partner der Geschmackstage zusammengeschlossen. Gründungsmitglieder sind Johann Lafer und Silvia Buchholz-Lafer, der Bundesverband der Regionalbewegungen e.V., der DEHOGA Bundesverband, der Verband der Köche Deutschlands e.V., die Deutsche Gartenbau-Gesellschaft 1822 e. V., die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e. V. sowie Neuland e.V.

TESTZENTRUM TECHNIK UND BETRIEBSMITTEL 4

„Das DLG-Testzentrum Technik und Betriebsmittel schafft Markttransparenz: Nicht nur Landwirte vertrauen den anerkannten Tests und nutzen sie als Entscheidungshilfe in der Investitionsplanung sowie bei der Auswahl von Betriebsmitteln. Modernste Messtechnik und an der landwirtschaftlichen Praxis ausgerichtete Testverfahren bilden dafür die Grundlage. Professionalität und Unabhängigkeit machen das akkreditierte und EU-notifizierte DLG-Testzentrum für Technik und Betriebsmittel zu einer führenden Prüfinstitution für die Landwirtschaft."



Carl-Christian von Plate, *Landwirt, Imbshausen*
Vorsitzender des DLG-Testzentrums Technik und Betriebsmittel

DLG-Testzentrum Technik und Betriebsmittel

Informationen. Passgenau. Strukturiert.

Die DLG Technik- und Betriebsmittelprüfungen haben lange Tradition und sind eine der Säulen der DLG-Facharbeit. Mit der Veröffentlichung der Prüfungsergebnisse sowie von Merkblättern aus der Facharbeit der Ausschüsse und Kommissionen, die alle kostenfrei zum Download auf ihrer Internetseite bereitgestellt werden, erfüllt die DLG unmittelbar ihren gemeinnützigen Auftrag. In Groß-Umstadt geprüfte Technik und Betriebsmittel haben auf dem Prüfstand und im Labor beziehungsweise auf dem Feld und im Stall ihre Leistungsfähigkeit unter Beweis gestellt. Viele Landwirte – unabhängig davon, ob sie DLG-Mitglied sind oder nicht – nutzen die Berichte und Ergebnisse der DLG-Prüfungen bei anstehenden Investitionsentscheidungen.

Die DLG-Prüfberichte in neuer Struktur und neuem Layout

Klare Struktur und leichter lesbar

Mit den Jahren hat die Bandbreite der technischen DLG-Prüfungen zu Unterschieden in den Prüfberichten verschiedener Fachgebiete geführt. Es war also Zeit, die DLG-Prüfberichte inhaltlich wieder auf ein gemeinsames Fundament zu stellen und sie an das Layout anderer DLG-Veröffentlichungen anzupassen. Pünktlich zur Agritechnica 2013 war es geschafft: Die Leser finden seitdem in allen Prüfberichten eine verbindliche, sich wiederholende Struktur vor:

1. **„Überblick“** stellt den Typ der im vorliegenden Bericht bearbeiteten Prüfung und die besonderen Kriterien vor.
2. **„Das Produkt“** fasst die wesentlichen Eigenschaften des geprüften Produktes zusammen.
3. **„Beurteilung – kurz gefasst“** gibt einen schnellen, meist tabellarischen Überblick über die wichtigsten Prüfungsergebnisse.
4. **„Die Methode“** erklärt dem Leser, wie, was und ggf. unter welchen Bedingungen gemessen wird.
5. **„Die Testergebnisse im Detail“** sind die Grundlage für das Bestehen der Prüfung und damit die Vergabe eines DLG-Prüfzeichens.
6. **„Fazit“** ordnet den Prüfling in die Gesamtheit gleichartiger, bisher geprüfter Landmaschinen ein.
7. **„Weitere Informationen“** bietet Hinweise darauf, wo im Informationsangebot der DLG Zusatzinformationen, z. B. in Form weiterer geprüfter Produkte oder Merkblätter aus der Facharbeit, zu finden sind.
8. **„Die DLG“** schließlich fasst dem Leser die Eckdaten der DLG-Arbeit allgemein, in Groß-Umstadt und im europäischen Umfeld zusammen.

DLG-PowerMix-App

Mit einer neu entwickelten DLG-PowerMix-App haben Landwirte seit Ende 2013 die Möglichkeit, die Traktor-Prüfberichtsdatenbank des DLG-Testzentrums direkt nach ihren eigenen Belastungskriterien und Leistungsmerkmalen zu strukturieren. Nach Eingabe von Leistungsbereich, Diesel- und AdBlue-Preis sowie den Anteilen verschiedener Belastungen listet die Datenbank die Prüfberichte der getesteten Traktormodelle in einer betriebskostenabhängigen Reihenfolge auf.

Fachgebiet Fahrzeugtechnik

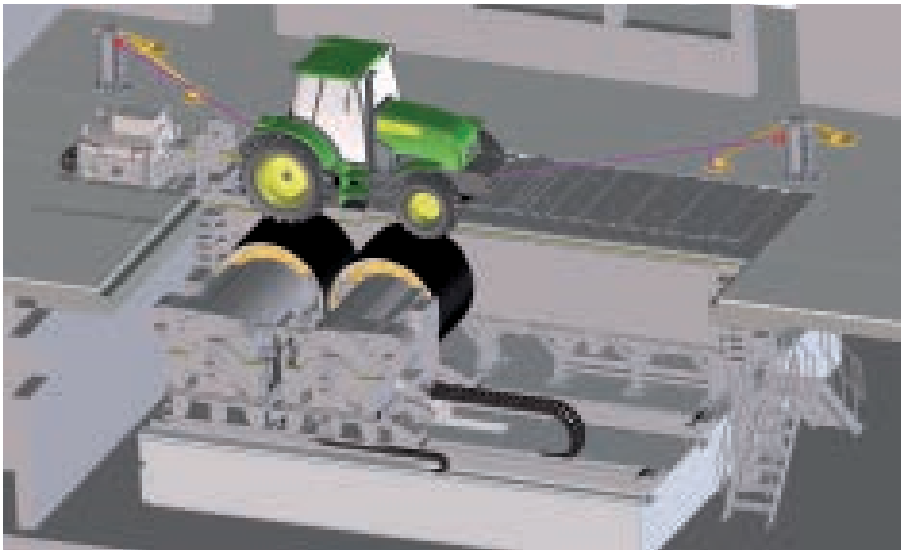
Für die Zukunft gerüstet

Ein Traktor auf PowerMix-Transportfahrt.

Seit Jahren steigt die Zahl der Traktorenprüfungen des DLG-Testzentrums Technik und Betriebsmittel kontinuierlich an. Die unabhängigen Tests des „DLG-PowerMix“ und vor allem deren Ergebnisse erfreuen sich bei den Landwirten großer Beliebtheit: Die Prüfarbeit in Groß-Umstadt schafft Markttransparenz. Dieser positive Trend war auch in 2013 ungebrochen, wurden doch an über 40 Traktoren Prüfungen von Komponenten, Leistungsdaten und Kraftstoffverbrauch durchgeführt, darunter 13 DLG-PowerMix-Prüfungen. Doch zeigte sich auch, dass die Prüfungen mit dem DLG-Zugleistungs-Messwagen langfristig an ihre Grenzen geraten werden. Die am Markt angebotenen und damit auch zur DLG-Prüfung angemeldeten Traktoren werden immer leistungsstärker. Zur bereits über kurz oder lang absehbaren Grenze der Bremsleistungsfähigkeit des DLG-Zugleistungs-Messwagens von 450 kW, kombiniert aus Zug-, Zapfwellen- und Hydraulikleistung, kommen vielfältige zusätzliche Anforderungen auf der Seite der Traktorentechnik hinzu. Zu guter Letzt ist eine mögliche Steigerung der Aussagekraft der Messwerte aufgrund reproduzierbarer Umweltbedingungen durch Verlagerung der Prüfung vom Freiland in die Halle möglich. All dies macht bereits heute oder künftig eine Erweiterung des DLG-PowerMix nötig.

Erweiterung um Transportfahrten umgesetzt

Da Traktoren heute einen nicht unerheblichen Anteil ihrer Betriebsstunden bei Transportfahrten auf der Straße erhalten, wurde der DLG-PowerMix bereits Ende 2013 in diesem Bereich erweitert. Dazu wurden von den DLG-Prüfingenieuren eine geeignete Messmethode entwickelt und ein Transportanhänger mit entsprechender Messtechnik ausgestattet (Bild oben). Eine praxisrelevante Transportprüfung muss bei 40 km/h sowie, wenn bauartbedingt möglich, auch bei 50 und 60 km/h durchgeführt werden, was auf der Prüfbahn des DLG-Testzentrums nicht möglich ist. Auf Basis der ersten Ergebnisse hat die DLG-Prüfungskommission die Erweiterung des DLG-PowerMix um zwei Belastungszyklen für schwere und leichte Transportarbeit am Berg bzw. in der Ebene beschlossen.



Der weltweit leistungsfähigste PowerMix-Rollenprüfstand.

Zukünftige Entwicklungen und Investitionen

Bereits heute lässt sich absehen, dass die Entwicklung des DLG-PowerMix mit dieser Ergänzung nicht abgeschlossen ist. Neben der genannten, sich bereits abzeichnenden Leistungsgrenze

Bild oben: **ROPS-Prüfung am DLG-Testzentrum.**

Bild unten: **Messaufbau für die Prüfung automatischer Lenksysteme.**

des DLG-Zugleistungs-Messwagens wird zukünftig die Wetterabhängigkeit der Prüfungen im Freien sowie die daraus folgende Auslastungsgrenze von Prüfbahn und DLG-Zugleistungsmesswagen eine begrenzende Rolle spielen. Hinzu kommen technische Neuerungen auf Traktorenseite, die sich in den Prüfungen widerspiegeln müssen: Immer schärfere Abgasnormen auch für Nutzfahrzeugmotoren werden zukünftig ebenso die Messung von Emissionen unter Praxisbedingungen nötig machen. Dies ist während der Fahrt zurzeit nicht möglich. Hinzu kommt die Entwicklung weg von der Zapfwelle hin zu einem elektrischen Antrieb von Anbaugeräten, wie z. B. den Schleuderscheiben bei Mineraldüngerstreuern. Um all diesen Entwicklungen gerecht zu werden, hat die DLG rechtzeitig die Weichen gestellt und mit dem Bau eines Rollenprüfstandes für Traktoren und Baumaschinen begonnen (Bild vorhergehende Seite unten). Dieser wird im Jahr 2014 in Betrieb gehen und den zwölf Jahre alten Zugleistungsmesswagen ergänzen. Die maximale Leistungsabgabe des Traktors von dann 700 kW (952 PS) kann gleichzeitig über die Räder, die Zapfwelle, die Hydraulik oder die Elektrik erfolgen. Die Förderung des Vorhabens erfolgt aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) aufgrund eines Beschlusses des deutschen Bundestages. Die Projektträgerschaft erfolgt über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) im Rahmen des Programms zur Innovationsförderung.

Neue Prüfprogramme etabliert

Im Fachgebiet Fahrzeugtechnik werden jährlich nahezu 200 Kabinen getestet. Ziel dieser Prüfungen ist es, die Vorgaben zum Überrollschutz (roll over protective structure, ROPS, Bild oben), zum Schutz vor herabfallenden Gegenständen (falling objects protective structure – FOPS) sowie der Schlagstabilität von Kabinenscheiben zu prüfen. Aufgrund vielfacher Nachfragen von Kabinenherstellern, die bereits Traktor- bzw. Baumaschinenkabinen am DLG-Testzentrum prüfen lassen, wurden in 2013 Kabinenprüfungen nach ECE R29 für Lkw-Kabinen etabliert. Hinzu kamen die Prüfungen für automatische Lenksysteme (Bild unten). Die Grundzüge dieses neuen Prüfrahmens wurden im Rahmen einer Masterarbeit an der Universität Hohenheim entwickelt und durch eine hochrangig besetzte Prüfungskommission verabschiedet. Die Nachfrage nach ISOBUS-Prüfungen nahm 2013 geringfügig ab.
Auch das Prüfprogramm für landwirtschaftliche Reifen wurde hinsichtlich Geräuschemissionen, Traktion, Kraftstoffverbrauch und Haltbarkeit aktualisiert wieder ins Portfolio aufgenommen.

DLG-Gütezeichen Betriebsmittel – Experten im Interview

Geprüft und für gut befunden

Das DLG-Testzentrum Technik & Betriebsmittel prüft jährlich wiederkehrend eine Vielzahl von Betriebsmitteln: Was verstehen Sie unter diesem Sammelbegriff?

Dr. Michael Eise: Unter Betriebsmitteln fasst man in der Landwirtschaft alles zusammen, was im Laufe eines Jahres auf dem Betrieb verbraucht und zugekauft wird. Dazu gehören Futtermittel, insbesondere Kraft- und Mineralfutter, genauso wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel für Ställe und Melktechnik, Klauen- und Euterhygienemittel sowie Dünger und Düngekalke. Aber auch Siliermittel, Silofolien und Ballenwickelnetze werden dazu gezählt.

Und warum prüft die DLG diese Produkte?

Dr. Walter Staudacher: Qualitätsprüfungen sind für die DLG eine Kernaufgabe seit ihrer Gründung und bis heute ein Instrument der Qualitätsförderung. Während es früher mehr um das Aufzeigen von Qualitätsmängeln ging, sind inzwischen die Kriterien vielfältiger und anspruchsvoller. Die freiwilligen DLG-Prüfungen ergänzen die Anstrengungen der Hersteller und bieten den Landwirten eine objektive und schnelle Orientierung. Landwirte sparen dadurch Zeit und sichern sich hinsichtlich der Qualität ihrer Betriebsmittel zusätzlich ab. Sie verbringen heute neben ihrer täglichen Feld- und Stallarbeit viele Stunden mit Managementaufgaben. Da fällt es schon rein zeitlich schwer, die qualitativen Ansprüche und Weiterentwicklungen

Im Interview: Dr. Walter Staudacher (DLG-Fachgebietsleiter Tierernährung, links), Dr. Michael Eise (Projektleiter Betriebsmittelprüfungen, Mitte) und Georg Steuer (Prüfingenieur Futtermittel, rechts).

bei den Betriebsmitteln aktuell zu verfolgen, Produkte zu vergleichen und zu bewerten. Mit der DLG-Prüfung und dem DLG-Gütezeichen nehmen wir dem Landwirt hier einen Großteil dieser Informationslast ab.

Was prüft die DLG im Bereich Mischfuttermittel?

Georg Steuer: Als neutrale Prüfeinrichtung testen wir die Qualität von Mischfuttermitteln. Dazu haben wir am aktuellen wissenschaftlichen Kenntnisstand orientierte, unabhängige DLG-Standards festgelegt. Wir beproben die mit dem DLG-Gütezeichen ausgezeichneten Mischfutter mehrfach jährlich, ergänzend zu den amtlichen Kontrollen. Dabei müssen nicht nur die deklarierten Gehalte, sondern auch die DLG-Mischfutterstandards eingehalten werden. Konkret heißt das: Die Deckung des hohen ernährungsphysiologischen Bedarfs der Tiere wird durch eine praxis- und bedarfsgerechte Nährstoffausstattung der Futtermittel garantiert.

Das DLG-Gütezeichen steht für unabhängig geprüfte Betriebsmittel.

Welche Kriterien prüfen Sie genau?

Georg Steuer: Unter den geprüften Futtermitteln waren Milchaustauscher, Kälberaufzucht-, Rindermast- und Milchleistungsfutter, Schweine- und Geflügelfutter sowie Rinder- und Schweinemineralfutter. Insgesamt haben unsere ausgebildeten Probenehmer 394 unangemeldete Proben gezogen, was durchschnittlich einer 18-fachen Beprobung jedes Kraftfutterwerks und einer 28-fachen Beprobung jedes Mineralfutterwerks entspricht. Dabei wurden 77 Kraftfutter- und 177 Mineralfutterparameter untersucht, insgesamt 2.337 Untersuchungen in akkreditierten Laboratorien. 99,8 % aller Untersuchungen

entsprachen der Deklaration oder dem geforderten DLG-Standard – ein eindrucksvoller Beleg für die Qualität der Gütezeichen-Futtermittel. Zusätzlich wurden in einer Sonderuntersuchung 66 Schweine- und 76 Rindermineralfutter auf die Gehalte an Kalium und Eisen überprüft. Dafür wurden alle Mineralfuttertypen des zweiten Halbjahres beprobt und untersucht. Hintergrund dieser Untersuchung ist die Abschätzung des Eintrages beider Elemente über das Mineralfutter, bei Kalium im Rahmen von Nährstoffbilanzen und im Falle einer möglichen Überversorgung mit Eisen durch die Überprüfung des Versorgungsniveaus. Die analysierten Kalium- und Eisengehalte werden in Kürze gesondert veröffentlicht. Die von den Herstellern deklarierten Gehalte wurden in allen Fällen eingehalten.

Aber wem nutzen Ihre Prüfungen? Nur dem Hersteller, der mit einem Qualitätssiegel zusätzlich werben kann, oder was bringen die Tests dem Landwirt in der Praxis?

Dr. Walter Staudacher: Die Hersteller beachten durch diese Prüfung zunächst bestimmte Nährstoffgrenzen, die durch die DLG-Standards gesetzt sind. Ferner ergänzen die DLG-Prüfungen die eigene Qualitätskontrolle zum Beispiel auf Rohstoffschwankungen oder nicht vollständig ausschließbare Produktions- oder Deklarationsfehler. Ein erhöhter Aufwand, der durch die Qualitätssicherung des DLG-Gütezeichens wieder ausgeglichen wird. Die Landwirte haben eine schnelle Orientierung und die Sicherheit, ein qualitativ hochwertiges und leistungsfähiges Futtermittel in ihrem Stall einzusetzen. Das fördert die Wirtschaftlichkeit, Tiergesundheit und das Wohlbefinden ihrer Nutztiere. Da wir Futtermittel mit DLG-Gütezeichen zusätzlich auch auf dem Hof von Landwirten beproben, erhalten diese Probebetriebe einen kostenlosen Untersuchungsbericht mit der Bewertung ihres beprobten Futters.

Zu den anderen Verbrauchsgütern, welche Entwicklungen sind da zu beobachten?

Dr. Michael Eise: Große Verunsicherung und Nachfragen an uns bringt die neue Checkliste von QM-Milch sowohl für Landwirte als auch für Auditoren. Dort wird im Punkt 1.19 als K.o.-Kriterium die Zulassung von Zitzenbädern und -sprays nach der Biozid-Richtlinie 98/8/EG abgefragt. Dies kann zu Sonderkontrollen und sogar zu einem Nichtbestehen der Prüfung führen. Die Zulassungen beginnen mit Wirksamkeits- sowie toxikologischen und ökotoxikologischen Tests der Wirkstoffe und anschließender Produktzulassung. Diese sind bis dato weder abgeschlossen, noch steht ein Zulassungsdatum für erste Produkte fest. Bis dahin gilt: Zitzendesinfektionsmittel mit einem erlaubten Wirkstoff und einem Etikett, das u. a. eine fünfstellige, mit N beginnende Registriernummer (N-xxxxx) sowie die Wirkstoffmenge ausweist, besitzen ein Vermarktungsrecht, ohne formelle Zulassung. Für den Wirksamkeitsnachweis als Teil der zukünftigen Zulassung wird der Test nach EN-Standard 1656 empfohlen, den die DLG bereits im März 2012 fest in den Gütezeichen-Prüfrahmen aufgenommen hat. Einige Anbieter bewerben den Test nach EN 1656 jedoch als Synonym für die Zulassung. Zur Sicherheit empfehlen wir: Die zurzeit bestmöglichen Mittel haben die gesetzlich vorgeschriebenen Deklarationsangaben und das DLG-Gütezeichen.

Ist die Wirksamkeitsprüfung nicht auch für Reinigungs- und Desinfektionsmittel für Melkanlagen vorgeschrieben?

Dr. Michael Eise: Auch für diese Produkte gilt hinsichtlich ihrer Zulassung das zuvor Gesagte. Und auch hier ist im Rahmen der Zulassung ein Wirksamkeitstest, hier nach EN-Standard 1276, vorgeschrieben. Die Standard-Durchführung, die eine Temperatur von 20 °C und eine Einwirkzeit von fünf Minuten vorsieht, ist für Melkanlagen relativ praxisfern. Sie kann aber vom durchführenden Labor angepasst werden. Im Gegensatz zum DLG-Gütezeichen, das diese Prüfung bereits seit 2007 umfasst und die genauen Prüfbedingungen offenlegt, machen viele Unternehmen und Labore aus diesen Details gerne ein Geheimnis. Jährlich DLG-geprüfte Reinigungs- und Desinfektionsmittel erfüllen nachvollziehbar die europäischen Standards unter praxisrelevanten, anwendungsnahen Bedingungen und damit die Anforderungen an Desinfektions- und Reinigungswirkung sowie Materialverträglichkeit. Dies gilt – nach der Diskussion um quartäre Ammonium- und Chlorverbindungen – natürlich auch für neue Produkte und Wirkmechanismen, Kombipräparate und alternative Wirkstoffe.

Wo erfahre ich als Landwirt Näheres zu den getesteten Betriebs- und Futtermitteln?

Dr. Walter Staudacher: Weitere Informationen zu den Ergebnissen der DLG-Gütezeichenkontrolle sind unter der Internetadresse www.guetezeichen.de hinterlegt. Die Testergebnisse in Form von Nachschlage-Tabellen werden ständig auf dem aktuellen Stand gehalten. Alternativ beantworten wir gerne auch direkte E-Mail-Anfragen.

opolagra
TECHNICA

DLG International GmbH

Auf Erfolgskurs

Die DLG International GmbH hat 2013 ihren Weg des Ausbaus konsequent weiter verfolgt.

Polen

Zusätzlich zu den bereits seit Jahren erfolgreich etablierten Ausstellungen Opolagra im Südwesten Polens und der Agrotech Minikowo, die in Nordwestpolen zusammen mit KPODR Minikowo organisiert wird, findet nun auch im jährlichen Rhythmus die FERMA, eine Fachausstellung im Bereich Tierhaltung und Tierzucht statt. Die FERMA blickt auf eine langjährige Tradition zurück und ist die einzige auf Tierhaltung spezialisierte Fachmesse in Polen. Sie verzeichnet jährlich um die 220 Aussteller und zieht 25.000 Besucher aus ganz Polen an. Ein Fachprogramm mit vielen Vorträgen und Diskussionspanels rundet die Messe ab und bietet Interessierten neuste Informationen rund um die Tierhaltung.

Mit dem diesjährigen Ergebnis unterstreicht die Opolagra sehr deutlich ihre Stellung als wichtigste Agrarfachveranstaltung im Südwesten Polens. DLG AgroFood-Geschäftsführer Ludwik Apolinarski konnte zahlreiche Ehrengäste begrüßen.

Auf der landwirtschaftlichen Fachausstellung Agro-Tech Minikowo bei Bydgoszcz in Nordwestpolen präsentierten 430 Aussteller neueste Techniken für den Acker- und Grünlandbau sowie für die Tierhaltung. Mit 38.000 Landwirten und Fachleuten aus der Agrarwirtschaft konnten die Veranstalter KPODR Minikowo und DLG AgroFood einen sehr guten Besuch verzeichnen. Er lag rund acht Prozent höher als im Vorjahr. Polens Landwirtschaftsminister Stanislaw Kalemba hat einen ganzen Tag auf der Ausstellung zugebracht und sich ausführlich über die landtechnischen, pflanzenbaulichen und tierzüchterischen Innovationen informiert.

China

Zu den Hauptaufgaben der DLG AgroTech Service mit Sitz in Peking gehören neben der Organisation der Bio-Energy-Expo im Inland auch die

Die Bio-Energy-Expo findet im zentralchinesischen Wuhan statt und ist eine internationale Plattform für Biogas-Technologie und Management.

Förderung und der Austausch von Wissen im Agrarsektor zwischen China und Europa. Das Büro ist mit dem Agrarministerium Chinas vernetzt und steht in Kontakt zu Organisationen sowie der privaten Wirtschaft. Im Jahr 2013 fand nun bereits zum vierten Mal die Bio-Energy-Expo, die chinesische Fachausstellung für Biogas-Technologie und Management, statt. Neben den chinesischen Ausstellern beteiligten sich im Rahmen eines Gemeinschaftsstandes zahlreiche Unternehmen aus Deutschland sowie darüber hinaus Unternehmen aus Dänemark, Frankreich, Kanada, aus den Niederlanden und aus den USA. Ministerialdirektor Clemens Neumann, Abteilungsleiter für biobasierte Wirtschaft im Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV), eröffnete die Bio-Energie-Expo wie auch die in die Ausstellung integrierte, internationale Biogas-Fachkonferenz, die nunmehr bereits zum vierten Mal stattfand. Fachleute aus China und Deutschland informierten sich über technologische und wirtschaftliche Entwicklungen zur Umsetzung von Biogasprojekten. Eine Exkursion führte zudem zu einem deutsch-chinesischen Biogasprojekt in Long Gan Lake. Dort wurde eine Anlage vom deutschen Unternehmen MT Energie aus Zeven (Niedersachsen) errichtet, die mit Schweinegülle und Reststoffen aus der Alkoholherstellung (Soja und Reis) betrieben wird.

Türkei

Schwerpunkt der Arbeit der DLG Fuarcilik ist die Organisation von zwei jährlich stattfindenden Freilandveranstaltungen: Tarla Günleri, analog zu den deutschen Feldtagen mit wechselndem Standort in der Türkei und die Tarim ve Teknoloji Günleri bei Tekirdağ, die sich dem Thema Landtechnik verschreibt.

Vom 13. bis 16. Juni 2013 fanden zum vierten Mal Feldtage in der Türkei statt. In diesem Jahr präsentierten 140 Aussteller aus insgesamt zwölf Ländern auf den „DLG-ÖCP Tarla Günleri“ in Konya (Zentral-Anatolien) ein umfangreiches Angebot rund um den modernen Pflanzenbau. Im Blickpunkt der rund 22.000 Besucher standen auf dem 45 Hektar großen Ausstellungsgelände 28 Demonstrationsparzellen in einem Versuchsfeld mit neuesten Sorten sowie die anschauliche Darstellung über die unterschiedliche Wirkung von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln. Ergänzt wurde das Ausstellungsangebot durch eine Vielzahl von Maschinenvorführungen zum Schwerpunkt Pflanzenbau.

In seiner Grußansprache zur Eröffnung sagte DLG-Vizepräsident Helmut Ehlen, „dass die türkischen Landwirte insbesondere von den direkten Vergleichsmöglichkeiten und der Diskussion an den Ausstellungsparzellen und -ständen profitieren können“. Mit den DLG-ÖCP-Feldtagen werde den landwirtschaftlichen Betriebsleitern sowie den Fachleuten Technik und Pflanzenbau zum Anfassen geboten.

Zum dritten Mal veranstaltete DLG Fuarcılık am gleichen Ort in Karaevli bei Tekirdağ (Thrakien) Tarim ve Teknoloji Günleri. Nahezu 18.000 Fachbesucher aus zahlreichen Regionen der Türkei kamen und nahmen die moderne „Landtechnik zum Anfassen“ begeistert an. Das Ausstellungskonzept mit Maschinenvorführungen, Campusständen und Versuchsfeldern ist bei den Besuchern erneut auf sehr große Zustimmung gestoßen. Im Forum-Diskussionen ging es schwerpunktmäßig um den Vertragsanbau, die Ölsaatenproduktion sowie um

die Saatguterzeugung. In diesem Jahr wurde darüber hinaus eine Tierschau mit Schafen und Ziegen in das Veranstaltungsprogramm aufgenommen.

Niederlande

Zum Thema „Energie“ wurden 2013 in den Niederlanden zwei Fachkongresse veranstaltet. Nach der erfolgreichen Premiere 2012 veranstaltete DLG BENELUX mit Sitz in Woerden bei Utrecht zum zweiten Mal die Seagriculture 2013 – Exploring the seaweed chain in Den Helder und auf Texel, Niederlanden. Hierbei standen Themen wie die Produktion von Meeresalgen und die technische Verwertung für die Biomasseproduktion auf der Agenda. .

Zum siebten Mal fand der zweitägige Internationale Algenkongress in Hamburg statt. Es wurden neueste internationale Projekte mit den wesentlichen landwirtschaftlichen und aquakulturellen Entwicklungen präsentiert. Vorgestellt wurden Innovationen aus den Bereichen Biodiversität, Bioanalytik, Produktionssysteme, Verarbeitung, Aquakultur, Landwirtschaft und Lebensmittelanwendungen.
Für die weltweit angereisten 130 Experten aus 30 Ländern sind die Konferenzen zu einer wichtigen Plattform für den Erfahrungsaustausch in ihrer Disziplin avanciert.

Im Jahr 2013 veranstaltete DLG BENELUX zusätzlich die Fachveranstaltung PotatoEurope in Emmeloord, Niederlanden, welche sich dem Thema rund um den Kartoffelanbau widmet. Am 11. und 12. September 2013 präsentierte sich die gesamte europäische Kartoffelbranche in den Niederlanden. Mehr Besucher und mehr Aussteller im Vergleich zu der vorherigen Ausgabe im Jahr 2009 – das ist die erfolgreiche Bilanz: 15.250 Landwirte und Fachleute der Agrarwirtschaft und 250 Aussteller besuchten die PotatoEurope 2013, um sich über Fragen des Anbaus und der Kartoffelproduktion sowie über die neusten Ernte- und Lagermethoden zu informieren. Die Ausstellung wuchs um 30 Prozent gegenüber der vorherigen Veranstaltung im Jahr 2009. Ein Drittel der Besucher kam aus dem Ausland.

Rumänien

Sitz der DLG InterMarketing ist in Bukarest. Von dort organisierte das DLG-Büro 2013 zum 19. Mal die AGRARIA, die internationale Fachmesse für Landwirtschaft, Ernährungswirtschaft und Tierhaltung in Cluj-Napoca (Transsilvanien/Rumänien). Landtechnik, Produkte für die pflanzliche Erzeugung, Saat- und Pflanzgut, Anbaumethoden und Tierzucht, Ausrüstung für die Lebensmittelbranche, Haushalts-

Das Ausstellungsgelände im türkischen Tekirdağ (Provinz Thrakien) ist jährlicher Anziehungspunkt für Landwirte aus zahlreichen Regionen des Landes. Praktische Informationen zu modernen Betriebsmitteln und Landtechnik-Vorführungen sind neben den Versuchsparzellen wichtige Argumente für einen Besuch der Messe Tarim ve Teknoloji Günleri.

und Gartengeräte, Pflanzen, Finanzierungsdienste und eine Jobbörse für Akademiker umfasste das reichhaltige Ausstellungsangebot. Über 250 Aussteller aus elf Ländern zeugen von der Internationalität der Ausstellung. Trotz schwieriger Rahmenbedingungen mit Starkregen im Vorfeld der Messe und der Verkürzung der Ausstellungsdauer auf vier Tage kamen 17.000 Landwirte und Fachleute aus der Agrarwirtschaft, darunter auch der rumänische Landwirtschaftsminister Daniel Constantin, zur Ausstellung.

Mehr Besucher und mehr Aussteller als im vergangenen Jahr, dies ist die Erfolgsbilanz der Feldtage „AgriPlanta-RomAgroTec“, die im Juni 2013 zum ersten Mal in Zusammenarbeit mit dem rumänischen Landmaschinen- und Importeurverband (A.P.I.M.A.R) in der Nähe des südrumänischen Fundulea stattfanden. Es informierten sich über 10.000 Landwirte und Fachleute aus der Agrarwirtschaft bei 150 Ausstellern über aktuelle Fragen der Pflanzenproduktion und neueste Anbauverfahren. Ein Besucherzuwachs um über 50 Prozent und bei den Ausstellern um 23 Prozent gegenüber der Vorjahresveranstaltung bescheinigten eindrucksvoll den Erfolg der neuen Partnerschaft. Im Mittelpunkt der Ausstellung standen insgesamt 24 Versuchsfelder, auf denen unter anderem Raps, Mais, Sonnenblumen, Weizen, Gerste, zweizeilige Gerste, Futterpflanzen, Erbsen, Gras und Safran angebaut waren. Die Aussteller zeigten hier ihre neuesten Sorten und informierten über aktuelle Düngungs- und Pflanzenschutzstrategien. Maschinenvorführungen aus dem Bereich Pflanzenschutz- und Düngetechnik, zur Technik für die Aussaat, zur Bodenbearbeitung und zu intelligenten Traktoren ergänzten das Angebot.

Bild oben: **Der rumänische Staatspräsident Traian Basescu (Bildmitte) setzt auf die Entwicklung des Agrarsektors. Anlässlich der AgriPlanta-RomAgroTec vermittelten die Aussteller im direkten Gespräch einen Überblick.**

Bild unten: **Das Angebot für die Wertschöpfungskette von der landwirtschaftlichen Urproduktion bis zur Nahrungsmittelwirtschaft kennzeichnet die internationale Fachmesse „AGRARIA“ im rumänischen Cluj-Napoca.**

Der rumänische Staatspräsident Traian Basescu zeigte sich bei einem Rundgang vom Ausstellungsangebot der „AgriPlanta-RomAgroTec“ tief beeindruckt. In seiner Grußansprache ging er auf die Bedeutung und die Entwicklungschancen der rumänischen Landwirtschaft ein. „Eine Ausstellung wie die AgriPlanta-RomAgroTec“ schafft eine vorzügliche Plattform für unsere Landwirte, um sich über neueste landtechnische Verfahren und Betriebsmittel zu informieren“, betonte das rumänische Staatsoberhaupt.

AgroFarm

Vom 5. bis 7. Februar 2013 fand auf dem VVC-Gelände in Moskau die Internationale Fachausstellung für Tierhaltung und Tierzucht, die AgroFarm 2013, statt. Sie war der erwartete, große Branchen-Top-Treff in Russland zu Beginn des Jahres. Wie die Veranstalter DLG International GmbH und IEC of AREC (Moskau) in einer ersten Bilanz mitteilen, konnten Zuwächse bei Ausstellern, in der Ausstellungsfläche sowie bei den Besuchern verzeichnet werden. Die Zahl der Aussteller hat im Vergleich zum Vorjahr um rund 20 Prozent auf 333 Unternehmen zugenommen. Die Ausstellungsfläche konnte um 22 Prozent auf 15.000 m² erweitert werden. Auch die Zahl der Besucher stieg im gleichen Zeitraum um fünf Prozent auf 9.800 Fachleute an. Mit ihrem Ausstellungsangebot und insgesamt 45 Fachveranstaltungen im Rahmenprogramm hat die AgroFarm 2013 wichtige Impulse zur Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit der russischen Tierhaltung gegeben. Sie hat ihre Stellung als wichtigste russische Ausstellung für Tierhaltung und Tierzucht weiter ausgebaut. Die internationale Bedeutung der AgroFarm hat ebenfalls stark zugenommen: Rund die Hälfte der Aussteller kam aus dem Ausland. Insgesamt präsentierten Unternehmen aus 28 Ländern ihre Produkte und Dienstleistungen den russischen Tierhaltern. Das breite Angebot an Technik,

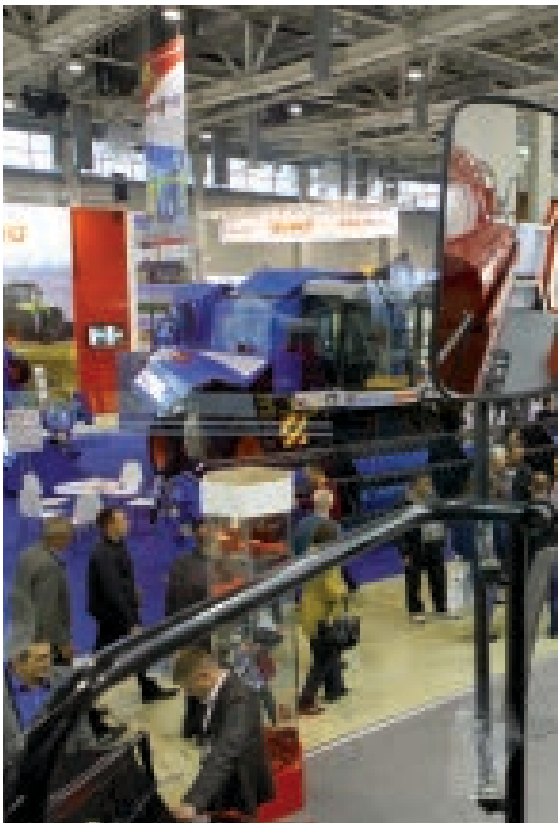


Bild oben links: **Speziell für Tierhalter konzipiert, überzeugt die AgroFarm als Top-Branchentreff mit einem hohen Maß an Internationalität. Die Messe in der russischen Hauptstadt Moskau verzeichnet 2013 mehr Aussteller und Besucher.**

Bild oben Mitte: **Spiegelbild der Branche: Im Jahr 2013 markiert die AgroTech-Russia die Position als größte russische Ausstellung für Landtechnik und Pflanzenproduktion.**

Bild oben rechts: **Ergänzend zum Ausstellungsprogramm für Wirtschaft und Wissenschaft ermöglicht die BioEnergy Italy jungen Nachwuchskräften viele Chancen zur Karriereplanung.**

Betriebs- und Produktionsmitteln, an Genetik, Futtermitteln und zur Tiergesundheit traf auf ein Fachpublikum, das sich durch hohe Professionalität auszeichnet.

AgroTech Russia

Vom 9. bis zum 12. Oktober 2013 fand in Moskau auf dem Allrussischen Ausstellungszentrum im Rahmen der Russischen Agrarausstellung „Goldener Herbst" die 8. Internationale Fachausstellung für Landtechnik und Pflanzenproduktion, die AgroTech Russia, statt. Die Veranstalter All-Russisches Ausstellungszentrum (Moskau) und DLG International GmbH zeigten sich mit dem Ergebnis sehr zufrieden: Rund 22.000 Fachbesucher informierten sich bei 453 Unternehmen und Organisationen der Agrarwirtschaft aus insgesamt 26 Ländern über moderne Technik und Managementsysteme zur Wettbewerbsverbesserung der russischen Landwirtschaft. Die AgroTech Russia war in diesem Jahr die größte Fachausstellung für Landtechnik und Pflanzenproduktion in Russland.

Durch die räumliche Nähe zum „Goldenen Herbst" erhielt die AgroTech Russia hohe Aufmerksamkeit von Spitzenvertretern der russischen Politik. So nahmen an der feierlichen Eröffnungsfeier unter anderem der russische Ministerpräsident Dmitriy Medvedev, Vize-Präsident Arkadiy Dvorkovich und Landwirtschaftsminister Nikolai Fedorov teil. Darüber hinaus wurde die AgroTech Russia von offiziellen Delegationen mit Gouverneuren und regionalen Landwirtschaftsministern aus über 50 Regionen Russlands besucht.

Auch in diesem Jahr bot das Fachprogramm der AgroTech Russia den Besuchern eine hervorragende Plattform für Diskussionen aktueller Fragen. Highlight hierbei war, neben dem russisch-niederländischen Agrobusiness-Forum, ein internationales Investitionsforum. Es stand unter dem Thema „Investitionen in der Agrarwirtschaft: Die Rolle des Staates und der Wirtschaft". Hieran haben unter anderem die Landwirtschaftsminister Russlands und der Niederlande teilgenommen. Minister Fedorov verwies in seiner Ansprache auf das außerordentlich hohe Investitionspotenzial innerhalb der russischen Agrarwirtschaft. Um

dieses zu erschließen, müssten „Staat und Wirtschaft ihre Kräfte bündeln". Erste Ergebnisse aus einer Befragung der AgroTech Russia-Aussteller bestätigen das hohe Investitionspotenzial. Die meisten von ihnen bewerten die gegenwärtige Investitionsneigung der russischen Investoren und Landwirte positiv und erwarten daher ein reges Nachmessegeschäft.

AG Connect Expo & Summit

Die Veranstalter konnten Besucher aus mehr als 50 Ländern verzeichnen. Die überwiegende Zahl kam aus den USA und aus Kanada. Elf Prozent der Besucher kamen aus dem Ausland, was selten auf US-amerikanischen Agrar-Ausstellungen vorzufinden ist. Beeindruckt zeigten sich die Aussteller von der hohen Besucherqualität. Mit mehr als 50 Veranstaltungen in Form von Vorträgen, Workshops und Diskussionsrunden sowie 30 begleitenden Industrieveranstaltungen konnten sich Besucher und Aussteller über die neusten Entwicklungen im US-Markt und weltweit informieren.

BioEnergy Italy

Die Fachausstellung hat ihre Stellung, die wichtigste Informationsplattform rund um regenerative Energien mit dem Schwerpunkt Bioenergie in Italien zu sein, eindrucksvoll bestätigt. Dieses Fazit zogen die Veranstalter CremonaFiere S.p.a. (Messe Cremona) und DLG International GmbH. Vom 28. Februar bis 2. März 2013 präsentierten auf dem Ausstellungsgelände in Cremona 149 Aussteller, die meisten aus Italien und aus Deutschland, ein umfangreiches Angebot mit den Schwerpunkten Biogas, Geothermie, Energie aus Holz und Energie aus Nebenprodukten der Nahrungsmittelindustrie. Das umfassende Infoangebot nutzen insgesamt rund 10.000 Landwirte, Wissenschaftler, Berater und Industrievertreter. Prominenter Messebesucher war zudem Paolo de Castro, Vorsitzender des Ausschusses für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung bei der Europäischen Kommission in Brüssel. Insgesamt 35 Konferenzen, Workshops und Forumsveranstaltungen an den drei Veranstaltungstagen rundeten das Fachangebot ab. Ein Schwerpunktthema dabei war die Gewinnung von Bioenergie aus Resten der Nahrungsmittelproduktion. Ein besonderer Fokus lag dabei auf der Resteverwertung aus der Tomaten- und Olivenölproduktion sowie aus der Weinherstellung. Ein Höhepunkt war zudem die Verleihung der „Best Practices Awards" an besonders nachhaltig wirtschaftende, innovative und vorbildlich geführte Bioenergieprojekte in Italien sowie an herausragende Dissertationen im Bereich Bioenergie. Die Auszeichnungen wurden von Vertretern des größten italienischen Umweltverbandes „Laegambiente" und DLG-Vorstandsmitglied Maximilian Graf Hardegg verliehen.

DLG Verlag GmbH

Gute Perspektiven für Fachmedien

Die DLG Verlagsgruppe befindet sich weiterhin in einem Umstrukturierungsprozess. Ziel der Umstrukturierungsmaßnahmen ist es, die Verlagsprodukte noch enger auf die Informationsbedürfnisse sowie das Leser- und Nutzerverhalten der Zielgruppen auszurichten.
Alle Zeitschriften haben sich inhaltlich weiter entwickelt und verzeichnen durchweg positive Umsatzentwicklungen. Die neuen Online-Medien sind am Markt etabliert und können zukünftig crossmedial genutzt werden. Synergieeffekte wurden stärker genutzt.

DLG-Verlag GmbH

2013 wurde das Buchprogramm des Verlages weiter fokussiert und die neue Buchreihe „AgrarPraxisKompakt“ erfolgreich ausgebaut. Die Neuausrichtung der Fachzeitschrift „DLG Lebensmittel“ wurde vom Markt angenommen und bietet dem DLG-Verlag für 2014 weitere Wachstumschancen. Die Reichweite des in englischer und französischer Sprache bereitgestellten Online-Portals rural21.com, welches Themen rund um die ländliche Entwicklung von Entwicklungsländern widerspiegelt, konnte im Jahr 2013 wesentlich gesteigert werden. Die strategische Ausrichtung des Verlagsbereiches Landtourismus wurde neu konzipiert. Die Umsetzung der neuen Strategie, welche stärker auf landtouristische Konzepte der DLG-geprüften Betriebe eingeht und deren Qualität hervorheben soll wird stufenweise umgesetzt. Das schließt unter anderem den Relaunch des dazugehörigen Online-Portals landtourismus.de. Der Messekatalog zur Agritechnica wurde relauncht. Der Messekatalog und Online-Auftritt der Messe „agra“ in Leipzig wurde erstmals vom DLG-Verlag erstellt und vermarktet.

DLG-Mitteilungen

In 2013 hat sich die Diskussion um die Rolle der modernen Landwirtschaft in der Gesellschaft fortgesetzt. Gleichzeitig erleben wir eine beschleunigte Dynamik bei der Entwicklung der Betriebe. Die DLG-Mitteilungen gaben Landwirten in diesem Spannungsfeld Orientierung mit Titelthemen zu Kommunikation, Betriebswachstum oder Zukunft der Tierhaltung. Die Praxis fand sich in Schwerpunkten zu Eiweißpflanzen, zum Rapsanbau oder zur Digitalisierung des Ackerbaues wieder. Über den Tellerrand in eine gemeinsame globale Zukunft schauten Themen wie „Welternährung“ oder „Aufschwung in Afrika“.
Betriebsführung und Markt sind nach wie vor die Rubriken, die den Charakter der DLG-Mittei-

lungen als Spezialzeitschrift für Management orientierte Unternehmer prägen, ohne sich auf die doch sehr überschaubare Gruppe der „Agrar-Manager“ zu beschränken.
Die DLG-Mitteilungen sind und bleiben eine Zeitschrift für Landwirte. Die vielfältigen Sonderteile – Pflanzenschutz-Praxis, Saatgut-Magazin, Betriebszweig Energie, Spezial Düngung sowie Management Milch und Schwein – boten auch 2013 die „benchmark“ für die fachliche Diskussion in diesen Bereichen. Zur Agritechnica wurde wiederum eine Ausgabe des Spezials „Beruf und Karriere“ produziert und erfolgreich beworben und abgesetzt.

DLG AgroFood Medien 2013

Für die DLG AgroFood Medien GmbH lag im Jahr 2013 das Hauptaugenmerk auf der Weiterentwicklung der Zeitschriften und der Entwicklung neuer Produkte und Ideen. Die Intensivierung des Kontakts mit Anzeigenkunden und Autoren sowie die intensive Ansprache potenzieller Leser wurde bei all dem nicht aus dem Auge verloren. So konnten den Lesern im abgelaufenen Jahr eine Reihe Themenspecials präsentiert werden, die auch für die Anzeigenkunden ein echter Zugewinn waren.
In der „Milchpraxis“ wurden zwei Themenspecials veröffentlicht. Das erste Special zum Thema „Grünland/Grassilage“ und das zweite zum Thema „Maissilage“. Die Fachzeitschrift „Raps“ hat sich zum ersten Mal seit vielen Jahren wieder intensiv dem Thema „Körnerleguminosen“ gewidmet. Dieses Thema wird im Jahr 2014 in zwei weiteren Specials intensiv weiter verfolgt. Das „GetreideMagazin“ begleitete in einem Special „Smart Farming“ erfolgreich die Sonderausstellung im Rahmen der Agritechnica 2013. Ergänzend zu den Inhalten der Specials in der Milchpraxis, ist die Fachzeitschrift seit diesem Jahr Medienpartner der Webseite www.rinderkrankheiten.com. Dieses hochwertige Internetangebot bietet den Milchproduzenten zahlreiche wertvolle Informationen rund um das Thema Tiergesundheit und Gesundheitsmanagement. Diese Inhalte ergänzen die fachliche Ausrichtung der „Milchpraxis“ optimal und bieten den Lesern einen echten fachlichen Zusatznutzen. Das Jahr 2013 hat gezeigt, dass es trotz der zahlreichen Informationsangebote am Markt noch immer Potenzial gibt für fachlich hochwertige Produkte. Die DLG AgroFood Medien GmbH geht diese Chance intensiv an.

DLG TestService GmbH

Qualität auf wissenschaftlicher Basis

Die DLG TestService GmbH zählt zu den führenden Dienstleistern in der Qualitätssicherung und -förderung von Weinen, Getränken, Lebensmitteln sowie angrenzenden Produktbereichen, beispielsweise Logistik und Heimtiernahrung in Europa.

Das Dienstleistungsspektrum umfasst die Bereiche Qualitätsmanagement, Qualitätssicherung, Audits, Zertifizierungen, Produkttests (Labor, Sensorik, Verpackung), Auszeichnungen sowie kundenspezifische Qualitätsprojekte und Sortimentsberatung.

Die Arbeit der DLG TestService GmbH basiert auf eigenen wissenschaftlich entwickelten und fachlich anerkannten Methoden und der Zusammenarbeit mit einem Netzwerk erfahrener Experten aus den verschiedenen Lebensmittelbereichen.

DLG-Zertifikat für Wein

Auf Basis eigener wissenschaftlich entwickelter und fachlich anerkannter Methoden sowie dank der Zusammenarbeit mit einem Netzwerk erfahrener Experten aus den verschiedenen Produktbereichen hat die DLG das DLG-Zertifikat für Wein entwickelt. Der DLG QM-Wein beschreibt als einzige gesamtbetriebliche Zertifizierung Europas einen produktspezifischen Qualitätsstandard für Wein. Er „kontrolliert“ die Qualität der Produkte von der Produktion bis zum Verbraucher. Dafür werden Erzeuger vor Ort und somit die gesamte Prozesskette nach den DLG-eigenen Qualitätsstandards zertifiziert. DLG-Experten sind rund um den Globus unterwegs und auditieren die teilnehmenden Betriebe in vorgeschriebenen Abständen. Nur Betriebe mit einem DLG-Prozess-Zertifikat können Produkte für das DLG Produkt-Zertifikat anmelden. Das Produkt-Zertifikat wird aktuell in den Bereichen Wein (DLG-Zertifikatsweine) und Heimtiernahrung vergeben. Die

Bild oben: **Optimale Bedingungen für sensorische Lebensmitteltests: Der Testbereich im Competence Center Food & Beverage entspricht den aktuellen wissenschaftlichen Vorschriften (nach DIN EN ISO 8589-2010) für das sensorische Prüfen von Lebensmitteln. Optimale Lichtqualität, geruchsfreie Materialien sowie variable einsetzbare Testmodule für Einzel- und Gruppenprüfungen bieten beste Voraussetzungen für kundenspezifische Lösungen im Bereich Experten- und Verbrauchertests sowie für Schulungsangebote rund um das Thema Lebensmittelsensorik.**

Bild links: **Lebensmittelsensorik: Die DLG TestService GmbH setzt mit dem DLG-5-Punkte-Schema® eine wissenschaftlich akkreditierte Methode sowie geschulte Experten-Panels für die sensorische Bewertung von Lebensmitteln und Getränken zur Qualitätssicherung ein. Ein Schwerpunkt liegt auf der sensorischen Qualitätsbeurteilung von Weinen und anderen alkoholischen Getränken. Die DLG TestService GmbH ist akkreditierte Zertifizierungsstelle für Produkte nach DIN EN 45011 in den Bereichen Wein, Sekt und Perlwein.**

Auditoren der DLG TestService zertifizieren Betriebe rund um den Globus. Nicht nur vor Ort beraten und bereiten Experten auf Audits wie beispielsweise IFS und HACCP vor.
Die Zertifizierungen können Bestandteil eines umfassenden Auszeichnungskonzepts sein, wie dem DLG-Produkt-Zertifikat „SEHR GUT“ oder „GUT“. Darüber hinaus wurden eigene Qualitätsstandards für Fleischerzeugnisse sowie Logistik und Heimtiernahrung entwickelt. Der internationale Standard „DLG Nachhaltige Logistik“ definiert für die Lebensmittelbranche Kriterien im Bereich nachhaltiger, logistischer Dienstleistungen. Zentrale Aspekte sind nachhaltiges Wirtschaften, Umweltorientierung, Regionalität sowie Transparenz und Sicherheit.

Hochprofessionelle Laboranalysen

Die Erwartungen von Verbrauchern und Handel an die Qualität von Lebensmitteln ist so hoch wie nie. Immer komplexer werden die Anforderungen an Qualitätsprofile von Produkten. Ob Authentizitätsprüfung, Rückstandsanalytik oder komplexe chemisch-physikalische Dokumentationen – die DLG TestService GmbH steht für Kompetenz in der Qualitätskontrolle – von der Routine-Analyse bis zu anforderungsspezifischen Untersuchungen. Für die Beurteilung der analytischen Qualität von Lebensmitteln oder auch Tiernahrung stehen ausgefeilte Analysemethoden zur Verfügung, die eine umfassende und an aktuellen wissenschaftlichen Standards orientierte Qualitätskontrolle ermöglichen. Das Leistungsspektrum umfasst produktspezifisch bis zu 300 verschiedene Prüfparameter, die die Verkehrsfähigkeit und Qualität der Erzeugnisse sicherstellt. Alle Kriterien werden regelmäßig auf ihre wissenschaftliche Aktualität und Marktrelevanz hin überprüft.

Lebensmittelrechtliche Prüfungen und Deklarationskontrolle

Die DLG TestService GmbH übernimmt die vollständige Kennzeichnungs- und Verkehrsfähigkeitsprüfung eines Lebensmittels für den deutschen Markt an Hand der aktuell gültigen gesetzlichen Bestimmungen. Zuverlässige Aussagen und Stellungnahmen über die Ausstattung von Produkten werden erstellt. In „Zweifelsfällen“ erfolgt die Abstimmung mit zuständigen Behörden sowie weiteren Institutionen.

Qualitätsmanagement

Die Anforderungen an die Qualität bei der Herstellung und dem Vertrieb von Lebensmitteln steigen ständig. Immer komplexere Anforderungen müssen in Betriebsprozesse integriert werden.

SEMINARE UND SCHULUNGEN

In Gau-Bickelheim, im Herzen der rheinhessischen Schweiz gelegen, erfüllt das Competence Center Food & Beverage alle Anforderungen an einen modernen und attraktiven Veranstaltungsort für Seminare und Schulungen:

- Verkehrsgünstige Lage: etwa fünf Minuten. von der Autobahn A61; Anbindung durch öffentliche Verkehrsmittel
- Kostenlose Parkplätze
- Attraktive Freizeitangebote wie Weinkultur, Wandern und Golf
- Optimales Spektrum an größeren und kleineren Seminar- und Testräumen. Alle Raumgrößen verfügen über Tageslicht und eine umfassende technische Grundausstattung im Bereich Medientechnik.
- Die Experten der DLG TestService unterstützen Kunden auch bei der Konzeption von Weiterbildungsprojekten und stellen Referenten aus dem eigenen Experten-Netzwerk zur Verfügung.

Ebenso steigen die Erwartungen der Verbraucher an die analytische und sensorische Qualität von Lebensmitteln. Auf allen Stufen des Produktionsprozesses (Rohstoffe, Verarbeitung, Transport und fertiges Produkt) ist die regelmäßige Definition und Kontrolle von Qualitätsstandards deshalb der Garant für einen nachhaltigen Markterfolg.

Die DLG TestService GmbH entwickelt zusammen mit Industrie und Handel Qualitätssicherungsmaßnahmen, definiert Qualitätskriterien und überwacht deren Umsetzung mit dem Ziel, überdurchschnittliche Lebensmittelqualität zu produzieren. Dafür werden Prozesse im Unternehmen analysiert, mögliche Schwachstellen definiert und Handlungsempfehlungen ausgearbeitet sowie individuelle Qualitätskonzepte entwickelt.

Das Dienstleistungsspektrum umfasst:

- Qualitätsprüfungen (Sensorik, Laboranalysen, lebensmittelrechtliche Prüfungen, Deklarationskontrollen,)
- Zertifizierungen und Audits,
- Individuelle Qualitätskonzepte, unter anderem Sortimentsberatung und Coaching.

Individuelle Test-Designs für sensorisches Prüfen

- Zusammen mit Kunden entwickeln die Experten der DLG TestService individuelle Qualitätssicherungskonzepte. Dazu gehören die Definition sensorischer Standards im Rahmen der Produktentwicklung und der laufenden Qualitätskontrolle, die exakte Beschreibung von Merkmalseigenschaften, die Entwicklung individueller Test-Designs für bestimmte Komponenten sowie bewertende Prüfungen.
- Die DLG TestService verfügt mit dem DLG-5-Punkte-Schema® über eine wissenschaftlich anerkannte Methode zur sensorischen Qualitätsprüfung von Lebensmitteln.
- Der Testbereich im Competence Center Food & Beverage entspricht den aktuellen wissenschaftlichen Vorschriften (zertifiziert nach DIN EN ISO 8589-2010) für das sensorische Prüfen von Lebensmitteln.

Teil II:

Namen, Daten, Fakten

1. Vereinsorgane und Mitglieder **72**

2. Personalien **76**

3. Verleihungen, Ehrungen **79**

4. Bundesehrenpreise **91**

5. Preise für die Ernährungswirtschaft **104**

6. DLG-Veranstaltungen **106**

7. Sitzungen der DLG-Gremien **118**

8. Ausstellungen **126**

9. DLG-Qualitätsprüfungen Lebensmittel **129**

10. DLG-Tests Landwirtschaft **142**

- Landtechnik Berichte und Tests 142
- DLG-Gütezeichen und -Qualitätssiegel für landwirtschaftliche Betriebsmittel 147
- DLG-Gütezeichen „Urlaub auf dem Bauernhof / Winzerhof“ und „Landurlaub“ 148

VEREINSORGANE UND MITGLIEDER

Vereinsorgane

Mitgliederversammlung
am 16. Januar 2013 in Berlin

- Vorlage des Geschäftsberichts 2012
- Wahlen zum Gesamtausschuss
- Verleihung der Internationalen DLG-Preise
- Vortrag von Philip von dem Bussche, KWS SAAT AG, Einbeck: „Nachhaltigkeit: Fortschritt oder Nostalgie?“

Gesamtausschuss
am 16. Januar 2013 in Berlin

- Personelles:
  a) Wahlen zum Vorstand
  Neu in den Vorstand gewählt wurden Martin Umhau, Oschatz (Sachsen) und Philipp Schulze Esking aus Billerbeck (Nordrhein-Westfalen). Wiedergewählt wurden Ludwig Spanner aus Essenbach (Bayern) und Prof. Dr. Olaf Christen von der Universität Halle-Wittenberg (Sachsen-Anhalt).
  b) Berufungen zum Gesamtausschuss
  c) Wahlen zum Gesamtausschuss
- Genehmigung Haushaltsvoranschlag 2013
- Fachvortrag:
  „Aktuelle Themen der Agrarpolitik“
  MinDir Dr. Dietrich Guth,
  Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Berlin
- Verschiedenes

Gesamtausschuss
am 4. September 2013 in Magdeburg

- Jahresabschluss 2012
  a) Bericht des Vorstandes
  b) Bericht der Rechnungsprüfer
  c) Feststellung des Jahresabschlusses und Entlastung des Vorstandes
- Bestellung der Wirtschaftsprüfungsgesellschaft für das Jahr 2013
- Anpassung der Mitgliedsbeiträge
- Fachvortrag: „Agrarspekulationen mit Indexfonds: Nützlich oder verwerflich?“
  Prof. Dr. Thomas Glauben, Direktor Leibniz Institute of Agricultural Development in Central and Eastern Europe (IAMO)
- Verschiedenes

Vorstand
Fünf Sitzungen:
Besondere Schwerpunkte:

- Internationalisierung
- DLG-Verbraucherrat
- Kommunikationsstrategien moderner Landwirtschaft in der Gesellschaft
- Land & Genuss 2013
- DLG-Unternehmertage 2013
- DLG-Wintertagung 2014
- Jahresabschluss 2012
- Agritechnica 2013
- Strategieprozess der DLG
- Weiterentwicklung DLG-Preismünzen
- Haushalt/Planung 2014

Neu im Gesamtausschuss

Die Gesamtheit der Mitglieder wird durch den Gesamtausschuss vertreten. Alljährlich wird rund ein Drittel der Gesamtausschuss-Mitglieder von der Mitgliederversammlung neu- oder wiedergewählt bzw. vom Vorstand neu- oder wiederberufen. Folgende Mitglieder wurden in Berlin für die Jahre 2013 bis 2015 gewählt bzw. berufen:

Prof. Dr. Alfons Balmann	Direktor des Leibniz-Institutes für Agrarentwicklung in Mittel- und Osteuropa (IAMO), Halle an der Saale (SachsenAnhalt)
Helmut Bleckwenn	Landwirt und Geschäftsführer der DexTerra GmbH & Co. KG, Garmissen (Niedersachsen)
Dietmar Brauer	Landwirt und geschäftsführender Gesellschafter der Norddeutschen Pflanzenzucht, Holtsee (Schleswig-Holstein)
Heinrich von der Decken	Landwirt, Gutsverwaltung Panker, Panker (Schleswig-Holstein)
Prof. Dr. Dr. Matthias Gauly	Georg-August-Universität Göttingen, Fakultät für Agrarwissenschaften, Göttingen (Niedersachsen)
Dr. Dr. h.c. mult. Gerhard Greif	Präsident der Stiftung Tierärztliche Hochschule Hannover, Hannover (Niedersachsen)
Franz-Xaver Högl	Landwirt, Volkenschwand (Bayern)
Prof. Dr. Johannes Holzner	Landwirt, FH-Professor an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Langenbach (Bayern)
Marcus Horsch	Landwirt, Schackenthal (Sachsen-Anhalt)
Prof. Dr. Folkhard Isermeyer	Präsident des Thünen-Instituts, Braunschweig (Niedersachsen)
Dr. Frank Lorenz	Leiter der landwirtschaftlichen Beratung, Marketing und Vertrieb der LUFA Nord-West, Oldenburg (Niedersachsen)
Anna Luetgebrune	Landwirtin, Lage (Nordrhein-Westfalen)
Karl Heinz Mann	Unternehmensberater, Göttingen (Niedersachsen)
Prof. Dr. Detlev Möller	Universität Kassel, Fachbereich Ökologische Agrarwissenschaften, Witzenhausen (Hessen)
Klaus Münchhoff	Landwirt, Gut Derenburg, Derenburg (Sachsen-Anhalt)
Jakob Opperer	Präsident der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, Freising-Weihenstephan (Bayern)
Leonhard Ost	Präsident des Bundesverbandes der Maschinenringe e. V., Neuburg an der Donau (Bayern)
Joachim Rukwied	Präsident des Deutschen Bauernverbandes, Berlin
Mortimer von Rümker	Landwirt, Friedrichswerth (Thüringen)
Dr. Klaus-Dieter Schumacher	Group Vice President der Nordzucker AG, Braunschweig (Niedersachsen)
Peter Seeger	Landwirt, Otzberg (Hessen)
Judith Siebers	Landwirtin, Kleve (Nordrhein-Westfalen)
Johannes Thomsen	Dipl.-Ing., Referatsleiter Rinderproduktion der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein, Lehr- und Versuchszentrum Futterkamp, Blekendorf (Schleswig-Holstein)
Dr. Frederik Volckens	Landwirtschaftlicher Unternehmensberater, Rosdorf (Niedersachsen)
Prof. Dr. Werner Wahmhoff	Leiter der Abteilung Umweltforschung und Naturschutz der Deutschen Bundesstiftung Umwelt e.V., Osnabrück (Niedersachsen)

Fachinformations-Netzwerk für Mitglieder

Die DLG hat den Mitgliedern im Jahr 2013 eine breite Palette von Fachthemen angeboten. In den Fachtagungen, Seminaren und Workshops sowie zum Beispiel auf dem DLG-Stand zur Agritechnica oder mit den DLG-Merkblättern und den Prüfberichten erhielten die Mitglieder erstklassige Informationen aus jedem Bereich der landwirtschaftlichen Praxis. Bei den wegweisenden Zukunftsforen, wie der DLG-Wintertagung oder den DLG-Unternehmertagen, erhielten die DLG-Mitglieder von hochkarätigen Referenten in den Vorträgen und Arbeitskreisen Informationen und Impulse aus erster Hand. Die praxisnahen DLG-Fachtagungen geben Orientierung und konkrete Entscheidungshilfen für die tägliche Arbeit.

25.000. Mitglied auf der Agritechnica

Die Vielfalt und Qualität der fachlichen Angebote spiegeln sich in den steigenden Mitgliederzahlen wider, so dass wir zur Agritechnica auf dem DLG-Stand das 25.000. Mitglied begrüßen konnten. Erstmals präsentierte sich die DLG ihren Mitgliedern und dem Fachpublikum nicht in einer Halle sondern im Pavillon

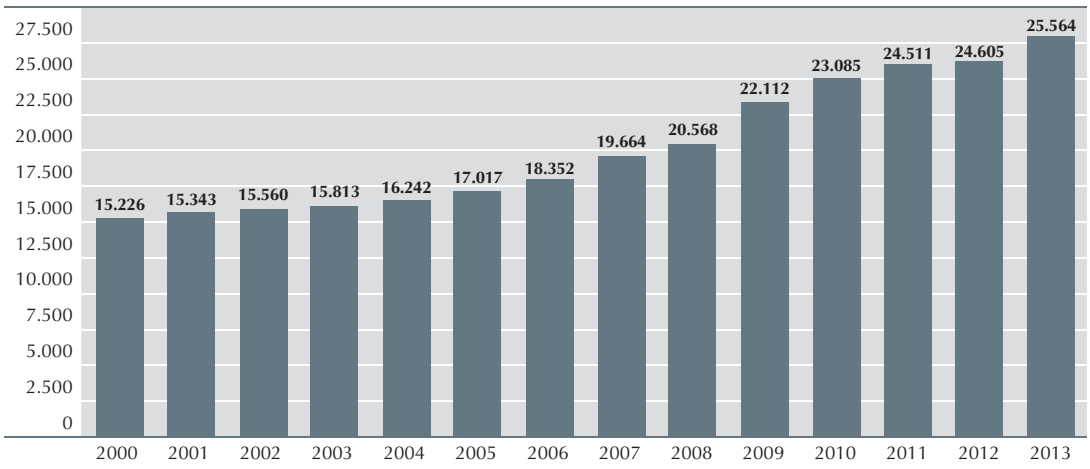
35. Dieser neue Standort wurde sehr gut angenommen. Das neue Standkonzept beinhaltete zusätzlich die Integration der International Visitors Lounge (IVL), den Treffpunkt der internationalen Gäste. Neben den fachlichen Angeboten wurden die Mitglieder, die seit 50 Jahren Mitglied sind, mit der Goldenen Urkunde und der Goldenen Ehrennadel geehrt. Ein weiteres Highlight war der tägliche Auftritt der Peterson Farm Brothers auf der Event-Bühne des DLG-Standes. Die Peterson Farm Brothers sind die „Social Media Stars" aus Kansas/USA, die als junge Landwirte mit ihren Coversongs in den Internet-Medienkanälen wie ‚YouTube' sehr erfolgreich sind.

Die etablierten Angebote der DLG aus dem Printbereich sind weitere Elemente in dem Fachinformationsnetzwerk für die DLG-Mitglieder. Hierzu zählen die monatlich erscheinenden „DLG-Mitteilungen", die mit regelmäßig beigelegten Sonderteilen, wie „Pflanzenschutz-Praxis", „Saatgut Magazin", „Management Milch", „Management Schwein" sowie dem Special „Betriebszweig Energie", das Fachmagazin für den Unternehmer-Landwirt sind. Die neuesten Trends aus dem Bereich Test & Technik werden vierteljährlich in dem Magazin „DLG-Test Landwirtschaft" publiziert. Für den Nachwuchs wurden im Herbst zwei Magazine aufgelegt. Der Titel „Beruf und Karriere" richtet sich an Schüler und Studenten der landwirtschaftlichen Ausbildungswege und das Magazin „Karriere Guide" an die Schüler und Studenten aus den Bereichen Ernährung und Lebensmitteltechnologie. Die Zeitschrift „DLG Lebensmittel" erscheint vierteljährlich und ist das Fachmagazin für DLG-Mitglieder aus der Lebensmittelbranche.

DLG-Mitglieder

Am 31. Dezember 2013 hatte die DLG 25.564 Mitglieder, und zwar 24.563 Einzelmitglieder und 1.001 korporative Mitglieder.

Entwicklung der DLG-Mitgliederzahlen 2000 bis 2013



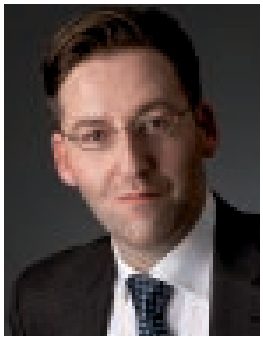
PERSONALIEN

Neues Vorstandsmitglied

Philipp Schulze Esking,
Landwirt,
Billerbeck, Nordrhein-Westfalen

Neues Vorstandsmitglied

Martin Umhau,
Landwirt,
Oschatz, Sachsen



Neuer Leiter

Dietrich Holler,
DLG-Servicebereich Kommunikation,
Frankfurt am Main

Neue Leiterin

Petra Krause,
DLG-Zertifizierungsstelle,
Frankfurt am Main

Neuer Vorsitzender

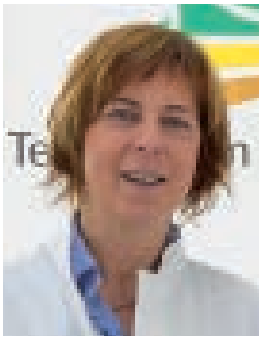
Dr. Joachim Eder,
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft,
Freising, DLG-Ausschuss für
Pflanzenzüchtung und Saatgut

Neuer Vorsitzender

Georg Herbertz,
Kempten,
Ausschuss für Milchtechnologie

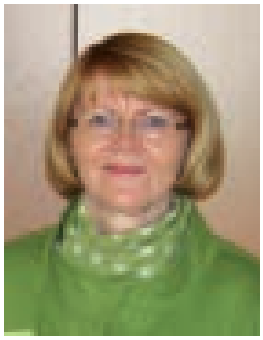
Neuer Vorsitzender

Volker Henties,
Rechtsanwalt, Helmstedt,
DLG-Arbeitsgruppe Agrarrecht



Neue Bevollmächtigte

Dr. Elke Müller-Hohe,
Chemisches und Veterinär-
untersuchungsamt, Freiburg,
DLG-Qualitätsprüfung für Fisch & Seafood



Neue Bevollmächtigte

Prof. Dr. Ingrid Seuß-Baum,
Hochschule Fulda,
Fulda,
DLG-Qualitätsprüfung für Tiefkühlkost

Wir gedenken

Fritz Lachenmaier, Schwäbisch-Gmünd

Wilhelm Weber, Söhde-Hoheneggelsen

VERLEIHUNGEN UND EHRUNGEN

Max-Eyth-Denkmünze in Silber an Werner Hilse

Der Vorstand der DLG hat den stellvertretenden Präsidenten des Deutschen Bauernverbandes und Präsidenten des Landesbauernverbandes Landvolk Niedersachsen Werner Hilse (links) aus Schnega-Warpke mit der Max-Eyth-Denkmünze in Silber ausgezeichnet. Damit würdigt die DLG Hilses große Verdienste um die deutsche Landwirtschaft und um die DLG. Präsident Bartmer überreichte die Medaille am 15. Januar 2013 im Rahmen der DLG-Wintertagung in Berlin.

Bartmer bezeichnete Hilse als einen landwirtschaftlichen Unternehmer, der mit seinem Denken und Handeln weit über das Hoftor hinaus nicht nur eine eigene erstaunliche betriebliche Entwicklung ausgelöst, sondern vielen, gerade jungen Landwirten ein eindrucksvolles Beispiel von Unternehmertum gegeben hat. Bereits mit 18 Jahren hat der Landwirtschaftsmeister den elterlichen Betrieb übernommen und mit Weitsicht, unternehmerischem Geschick und Gespür für die Märkte kontinuierlich ausgebaut. Darüber hinaus ist für Hilse die Vertretung der Interessen des Berufsstandes ein absolutes „Muss“. So ist er seit 2003 Präsident des Landesbauernverbandes Landvolk Niedersachsen, seit 2006 Vizepräsident des Deutschen Bauernverbandes (DBV) und dank seiner umfangreichen Kenntnisse und Erfahrungen der Ansprechpartner für alle den Markt betreffenden Fragen im Deutschen Bauernverband. Auch auf internationaler Ebene ist er gut vernetzt, er vertritt den DBV im Europäischen Bauernverband (COPA) und ist somit als „Außenminister“ die deutsche Stimme beim EU-Ausschuss der Bauernverbände. Der DLG ist er seit über 25 Jahren als Mitglied verbunden und gehört seit 2005 dem Gesamtausschuss an, dem höchsten Entscheidungsgremium der DLG. 2007 wurde er in den DLG-Vorstand gewählt. Hier brachte er die aus seinen vielfältigen Aufgaben gezogenen Erfahrungen und Erkenntnisse ein und setzte sich insbesondere für die Verbindung des Berufsstandes mit der DLG ein.

Max-Eyth-Denkmünze in Silber an Dr. Heiner Wüsten

Ebenfalls im Rahmen der DLG-Wintertagung am 16. Januar in Berlin konnte DLG-Präsident Bartmer den Landwirt Dr. Heiner Wüsten aus Bocksee (Mecklenburg-Vorpommern) mit der Max-Eyth-Denkmünze in Silber auszeichnen. Der Vorstand der DLG würdigt damit dessen große Verdienste um die deutsche Landwirtschaft und um die DLG. Bartmer bezeichnete Wüsten als eine Persönlichkeit, die durch ihr außergewöhnliches Engagement in verschiedenen DLG-Gremien im besten Eyth'schen Sinne „Impulse für den Fortschritt“ gibt. Dabei sind Praxisnähe und wissenschaftliche Gründlichkeit das Markenzeichen von Dr. Wüsten.

Seit über 20 Jahren bringt Dr. Wüsten (rechts) sein Wissen und Können in die DLG-Arbeit ein. So als Vorsitzender im Ausschuss für Ackerbau, als Mitglied im Hauptausschuss des Fachzentrums Land- und Ernährungswirtschaft sowie seit 2008 als Mitglied im Gesamtausschuss. Darüber hinaus engagiert er sich im Ausschuss für Pflanzenernährung, bei den European Pig Producers und den European Arable Farmers. Zudem nimmt er als Mitglied im Beirat des Internationalen DLG-Pflanzenbauzentrums aktiv Einfluss auf die Profilierung des Standortes Bernburg. Mit seinem überzeugenden Auftreten als DLG-Mitglied in Fachorganisationen auch außerhalb der DLG festigt er den Ruf der DLG im In- und Ausland.

Max-Eyth-Denkmünze in Silber an Prof. Dr. Hans Schenkel

Für seine besonderen Verdienste um die Landwirtschaft und um die Facharbeit der DLG wurde der Leiter der Landesanstalt für Landwirtschaftliche Chemie an der Universität Hohenheim, Prof. Dr. Hans Schenkel (links), vom Vorstand der DLG mit der Max-Eyth-Denkmünze in Silber ausgezeichnet. Präsident Bartmer überreichte Medaille und Urkunde im Rahmen der DLG-Unternehmertage am 4. September 2013 in Magdeburg.

Der DLG-Präsident bezeichnete Professor Schenkel als einen ausgesprochen universellen und profunden Kenner der stofflichen Welt der Landwirtschaft und der Ernährung. Als Leiter der Landwirtschaftlichen Forschungs- und Untersuchungsanstalt (LUFA) hat sich Schenkel um geeignete Untersuchungsmethoden für landwirtschaftlich genutzte Böden, Betriebsmittel und erzeugte Rohstoffe (Dünger, Feldfrüchte, Futtermittel etc.) sowie für Wirtschaftsdünger verdient gemacht.

In der Tierernährung hat er sich große Verdienste in der Futtermittelbewertung, Bedarfsermittlung, Nährstoffbilanzierung und Risikoabschätzung bei unerwünschten Transferprozessen in der Nahrungskette sowie bei der Umsetzung wissenschaftlicher Grundlagen in das Futtermittelrecht erworben. Sein großes Wissen und Können bringt Schenkel seit vielen Jahren auch in die DLG-Facharbeit ein. So ist er seit 1998 Vorsitzender der DLG-Kommission Gütezeichen Mischfutter. Darüber hinaus engagiert er sich als Mitglied im Ausschuss Futterkonservierung und im Ausschuss für Bedarfsnormen der Gesellschaft für Ernährungsphysiologie.

Max-Eyth-Denkmünze in Silber an Prof. Dr. Friedrich Bauer

Im Rahmen der Eröffnungsfeier der Internationalen DLG-Qualitätsprüfung für Schinken und Wurst in Bad Salzuflen erhielt Prof. Dr. Friedrich Bauer (links) die Max-Eyth-Denkmünze in Silber aus den Händen von DLG-Vizepräsident Prof. Dr. Achim Stiebing. Die DLG würdigt mit dieser hohen Auszeichnung Prof. Bauers vielfältiges, ehrenamtliches Engagement für die Qualitätsprüfungen für Kochwürste und Gegarte Stückware. Deren Weiterentwicklung liegt ihm seit fast zwei Jahrzehnten ebenso am Herzen wie die DLG-Facharbeit. Zu den internationalen DLG-Prüfungen werden nicht nur Produkte aus vielen Ländern eingesandt, auch durch die Teilnahme von Sachverständigen aus diesen Ländern wird der gegenseitige Informationsaustausch gestärkt. Prof. Bauer nahm 1994 das erste Mal an einer DLG-Qualitätsprüfung teil und erhielt bereits 1995 den DLG-Prüferpass. Zusätzlich zu seinen 23 Prüfungsteilnahmen als Prüfer, Prüfgruppenleiter und seit 2011 als Bevollmächtigter für die internationalen Prüfungen von Kochwürsten und Gegarten Stückwaren engagiert sich Prof. Bauer in der DLG-Kommission für Fleischwirtschaft. Der gegenseitige Informationsaustausch wird häufig erweitert, denn auch beim ersten DLG-Sensorik-Seminar in Österreich in 2012 war Prof. Bauer an der Organisation beteiligt.

Max-Eyth-Denkmünze in Silber an Dr. Irina Dederer

Ebenfalls vom Vorstand der DLG geehrt wurde Dr. Irina Dederer aus Kulmbach. DLG-Vizepräsident Helmut Ehlen überreichte die Max-Eyth-Denkmünze in Silber im Rahmen der Eröffnungsfeier der Internationalen DLG-Qualitätsprüfung für Schinken und Wurst in Bad Salzuflen. Die DLG würdigt mit dieser hohen Auszeichnung Dr. Dederers vielfältiges, ehrenamtliches Engagement für die Qualitätsprüfungen für Fleischerzeugnisse und Convenience-Produkte. Ihr besonderes Interesse gilt den Brühwürsten, deren Qualitätskontrolle und qualitative Weiterentwicklung ihr ebenso am Herzen liegt wie das Einbringen ihres Fachwissens in die DLG-Facharbeit. Mit ihrem Studium der Lebensmittelchemie und -technologie und der sich anschließenden Promotion an der Akademie für Volkswirtschaft in Moskau legte Dr. Dederer die fachliche Grundlage

ihrer beruflichen Tätigkeit. Seit 1998 ist sie wissenschaftliche Mitarbeiterin im Institut für Sicherheit und Qualität bei Fleisch am Max Rubner-Institut in Kulmbach. 1999 hat Dr. Dederer zum ersten Mal als wissenschaftliche Mitarbeiterin bei einer DLG-Qualitätsprüfung teilgenommen. Seitdem war sie insgesamt 42-mal teilweise mehrfach im Jahr als Prüferin und Prüfgruppenleiterin bei den Prüfungen für Fleischerzeugnisse und Convenience-Produkte inklusive Frischfleisch beteiligt. 2011 übernahm sie das Amt der Bevollmächtigten für Brühwürste. Außerdem bringt sie ihr Fachwissen in die DLG-Kommission für Fleischwirtschaft ein, wo sie an der Weiterentwicklung der Fach- und Methodenkompetenz der DLG mitarbeitet. Zudem hat Dr. Dederer sich bei der Durchführung der DLG-Sensorik-Seminare für Fleischerzeugnisse über viele Jahre engagiert.

Max-Eyth-Denkmünze in Silber an Prof. Dr. Helmut Dietrich

Der Vorstand der DLG hat Prof. Dr. Helmut Dietrich (rechts) aus Geisenheim mit der Max-Eyth-Denkmünze in Silber für sein ehrenamtliches Engagement in den Qualitätsprüfungen für Fruchtgetränke ausgezeichnet. Rudolf Hepp, Geschäftsführer DLG-Testzentrum Lebensmittel, überreichte Urkunde und Medaille im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfung am 8. April in Heilbronn.

Prof. Dr. Dietrich steht der DLG seit 23 Jahren als sensorischer Sachverständiger für Fruchtgetränke in den Internationalen Qualitätsprüfungen zur Verfügung. Von 1990 bis 1991 als Prüfer, anschließend als wissenschaftlicher Mitarbeiter. Seit 1996 ist er Prüfbevollmächtigter der DLG-Qualitätsprüfung für Fruchtgetränke. Seit 1992 ist er außerdem in der DLG-Kommission für Fruchtgetränke aktiv.

Als Institutsleiter Weinanalytik und Getränkeforschung an der Hochschule Geisenheim University verantwortet Prof. Dr. Helmut Dietrich ein umfangreiches Beschäftigungsfeld. Er ist außerdem Mitglied im Forschungsring des Deutschen Weinbaus, im Forschungskreis der Ernährungsindustrie, im Bundesausschuss für Weinforschung, im wissenschaftlichen Ausschuss der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologen, im Rechtsausschuss und RSK-Ausschuss des Verbandes der deutschen Fruchtsaftindustrie und Chairman der Scientific Technical Commission der Internationalen Fruchtsaftunion (IFU).

Max-Eyth-Denkmünze in Silber an Klaus Malinowsky

Klaus Malinowsky aus Nieder-Olm wurde ebenfalls vom Vorstand der DLG mit der Max-Eyth-Denkmünze in Silber ausgezeichnet. Mit dieser besonderen Ehrung würdigt die DLG sein ehrenamtliches Engagement in den Qualitätsprüfungen für Spirituosen. Anlässlich der DLG-Qualitätsprüfung am 11. April in Gau-Bickelheim konnte der Geschäftsführer des DLG-Testzentrums Lebensmittel Rudolf Hepp die hohe Auszeichnung

überreichen und die Glückwünsche des Vorstandes überbringen.

Klaus Malinowsky (rechts) bringt sein Fachwissen seit 1995 als sensorischer DLG-Sachverständiger in die Internationalen Qualitätsprüfungen für Spirituosen ein. In dieser Zeit nahm er an 23 Prüfungen teil. Er wurde 2001 in die DLG-Kommission für Spirituosen gewählt und ist seit Mai 2008 deren Vorsitzender. Seit September 2009 ist Klaus Malinowsky Mitglied des Beirates des DLG-Testzentrums Lebensmittel.

Der studierte Diplom-Ingenieur für Lebensmittel- und Gärtechnologie ist Produktionsdirektor der Gorbatschow Wodka KG und der Kuemmerling KG, Unternehmen der Henkell & Co. Sektkellerei KG. Außerdem ist der Spirituosen-Experte Mitglied des Prüfungsausschusses für Destillateurmeister an der IHK Berlin, stellvertretender Obmann der Arbeitsgruppe der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh), Mitglied im Ausschuss Betriebstechnik sowie Vorsitzender des Ausschusses für Lebensmittelrecht und -kunde des Bundesverbandes der Deutschen Spirituosen Industrie und Importeure e.V.

Max-Eyth-Denkmünze in Silber an Jörg Jacob

Der Vorstand der DLG hat Jörg Jacob (links) aus Berlin mit der Max-Eyth-Denkmünze in Silber ausgezeichnet. Mit dieser Auszeichnung würdigt die DLG sein jahrelanges ehrenamtliches Engagement in den Qualitätsprüfungen des Testzentrums Lebensmittel sowie seine fachliche Arbeit als Vorsitzender des DLG-Ausschusses für Lebensmittelsensorik. Im Rahmen der DLG-Lebensmitteltage am 25. September in Stuttgart-Hohenheim überreichte DLG-Vizepräsident Prof. Dr. Achim Stiebing Urkunde und Medaille an Jörg Jacob.

Nach seiner Ausbildung zum Koch sammelte Jörg Jacob internationale Erfahrungen in Gastronomie-Unternehmen in Schweden, Norwegen und England. An seine gastronomische Karriere schloss sich ein Studium der Lebensmitteltechnologie in Berlin an. Neben seinen beruflichen Verpflichtungen hat sich Jörg Jacob über viele Jahre hinweg in der Lebensmittelwirtschaft ehrenamtlich engagiert. So ist er seit 2009 Mitglied der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission und hat dort den Vorsitz des Ausschusses Fisch und

Fischerzeugnisse inne. Ebenfalls seit 2009 ist er Mitglied des Gesamtausschusses der DLG. Seit über 20 Jahren ist er außerdem als sensorischer Sachverständiger und Prüfgruppenleiter im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfungen für Convenience-Erzeugnisse (hier v.a. Tiefkühlkost) sowie Fisch und Seafood tätig und bringt seine fundierten Produktkenntnisse regelmäßig in den sensorischen Prüfungen als Experte ein.

2007 war Jörg Jacob maßgeblich an der Gründung des DLG-Ausschusses für Sensorik beteiligt, dessen Vorsitzender er seitdem ist. Im Rahmen seiner Funktion in diesem Ausschuss hat er sich nicht nur für die strategische Weiterentwicklung der DLG-Prüfmethode, sondern auch für zahlreiche Projekte wie die Einführung einer einheitlichen Sensorik-Sprache und die Aus- und Weiterbildung von Lebensmittelsensorikern engagiert.

Max-Eyth-Denkmünze in Bronze

Gerhard Haugk, Hohenmölsen	28.1.2013
Michael Engisch, Meddersheim	5.3.2013
Hans-Joachim Bauer, Hamburg	11.3.2013
Franz Kampsen, Cloppenburg	11.3.2013
Franz Weinbuch, Öpfingen	11.3.2013
Jens Oeltjenbruns, Elsdorf	21.3.2013
Rainer Ohling, Wetzlar	21.3.2013
Herbert Strecker, Bad Friedrichshall	21.3.2013
Ute Dummann-Haag, Darmstadt	8.4.2013
Petra Hallstein, Heppenheim	8.4.2013
Gunnar Kaiser, Edewecht	25.4.2013
Beate Schäfer, Radeberg	25.4.2013
Karl Eggart, Erkheim	7.5.2013
Klaus Herres, Leiwen	14.8.2013
Franz Sauer, Randersacker	14.8.2013
Karl-Ludwig Schwaab, Freidelsheim	14.8.2013
Werner Stoffel, Bad Dürkheim	14.8.2013
Willfried Boede, Berlin	11.9.2013
Günter Heinzig, Boffzen	22.10.2013
Joachim Grosch, Weitramsdorf	18.11.2013
Martina Turri, Hamburg	18.11.2013
Dieter Schiller, Oranienbaum	27.11.2013
Eugen Schreck, Waldbronn	27.11.2013

Internationale DLG-Preise

Mit dem Internationalen DLG-Preis konnte die DLG auch in 2013 besonders qualifizierte Nachwuchskräfte der Agrar- und Ernährungswirtschaft auszeichnen. Die sieben Preisträger kommen aus Baden-Württemberg, Bayern, Hessen und Nordrhein-Westfalen sowie aus Armenien und aus der Schweiz. Die Auszeichnungen wurden von DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer (l.) und Franziska Bennecke (2.v.r.), Vorsitzende der Jungen DLG, sowie Helmut Bleckwenn (r.), Vorsitzender der Auswahlkommission, im Rahmen der DLG-Wintertagung am 16. Januar 2013 in Berlin übergeben. Mit dem Preis will die DLG vielversprechende Nachwuchskräfte in die Lage versetzen, sich weiter zu qualifizieren, um im beruflichen Umfeld und im außerberuflichen Bereich erfolgreich für die Agrar- und die Ernährungswirtschaft zu wirken. Der Internationale Preis wurde 1985 anlässlich der Hundertjahrfeier der DLG ins Leben gerufen.

Fortbildungspreise 2013 (mit jeweils 4.000 EUR dotiert)

Samuel Finkbeiner aus Bad Liebenzell (Baden-Württemberg), Masterstudent der Agrarwissenschaften an der Universität Hohenheim und Auszubildender zum landwirtschaftlichen Familienberater
Hayk Mahoryan aus Armenien, Masterabsolvent an der Universität Weihenstephan-Triesdorf, Projektmitarbeiter der FH Weihenstephan
Bernd Müller aus Göppingen (Baden-Württemberg), Projektleiter „Agrigent“ bei SAB gGmbH in Göppingen
Harald Schüth aus Büren-Steinhausen (Nordrhein-Westfalen), Doktorand im Bereich der landwirtschaftlichen Taxation an der Universität Göttingen

Juniorenpreise 2013 (mit jeweils 2.500 EUR dotiert)

Samuel Brunner aus Remetschwil (Schweiz), Landwirt und derzeit Auszubildender zum Agrotechniker am Strickhof, einer Unternehmerschule in Lindau (Schweiz)
Fabiola Daubner aus Mammendorf (Bayern), Vertriebs- und Produktmanagerin bei Pulte & Co. KG in Prien am Chiemsee
Philipp Fay aus Pohlheim bei Gießen (Hessen), Auszubildender zum Landwirt

Nachwuchspreis für die Ernährungswirtschaft

DLG Sensorik Award an Katja Duckstein

▲ **„DLG Sensorik Award 2013“: DLG-Vize-Präsident Prof. Dr. Achim Stiebing (rechts), der Vorsitzende des DLG-Ausschusses für Sensorik Jörg Jacob (links) und Prof. Dr. Jörg Meier (HS Neubrandenburg) überreichten die Auszeichnung an Katja Duckstein von der Technischen Universität Dresden.**

Die DLG hat den Preis für herausragende Arbeiten der deutschsprachigen Sensorikwissenschaft zum dritten Mal vergeben. Mit dem „DLG Sensorik Award 2013“ wurde Katja Duckstein von der Technischen Universität Dresden ausgezeichnet. Die 26-jährige Wissenschaftlerin erhält den mit 2.500 Euro dotierten Forschungspreis für ihre Arbeit „Fehlaromen verursacht durch Lebensmittelkontaktmaterialien: Trainingskonzept für Sensorik-Panels“. Mit dem „DLG Sensorik Award“, der seit 2011 jährlich vergeben wird, fördert die DLG außergewöhnliches wissenschaftliches Engagement im Bereich der Lebensmittelsensorik. Neben der wissenschaftlichen Qualität besitzt die ausgezeichnete Forschungsarbeit einen hohen praktischen Nutzen für die Lebensmittelwirtschaft.
Die Vergabe des „DLG Sensorik Awards“ erfolgte durch die DLG und den DLG-Ausschuss für Sensorik. Die Bewerber mussten ihre wissenschaftlichen Arbeiten über ein „Call-for-Papers-Verfahren“ einreichen. Aus den eingereichten Abstracts ermittelte der wissenschaftliche Beirat im DLG-Ausschuss Sensorik dann die sechs Arbeiten, die im Rahmen der Fachveranstaltung „Sensorikwissenschaft & Nachwuchs“ auf den DLG-Lebensmitteltagen in Stuttgart/Schloss Hohenheim als Vortrag präsentiert wurden. Auf Basis dieser Präsentationen ermittelte die Experten-Jury dann die Preisträgerin.

Verleihung der Abschlussurkunden an die DLG/IAB-Trainees 2012/2013

Nachwuchskräfte sollen Begeisterung für die Landwirtschaft und das Agribusiness zeigen sowie den ständigen Willen aufbringen, die eigenen Fähigkeiten zu verbessern und stets den Mut zu kritischem Hinterfragen des eigenen Handelns beweisen. Hierauf hat DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer bei der feierlichen Verabschiedung des Trainee-Jahrgangs 2012/2013 am 24. Mai 2013 auf Schloss Montabaur hingewiesen. In seinem Festvortrag betonte Jürgen Linder, Vice President Sales Westeuropa beim Landtechnikkonzern AGCO, die große Bedeutung von qualifizierten Mitarbeitern für den Erfolg von Unternehmen. Für Linder führen neben dem richtigen Wertesystem sowie dem Wissen und Können insbesondere die positive Energie und Begeisterungsfähigkeit zum Erfolg.

20 Trainees haben erfolgreich die neun Monate dauernde berufliche Weiterqualifizierung absolviert, die von der DLG und dem Gießener Institut für Agribusiness (IAB) seit 1997 für Nachwuchsführungskräfte landwirtschaftlicher Betriebe und im Agribusiness durchgeführt wird. Damit sind insgesamt bereits 312 Nachwuchskräfte mit dem DLG-Management-Zertifikat ausgezeichnet worden. Präsident Bartmer und IAB-Direktor Prof. Dr. P. Michael Schmitz überreichten in Montabaur die Urkunden. Dass die Absolventen des Trainee-Programms in der Praxis und in der Wirtschaft sehr gefragt sind, zeigt sich auch bei diesen Absolventen: Sie werden die Leitung landwirtschaftlicher Betriebe übernehmen, in die Beratung oder ins Agribusiness wechseln.

Jungwinzer des Jahres

Zum achten Mal hat die DLG den „Jungwinzer des Jahres“ gekürt. Junge Talente aus allen Anbauregionen Deutschlands haben sich wieder um den Nachwuchspreis der deutschen Weinwirtschaft beworben. Eine Fachjury wählte aus den besten deutschen Weintalenten die Sieger aus. „Jungwinzer des Jahres“ wurde **Sebastian Strub** (2.v.r.) vom Weingut H. A. Strub in Nierstein (Rheinhessen). „Vizemeisterin“ wurde **Christine Pröstler** (Bildmitte) vom Weingut Christine Pröstler aus Retzbach (Franken). Den dritten Platz belegte **Florian Botzet** vom Weingut Botzet (2.v.l.) aus Maring-Noviand (Mosel). DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer überreichte die Urkunden im Beisein der Deutschen Weinkönigin Nadine Poss am 24. Oktober in Würzburg.

Vor einer Experten-Jury musste der Winzernachwuchs sein Können und Fachwissen in den Bereichen Oenologie, Wein-Sensorik und Weinwirtschaft in Theorie und Praxis unter Beweis stellen. Für die Endrunde hatten sich die Jungwinzer zuvor über einen Online-Test qualifiziert, der nicht nur Fachkenntnis, sondern auch ein Gefühl für die Branchenthemen der nächsten Jahre erforderte. Die zehn Kandidaten mit dem besten Ergebnis wurden Mitte September nach Frankfurt am Main eingeladen, wo von einer Fachjury die drei Erstplatzierten ermittelt wurden.

Beeindruckt war die Jury vom hohen Fachwissen und weinbaulichen Know-how der Finalteilnehmer sowie von der Qualität ihrer Weine, und ein besonderes Lob gab es von ihr für die Sieger: „Die im Rahmen des Wettbewerbs gezeigten Leistungen belegen, dass die deutsche Weinwirtschaft über einen hervorragend ausgebildeten Nachwuchs verfügt. Die Preisträger sind herausragende Talente und Vorbilder einer innovativen und zukunftsstarken deutschen Weinwirtschaft.“

Erstmals ausgezeichnet: „Jungwinzervereinigung des Jahres“

Zum ersten Mal wurde 2013 die beste Jungwinzervereinigung des Jahres gekürt. Die Experten-Jury entschied sich für Vinitiative Lauffener Weingärtner eG aus Lauffen in Württemberg. Die feierliche Preisverleihung fand am 24. Oktober in Würzburg im Beisein von DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer (links) und der Deutschen Weinkönigin Nadine Poss (rechts) statt.

Seit die rund 20 Jungwinzer und Jungwinzerinnen der Lauffener Weingärtner im Sommer 2007 bei einem Glas Wein beschlossen haben, einen eigenen Wein zu kreieren, tauschen sie ihre Erfahrungen und Eindrücke, die sie während der Ausbildungszeiten in Weinbauspitzenbetrieben Deutschlands, aber auch bei Auslandsaufenthalten in Neuseeland, Südafrika, Australien, Kalifornien, Kanada, Südtirol und Österreich gesammelt haben, untereinander aus. Aus der Idee für einen eigenen Wein wurde eine Spitzen-Rotwein-Cuvée, für die ein maximaler Stockertrag von ein bis 1,5 Kilogramm Trauben festgelegt wurde. An eine Maischegärung über mehrere Wochen schließt sich die 20-monatige Reifung im Barrique an.

In der Vereinigung Vinitiative begegnen sich fast alle Berufsfelder, die man sich im Zusammenhang mit Wein vorstellen kann: Winzer und Weinküfer, Weinbautechniker, Meister, Önologen, Agrar- und Weinwirtschaftler und Marketingfachleute. Ein Motto der Jungwinzer lautet: „Was unsere Väter geschaffen haben, wollen wir bewahren und bedingungslos Qualität erzeugen.“

Siegerehrung „DLG-Ferienhof des Jahres 2013“

Die feierliche Siegerehrung der zehn „DLG-Ferienhöfe des Jahres 2013“ fand wieder auf der „Land & Genuss“ am 20. Februar 2014 in Frankfurt am Main statt. In Anspielung auf das Motto der Erlebnismesse „Wir sind hier, um das Beste zu entdecken, was das Land zu bieten hat“, begrüßte DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer die Ferienhof-Gastgeber und überreichte die Urkunden und Medaillen. Die prämierten Betriebe garantieren ihren Gästen Landerlebnisse und Urlaubsgenuss in herausragender Qualität.

Um die führende Qualitätsauszeichnung im deutschen Landtourismus dürfen sich ausschließlich Urlaubsanbieter bewerben, die bereits das DLG-Gütezeichen „Urlaub auf dem Bauernhof“, „Urlaub auf dem Winzerhof“ oder „Landurlaub“ führen und dadurch einen guten Qualitätsstandard garantieren.

Im Rahmen eines mehrstufigen Auswahlverfahrens, das auch eine Begutachtung vor Ort auf dem Ferienhof beinhaltet, bewertete eine Fachjury aus Tourismus-Experten das Landerlebnisangebot, die Stärken und die Serviceleistungen der Wettbewerbsteilnehmer.

Die Auszeichnung „DLG-Ferienhof des Jahres 2013“ wurde an je einen Anbieter aus Niedersachsen, Nordrhein-Westfalen, Sachsen und Baden-Württemberg sowie an zwei Ferienhöfe aus Schleswig-Holstein und an vier Ferienhöfe aus Bayern verliehen.

BUNDESEHRENPREISE

Der Bundesehrenpreis ist die höchste Auszeichnung, die Unternehmen der deutschen Lebensmittelbranche erreichen können. Er wird vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz an Unternehmen verliehen, die bei den letztjährigen Qualitätsprüfungen des DLG-Testzentrums Lebensmittel die besten Gesamtergebnisse in der jeweiligen Lebensmittelkategorie erzielt haben.

Bei Fleisch, Brot und Milchprodukten werden die Bundesehrenpreise bei der 1. bis 5. Auszeichnung in Bronze, bei der 6. bis 10. Auszeichnung in Silber und ab der 11. Auszeichnung in Gold verliehen.
Bei den anderen Produktgruppen entscheidet die beste bundesweite Betriebsleistung.
Gold und Silber werden jeweils einmal verliehen, alle weiteren Betriebe erhalten den Bundesehrenpreis in Bronze.

Bundesehrenpreise Fleisch 2013

Für hervorragende Gesamtleistungen im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfungen für Fleischwaren und Feinkosterzeugnisse 2012 wurden 2013 nachstehende Firmen mit dem „Ehrenpreis des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz“ ausgezeichnet:

Bundesehrenpreisträger Gruppe 1:
1 bis 29 Vollarbeitskräfte

Metzgerei Willi Giray, Lindenberg/Allgäu	Bundesehrenpreis in Gold
Metzgerei Heindl GmbH, Untergriesbach	Bundesehrenpreis in Gold
Landmetzgerei Erich Kanefzky, Unterthürheim	Bundesehrenpreis in Gold
Metzgerei Manfred Obermaier, Pliening	Bundesehrenpreis in Gold
Metzgerei-Feinkost-Imbiss Josef Stadler, Garching	Bundesehrenpreis in Bronze

Bundesehrenpreisträger Gruppe 2:
30 bis 99 Vollarbeitskräfte

Fleischerei Gebrüder Arnold, Inhaber Helmut Arnold, Kraupa	Bundesehrenpreis in Gold
Freier & Hörner GmbH & Co.KG, Offenbach	Bundesehrenpreis in Bronze
Südbayerische Fleischwaren GmbH, Obertraubling	Bundesehrenpreis in Bronze

Bundesehrenpreisträger Gruppe 3:
100 und mehr Vollarbeitskräfte

Fleischwerk Feneberg Lebensmittel GmbH, Kempten	Bundesehrenpreis in Gold
Kaufland Fleischwaren SB GmbH & Co. KG, Neckarsulm	Bundesehrenpreis in Silber
Wilhelm Brandenburg GmbH & Co. oHG, REWE GROUP, Frankfurt am Main	Bundesehrenpreis in Bronze
Zur Mühlen ApS Co. KG, Böklunder Plumrose GmbH & Co. KG, Böklund	Bundesehrenpreis in Bronze

▲ **In festlichem Rahmen überreichte der Parlamentarische Staatssekretär Dr. Gerd Müller gemeinsam mit dem Vizepräsidenten der DLG, Prof. Dr. Achim Stiebing, die Medaillen und Urkunden. Die Siegerehrung fand am 6. Juni 2013 im Kaisersaal am Potsdamer Platz in Berlin statt.**

Bundesehrenpreise Brot und Feine Backwaren 2013

Für hervorragende Gesamtleistungen im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfungen für Brot und Feine Backwaren 2012 wurden 2013 nachfolgende Firmen ausgezeichnet:

Bundesehrenpreisträger Gruppe 1:
1 bis 15 Vollarbeitskräfte in der Produktion

Globus Handelshof St. Wendel GmbH & Co.KG, Betrieb Ludwigshafen, Ludwigshafen-Oggersheim	Bundesehrenpreis in Bronze
Bäckerei Ries, Inh. Hans Majeron, München	Bundesehrenpreis in Gold
Naturkornmühle Karl-Otto Werz GmbH & Co. KG, Heidenheim-Mergelstetten	Bundesehrenpreis in Gold

Bundesehrenpreisträger Gruppe 2:
16 bis 99 Vollarbeitskräfte in der Produktion

D. Entrup-Haselbach GmbH & Co.KG, Gevelsberg	Bundesehrenpreis in Bronze
Konditorei Brüder Oebel GmbH, Köln-Höhenberg	Bundesehrenpreis in Gold
Mestemacher GmbH, Gütersloh	Bundesehrenpreis in Bronze

Bundesehrenpreisträger Gruppe 3:
100 bis 299 Vollarbeitskräfte in der Produktion

Biebelhausener Mühle GmbH u. Co. KG, Ayl-Biebelhausen	Bundesehrenpreis in Gold
Harry-Brot GmbH, Betrieb Hannover, Hannover	Bundesehrenpreis in Gold
Harry-Brot GmbH, Betrieb Schenefeld, Schenefeld	Bundesehrenpreis in Gold

Bundesehrenpreisträger Gruppe 4:
300 und mehr Vollarbeitskräfte in der Produktion

Henry Lambertz GmbH & Co.KG, Aachen	Bundesehrenpreis in Bronze
Kronenbrot KG, Franz Mainz, Würselen	Bundesehrenpreis in Gold
Kuchenmeister GmbH, Soest	Bundesehrenpreis in Bronze

Ebenfalls am 6. Juni im Kaisersaal in Berlin erhielten die jeweils zwölf besten Unternehmen der Backwarenbranche (Foto oben) und der Milchbranche ihre Bundesehrenpreise vom Parlamentarischen Staatssekretär Dr. Gerd Müller und von DLG-Vizepräsident Prof. Dr. Achim Stiebing.

Bundesehrenpreise Milchwirtschaft 2013

Für hervorragende Gesamtleistungen im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfungen für Milch und Milchprodukte einschließlich Speiseeis 2012 wurden 2013 nachfolgende Firmen ausgezeichnet:

Bundesehrenpreisträger in der Kategorie:
Verarbeitete Milchmenge ≤ 50 Mio. kg

Käserei Altenburger Land GmbH & Co. KG, Lumpzig OT Hartha	Bundesehrenpreis in Bronze
Bayerische Milchindustrie eG Werk Ebermannstadt, Ebermannstadt	Bundesehrenpreis in Bronze
Bayerische Milchindustrie eG Werk Würzburg, Würzburg	Bundesehrenpreis in Bronze
Käserei Loose GmbH & Co. KG, Leppersdorf	Bundesehrenpreis in Bronze
TURM-Sahne GmbH, Oldenburg	Bundesehrenpreis in Bronze
WESA-Feinkost GmbH & Co. KG Käserei, Ottenstein	Bundesehrenpreis in Bronze

Bundesehrenpreisträger in der Kategorie:
Verarbeitete Milchmenge ≤ 300 Mio. kg

J. Bauer GmbH & Co. KG Milchverarbeitung, Wasserburg	Bundesehrenpreis in Bronze
DMK Deutsches Milchkontor GmbH Werk Coesfeld, Coesfeld	Bundesehrenpreis in Bronze
Molkerei Gropper GmbH & Co. KG, Bissingen	Bundesehrenpreis in Bronze
Karwendel Werke Huber GmbH & Co. KG, Buchloe	Bundesehrenpreis in Bronze

Bundesehrenpreisträger in der Kategorie:
Verarbeitete Milchmenge > 300 Mio. kg

Arla Foods Deutschland GmbH Niederlassung Pronsfeld, Pronsfeld	Bundesehrenpreis in Bronze
OMIRA Oberland-Milchverwertung GmbH, Ravensburg	Bundesehrenpreis in Bronze

Bundesehrenpreise Bier 2013

Für hervorragende Gesamtleistungen im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfungen für Bier 2013 wurden nachfolgende Firmen ausgezeichnet:

Baden-Württemberg:

Privatbrauerei Waldhaus Joh. Schmid GmbH, Waldhaus	Bundesehrenpreis in Gold
Alpirsbacher Klosterbräu Glauner GmbH & Co. KG, Alpirsbach	Bundesehrenpreis in Bronze
Dinkelacker-Schwaben Bräu GmbH & Co. KG, Stuttgart	Bundesehrenpreis in Bronze
Löwenbrauerei Hall Fr. Erhard GmbH & Co., Schwäbisch Hall	Bundesehrenpreis in Bronze
Privatbrauerei Hoepfner GmbH, Karlsruhe	Bundesehrenpreis in Bronze

Bayern:

Schloßbrauerei Maxlrain GmbH Co.KG, Tuntenhausen	Bundesehrenpreis in Silber
Nordbräu Ingolstadt GmbH & Co. KG, Ingolstadt	Bundesehrenpreis in Bronze
Brauhaus Riegele KG, Augsburg	Bundesehrenpreis in Bronze
Brauerei Ustersbach · Adolf Schmid KG, Ustersbach	Bundesehrenpreis in Bronze

Brandenburg:

Frankfurter Brauhaus GmbH, Frankfurt/Oder	Bundesehrenpreis in Bronze

Hessen:

Privat-Brauerei Schmucker GmbH & Co. KG, Mossautal	Bundesehrenpreis in Bronze

Mecklenburg-Vorpommern:

Stralsunder Brauerei GmbH, Stralsund	Bundesehrenpreis in Bronze

Nordrhein-Westfalen:

Privat-Brauerei Hohenfelde GmbH, Langenberg	Bundesehrenpreis in Bronze

Rheinland-Pfalz:

Brauerei Park & Bellheimer GmbH & Co. KG · Braustätte Primasens, Bellheim	Bundesehrenpreis in Bronze

Sachsen:

Sternquell Brauerei GmbH, Plauen	Bundesehrenpreis in Bronze

Thüringen:

Privatbrauerei Gessner GmbH & Co. KG, Sonneberg-Malmerz	Bundesehrenpreis in Bronze

▲ In Anwesenheit der Bierkönigin Maria Krieger überreichten Staatssekretär Dr. Gerd Müller und DLG-Vizepräsident Prof. Dr. Achim Stiebing die Bundesehrenpreise an 15 deutsche Brauereien. Die Preisverleihung fand anlässlich des Brauertags am 5. Juni in Berlin statt.

Bundesehrenpreise Wein und Sekt 2013

Für hervorragende Gesamtleistungen im Rahmen der DLG-Bundesweinprämierungen 2013 wurden nachfolgende Firmen ausgezeichnet:

Baden:

Weingut Leopold Schätzle, Endingen	Bundesehrenpreis in Silber
Weingut Bimmerle, Renchen-Erlach	Bundesehrenpreis in Bronze
Weingut Heinrich Männle, Durbach	Bundesehrenpreis in Bronze
Weingut Villa Heynburg, Kappelrodeck	Bundesehrenpreis in Bronze

Franken:

Weingut Geiger & Söhne, Thüngersheim	Bundesehrenpreis in Bronze
Weingut Horst Sauer, Volkach-Escherndorf	Bundesehrenpreis in Bronze

Hessische Bergstraße:

vinum autmundis · Die Odenwälder Winzergenossenschaft e.G., Groß-Umstadt	Bundesehrenpreis in Bronze

Mittelrhein:

Weingut-Brennerei-Sekt August & Thomas Perll, Boppard	Bundesehrenpreis in Bronze

Mosel:

Weingut Toni Müller, Koblenz-Güls	Bundesehrenpreis in Bronze

Nahe:

Weingut Theo Enk, Dorsheim	Bundesehrenpreis in Bronze

Pfalz:

Weingut Darting GdbR, Bad Dürkheim	Bundesehrenpreis in Bronze
Weingut Karl Pfaffmann Erben GdbR, Walsheim	Bundesehrenpreis in Bronze
Weingut August Ziegler, Maikammer	Bundesehrenpreis in Bronze

Rheingau:

Wein- und Sektgut F. B. Schönleber, Oestrich-Winkel	Bundesehrenpreis in Bronze

Rheinhessen:

Weingut Ernst Bretz, Bechtolsheim	Bundesehrenpreis in Gold
Weingut Kurt Erbeldinger & Sohn, Inh. Stefan Erbeldinger, Bechtheim-West	Bundesehrenpreis in Bronze
Weingut Manz, Erich & Eric Manz, Weinolsheim	Bundesehrenpreis in Bronze

Saale-Unstrut:

Weingut Marcel Schulze, Döschwitz	Bundesehrenpreis in Bronze

Sachsen:

Weingut Drei Herren, Radebeul	Bundesehrenpreis in Bronze

Württemberg:

Weingut Busch GbR, Bretzfeld-Dimbach	Bundesehrenpreis in Bronze
Rolf Willy GmbH , Privatkellerei-Weinbau, Nordheim	Bundesehrenpreis in Bronze

NEU: Für hervorragende Gesamtleistungen im Rahmen der DLG-Bundesweinprämierung 2013 für Sekt b. A. wurden nachfolgende Firmen ausgezeichnet:

Baden:

Winzergenossenschaft Jechtingen-Amoltern am Kaiserstuhl eG, Sasbach-Jechtingen	Bundesehrenpreis in Gold

Pfalz:

Wein- und Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen	Bundesehrenpreis in Bronze

Rheinhessen:

Weingut Kurt Erbeldinger & Sohn, Inh. Stefan Erbeldinger, Bechtheim-West	Bundesehrenpreis in Silber

◀ **Stimmungsvoll in historischen Gemäuern: DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer mit den Bundesehrenpreisträgern Wein und Sekt bei der Preisverleihung im Staatlichen Hofkeller in Würzburg.**

Bundesehrenpreise Fruchtgetränke 2013

Für hervorragende Gesamtleistungen im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfungen für Fruchtgetränke 2013 wurden nachfolgende Firmen ausgezeichnet:

Baden-Württemberg:

Boller Fruchtsäfte und Getränkeland Stolz OHG, Bad Boll	Bundesehrenpreis in Bronze
Gunkel GmbH, Natursäfte, Heilbronn	Bundesehrenpreis in Bronze
W. Streker Natursaft GmbH, Aspach/Großaspach	Bundesehrenpreis in Bronze
Fruchtsaftkelterei Zimmer GmbH, Rheinau-Helmlingen	Bundesehrenpreis in Bronze

Bayern:

Lindauer Bodensee-Fruchtsäfte GmbH, Lindau	Bundesehrenpreis in Bronze
Molkerei Gropper GmbH & Co. KG, Bissingen	Bundesehrenpreis in Bronze
MineralBrunnen RhönSprudel Egon Schindel GmbH, Ebersburg-Weyhers	Bundesehrenpreis in Bronze

Brandenburg:

A. Dohrn & A. Timm GmbH & Co. KG, Diedersdorf	Bundesehrenpreis in Bronze

Hessen:

Kelterei Heil OHG, Laubus-Eschbach	Bundesehrenpreis in Bronze
Kelterei Possmann GmbH & Co. KG, Frankfurt am Main	Bundesehrenpreis in Bronze

Mecklenburg-Vorpommern:

Darguner Brauerei GmbH, Dargun	Bundesehrenpreis in Bronze

Niedersachsen:

Dr. Demuth GmbH & Co. KG, KATLENBURGER Kellerei, Katlenburg-Lindau	Bundesehrenpreis in Gold
Wesergold Getränkeindustrie GmbH & Co. KG, Rinteln	Bundesehrenpreis in Silber

Nordrhein-Westfalen:

van Nahmen KG, Obstkelterei, Hamminkeln	Bundesehrenpreis in Bronze
Niederrhein-Gold Tersteegen KG, Moers	Bundesehrenpreis in Bronze
Refresco Deutschland GmbH, Mönchengladbach	Bundesehrenpreis in Bronze
Valensina GmbH Werk Vechta, Vechta-Spreda	Bundesehrenpreis in Bronze

Sachsen:

Sonnländer Getränke GmbH, Rötha	Bundesehrenpreis in Bronze

Sachsen-Anhalt:

EMIG GmbH & Co. KG, Calvörde	Bundesehrenpreis in Bronze

◀ Gemeinsam mit Dr. Theodor Seegers, Ministerialdirektor im Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, übergab der Präsident der DLG Carl-Albrecht Bartmer die Bundesehrenpreise an 19 deutsche Fruchtgetränkeunternehmen (Foto oben) und 21 Spirituosenhersteller. Alle Preisträger haben in den Internationalen DLG-Qualitätsprüfungen 2013 herausragende Gesamtergebnisse erzielt. Die Preisverleihung fand in festlichem Rahmen am 5. November in Berlin statt.

Bundesehrenpreise Spirituosen 2013

Für hervorragende Gesamtleistungen im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfungen für Spirituosen 2013 wurden nachfolgende Firmen ausgezeichnet:

Baden-Württemberg:

Brennerei Stählemühle – Aqua Vitae, Eigeltingen-Münchhöf	Bundesehrenpreis in Silber
Vom Fass AG, Waldburg	Bundesehrenpreis in Bronze
Weingut & Brennerei Bernd Gemmrich, Beilstein	Bundesehrenpreis in Bronze
Braunhof-Brennerei Otto Kottmann, Waldstetten	Bundesehrenpreis in Bronze

Bayern:

Spezialitätenbrennerei Norbert Winkelmann, Hallerndorf	Bundesehrenpreis in Gold
Bayerwald Bärwurzerei Gerhard Liebl Spezialitätenbrennerei, Bad Kötzting	Bundesehrenpreis in Bronze
Rola GmbH & Co. KG, Weinbrennerei und Likörfabrik, Rottenburg	Bundesehrenpreis in Bronze
Edelbrennerei Haas GmbH & Co. KG, Pretzfeld	Bundesehrenpreis in Bronze

Berlin:

Schilkin GmbH & Co. KG, Berlin	Bundesehrenpreis in Bronze

Hamburg:

YLLDAL International GmbH, Hamburg	Bundesehrenpreis in Bronze

Hessen:

Henkell & Co., Sektkellerei KG, Wiesbaden	Bundesehrenpreis in Bronze

Mecklenburg-Vorpommern:

Hinricus Noyte's Spirituosen GmbH, Wismar	Bundesehrenpreis in Bronze

Niedersachsen:

Wollbrink GmbH & Co. KG, Kornbrennerei-Likörfabrik, Weingroßhandlung, Bersenbrück	Bundesehrenpreis in Bronze

Nordrhein-Westfalen:

Pabst & Richarz Vertriebs GmbH, Minden	Bundesehrenpreis in Bronze
Erlebnisbrennereien Sendenhorst, Sendenhorst	Bundesehrenpreis in Bronze

Rheinland-Pfalz:

P. J. Schütz, Eifel-Destillerie, Lantershofen	Bundesehrenpreis in Bronze
WAJOS GmbH, Die Genussmanufaktur, Dohr	Bundesehrenpreis in Bronze

Saarland:

Eckerts Wacholder-Brennerei GmbH , Tholey	Bundesehrenpreis in Bronze

Sachsen-Anhalt:

Demmel & Cie Casa Culina GmbH, Aue-Fallstein OT Rohrsheim	Bundesehrenpreis in Bronze

Schleswig-Holstein:

August Ernst GmbH & Co. KG Kornbrennerei und Likörfabrik, Bad Oldesloe	Bundesehrenpreis in Bronze

Thüringen:

Destillerie & Liqueurfabrik Altenburg R. Heydt Kornbrennerei und Spirituosenvertrieb GmbH & Co. KG, Altenburg	Bundesehrenpreis in Bronze

PREISE FÜR DIE ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

Sonderpreise Milchwirtschaft

Der „PriMax“ als Preis für die Qualitätsführer der Weißen und Gelben Linie hat sich einen festen Platz als führende Branchenauszeichnung erobert. In diesem Jahr zeichnete das Testzentrum Lebensmittel sechs deutsche und vier ausländische Unternehmen mit dem „PriMax“ aus.

Der „European Dairy Award“ ist eine internationale Eliteauszeichnung, die jedes Jahr nur an ein Unternehmen verliehen wird. Ausgezeichnet wird die Molkerei mit dem besten Gesamtergebnis im weißen und gelben Sortiment bei den DLG-Qualitätsprüfungen.

Mit dem PriMax wurden in 2013 ausgezeichnet:

Im Gelben Sortiment	Karwendel Werke Huber GmbH & Co. KG
	Hochland AG
	DMK Deutsches Milchkontor GmbH
	Arla Foods GmbH
	FrieslandCampina Cheese GmbH

Im Weißen Sortiment	DMK Deutsches Milchkontor GmbH
	Zott SE & Co.KG
	Molkerei Alois Müller GmbH & Co.KG
	Arla Foods GmbH
	Kärntnermilch reg. Ges.m.b.H.

Mit dem European Dairy Award 2013 ausgezeichnet:

	DMK Deutsches Milchkontor GmbH

▶ DLG-Hauptgeschäftsführer Dr. Reinhard Grandke (links) überreichte im Rahmen der DLG-Lebensmitteltage an der Universität Hohenheim die Auszeichnungen „European Dairy Award“ und „PriMax“ an die stolzen Preisträger.

Sonderpreise Sekt und Wein

Beste Kollektionen 2013

Die DLG hat auf der ProWein, der internationalen Fachmesse für Wein und Spirituosen in Düsseldorf, deutsche Spitzenwinzer mit dem Sonderpreis „Beste Kollektionen" aus der DLG-Bundesweinprämierung 2013 ausgezeichnet. Zusammen mit der deutschen Weinkönigin Nadine Poss (links) überreichte Simone Schiller (rechts), DLG-Geschäftsführerin Fachzentrum Ernährungswirtschaft, die renommierten Auszeichnungen am 25. März 2014 am Stand des Deutschen Weininstituts. Auf der diesjährigen ProWein präsentierte die DLG die besten Sortimente aus der DLG-Bundesweinprämierung 2013 in den Kategorien „Weißwein trocken", „Weißwein fruchtig", „Rotwein trocken", „Barrique trocken" und „Edelsüß" sowie für die besten Sekt-Kollektionen „brut bis extra brut" und „halbtrocken bis mild". Die Auszeichnung „Beste Kollektion" ist Beweis für die Arbeit der Winzer auf hohem Qualitätsniveau. Die ausgezeichneten Sortimente bieten die Möglichkeit, die verschiedenen Variationen einer Sorte oder den Ausbaustil eines Weinguts kennenzulernen. So wird das fachliche Können der Preisträger in seiner ganzen Vielfalt empfohlen.

Ausgezeichnet wurden:

Beste Kollektion „Weißwein trocken"	Weingut Theo Enk, Dorsheim (Nahe)
Beste Kollektion „Weißwein fruchtig"	Weingut Geiger & Söhne, Thüngersheim (Franken)
Beste Kollektion „Rotwein trocken"	Weingut Leopold Schätzle, Endingen (Baden)
Beste Kollektion „Barrique trocken"	Winzergenossenschaft Sasbach am Kaiserstuhl (Baden)
Beste Kollektion „Edelsüß"	Durbacher Winzergenossenschaft eG (Baden)
Beste Kollektion „Sekt brut bis extra brut"	Wein- und Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen (Pfalz)
Beste Kollektion „Sekt halbtrocken bis mild"	Erzeugergemeinschaft Winzersekt GmbH, Sprendlingen (Rheinhessen)

DLG-VERANSTALTUNGEN

Ausstellungen, Tagungen und Seminare

Datum / Ort	Veranstaltung
15. bis 17. Januar 2013 ICC Internationales Congress Centrum Berlin	DLG-Wintertagung 2013: „Landwirtschaft im Konflikt mit der Gesellschaft? – Votum für eine nachhaltige Produktion“
15. Januar 2013 Berlin	Ausschuss Entwicklung ländlicher Räume: „Nutztierhaltung: Wirtschaftsfaktor und ungeliebter Nachbar“
15. Januar 2013 Berlin	Ausschuss für Betriebsführung: „Chancen erkennen und zupacken: Erfolgreich vermarkten!“
15. Januar 2013 Berlin	Ausschuss für Pflanzenschutz: „Neues Pflanzenschutzrecht – Knebel oder Stütze?“
15. Januar 2013 Berlin	Ausschuss für Milchproduktion und Rinderhaltung, Arbeitskreis Futter und Fütterung, Ausschuss für Grünland und Futterbau: „Eiweißversorgung im Milchviehbetrieb – Wohin geht die Reise?“
16. Januar 2013 Berlin	Ausschuss für Betriebsführung: „Wertewandel in der Gesellschaft? Landwirtschaft positionieren“
16. Januar 2013 Berlin	Ausschüsse für Ackerbau und Pflanzenschutz: „Ackerbau unter Druck – Bodenschonende Verfahren in der Kritik“
16. Januar 2013 Berlin	Ausschuss für Biogas „Flexibilität für Biogasanlagen – Was ist möglich und sinnvoll?“
16. Januar 2013 Berlin	Fachausschuss für Lebensmitteltechnologie: „Im Fokus: Heimische Körnerleguminosen vom Anbau bis zur Nutzung“
16. Januar 2013 Berlin	Fachbeirat der DLG-Akademie: „Augen auf für Innovationen in der Landwirtschaft“
16. Januar 2013 Berlin	Ausschuss für Schweineproduktion: „Arbeitskräfte, Eiweiß, Fläche – knappe Ressourcen bestimmen die Schweineproduktion“
16. Januar 2013 Berlin	Ausschuss für Forstwirtschaft: „Jagd effizient gestalten“
16. Januar 2013 Berlin	Fachausschuss für Tiergerechtheit, Ausschüsse für Geflügelproduktion, für Schweineproduktion sowie für Milchproduktion und Rinderhaltung: „Das Tier im Blick: Mehr Tierwohl durch sehen – verstehen – handeln …“
16. Januar 2013 Berlin	Junge DLG: „Bauer hat Frau – was dann? Ehevertrag, Testamentsgestaltung & Co.“
16. Januar 2013 Berlin	Arbeitskreis Öko-Landbau und Arbeitsgruppe Nachhaltige Landwirtschaft: „Klimaverträglich und nachhaltig produzieren – Betriebskonzepte erfolgreicher Praktiker!“

Datum / Ort	Veranstaltung
16. Januar 2013 Berlin	Ausschuss für Pflanzenzüchtung und Saatgut: „Hybridzüchtung bei Wintergetreide – kommt der Turbo?“
19. Januar 2013 Berlin	Global Forum for Food and Agriculture (GFFA)
22. bis 23. Januar 2013 Teistungen	DLG-Unternehmer-Seminar: „Führungskompetenz und Personalmanagement als Unternehmer richtig umsetzen“
23. bis 24. Januar 2013 Harsewinkel	12. Fachtagung LAND.TECHNIK für Profis
24. Januar 2013 Löwenberger Land OT Liebenberg	DLG-Unternehmer-Seminar: „Betriebswachstum im Ackerbau – Pacht und Kauf von Ackerland“
24. Januar 2013 Frankfurt am Main	DLG-Qualitätsmanagement-Seminar: „Food defense“
27. bis 30. Januar 2013 Köln	ProSweets Cologne
28. Januar 2013 Köln	Forum Sensory in the Confectionery Industry I im Rahmen der ProSweets Cologne
28. Januar 2013 Köln	Forum Sensory in the Confectionery Industry II im Rahmen der ProSweets Cologne
29. Januar 2013 Köln	Robots in the Confectionery Industry im Rahmen der ProSweets Cologne
28. Januar bis 1. Februar 2013 Fulda	DLG-Agribusiness-Seminar: „Agrarfinanzmanager Modul I“
29. Januar 2013 Groß-Umstadt	DLG-Unternehmer-Seminar: „Photovoltaik – langfristig die Wirtschaftlichkeit sichern!“
29. bis 30. Januar 2013 Soest	44. DLG-Technikertagung des DLG-Ausschusses „Versuchswesen in der Pflanzenproduktion“
29. bis 31. Januar 2013 Kansas City Convention Center, Kansas City, Missouri, USA	AG CONNECT EXPO 2013
29. bis 31. Januar 2013 Wilpersberg	DLG-Seminar: „Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft – Betriebsanalyse und Betriebsentwicklung“
30. Januar 2013 Bad Sassendorf	DLG-Unternehmer-Seminar: „Als Tierhalter im Fokus der Öffentlichkeit – sichere Kommunikation im Alltag und im Ehrenamt“
30. Januar bis 1. Februar 2013 Kleve	DLG-Unternehmer-Seminar: „SiloProfi werden – kompetent Silagen erzeugen“
30. Januar 2013 Groß-Umstadt	DLG-Kolloquium Landtechnik: „Erntetechnik Getreide“
1. Februar 2013 Kempten	Qualifikationstest Milch & Saure Milcherzeugnisse
5. bis 6. Februar 2013 Löwenberger Land OT Liebenberg	DLG-Unternehmer-Seminar: „Einstieg in die Windenergie für Landwirte“

Datum / Ort	Veranstaltung
5. Februar 2013 Badbergen	DLG-Unternehmer-Seminar: „Fisch vom Hof!? Kontrollierte Fischerzeugung in standortunabhängigen Kreislaufanlagen“
5. bis 7. Februar 2013 Allrussisches Ausstellungsgelände Moskau, Russland	Agro Farm
6. Februar 2013 Triesdorf	DLG-Qualifikationstest Milch & Saure Milcherzeugnisse
8. Februar 2013 Würzburg	DLG-Unternehmer-Seminar: „Unternehmen strategisch ausrichten und professionell organisieren“
12. Februar 2013 Löwenberger Land OT Liebenberg	DLG-Unternehmer-Seminar: „Investitionen richtig kalkulieren und finanzieren“
12. bis 13. Februar 2013 Berlin	DLG-Sensorik-Seminar für Fleischerzeugnisse / Wurst
13. Februar 2013 Frankfurt am Main	DLG-Praxis-Workshop: „HACCP in der Lebensmittelherstellung“
13. bis 14. Februar 2013 Göttingen	DLG-Unternehmer-Seminar: „Den Betrieb sicher übergeben – Planung und Vorsorge“
16. Februar 2013 Windbergen	DLG-Unternehmer-Seminar: „Erfolgreich kommunizieren auf dem Pferdebetrieb – Kunden überzeugen, gewinnen und halten“
18. bis 19. Februar 2013 Hamburg	DLG-Qualitätsmanagement-Seminar: „Hygiene in der Lebensmittelherstellung“
19. Februar 2013 Bremervörde	DLG-Unternehmer-Seminar: „Die optimale Fermenterbiologie“
19. Februar 2013 Meeder (Bayern)	DLG-Nachhaltigkeits-Seminar
19. bis 20. Februar 2013 Göttingen	12. Konferenz zum DLG-Forum Spitzenbetriebe Schwein
20. Februar 2013 Hamburg	DLG-Praxis-Workshop: „HACCP in der Lebensmittelherstellung“
20. bis 21. Februar 2013 Löwenberger Land OT Liebenberg	DLG-Unternehmer-Seminar: „Generationswechsel in landwirtschaftlichen Kapitalgesellschaften“
21. Februar 2013 Gau-Bickelheim	DLG-Sensorik-Seminar Grundlagen „basic 1“
21. Februar 2013 Salching (Bayern)	DLG-Nachhaltigkeits-Seminar
22. Februar 2013 Tapfheim (Bayern)	DLG-Nachhaltigkeits-Seminar
22. bis 23. Februar 2013 Hohenroda	10. Konferenz Spitzenbetriebe Milcherzeugung

Datum / Ort	Veranstaltung
25. bis 26. Februar 2013 Frankfurt am Main	DLG-Qualitätsmanagement-Seminar: „Hygiene in der Lebensmittelherstellung“
26. Februar 2013 Celle	DLG-Geflügeltagung: „Geflügelhaltung im Spannungsfeld von Tiergesundheit, Wirtschaftlichkeit und Tierschutz“
26. Februar 2013 Willebadessen (Nordrhein-Westfalen)	DLG-Nachhaltigkeits-Seminar
26. bis 27. Februar 2013 Gau-Bickelheim	DLG-Sensorik-Seminar für Frucht- und Erfrischungsgetränke
26. bis 28. Februar 2013 Lückstedt	DLG-Seminar: „Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft – Betriebsanalyse und Betriebsentwicklung“
28. Februar2013 Frankfurt am Main	DLG-Workshop: „Facebook richtig nutzen“
28. Februar bis 2. März 2013 Messegelände Cremona, Italien	BioEnergy Italy 2013
28. Februar bis 3. März 2013 Messegelände Frankfurt am Main	Land & Genuss Natur, Garten und Lebensart
März bis Mai 2013 ADAC-Fahrsicherheitszentrum Rhein-Main, Gründau	18 DLG-ADAC Fahrsicherheitstrainings
1. bis 3. März 2013 Frankfurt am Main	Workshop der Jungen DLG: „Öffentlichkeitsarbeit am Feldrand“
4. bis 5. März 2013 Brüssel, Belgien	Brussels Meeting der European Arable Farmers (EAF)
4. März 2013 Hamburg	DLG-Qualitätsmanagementseminar „IFS – International Food Standard“ – Version 6 Hamburg
5. März 2013 Frankfurt am Main	DLG-Qualitätsmanagementseminar „IFS – International Food Standard“ – Version 6 Frankfurt
5. März 2013 Neuenbürg-Eyachtal	DLG-Unternehmer-Seminar: „Fisch im Hofladen! … erfolgreiche Direktvermarktung von Fisch – ‚aus dem Teich in den Tresen‘“
8. März 2013 Freising-Weihenstephan	DLG-Qualifikationstest Bier
13. März 2013 Quakenbrück	DLG-Unternehmer-Seminar: „Effektive Schädlingsprävention und Bekämpfung in der Tierveredelung“
12. bis 13. März 2013 Veitshöchheim	Jahrestagung des Forschungsrings des Deutschen Weinbaus (FDW)
18. bis 22. März 2013 Derenburg	DLG-Agribusiness Seminar „Agrarfinanzmanager Modul II“
19. bis 21. März 2013 Zentrales Hörsaalgebäude (ZHG) der Universität Göttingen	67. Jahrestagung der Gesellschaft für Ernährungsphysiologie (GfE)

Datum / Ort	Veranstaltung
21. bis 22. März 2013 Detmold	DLG-Sensorik-Seminar für Brot
22. März 2013 Frankental	DLG-Qualifikationstest Milch & Saure Milcherzeugnisse
3. bis 4. April 2013 Dummersdorf	DLG-Seminar für ehemalige Herdenmanager: „Problemkühe erkennen und behandeln“
9. bis 10. April 2013 Fulda	13. Forum angewandte Forschung in der Rinder- und Schweinefütterung
9. bis 10. April 2013 Bremen	4. DLG-Symposium „Roboter in der Lebensmittelherstellung“
11. April 2013 Fulda	DLG-Workshop MarketingAgrar: „AgriMA 2013 als Basis für zielgerichtete Marketingmaßnahmen“
11. April 2013 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar Grundlagen
15. bis 19. April 2013 Göttingen	DLG-Agribusiness Seminar: „Agrarfinanzmanager Modul III“
16. bis 17. April 2013 Frankfurt am Main	DLG-Workshop „Erfolgreiche Messeauftritte“
18. April 2013 Osnabrück	DLG-Workshop: „Messeerfolg steigern! Mit innovativen Instrumenten Akzente setzen“
23. April 2013 Neubrandenburg	Junge DLG/Team Neubrandenburg: „Landwirtschaftsstudium in Neubrandenburg … … und was dann?“
23. April 2013 Frankfurt am Main	DLG-Praxis-Workshop: „Schädlingsprävention in der Lebensmittelherstellung“
23. bis 24. April 2013 Wernigerode	DLG-Agribusiness Seminar: „Landwirtschaft für Quereinsteiger MI“
25. April 2013 Groß-Umstadt	DLG-Kolloquium Landtechnik: „Agrarelektronik – automatische Spurführungssysteme“
25. bis 28. April 2013 Congress Center (CCL) Leipzig	agra 2013 Landwirtschaftsausstellung in Mitteldeutschland
25. bis 28. April 2013 Cluj–Napoca, Rumänien	AGRARIA Internationale Ausstellung für Landwirtschaft, Lebensmittelindustrie und Tierhaltung
27. April 2013 Congress Center (CCL) Leipzig	DLG-Fachtagung Milch: „Tierwohl im Milchviehstall – Für Kuh und Landwirt ein Gewinn?!“ im Rahmen der agra 2013 Leipzig mit Milcherzeugerehrung „Band der Milch-Elite“
29. April 2013 Hamburg	DLG-Qualitätsmanagement-Seminar: „Food defense“
29. bis 30. April 2013 Frankfurt am Main	DLG-Agribusiness-Seminar: „Erfolgreiche Messeauftritte“

Datum / Ort	Veranstaltung
30. April 2013 Frankfurt am Main	DLG-Qualitätsmanagement-Seminar: „Food defense“
5. Mai 2013 Fulda	DLG-Workshop VertriebAgrar: „Den Vorsprung im internationalen Wettbewerbsumfeld sichern Trends und Herausforderungen im Vertrieb“
7. bis 8. Mai 2013 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar für Fisch & Seafood
8. Mai 2013 Frankfurt am Main	DLG-Qualitätsmanagement-Seminar: „Allergene“
13. Mai 2013 Frankfurt am Main	DLG-Qualitätsmanagement-Seminar: „Mikrobiologie in der Lebensmittelherstellung“
16. bis 17. Mai 2013 Potsdam-Rehbrücke	DLG-Sensorik-Seminar für Getreidenährmittel
18. bis 20. Mai 2013 International Conference & Exhibition Center Wuhan, China	Bio-Energy-Expo Fachausstellung für Biogas-Technologie und Management mit 2. Internationaler Fachtagung „Industrialisierte Biogas- produktion“
23. Mai 2013 Kiel	Junge DLG/Team Kiel: „Moderne Landwirtschaft am Pranger?!“
29. Mai bis 1. Juni 2013 Vejle, Region Jütland, Dänemark	Jahreskongress der European Pig Producers / EPP: „Europäische Schweinehaltung: Vorhandene Potenziale erkennen und nutzen“
3. bis 7. Juni 2013 Landwirtschaftszentrum Haus Düsse Bad Sassendorf	„DLG-Milchrind kompakt“ Was bewegt den Milchviehhalter? Neues Intensivseminar
4. bis 5. Juni 2013 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar für Wein & Sekt
7. Juni 2013 LFZ Raumberg-Gumpenstein, Österreich	Österreichisch-deutsche Fachtagung: „Stickstoffeffizienz in der Milcherzeugung auf Grünland- und Futterbaustandorten“
6. bis 9. Juni 2013 Fundulea, Kreis Calarasi bei Bukarest, Rumänien	AgriPlanta-RomAgroTec Landwirtschaftliche Freigeländeausstellung
7. Juni 2013 Berlin	DLG-Qualifikationstest Bier
7. bis 9. Juni 2013 Vechta	Jahrestagung Junge DLG: „Landwirtschaft in Boomregionen Betriebsentwicklung mit knappen Ressourcen“
10. Juni 2013 Frankfurt am Main	DLG-Workshop: „Kommunizieren mit DLG-Prämiert“ (Lebensmittelkommunikation)
11. Juni 2013 DLG-TestService GmbH Gau-Bickelheim	DLG-Jungwinzer-Workshop 2013: „Weinberg – Kellerwirtschaft – Vermarktung Praxisinformationen aus erster Hand“
12. Juni 2013 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar Grundlagen „basic 3“

Datum / Ort	Veranstaltung
12. bis 16. Juni 2013 Konya, Türkei	EAF European Arable Farmers: „Turkish Agriculture – Fit for Europe?"
13. Juni 2013 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar Grundlagen „basic 4"
13. Juni 2013 Groß-Umstadt	Infoveranstaltung für Vertreter von ISN, ZDS und DBV zum Thema: „Stand der Technik von Abluftreinigungssystemen"
13. Juni 2013 Bernburg-Strenzfeld	Erster DLG-Feldtage-Workshop für Aussteller aus der Pflanzenbaubranche
13. Juni 2013 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar Grundlagen „basic"
13. bis 16. Juni 2013 Konya, Region Zentralanatolien, Türkei	DLG – ÖCP Tarla Günleri Feldtage
13. bis 20. Juni 2013 York, Großbritannien	Beef and Sheep Konferenz 2013
14. bis 15. Juni 2013 Kulturwiss. Institut Essen	Sommertagung der Gesellschaft für Agrargeschichte: „Wissen in Landwirtschaft und ländlicher Gesellschaft"
14. bis 16. Juni 2013 Gogolin bei Opole, Polen	Opolagra
18. bis 19. Juni 2013 Wolperode	DLG-Agribusiness-Seminar: „Landwirtschaft für Quereinsteiger Modul II"
19. Juni 2013 Göttingen	DLG-Pflanzenbautagung „Die Zuckerrübe – ein vielseitiges Talent"
19. bis 20. Juni 2013 Berlin	4. DLG-Symposium: „Frische Convenience / Fresh cut-Produkte"
19. bis 20. Juni 2013 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar für Feine Backwaren
26. bis 28. Juni 2013 Falkenberg, Schweden	Jahreskongress der European Dairy Farmers (EDF) 2013: „Hoher Aufwand – hoher Ertrag"
26. bis 27. Juni 2013 Görlitz	DLG-Fachtagung Bewässerung: „Feldbewässerung unter dem Aspekt von Klimawandel und Wirtschaftlichkeit"
30. Juni bis 7. Juli 2013 Voronezh, Rumänien	Cash Crop Konferenz
3. bis 4. Juli 2013 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar für Süßwaren
6. und 7. Juli 2013 Minikowo bei Bydgoszcz, Polen	AGRO-TECH MINIKOWO
9. bis 10. Juli 2013 Weinheim	DLG-Sensorik-Seminar für Brot
11. Juli 2013 Deutsche Botschaft Kiew, Ukraine	Erster Sommertreff der deutschen und ukrainischen Agrarwirtschaft: „Effektiver Einsatz moderner Landtechnik in der Ukraine"

Datum / Ort	Veranstaltung
16. Juli 2013 Chicago USA	Session: Advances in confectionery technology IFT Annual Meeting
17. Juli 2013 DLG-Pflanzenbauzentrum Bernburg	Diskussionsveranstaltung: „Schutz gegen die Flut: Landwirtschaft und Hochwasser“
15. bis 18. August 2013 Karaevli bei Tekirdag, Thrakien, Türkei	Tarim ve Teknoloji Günleri mit Maschinenvorführungen und pflanzenbaulichen Demonstrationen
26. bis 30. August 2013 Köllitsch	DLG-Herdenmanager Milchvieh, Seminar Teil I
September bis Dezember 2013 ADAC-Fahrsicherheitszentrum Rhein-Main Gründau	19 DLG-ADAC Fahrsicherheitstrainings
4. bis 5. September 2013 Magdeburg	DLG-Unternehmertage 2013: „Zwischen Politik und Markt – Perspektiven für Unternehmer“
4. September 2013 Magdeburg	Vortragstagung Junge DLG: „Achtung Unternehmer! Die nächste Wende in Ostdeutschland steht an?!“
4. September 2013 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar Grundlagen „basic 6“
4. bis 5. September 2013 Mannheim	DLG-Agribusiness-Seminar: „Landwirtschaft für Quereinsteiger kompakt“
5. September 2013 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar Grundlagen „basic 2“
6. September 2013 Heidelberg	DLG-Agribusiness-Seminar: „Aufbaumodul Pflanzenbau“
6. September 2013 Wieselburg, Österreich	DLG-Qualifikationstest Käse & Saure Milcherzeugnisse
10. September 2013 Frankfurt am Main	DLG-Qualitätsmanagement-Seminar: „Allergene“
11. September 2013 Allendorf / Eder	Runder Tisch Kurzumtriebsplantagen
11. bis 12. September 2013 Emmeloord, Niederlande	PotatoEurope
17. September 2013 Frankfurt am Main	DLG-Agribusiness-Seminar: „Videos für Homepage und Social Media richtig einsetzen“
17. September 2013 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar Kennzeichnung und Verpackung
19. September 2013 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar Grundlagen
23. bis 27. September 2013 Braunschweig / Dresden / Rüdesheim	agri benchmark 1. Horticulture Konferenz

Datum / Ort	Veranstaltung
24. September 2013 Verden	Jahrestagung des Arbeitskreises „Senior DLG“: „Perspektiven für die Milchproduktion“ mit Schwerpunkt „Genomische Selektion“
25. bis 26. September 2013 Den Helder / Texel, Niederlande	Seagriculture – Exploring the Seaweed Chain: 2nd International Seaweed Conference
25. bis 26. September 2013 Schloss Hohenheim Stuttgart	DLG-Lebensmitteltage 2013: „In jeder Lebensphase das passende Produkt? Wertschöpfungs- strategien für Lebensmittel“
25. September 2013 Schloss Hohenheim	DLG-Fachveranstaltung: „Sensorikwissenschaft & Nachwuchs“
25. September 2013 Schloss Hohenheim	Siegerehrung „Preis der Besten“ Backwaren
25. September 2013 Schloss Hohenheim	Preisverleihungen European Dairy Award und PriMax
25. September 2013 Schloss Hohenheim	Get-together mit Dinner Speech und Preisverleihung „DLG Sensorik Award 2013 und Auszeichnung des besten Posters „Sensorikwissenschaft & Nachwuchs“
26. September 2013 Schloss Hohenheim	DLG-Fachveranstaltung Angewandte Sensorik: „Genussvolle Produktkonzepte für alle Lebensphasen“
26. September 2013 Schloss Hohenheim	DLG-Fachveranstaltung Verpackung: „Zukunftsperspektiven im Verpackungsbereich – passendes Produkt durch passendes Design“
26. September 2013 Schloss Hohenheim	Siegerehrung „Preis der Besten“ Getränke
27. September 2013 Freising-Weihenstephan	Qualifikationstest Bier
27. September bis 6. Oktober 2013 Frankfurt am Main	Geschmackstage 2013: „Gemeinsam Geschmack erleben“
7. Oktober 2013 Köln	DLG-Infoveranstaltung zum Thema „Halal“ im Rahmen der Anuga
9. bis 12. Oktober 2013 Allrussisches Ausstellungszentrum Moskau, Russland	AgroTech Russia 2013 Internationale Ausstellung für Landtechnik
10. Oktober 2013 Groß-Umstadt	Landtechnisches DLG-Kolloquium: „Automatisierung in der Milchviehhaltung“
10. bis 11. Oktober 2013 Lemgo	DLG-Sensorik-Seminar für Feinkosterzeugnisse
10. bis 11. Oktober 2013 Lemgo	DLG-Sensorik-Seminar für Fertiggerichte & Tiefkühlkost
14. bis 18. Oktober 2013 Iden	DLG-Herdenmanager Milchvieh, Seminar Teil II

Datum / Ort	Veranstaltung
15. Oktober 2013 Frankfurt am Main	DLG-Workshop: „Instrumentelle Sinnessensorik in der Lebensmittelwirtschaft“
16. Oktober 2013 Frankfurt am Main	DLG-Qualitätsmanagement-Seminar: „Food defense“
17. Oktober 2013 Aulendorf	„DLG-Gütezeichen-Gespräch“ Siliermittel
21. Oktober 2013 Frankfurt am Main	DLG-Praxis-Workshop: „HACCP in der Lebensmittelherstellung“
21. bis 25. Oktober 2013 Boxberg	DLG-Herdenmanager Schwein, Seminar Teil I
22. Oktober 2013 Neubrandenburg	Junge DLG/Team Neubrandenburg: „Generationswechsel in der Landwirtschaft – Meine Chance?!“
22. Oktober 2013 Bad Emstal	DLG-Unternehmer-Seminar: „Innovative Mastschweineställe – Erweiterung und Neubau“
22. Oktober 2013 Frankfurt am Main	DLG-Agribusiness-Seminar: „Erfolgreiche Messeauftritte“
22. bis 23. Oktober 2013 Frankfurt am Main	DLG-Qualitätsmanagement-Seminar: „Fremdkörpermanagement in der Lebensmittelherstellung“
23. Oktober 2013 Köthen (Sachsen-Anhalt)	DLG-Unternehmer-Seminar: „Algen vom Hof?! – Kontrollierte Erzeugung von Mikroalgen“
23. bis 24. Oktober 2013 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar für Käse & Frischkäse
24. Oktober 2013 Frankfurt am Main	DLG-Agribusiness-Seminar: „Texte, die beim Landwirt ankommen: Wirkungsvolle Artikel, Mailings und Pressetexte verfassen“
28. Oktober 2013 Frankfurt am Main	DLG-Praxisworkshop: „Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelherstellung“
29. Oktober 2013 Göttingen	Junge DLG/Team Göttingen: „Ein Blick in die Glaskugel – Landwirtschaft von morgen“
29. Oktober 2013 Lauterbach-Maar	DLG-Unternehmer-Seminar: „Marktchancen nutzen durch Trocknung und Sieben von Holzhackgut“
29. bis 30. Oktober 2013 Bremerhaven	5. DLG-Symposium „Fischtechnologie“
29. bis 30. Oktober 2013 Schwerstedt	Preisrichterschulung DLG- Bundeswettbewerb Melken 2014
31. Oktober 2013 Wächtersbach	DLG-Unternehmer-Seminar: „Kuhsignale“
31. Oktober 2013 Frankfurt am Main	DLG-Hochschultag für die Lebensmittelbranche: Berufliche Perspektiven für Ernährungswissenschaftler und Lebensmitteltechnologen
5. November 2013 Bonn	DLG-Gräsertagung 54. Fachtagung des DLG-Ausschusses „Gräser, Klee und Zwischenfrüchte“

Datum / Ort	Veranstaltung
5. bis 6. November 2013 Kulmbach	DLG-Sensorik-Seminar für Fleischerzeugnisse / Wurst
7. November 2013 Casablanca, Marokko	DLG-Conference on the MAFEX Maghreb Food Exhibition
8. bis 9. November 2013 Hannover Messegelände	Internationale Tagung: „LAND.TECHNIK – AgEng 2013“
12. bis 16. November 2013 Hannover Messegelände 10. + 11. November 2013 11. November 2013	Agritechnica 2013 Internationale DLG-Fachausstellung für Landtechnik Exklusivtage Mitgliedertag
12. November 2013 Hannover Messegelände	Internationale Fachtagung: „Agrarmärkte 2014“ Trends und Entwicklungen auf den Märkten für Ölsaaten
12. November 2013 Hannover Messegelände	„Ag Machinery International: Africa's Emerging Markets“
13. November 2013 Hannover Messegelände	Saatgutkongress: „Aufbruch mit Hybriden – Mehr Ertrag muss her“
13. November 2013 Hannover Messegelände	„Ag Machinery International – Access to Emerging Markets: Russia, Kazakhstan in focus“
14. November 2013 Hannover Messegelände	„Ag Machinery International – Access to Emerging Markets: China in focus“
14. November 2013 Hannover Messegelände	„Ag Machinery International – Access to Emerging Markets: India in focus“
14. November 2013 Hannover Messegelände	Junge DLG/Team Kiel: „Zukunft der Landwirtschaft – wie geht es weiter?“
14. November 2013 Hannover Messegelände	Young Farmers Day mit Kongress: „Globales Ackern – junge Landwirtschaft weltweit“ und Young Farmers Party auf der Agritechnica 2013
18. bis 19. November 2013 Berlin	Jahrestagung des Dachverbandes Agrarforschung (DAF): „Ernährung: eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe!“
18. bis 22. November 2013 Lehr- und Versuchszentrum Futterkamp	DLG-Herdenmanager Schwein, Seminar Teil II
18. bis 22. November 2013 Kapstadt, Südafrika	Internationaler EPC Congress in Südafrika (European Poultry Club)
19. November 2013 Kassel	DLG-Unternehmer-Seminar: „Als Führungskraft eigene Stärken erfolgsorientiert einsetzen“

Datum / Ort	Veranstaltung
19. bis 20. November 2013 Groningen, Niederlande	9. Tagung: „Energy Delta Convention 2013“
21. November 2013 Bernburg	DLG-Unternehmer-Seminar: „Streifenanbau – Welche Vorteile bringt die Umstellung auf Strip-Tillage?“
21. November 2013 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar Grundlagen „basic 5“
26. November 2013 Willebadessen	DLG-Unternehmer-Seminar: „Betriebswachstum im Ackerbau“
27. November 2013 Edewecht	DLG-Unternehmer-Seminar: „Optimierung der Erlöspotentiale bei Biogasanlagen – Wärmekonzepte und Direktvermarktung“
27. bis 28. November 2013 Oldenburg	DLG-Sensorik-Seminar für Speiseeis
27. bis 29. November 2013 FIERGS Exhibition & Convention Center Porto Alegre, Brasilien	DLG-Veranstaltung: Bio-Energy Decentral auf der RENEX SOUTH AMERICA
28. November 2013 Magdeburg	DLG-Unternehmer-Seminar: „Mit Optionen den Getreide- und Ölsaatenpreis günstig und erfolgreich absichern!“
2. bis 6. Dezember 2013 Bad Sassendorf	DLG-Herdenmanager Milchvieh, Seminar Teil III
3. bis 4. Dezember 2013 Hamburg	7. Internationaler Algen Kongress
4. Dezember 2013 Berlin	DLG-Kolloquium: „Pflanzenschutz: Intensitäten auf dem Prüfstand“
4. bis 5. Dezember 2013 Frankfurt am Main	DLG-Sensorik-Seminar für Wein & Sekt
9. bis 13. Dezember 2013 Landwirtschaftszentrum Haus Düsse Bad Sassendorf	DLG-Herdenmanager Schwein, Seminar Teil III
10. bis 12. Dezember 2013 Ballin	DLG-Seminar: „Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft – Betriebsanalyse und Betriebsentwicklung“
11. bis 12. Dezember 2013 Appelscha, Niederlande	DLG-Unternehmer-Seminar: „Vom Stallbau bis zum Melkstand – die Niederländer machen’s vor!“

SITZUNGEN DER DLG-GREMIEN

Datum / Ort	Veranstaltung
9. Januar 2013 Berlin	Sitzung Arbeitsgruppe GFFA Berlin (Global Forum for Food and Agricultural)
10. Januar 2013 Kassel	Steuerungsgruppe Spitzenbetriebe Schwein
15. Januar 2013 Berlin	Beirat Testzentrum Technik und Betriebsmittel
15. Januar 2013 Berlin	Ausschuss für internationale Partnerschaft
15. Januar 2013 Berlin	Hauptausschuss Fachzentrum Landwirtschaft
15. Januar 2013 Berlin	Leitungsteam Junge DLG
15. Januar 2013 Berlin	Arbeitskreis Junge DLG
15. Januar 2013 Berlin	Ausschuss für Milchproduktion und Rinderhaltung
15. Januar 2013 Berlin	110. Sitzung des Ausschusses für Pflanzenschutz
15. Januar 2013 Berlin	Ausschuss für Pflanzenzüchtung und Saatgut
15. Januar 2013 Berlin	Vorstand der DLG
15. Januar 2013 Berlin	100. Sitzung des Ausschusses für Ackerbau
16. Januar 2013 Berlin	Fachbeirat Kartoffeltage
16. Januar 2013 Berlin	Ausschuss für Pflanzenernährung
16. Januar 2013 Berlin	Ausschuss für Grünland und Futterbau
16. Januar 2013 Berlin	Ausschuss Entwicklung ländlicher Räume
16. Januar 2013 Berlin	Ausschuss für Betriebsführung
16. Januar 2013 Berlin	Arbeitsgruppe Banken und Versicherungen
16. Januar 2013 Berlin	Gesamtausschuss der DLG
16. Januar 2013 Berlin	Arbeitskreis Öko-Landbau
16. Januar 2013 Berlin	Mitgliederversammlung

Datum / Ort	Veranstaltung
16. bis 17. Januar 2013 Berlin	Normenkommission Einzelfuttermittel
17. Januar 2013 Berlin	Ausschuss für Wirtschaftsberatung und Rechnungswesen
17. Januar 2013 Berlin	Fachbeirat DLG-Akademie
17. Januar 2013 Berlin	Fachbeirat Internationales DLG-Pflanzenbauzentrum
17. Januar 2013 Berlin	Arbeitsgruppe Glyphosat
4. Februar 2013 Frankfurt am Main	Sitzung des Executive Committee der EFFoST (European Federation of Food Science and Technology)
6. Februar 2013 Berlin	EDF Core Group (European Dairy Farmers)
18. Februar 2013 Bonndorf	Ausschuss Fleisch
18. Februar 2013 Göttingen	Ausschuss für Schweineproduktion
18. bis 19. Februar 2013 Groß-Umstadt	Ausschuss für Versuchswesen in der Pflanzenproduktion
19. Februar 2013 Frankfurt am Main	Ausschuss für Gräser, Klee und Zwischenfrüchte: Treffen zur Versuchsplanung
22. Februar 2013 Hohenroda	Steuerungsgruppe Spitzenbetriebe Milcherzeugung
27. Februar 2013 Bernburg-Strenzfeld	Interner Workshop: „Mais im Fokus“
27. bis 28. Februar 2013 Einbeck	Planungsgespräch „Pflanze“
28. Februar 2013 Frankfurt am Main	Kommission für Bier
28. Februar 2013 Frankfurt am Main	Sitzung des Ausschusses Sensorik
3. März 2013 Frankfurt am Main	Arbeitskreis Junge DLG: „Öffentlichkeitsarbeit am Feldrand“
4. März 2013 Groß-Umstadt	Kommission für Gütezeichen Mischfutter
4. März 2013 Bad Hersfeld	Fachkommission Bundeswettbewerb Melken
5. März 2013 Berlin	Sitzung der DLG-Arbeitsgruppe Agrarrecht
5. bis 6. März 2013 Kleve	Ausschuss für Technik in der Tierproduktion
5. bis 6. März 2013 Edewecht	Ausschuss für Biogas
6. bis 7. März 2013 Alpen	Sitzung des Ausschusses für Arbeitswirtschaft und Prozesstechnik

Datum / Ort	Veranstaltung
6. bis 7. März 2013 Frankfurt am Main	Sitzung DLG-Gütezeichenkommission Siliermittel
7. März 2013 Frankfurt am Main	Arbeitsgruppe Häcksellänge bei Futterpflanzen
8. März 2013 Braunschweig	Gesamtteammeeting agri benchmark
12. März 2013 Veitshöchheim	Forschungsausschusssitzung des FDW (Forschungsring des Deutschen Weinbaus)
18. März 2013 Kassel	Steuerungsgruppe Spitzenbetriebe Schwein
19. bis 20. März 2013 Vejle, Dänemark	Vorstandssitzung der European Pig Producers (EPP)
19. März 2013 Göttingen	GfE-Vorstand
20. März 2013 Göttingen	GfE-Mitgliederversammlung
21. März 2013 Oranienburg	Sitzung der Kommission für das Gütezeichen Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Landwirtschaft und den Lebensmittelbereich
22. März 2013 Frankfurt am Main	Lenkungsausschuss der DLG-Zertifizierungsstelle
26. März 2013 Bonn	Klausurtagung des Vorstandes des Vereins Futtermitteltest (VFT)
3. bis 4. April 2013 Waren an der Müritz	Sitzung des DLG-Ausschusses für Fischzucht und -haltung: „Tiergerechtheit bei Fischen – fishwelfare“
4. bis 5. April 2013 Stuttgart-Hohenheim	Ausschuss für Bedarfsnormen der Gesellschaft für Ernährungsphysiologie (GfE)
7. April 2013 Heilbronn	Kommission für Frucht- und Erfrischungsgetränke
10. April 2013 St. Johann bei Mainz	Kommission für Spirituosen
10. bis 11. April 2013 Fulda	Sitzung des Bundesarbeitskreises der Fütterungsreferenten in der DLG
16. April 2013 Kempten	DLG-Ausschuss Milchtechnologie
16. bis 17. April 2013 Spelle	Sitzung des Ausschusses für Normen und Vorschriften
17. April 2013 Frankfurt am Main	Planungsgespräch „Tier“
23. April 2013 Neubrandenburg	Junge DLG / Team Neubrandenburg
23. bis 26. April 2013 Porto, Portugal	EDF STAR meeting (European Dairy Farmers)
6. Mai 2013 Kassel	Steuerungsgruppe Spitzenbetriebe Schwein

Datum / Ort	Veranstaltung
6. bis 8. Mai 2013 Nordfrankreich	Fachexkursion des Ausschusses für Gräser, Klee und Zwischenfrüchte
14. Mai 2013 Oldenburg	Arbeitsgruppe Butter
14. bis 15. Mai 2013 Frankfurt am Main	Sitzung des Arbeitskreises Futter und Fütterung
14. bis 15. Mai 2013 Bad Hersfeld	Ausschusssitzung für Geflügelproduktion
16. Mai 2013 Oldenburg	Arbeitsgruppe Speiseeis
17. Mai 2013 Berlin	Sitzung Arbeitsgruppe GFFA Berlin (Global Forum for Food and Agricultural)
22. Mai 2013 Bernburg	Herstellergespräch Düngekalk
23. Mai 2013 Kiel	Junge DLG / Team Kiel
23. Mai 2013 Bernburg	10. Sitzung DLG-Prüfungskommission Düngekalk
23. Mai 2013 Celle	Sitzung des Ausschusses für Kaninchenzucht und -haltung
23. Mai 2013 Mannheim	Sitzung der DLG-VDI Programmkommission: „Landtechnik für Profis“
24. Mai 2013 Fulda	Vorstandssitzung DAF (Dachverband Agrarforschung)
29. Mai 2013 Vejle, Dänemark	EPP-Vorstandssitzung (European Pig Producers)
28. und 29. Mai 2013 Sinzheim	Sitzung des Ausschusses für Pflanzenernährung
29. Mai 2013 Frankfurt am Main	Arbeitsgruppe BZA Biogas
2. bis 8. Juni 2013 Äthiopien / Tanzania	Fachexkursion des Ausschusses für Betriebsführung
5. bis 8. Juni 2013 LFZ Raumberg-Gumpenstein, Nordsteiermark, Österreich	Sitzung des Ausschusses Futterkonservierung
5. bis 8. Juni 2013 LFZ Raumberg-Gumpenstein, Nordsteiermark, Österreich	Ausschuss für Grünland und Futterbau mit Fachexkursionen
8. Juni 2013 Vechta	Arbeitskreis Junge DLG
8. Juni 2013 Vechta	Planungsgespräch mit der Hochschule Triesdorf: Team Triesdorf
10. Juni 2013 Kassel	Steuerungsgruppe Spitzenbetriebe Milcherzeugung
11. bis 12. Juni 2013 Ankum	Exkursion des Ausschusses für Schweineproduktion

Datum / Ort	Veranstaltung
12. bis 13. Juni 2013 Schellerten/Garmissen	Sitzung des Ausschusses für Pflanzenschutz
13. Juni 2013 Agrarservice Wessendorf Ochtrup	80. Sitzung des Ausschusses für Technik in der Pflanzenproduktion
14. Juni 2013 Kempten	Arbeitsgruppe Dauermilch
16. bis 19. Juni 2013 Bologna, Italien	Workshop des Arbeitskreises Öko-Landbau mit Fachexkursion Oberitalien - Start- und Zielpunkt Bologna
18. Juni 2013 Göttingen	Sitzung des Ausschusses für Zuckerrüben mit Fachexkursion
18. Juni 2013 Frankfurt am Main	Kommission für Fleischwirtschaft
19. Juni 2013 Berlin	Hauptausschuss Fachzentrum Ernährungswirtschaft
19. bis 20. Juni 2013 Freising	Normenkommission Einzelfuttermittel
19. bis 20. Juni 2013 Göttingen	Sitzung des Ausschusses für Ackerbau mit Exkursionen
21. Juni 2013 Berlin	Mitgliederversammlung GFFA Berlin
24. Juni 2013 Frankfurt am Main	Ausschuss Entwicklung ländlicher Räume
24. bis 25. Juni 2013 Ried, Österreich	Sommerexkursion des Ausschusses für Versuchswesen in der Pflanzenproduktion
25. bis 26. Juni 2013 Falkenberg, Schweden	Vorstandssitzung der European Dairy Farmers (EDF)
26. Juni 2013 Bockerode	Fachbeirat PotatoEurope
26. Juni 2013 Frankfurt am Main	Beiratssitzung Anuga FoodTec
26. und 27. Juni 2013 Görlitz	Sitzung der DLG-Arbeitsgruppe Bewässerung
27. Juni 2013 Köln	Fachausschuss Lebensmitteltechnologie
2. Juli 2013 Freising	Ausschuss für Pflanzenzüchtung und Saatgut: „Staatliche Pflanzenzüchtung – noch zeitgemäß?“
2. Juli 2013 Fulda	Sitzung des DLG-Ausschusses für Fischzucht und -haltung: Interne Sondersitzung zum Thema Tiergerechtheit bei Fischen
9. bis 10. Juli 2013 Külsheim-Steinfurt	Ausschuss für Milchproduktion und Rinderhaltung
23. Juli 2013 Hohenheim	Arbeitsgruppe Futterwerttabellen Schweine
30. Juli 2013 Kassel	Steuerungsgremium für das FORUM Angewandte Forschung in der Rinder- und Schweinefütterung

Datum / Ort	Veranstaltung
21. August 2013 Frankfurt am Main	Jurysitzung „Ferienhof des Jahres 2013“
22. bis 23. August 2013 Frankfurt am Main	Neuheitenkommission der Agritechnica
3. September 2013 Magdeburg	Vorstand der DLG
3. September 2013 Magdeburg	Ausschuss Schweineproduktion
3. September 2013 Magdeburg	Steuerungsgruppe Spitzenbetriebe Milcherzeugung
4. September 2013 Magdeburg	Ausschuss für Wirtschaftsberatung und Rechnungswesen
4. September 2013 Magdeburg	Hauptausschuss DLG-Fachzentrum Landwirtschaft
4. September 2013 Magdeburg	Arbeitskreis Junge DLG
4. September 2013 Magdeburg	Gesamtausschuss der DLG
5. September 2013 Magdeburg	Arbeitsgruppe Nachhaltige Landwirtschaft
5. September 2013 Magdeburg	Arbeitsgruppe Agrarrecht
6. September 2013 Berlin	Vorstandssitzung der Gesellschaft für Ernährungsphysiologie (GfE)
10. September 2013 Groß-Umstadt	Sitzung der Kommission für das Gütezeichen Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Landwirtschaft und den Lebensmittelbereich
17. bis 18. September 2013 Schwarzenau	Steuerungsgruppe Spitzenbetriebe Schwein
18. September 2013 Berlin	Sitzung Arbeitsgruppe GFFA Berlin (Global Forum for Food and Agricultural)
23. bis 24. September 2013 Fulda	Arbeitsgruppe Informationstechnologie (vormals: Arbeitsgruppe Anwenderberater)
24. September 2013 Verden	Arbeitskreis „Senior-DLG“ mit Vortragstagung
25. September 2013 Stuttgart-Hohenheim	Arbeitsgruppe Käse und Frischkäse
25. September 2013 Stuttgart-Hohenheim	Arbeitsgruppe Milch und Milcherzeugnisse
25. September 2013 Stuttgart-Hohenheim	Kommission für Milchwirtschaft
25. bis 26. September 2013 Aulendorf	Sitzung des Bundesarbeitskreises der Fütterungsreferenten in der DLG
26. September 2013 Groß-Umstadt	Prüfungskommission Qualitätssiegel für Mittel zur Klauenpflege und Klauenhygiene

Datum / Ort	Veranstaltung
26. bis 27. September 2013 Parma, Italien	Vorstandssitzung der European Pig Producers (EPP)
7. Oktober 2013 Köln	Beirat Testzentrum Lebensmittel
7. Oktober 2013 Köln	Konstituierende Sitzung des DLG-Beirats für Verbraucherthemen
9. Oktober 2013 Grub	Sitzung der DLG-Kommission Gütezeichen Mittel zur Euterhygiene
9. bis 10. Oktober 2013 Achselschwang	Ausschuss für Technik in der Tierproduktion mit Fachexkursion
10. Oktober 2013 Groß-Umstadt	Kommission Gütezeichen Mischfutter
15. und 16. Oktober 2013 Verl	80. Sitzung des Ausschusses für Arbeitswirtschaft und Prozesstechnik
17. Oktober 2013 Aulendorf	Gütezeichengespräch Siliermittel
17. bis 18. Oktober 2013 Aulendorf	Sitzung DLG-Gütezeichenkommission Siliermittel
22. Oktober 2013 Frankfurt am Main	Ausschuss Sensorik
22. Oktober 2013 Neubrandenburg	Junge DLG / Team Neubrandenburg
22. Oktober 2012 Bremen	Arbeitskreis Robotik in der Lebensmittelherstellung
22. bis 23. Oktober 2013 Münster-Schwarzach	Normenkommission Einzelfuttermittel
23. Oktober 2013 Frankfurt am Main	Ausschuss Fleischtechnologie
29. Oktober 2013 Göttingen	Junge DLG / Team Göttingen
30. Oktober 2013 Frankfurt am Main	Ausschuss für Urlaub auf dem Bauernhof und Landurlaub
30. Oktober 2013 Schwerstedt	Fachkommission Bundeswettbewerb Melken
31. Oktober 2013 Hannover	DLG-Fachausschuss für Tiergerechtheit
4. November 2013 Bonn	Interne Sitzung des Ausschusses für Gräser, Klee und Zwischenfrüchte
4. November 2013 Bonn	Arbeitsgruppe Versuchswesen im DLG-Ausschuss für Gräser, Klee und Zwischenfrüchte
6. November 2013 Berlin	Kommission für Mineral-, Quell- und Tafelwasser
9. bis 12. November 2013 Goslar/Hannover/Schladen	EAF Agritechnica-Meeting (European Arable Farmers)

Datum / Ort	Veranstaltung
12. November 2013 Hannover	Auswahlkommission Internationaler DLG-Preis
12. November 2013 Hannover	Sitzung des DLG-Fachbeirats „IPZ“ (Internationales DLG-Pflanzenbauzentrum)
12. November 2013 Hannover	Arbeitsgruppe Banken und Versicherungen
12. November 2013 Hannover	Sitzung DLG-Prüfungskommission Düngekalk
13. November 2013 Hannover	Ausschuss für Schweineproduktion
14. November 2013 Hannover	Sitzung des DLG-Fachbeirats „Feldtage“
14. November 2013 Hannover	Steuerungsgruppe Spitzenbetriebe Milcherzeugung
18. November 2013 Berlin	Vorstandssitzung DAF (Dachverband Agrarforschung)
18. November 2013 Berlin	Mitgliederversammlung DAF (Dachverband Agrarforschung)
18. bis 19. November 2013 Freising	Ausschuss Biogas
18. bis 22. November 2013 Kapstadt, Südafrika	Meeting European Poultry Club anl. Internationaler EPC Kongress in Südafrika
19. November 2013 Berlin	Sitzung Arbeitsgruppe GFFA Berlin (Global Forum for Food and Agricultural)
27. November 2013 Groß-Umstadt	Sitzung des Ausschusses für Normen und Vorschriften
28. November 2013 Soest	Sitzung des Ausschusses für Technik in der Pflanzenproduktion
2. Dezember 2013 Mainz	Sitzung des FDW-Forschungsausschusses (Forschungsring des Deutschen Weinbaus)
3. bis 4. Dezember 2013 Kassel	Arbeitskreis Futter und Fütterung
4. Dezember 2013 Frankfurt am Main	Hauptausschuss Fachzentrum Ernährungswirtschaft
5. Dezember 2013 Frankfurt am Main	Ausschuss Milchtechnologie
9. Dezember 2013 Gau Bickelheim	Kommission für Wein
10. bis 11. Dezember 2013 Hohenheim	Ausschuss für Bedarfsnormen der GfE (Gesellschaft für Ernährungsphysiologie)
12. Dezember 2013 Frankfurt am Main	Kommissionssitzung für Brot, Feine Backwaren, Süßwaren und Getreidenährmittel
16. Dezember 2013 Berlin	Sitzung Arbeitsgruppe GFFA Berlin (Global Forum for Food and Agricultural)

AUSSTELLUNGEN

Alle Zahlen sind von der Gesellschaft zur freiwilligen Kontrolle von Messe- und Ausstellungszahlen (FKM) zertifiziert.

„Agritechnica 2013“

Menschen, Technik, Innovationen –
die Zukunft der Landtechnik vom 12. bis 16. November 2013
(Exklusivtage 10. + 11. November 2013)

1. Flächenzahlen (in m²)

	Inland	Ausland	Gesamt
Nettofläche	142.514	104.301	246.815
Bruttofläche			423.774

2. Ausstellerzahlen und zusätzlich vertretene Unternehmen

	Inland	Ausland	Gesamt	Teilnehmerländer
Aussteller	1.384	1.513	2.897	47
zusätzlich vertretene Unternehmen	6	27	33	11

3. Besucherzahlen

	Inland	Ausland	Gesamt
Besucher	342.187	106.725	448.912

4. Herkunft der Besucher aus Deutschland

Inland insgesamt:	76,2%
davon	
Baden-Württemberg	9,8 %
Bayern	14,0 %
Berlin	0,5 %
Brandenburg	2,1 %
Bremen	0,2 %
Hamburg	0,3 %
Hessen	8,0 %
Mecklenburg- Vorpommern	2,2 %
Niedersachsen	27,2 %
Nordrhein-Westfalen	17,0 %
Rheinland-Pfalz	6,2 %
Saarland	0,7 %
Sachsen	2,1 %
Sachsen-Anhalt	2,4 %
Schleswig-Holstein	5,3 %
Thüringen	2,1 %

5. Herkunftsländer TOP 5 – Besucher Ausland (ohne Deutschland)

Schweiz	10,1 %
Niederlande	9,5 %
Österreich	7,8 %
Frankreich	6,6 %
Irland	5,6 %

6. Wirtschaftsbereiche

Landw. Betrieb/Unternehmen/Maschinenring	54,0 %
Forstwirtschaft	5,0 %
Lohnunternehmen	7,0 %
Handel/Vertrieb/Service	8,0 %
Maschinenbau/Zulieferer	11,0 %
Landschaftspflege/Kommunaltechnik	2,0 %
Universitäten/Ausbildung/Verbände/Vereine/Beratung	7,0 %
Sonstiges	6,0 %

„Land & Genuss 2013“

Natur, Garten und Lebensart
28. Februar bis 3. März 2013

1. Flächenzahlen in m²

		Inland	Ausland	Gesamt
Nettofläche	Hallenfläche	3.285	146	3.431
	Freigeländefläche	795	0	795
	Sonderschaufläche	1.781	0	1.781
Bruttofläche				10.425

2. Ausstellerzahlen

	Inland	Ausland	Gesamt	Teilnehmerländer
Aussteller	180	6	186	5

3. Besucherzahlen

	Gesamt
Besucher (nur Inland)	17.118

DLG-QUALITÄTSPRÜFUNGEN

Ergebnisse der DLG-Qualitätsprüfungen 2013

Zur Förderung von Qualität und Absatz hochwertiger land- und ernährungswirtschaftlicher Erzeugnisse führte die DLG-Zertifizierungsstelle Qualitätsprüfungen für Milch und Milcherzeugnisse, Brot und Feine Backwaren, Getreidenährmittel, Süßwaren, Feinkost, Fertiggerichte, Tiefkühlkost, Fisch und Seafood, Frischfleisch, Schinken und Wurst, Wein, Sekt, Alkoholfreie Getränke, Spirituosen, Bier sowie Bio-Produkte, Speiseöle und Kaffee durch.

Prüfbevollmächtigte:

Butter und Butterzubereitungen, Speiseeis	**Dr. Reimer Jürgens,** Oldenburg
Saure Milcherzeugnisse und Desserts	**Gregor Driemel,** Oranienburg
Sahneerzeugnisse	**Gregor Driemel,** Oranienburg
Milch und Milchmischgetränke	**Dr. Erwin Kitzelmann,** Wangen
Käse und Käse in Verbraucherpackungen, Frischkäse und Frischkäsezubereitungen, Schaf- und Ziegenmilcherzeugnisse	**Dr. Richard Ellner,** München
Dauermilcherzeugnisse und Kasein	**Dr. Fred Braun,** Kempten
Brühwürste	**Dr. Irina Dederer,** Kulmbach
Kochwürste, gegarte Fleischerzeugnisse und Schmalz	**Prof. Dr. Friedrich Bauer,** Wien, Österreich
Rohe Fleischerzeugnisse	**Prof. Dr. Achim Stiebing,** Lemgo
Fisch & Seafood	**Dr. Elke Müller-Hohe,** Freiburg
Tiefkühlkost	**Prof. Dr. Ingrid Seuß-Baum,** Fulda
Fertiggerichte	**i. V. Prof. Dr. Jörg Oehlenschäger,** Buchholz
Feinkosterzeugnisse	**Prof'in Dr. Barbara Becker,** Lemgo
SB-Frischfleisch	**Dr. Joachim Wiegner,** Bonn
Feine Backwaren, Süßwaren	**Prof. Dr. Walter Freund,** Hannover
Brot, Kleingebäck und Getreidenährmittel	**Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer,** Detmold
Bioprodukte	**Prof. Dr. Wolf-Rüdiger Stenzel,** Berlin
Speiseöle	**Dr. Ludger Brühl,** Detmold
Fruchtgetränke	**Prof. Dr. Helmut Dietrich,** Geisenheim/Rhg.
Erfrischungsgetränke	**Dr. Diedrich Harms,** Berlin
Mineral-, Quell- und Tafelwasser	**Dr. Alfons Ahrens,** Berlin
Bier	**Dr. Diedrich Harms,** Berlin **Dr. Fritz Jacob,** Weihenstephan
Spirituosen	**Dr. Rolf Hardt,** Berlin
Wein und Sekt	**Prof. Dr. Rainer Jung,** Geisenheim/Rhg.
Kaffee	**Prof. Dr. Jürgen Zapp,** Lemgo **Karin Chatelain,** Wädenswil, Schweiz

I. Internationale DLG-Qualitätsprüfungen für Milch und Milcherzeugnisse 2013

	Geprüfte Proben															Prämierte Proben		DLG-Preise		
Prüfung	Deutschland	Österreich	Belgien	Schweiz	Dänemark	Griechenland	Niederlande	Italien	Frankreich	Kroatien	Liechtenstein	Estland	Irland	Gesamt	davon Ausland	Ausland in %	Gesamt	in %	Gold	Silber	Bronze
Sahneerzeugnisse	244	8	13								1			266	22	8,3	258	97,0	207	47	4
Speiseeis	268		10											278	10	3,6	257	92,5	147	104	6
Käse und Käse i.Vp.	911	73		27	42	4	87	18	27	3		2	6	1.200	289	24,1	1.135	94,6	721	392	22
Frischkäse und Frischkäse-zubereitung	634	9			28			2	1		1			675	41	6,1	660	97,8	531	119	10
Convenience Käse	78	1		1			1							81	3	3,7	79	97,5	29	25	25
Dauermilch-erzeugnisse und Kasein	151						7							158	7	4,4	156	98,7	153	3	0
Butter und Butter-zubereitungen	128	7			3			1						139	11	7,9	134	96,4	59	68	7
Milch und Milchmisch-getränke	471	21								6	3			501	30	6,0	498	99,4	481	16	1
Saure Milch-erzeugnisse und Desserts	686	97						5		9	5			802	116	14,5	786	98,0	696	83	7
Proben gesamt	**3.571**	**216**	**23**	**28**	**73**	**4**	**95**	**26**	**28**	**18**	**10**	**2**	**6**	**4.100**	**529**	**12,9**	**3.963**	**96,7**	**3.024**	**857**	**82**

	Teilnehmende Betriebe																	
	Deutschland	Österreich	Belgien	Schweiz	Dänemark	Griechenland	Niederlande	Italien	Frankreich	Kroatien	Liechtenstein	Estland	Irland	Gesamt	davon Ausland	Ausland in %	geprüfte Proben pro Betrieb Inland	geprüfte Proben pro Betrieb Ausland	geprüfte Proben pro Betrieb gesamt
Sahneerzeugnisse	35	4	1								1			41	6	14,6	7,0	3,7	6,5
Speiseeis	23		2											25	2	8,0	11,6	5,0	11,1
Käse und Käse i.Vp.	79	9		7	1	2	6	4	2	1		1	1	113	34	30,1	11,5	8,5	10,6
Frischkäse und Frischkäsezubereitung	36	3			1			2	1		1			44	8	18,2	17,6	5,1	15,3
Convenience Käse	7	1		1			1							10	3	30,0	11,1	0,0	8,1
Dauermilcherzeugnisse und Kasein	18						1							19	1	5,3	8,4	7,0	8,3
Butter und Butterzubereitungen	37	3			1			1						42	5	11,9	3,5	2,2	3,3
Milch und Milchmischgetränke	39	5								1	1			46	7	15,2	12,1	4,3	10,9
Saure Milcherzeugnisse und Desserts	44	6						2		1	1			54	10	18,5	15,6	11,6	14,8
Teilnehmende Betriebe gesamt ohne Mehrfachbeteiligungen	**187**	**12**	**3**	**8**	**1**	**2**	**8**	**7**	**2**	**1**	**1**	**1**	**1**	**234**	**47**	**20,1**	**19,1**	**11,3**	**17,5**

II. Internationale DLG-Qualitätsprüfungen für Schinken und Wurst 2013

	Geprüfte Proben											Prämierte Proben		DLG-Preise		
Prüfung	Deutschland	Österreich	Italien	Schweiz	Südkorea	Tschechien	Japan	weitere Länder	Gesamt	Davon Ausland	Ausland in %	Gesamt	in %	Gold	Silber	Bronze
Brühwurst	2.501	112	3	19	69	17	107	12	2.840	339	11,9	2.780	97,8	1.591	849	340
Kochwurst, gegarte Fleischerzeugnisse und Schmalz	1.524	60	0	4	12	20	101	6	1.727	203	11,8	1.678	97,1	955	475	248
Rohe Fleischerzeugnisse	1.682	82	16	22	0	7	20	17	1.846	164	8,8	1.795	97,2	1.099	498	198
Proben gesamt	**5.707**	**254**	**19**	**55**	**81**	**44**	**228**	**35**	**6.413**	**716**	**11,0**	**6.253**	**97,5**	**3.645**	**1.822**	**786**

	Teilnehmende Betriebe													
Prüfung	Deutschland	Österreich	Italien	Schweiz	Südkorea	Tschechien	Japan	weitere Länder	Gesamt	Davon Ausland	Ausland in %	geprüfte Proben pro Betrieb Inland	geprüfte Proben pro Betrieb Ausland	geprüfte Proben pro Betrieb gesamt
Teilnehmende Betriebe gesamt ohne Mehrfachbeteiligungen	**415**	**19**	**7**	**7**	**11**	**6**	**29**	**10**	**504**	**89**	**21,4**	**13,8**	**7,9**	**12,7**

III. Internationale DLG-Qualitätsprüfungen für Fertiggerichte, Tiefkühlkost, Feinkost und SB-verpacktes Frischfleisch 2013

	Geprüfte Proben													Prämierte Proben		DLG-Preise		
Prüfung	Deutschland	Österreich	Italien	Schweiz	Niederlande	Belgien	Frankreich	Dänemark	Japan	Sonst. (CZ)	Gesamt	Davon Ausland	Ausland in %	Gesamt	in %	Gold	Silber	Bronze
Fertiggerichte/ Tiefkühlkost	2.153	34	30	14	36	43	18	8	5	18	2.359	206	8,7	2.263	95,9	1.492	552	219
SB-Frischfleisch ungewürzt + gewürzt	3.477	150	89		4					33	3.753	276	7,4	3.531	94,1	2.647	725	159
Feinkost	835	23	16		2				7	8	891	56	6,3	840	94,3	598	168	74
Fisch & Seafood	571				9			11		4	595	24	4,0	556	93,5	330	138	88
Proben gesamt	**7.036**	**207**	**135**	**14**	**51**	**43**	**18**	**19**	**12**	**63**	**7.598**	**562**	**7,4**	**7.190**	**94,6**	**5.067**	**1.583**	**540**

	Teilnehmende Betriebe															
Prüfung	Deutschland	Österreich	Italien	Schweiz	Niederlande	Belgien	Frankreich	Dänemark	Japan	Sonst. (CZ)	Gesamt	Davon Ausland	Ausland in %	geprüfte Proben pro Betrieb Inland	geprüfte Proben pro Betrieb Ausland	geprüfte Proben pro Betrieb gesamt
Teilnehmer Gesamt ohne Mehrfach-nennung	**346**	**12**	**9**	**4**	**15**	**7**	**8**	**2**	**2**	**13**	**418**	**72**	**17,2**	**19,3**	**7,2**	**17,2**

IV. Internationale DLG-Qualitätsprüfungen für Backwaren, Süßwaren & Getreidenährmittel 2013

	Geprüfte Proben				Prämierte Proben		DLG-Preise		
Prüfung	Gesamt	Deutschland	Davon Ausland	Ausland in %	Gesamt	in %	Gold	Silber	Bronze
Brot	1.894	1.866	28	1,5	1.845	97,4	583	1.093	169
Feine Backwaren	1.747	1.515	232	13,2	1.738	99,4	1.061	643	34
Süßwaren	1.342	1.246	96	7,1	1.339	99,8	1.037	292	10
Getreidenährmittel	546	524	22	4,0	545	99,8	390	135	20
Proben gesamt	**5.529**	**5.151**	**378**	**6,8**	**5.467**	**98,8**	**3.071**	**2.163**	**233**

	Teilnehmende Betriebe						
Prüfung	Gesamt	Deutschland	Davon Ausland	Ausland in %	geprüfte Proben pro Betrieb Inland	geprüfte Proben pro Betrieb Ausland	geprüfte Proben pro Betrieb gesamt
Brot	217	206	11	11,0	5,0	2,5	8,7
Feine Backwaren	195	153	42	21,5	9,9	5,5	8,9
Süßwaren	101	82	19	18,8	15,2	5,0	13,3
Getreidenährmittel	59	54	5	8,5	9,7	4,4	9,2
Teilnehmende Betriebe gesamt ohne Mehrfach-beteiligungen	**478**	**405**	**73**	**15,2**	**12,7**	**5,1**	**11,5**

V. Internationale DLG-Qualitätsprüfung Alkoholfreie Getränke 2013

VI. Internationale DLG-Qualitätsprüfung für Bier (Flaschen- und Dosenbier) 2013

VII. Internationale DLG-Qualitätsprüfung für Spirituosen 2013

	Geprüfte Proben																			Prämierte Proben		DLG-Preise		
Prüfung	Deutschland	Österreich	Schweiz	Italien	Luxemburg	Griechenland	Frankreich	Schweden	Kroatien	China	Russland	Japan	Namibia	USA	Liechtenstein	Belgien	Gesamt	Davon Ausland	Ausland in %	Gesamt	in %	Gold	Silber	Bronze
Frucht-/ Erfrischungs-getränke	887	19	3						2								911	24	2,6	809	88,8	285	344	180
Wasser	237	4			3							1					245	8	3,3	233	96,3	230	3	0
Bier	729	39	9					5			2				4	3	791	62	7,8	656	82,9	500	137	19
Spirituosen	537	20		14	5	7	1			1		3					588	51	8,7	545	92,7	230	238	77
Proben gesamt	**2.390**	**82**	**12**	**14**	**8**	**7**	**1**	**5**	**2**	**1**	**2**	**4**	**0**	**0**	**4**	**3**	**2.535**	**145**	**5,7**	**2.243**	**88,5**	**1.245**	**722**	**276**

	Teilnehmende Betriebe																				
Prüfung	Deutschland	Österreich	Schweiz	Italien	Luxemburg	Griechenland	Frankreich	Schweden	Kroatien	China	Russland	Japan	Namibia	USA	Liechtenstein	Belgien	Gesamt	Davon Ausland	Ausland in %	geprüfte Proben pro Betrieb Inland	geprüfte Proben pro Betrieb Ausland	geprüfte Proben pro Betrieb gesamt
Frucht- und Erfrischungs-getränke	108	4	1						1								114	6	5,3	8,2	4,0	8,0
Wasser	51	2			1							1					55	4	7,3	4,7	2,0	4,5
Bier	153	10	3						1		1				1	1	170	17	10,0	4,8	3,7	4,7
Spirituosen	102	6		8	2	1	1			1		1					122	20	16,4	5,3	2,6	4,8
Teilnehmende Betriebe gesamt ohne Mehrfach-beteiligungen	**414**	**22**	**4**	**8**	**3**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**2**	**0**	**0**	**1**	**1**	**459**	**45**	**9,8**	**5,8**	**3,2**	**5,5**

VIII. DLG-Bundeswein- und Sektprämierung 2013

	Geprüfte Proben														Prämierte Proben		DLG-Preise			
Prüfung	Baden	Württemberg	Franken	Hess. Bergstr.	Rheingau	Ahr	Mittelrhein	Mosel	Nahe	Rheinhessen	Pfalz	Sachsen	Saale-Unstrut	Gesamt	Gesamt	in %	Gold Extra	Gold	Silber	Bronze
Wein und Sekt b.A.	962	687	368	60	93	29	24	309	70	755	1.498	77	69	5.001	3.994	79,9	62	950	1.886	1.096

Prüfung	Teilnehmende Betriebe													Gesamt	geprüfte Proben pro Betrieb
Wein und Sekt b.A.	57	30	39	5	6	1	4	37	8	63	64	10	8	332	15,1

IX. Internationale DLG-Qualitätsprüfungen für Bio-Produkte und Speiseöle 2013

	Geprüfte Proben													Prämierte Proben		DLG–Preise		
Prüfung	Deutschland	Österreich	Italien	Schweiz	Niederlande	Kroatien	Polen	Spanien	Griechenland	Tschechien	Gesamt	Davon Ausland	Ausland in %	Gesamt	in %	Gold	Silber	Bronze
Schinken + Wurst	132	2									134	2	1,5	125		82	35	8
Molkereiprodukte	159	114		8							281	122	43,4	257		172	76	9
Getränke (Fruchtsaft, Kaffee, Tee)	79										79	0	0	75		34	30	11
Convenience	172	9	3		9						193	21	10,9	183		108	50	25
Backwaren	303	39	6		10					5	363	60	16,5	346		211	128	7
Speiseöle Bio	23	1	1								25	2	8	20		16	3	1
Speiseöle	142										142	0	0	88		17	16	55
Proben gesamt	**1.010**	**165**	**10**	**8**	**19**	**0**	**0**	**0**	**0**	**5**	**1.217**	**207**	**17,0**	**1.094**		**640**	**338**	**116**

	Teilnehmende Betriebe															
Prüfung	Deutschland	Österreich	Italien	Schweiz	Niederlande	Kroatien	Ungarn	Frankreich	Griechenland	Finnland	Belgien	Polen	Tschechien	Gesamt	Davon Ausland	Ausland in %
Schinken + Wurst*	15	1												16	1	6,3
Molkereiprodukte*	29	15		2										46	17	37,0
Getränke (Fruchtsaft, Erfrischungsgetränke)	18													18	0	0,0
Convenience*	38	2	1		2									43	5	11,6
Backwaren	70	6	1		3								1	81	11	13,6
Speiseöle*	8	1	1											10	2	20,0
Teilnehmende Betriebe gesamt*	**178**	**25**	**3**	**2**	**5**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**214**	**36**	**18,0**

* mit Doppelnennung

X. Internationale DLG-Qualitätsprüfung für Kaffee und Kaffeegetränke 2013

	Geprüfte Proben							Prämierte Proben		DLG-Preise		
Prüfung	Deutschland	Liechtenstein	Rumänien	Schweiz	Gesamt	Davon Ausland	Ausland in %	Gesamt	in %	Gold	Silber	Bronze
Kaffee und Kaffeegetränke	91	1	17	1	110	19	17,3	88	80,0	18	34	36
Cappuccinoerzeugnisse	56	0	4	0	60	4	6,6	53	88,3	33	19	1
Proben gesamt	**147**	**1**	**21**	**1**	**170**	**23**	**13,5**	**141**	**82,9**	**51**	**53**	**37**

	Teilnehmende Betriebe									
Prüfung	Deutschland	Liechtenstein	Rumänien	Schweiz	Gesamt	Davon Ausland	Ausland in %	geprüfte Proben pro Betrieb Inland	geprüfte Proben pro Betrieb Ausland	geprüfte Proben pro Betrieb gesamt
Teilnehmende Betriebe gesamt ohne Mehrfachbeteiligungen	**12**	**1**	**1**	**1**	**15**	**3**	**20**	**12,3**	**7,6**	**11,3**

XI. Übersicht der Seminar- und Qualifikationstest-Teilnehmer 2013

Produktbereich	Seminar GL/ basic	Seminar Profi	QualiTest	Ort	Datum	Teilnehmer IST Grundlagen	IST ProfiSeminar.	IST Insgesamt	mit Erfolg	ohne Erfolg	Erfolgsquote in Prozent
Grundlagen-Seminare											
Grundlagen „basic“ 1	x			Gau-Bickelheim	21. Februar	18					
Grundlagen „basic“ 3	x			Frankfurt a. M.	12. Juni	24					
Grundlagen „basic“ 4	x			Frankfurt a. M.	13. Juni	24					
Grundlagen „basic“ 6	x			Frankfurt a. M.	4. September	22					
Grundlagen „basic“ 2	x			Frankfurt a. M.	5. September	21					
Grundlagen „basic“ 5	x			Frankfurt a. M.	21. November	23					
Grundlagen 1	x			Frankfurt a. M.	11. April	15					
Grundlagen 2	x			Frankfurt a. M.	19. September	15					
Profi-Seminare mit Qualifikationstest											
Fleischerzeugnisse/ Wurst		x	x	Berlin	12.-13. Februar		24	24	21	3	87,5
Fleischerzeugnisse/ Wurst		x	x	Kulmbach	5.-6. November		26	26	11	15	42,3
Fisch & Seafood		x	x	Frankfurt a.M.	7.-8. Mai		12	11	8	3	72,7
Feinkost		x	x	Lemgo	10.-11. Oktober		7	8	4	4	50,0
Fertiggerichte/ TK		x	x	Lemgo	10.-11. Oktober		15	13	13		100,0
Brot und Kleingebäck		x	x	Detmold	21.-22. März		22	22	13	9	59,1
Brot und Kleingebäck		x	x	Weinheim	9.-10. Juli		21	21	12	9	57,1
Feine Backwaren		x	x	Frankfurt a.M.	19.-20. Juni		18	21	19	2	90,5
Süßwaren		x	x	Frankfurt a.M.	3.-4. Juli		11	17	13	4	76,5
Speiseeis		x	x	Oldenburg	27.-28. November		8	8	7	1	87,5
Frucht- und Erfrischungsgetränke		x	x	Gau-Bickelheim	26.-27. Februar		19	19	5	14	26,3
Wein & Sekt 1		x	x	Frankfurt a. M.	4.-5. Juni		14	12	9	3	75,0
Wein & Sekt 2		x	x	Frankfurt a. M.	4.-5. Dezember		7	7	5	2	71,4
Qualifikationstest solo											
Milch & saure Milcherzeugnisse			x	Kempten	1. Februar			21	17	4	81,0
Milch & saure Milcherzeugnisse			x	Triesdorf	7. Februar			20	15	5	75,0
Milch & saure Milcherzeugnisse			x	Frankental	22. März			9	9	0	100,0
Käse & Frischkäse			x	Wieselburg, Österreich	6. September			10	9	1	90,0
Getreidenährmittel			x	Potsdam	17. Mai			8	5	3	62,5
Bier			x	Weihenstephan	8. März			31	21	10	67,7
Bier			x	Berlin	7. Juni			9	9	0	100,0
Bier			x	Weihenstephan	27. September			27	21	6	77,8
Summen durchgeführte Termine	**8**	**14**	**22**			**162**	**204**	**344**	**246**	**98**	**71,5**

DLG-Qualitätsprüfungen 1949 bis 2013

Jahr	Molkereiprodukte	Fleischwaren	Convenience	Backwaren	Wein + Sekt	Alkoholfreie Getränke	Bier	Spirituosen	Bio-Produkte incl. Speiseöle	sonstige	Summe
1949	1.594										1.594
1950	3.131										3.131
1951	4.208	249			219						4.676
1952	4.952	490			293						5.735
1953	5.222	812	70		253						6.357
1954	5.489	1.079	109		327	130					7.134
1955	5.471	1.380	122		438	142				464	8.017
1956	5.491	1.403	133		380	130				577	8.114
1957	5.720	1.546	123		357	144					7.890
1958	5.756	1.841	119		183	97				634	8.630
1959	6.089	2.159	44	609	329	150					9.380
1960	6.299	1.419	86	1.728	430	174				848	10.984
1961	6.463	1.427	63	1.972	1.478	224					11.627
1962	6.574	1.640	80	1.924	1.505	211				837	12.771
1963	6.490	1.907	101	2.164	1.529	224					12.415
1964	6.428	2.435	157	1.700	1.149	181				901	12.951
1965	6.003	2.427	144	2.008	1.346	230					12.158
1966	5.945	3.338		2.139	2.407	179					14.008
1967	5.653	2.496	8	2.111	1.370	185				925	12.748
1968	5.407	4.210		2.187	2.351	198					14.353
1969	5.051	1.939		2.614	2.849	215				872	13.540
1970	4.513	3.728		2.239	1.577	224					12.281
1971	4.054	2.076		1.615	2.671	210				761	11.387
1972	3.688	3.957		1.829	3.101	217				198	12.990
1973	3.349	2.128		1.796	4.717	173				678	12.841
1974	3.239	5.053		1.670	3.447	238		292		137	14.076
1975	3.159	6.199		1.902	4.107	203	468	276			16.314
1976	3.072	8.004		1.942	2.807	181	423	277		262	16.968
1977	2.926	9.046		1.879	5.142	234	454	319			20.000
1978	2.885	10.408		2.081	6.909	190	477	374		457	23.781
1979	2.955	11.407		2.197	5.609	224	475	380			23.247
1980	2.975	9.815		2.172	4.415	228	385	393		274	20.657
1981	2.929	9.485		2.057	5.198	197	355	250			20.471
1982	2.871	9.359		2.018	3.940	250	334	269		284	19.325

Jahr	Molkereiprodukte	Fleischwaren	Convenience	Backwaren	Wein + Sekt	Alkoholfreie Getränke	Bier	Spirituosen	Bio-Produkte incl. Speiseöle	sonstige	Summe
1983	2.813	9.388		2.566	4.069	254	341	216			19.647
1984	2.750	10.277		2.490	4.341	315	361	219			20.753
1985	2.736	10.003		2.856	6.055	290	365	211			22.516
1986	2.720	9.822		3.186	4.935	329	441	242			21.675
1987	2.679	9.282		3.270	5.350	325	424	207			21.537
1988	2.660	4.281		3.057	5.110	378	410	202			16.098
1989	2.380	9.073		3.130	4.525	367	459	214			20.148
1990	2.295	8.312		2.861	5.690	392	475	229			20.254
1991	2.208	9.036		3.143	5.875	406	453	252			21.373
1992	2.136	10.166		2.966	6.407	436	546	269			22.926
1993	1.929	10.625		2.769	5.228	460	570	276			21.857
1994	2.003	10.900		2.620	5.658	527	604	284			22.596
1995	1.884	10.631		2.687	6.023	506	574	305			22.610
1996	1.985	10.265		2.763	5.177	453	567	293			21.503
1997	1.631	9.616		2.990	4.681	468	550	296			20.232
1998	1.687	8.516		2.505	4.745	479	544	1.158			19.634
1999	1.751	8.415		2.630	5.161	459	569	984			19.969
2000	1.987	6.539	2.433	2.581	5.145	503	524	241			19.953
2001	1.855	5.537	2.422	2.616	5.146	485	502	893			19.456
2002	1.974	5.751	2.076	2.480	3.891	440	500	242			17.354
2003	1.799	4.571	1.926	2.293	4.410	428	482	751			16.660
2004	1.888	4.884	2.013	2.167	7.759	456	528	221			19.916
2005	1.707	4.488	2.424	2.442	4.748	516	552	629			17.506
2006	2.213	4.915	2.568	2.444	4.543	526	625	283	598		18.715
2007	1.974	5.160	3.085	2.550	4.604	604	654	402	862	178	20.073
2008	2.342	5.779	3.007	3.167	4.885	718	742	446	968		22.054
2009	3.111	6.257	4.444	3.532	4.342	781	754	500	1.030		24.751
2010	3.396	6.823	5.369	3.918	5.072	803	780	580	1.052		27.793
2011	3.965	7.288	6.023	5.022	4.671	1.123	809	618	1.165	45	30.729
2012	3.941	7.576	6.174	4.830	4.699	1.235	791	635	1.142	83	31.106
2013	4.100	6.413	7.190	5.529	5.001	1.156	791	588	1.217	170	32.155
Gesamt	**230.550**	**365.451**	**52.513**	**140.613**	**230.779**	**22.201**	**20.658**	**15.716**	**8.032**	**9.415**	**1.096.100**

DLG-TESTS LANDWIRTSCHAFT

DLG-Testzentrum Technik und Betriebsmittel

Übersicht der DLG FokusTests und SignumTests 2013

Prüf-Bericht Nr.	Produktbezeichnung	Testart	
6098	KWB Dreistufige Abluftreinigungsanlage Kombi Luftwäscher, Abluftreinigungsanlage	SignumTest	
6101F	ETXE MAT Liegeboxmatte, Verformbarkeit/Elastizität, Dauertrittbelastung, Abriebfestigkeit, Rutschfestigkeit, Säurebeständigkeit	FokusTest	
6102F	Rippenheizrohre „REV-AL“, Ammoniakbeständigkeit	FokusTest	
6103F	Kärcher iSolar 800, Reinigungswirkung und Handhabung	FokusTest	
6104F	Huber Weichbett Standard, BTS-Rindvieh	FokusTest	
6105F	Fels Calcides, Hygienewirkung, Rutschfestigkeit	FokusTest	
6106F	Fels Matratzenkalk, Hygienewirkung	FokusTest	
6107F	Solarmodul LGxxxS1C-G3 mit Anschlussdose RH3, Ammoniakbeständigkeit	FokusTest	
6108F	Solarmodul LGxxxS1C-G3 mit Anschlussdose GF20, Ammoniakbeständigkeit	FokusTest	
6109F	Feldhäcksler CLAAS Jaguar 960 Tier 4i, Tier 3a, Kraftstoffverbrauch und Durchsatz in Mais	FokusTest	
6111F	Handhebelfettpresse Typ 936, Fettfördermenge	FokusTest	
6112F	Rundballenpressen John Deere Serie 900, Durchsatzleistung und Ballendichte	FokusTest	
6113F	Heckscheibenmähwerke Krone EasyCut R 320 CV, EasyCut 320 CV-Q, Aufbereiterqualität und Leistungsbedarf	FokusTest	
6114	SOLPLAST Garantie Folie weiß, UV-stabilisiert, 150µm, Silofolie	SignumTest	
6115	PHV ARIRANG, Ballenwickelnetz	SignumTest	
6116	ZILL Polywrap PREMIUM Side-to-Side, Ballenwickelnetz	SignumTest	
6117	RONDOTEX® IM-PRESS, Ballenwickelnetz	SignumTest	
6118	RONDOTEX® EVOLUTION, Ballenwickelnetz	SignumTest	
6119	POLYDRESS® IM-PRESS, Ballenwickelnetz	SignumTest	
6120	SiloStar Plus grün/schwarz, 3-lagig, UV-stabilisiert, 135µm, Silofolie	SignumTest	

Prüf-Bericht Nr.	Produktbezeichnung	Testart	
6121	ORBITA SiloCare, grün/weiß, UV-stabilisiert, 125µm, Silofolie	SignumTest	
6122	ORBITA SiloCare, weiß/weiß, UV-stabilisiert, 125µm, Silofolie	SignumTest	
6123	Silofolie RaniBel grün/weiß, UV-stabilisiert, 120 µm, Silofolie	SignumTest	
6124F	Gas-Otto-BHKW agrogen BGA158BR, Elektrischer Wirkungsgrad, emissionsoptimiert	FokusTest	
6126F	Hirschmann Steckverbinder HC4, Ammoniakbeständigkeit	FokusTest	
6128	Silofolie Zill agrifol, weiß, UV-stabilisiert, 150 µm, Silofolie	SignumTest	
6132F	Agro-Norm Liegeboxen-Weichbettmatte WBR-22, BTS-Rindvieh (wbl. Tiere)	FokusTest	
6134F	Reventa Kunststoffverarbeitung Aufnahme für Rippenheizrohre, Ammoniakbeständigkeit	FokusTest	
6135F	Reventa Kunststoffverarbeitung Trapez-Lüftungsdecke Aluminium, Ammoniakbeständigkeit	FokusTest	
6136F	Consonni Deckbelag für Liegeboxmatratzen, Verformbarkeit/Elastizität, Dauertrittbelastung	FokusTest	
6137F	Kraiburg Elastik Liegeboxmatte Calma, Verformbarkeit/Elastizität, Dauertrittbelastung	FokusTest	
6138F	GFR Ökosan, Hautverträglichkeit, Rutschfestigkeit	FokusTest	
6139F	GFR Ökopur, Hautverträglichkeit, Rutschfestigkeit	FokusTest	
6140F	Big Dutchman Wärmetauscher Earny 40.000, Wärmerückgewinnungseffizienz unter Praxisbedingungen	FokusTest	
6145F	Geyer Hosaja Gummimatte DB 1.4, Verformbarkeit/Elastizität, Dauertrittbelastung	FokusTest	
6146F	Geyer Hosaja Gummimatte DB 1.5, Verformbarkeit/Elastizität, Dauertrittbelastung	FokusTest	
6147F	LG Solarmodul LGxxxS1W-A3, Ammoniakbeständigkeit	FokusTest	
6148F	Veenhuis Güllefass Profiline 16.600 mit Schlitzgerät Euro-ject 3000, Ausbringgenauigkeit, Querverteilung und Längsverteilung	FokusTest	
6149F	Kuhn Aufbaudrillmaschine Sitera 3000, Arbeitsqualität	FokusTest	
6151F	Kuhn-Grubber Cultimer L 5000, Leistungsbedarf und Arbeitsqualität	FokusTest	
6152F	Kuhn-Kurzscheibenegge Optimer + 5003, Leistungsbedarf und Arbeitsqualität	FokusTest	
6153F	Amazone-Grubber Cenius 6003-2TX, Leistungsbedarf und Arbeitsqualität	FokusTest	
6154F	Trioliet Futtermischwagen Solomix 2-2000 VLH-B, Mischen, Wiegen, Leistungsbedarf	FokusTest	

Prüf-Bericht Nr.	Produktbezeichnung	Testart	
6155F	Firestone-Reifen Performer 65/MaxiTraction IF, Zugkraft/ Schlupf und Kraftstoffverbrauch	FokusTest	
6156F	Case IH Lenksystem AFS Accuguide RTK, Automatische Lenk-systeme	FokusTest	
6157F	Deutz-Fahr-Lenksystem Agrosky Performance Steering, Automatische Lenksysteme	FokusTest	
6158F	Fendt-Lenksystem VarioGuide RTK, Automatische Lenksysteme	FokusTest	
6159F	John Deere-Lenksystem AutoTrac, Automatische Lenksysteme	FokusTest	
6160F	Krone/Leica Geosystems Lenksystem, Automatische Lenksysteme	FokusTest	
6161F	Krone/Reichardt Lenksystem, Automatische Lenksysteme	FokusTest	
6162F	Krone/TopCon Lenksystem, Automatische Lenksysteme	FokusTest	
6163F	Krone/Trimble Lenksystem, Automatische Lenksysteme	FokusTest	

Übersicht der DLG-Tests „ISOBUS-conform“ 2013

Firma	Geräte	Test-Nr.
Kverneland Group Mechatronics B.V. Niew-Vennep / NL de.kvernelandgroup.com	• ISOBUS Display IsoMatch Tellus HW-Version PCB ISOMATCH TELLUS/03, SW-Version V2.0-39kvm2	2013-00046
Wachendorff-Elektronik GmbH & Co. KG Geisenheim / D www.wachendorff-elektronik.de	• ISOBUS-Display OPUS A3 HW-Version OPUSA3SL1CANF000V, SW-Version ISO_VT 1.0.04 • ISOBUS-Display OPUS A6 HW-Version OPUSA6SL1CANF000V, SW-Version ISO_VT 1.0.04	2013-00061 2013-00061

Übersicht der DLG Tests „PowerMix“ 2013

Firma	Geräte	Test-Nr.
AGCO GmbH (Fendt) Marktoberdorf www.fendt.com	• Fendt 313 Vario SCR	2013-0010
	• Fendt 724	2012-0635
CLAAS Tractor SAS Vélizy-Villacoublay Cedex / FRANCE www.claas.com	• CLAAS ARION 650	2013-0006
	• CLAAS AXION 850 Hexashift	2013-0466
	• CLAAS AXION 950 Cmatic	2012-0279
CNH Österreich GmbH St. Valentin / AUSTRIA www.cnh.com	• CASE IH Maxxum 130 SPS	2012-0360
	• CASE IH Maxxum 140 SPS	2012-0524
	• STEYR Profi 4130 SPS	2012-0360
	• STEYR Profi 6140 SPS	2012-0524
	• New Holland T6.160	2012-0360
	• New Holland T6.175	2012-0524
John Deere Werke Mannheim www.deere.de	• John Deere 6210R AutoQuad	2012-0513
	• John Deere 6125R AutoQuad	2012-0836

DLG-Gütezeichen und DLG-Qualitätssiegel für landwirtschaftliche Betriebsmittel

Teilnahme am Gütezeichen bzw. Qualitätssiegel 2013

Tabelle 1: Landwirtschaftliche Betriebsmittel

	Anzahl Hersteller	Anzahl Produkte (Untersuchungen)
DLG-Gütezeichen		
Reinigungs- und Desinfektionsmittel für die Milchwirtschaft	38	147
Mittel zur Euterhygiene	31	89
Stalldesinfektionsmittel	3	6
Siliermittel	19	64
Mineralfuttermittel	9 (mit 11 Werken)	307 (Untersuchungen)
Kraftfuttermittel	5 (mit 6 Werken)	94 (Untersuchungen)
DLG-Qualitätssiegel		
Düngekalk	25	45
Mittel zur Klauenpflege und -hygiene	3	9

Tabelle 2: Verbrauchsgüter

	Anzahl Hersteller	Anzahl Produkte
DLG-Qualitätssiegel		
Heimtierfutter	4	218
Katzenstreu	2	5
Feste Biobrennstoffe	1	2

Die geprüften Reinigungs- und Futtermittel sowie die einzelnen Firmen sind in speziellen DLG-Veröffentlichungen zusammengestellt und können über die DLG bezogen werden.

DLG-Gütezeichen „Urlaub auf dem Bauernhof“, „Urlaub auf dem Winzerhof“ und „Landurlaub“

Im Jahr 2013 konnte an acht Betriebe das DLG-Gütezeichen „Urlaub auf dem Bauernhof“, an zwei Betriebe das DLG-Gütezeichen „Urlaub auf dem Winzerhof“ und an vier Gastgeber das DLG-Gütezeichen „Landurlaub“ verliehen werden.

Insgesamt führen zurzeit 670 Ferienhöfe das DLG-Gütezeichen „Urlaub auf dem Bauernhof“, 67 das DLG-Gütezeichen „Urlaub auf dem Winzerhof“ und 151 das DLG-Gütezeichen Landurlaub.

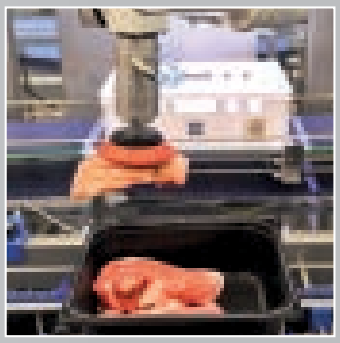
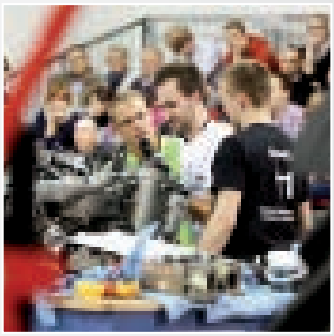
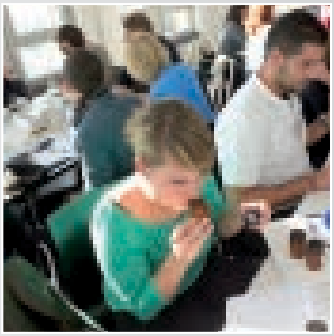
Tabelle 1: Verleihungen der DLG-Gütezeichen „Urlaub auf dem Bauernhof“, „Urlaub auf dem Winzerhof“ und „Landurlaub“ 2013

Bundesland	Anzahl der ausgezeichneten Betriebe			
	Urlaub auf dem Bauernhof oder Winzerhof		Landurlaub	
	2013	Insgesamt	2013	Insgesamt
Baden-Württemberg	2	126	1	15
Bayern	6	223	0	34
Brandenburg	0	12	1	4
Hessen	0	28	0	8
Mecklenburg-Vorpommern	0	5	0	5
Niedersachsen	1	96	0	18
Nordrhein-Westfalen	1	86	1	20
Rheinland-Pfalz	0	58	0	5
Sachsen	0	4	0	9
Sachsen-Anhalt	0	2	0	4
Schleswig-Holstein	0	94	1	23
Thüringen	0	3	0	6
Gesamt	**10**	**737**	**4**	**151**

Die Begutachtungen werden von neutralen Sachverständigen durchgeführt. Jeder Betrieb wird nach der Antragstellung von zwei Kommissionsmitgliedern überprüft. Im dreijährigen Turnus wird jeder Betrieb von mindestens einem Kommissionsmitglied auf die Einhaltung der Bestimmungen überprüft. Bundesweit sind 14 Kommissionen tätig, denen rund 100 Mitglieder angehören.

Tabelle 2: Geschäftsführung und Qualitätsbeauftragte (Coaches) der Kommissionen

Kommission	**Baden-Württemberg – Regierungsbezirke Stuttgart und Tübingen**
	Martina Burkhardt, Regierungspräsidium, Stuttgart (Gf) Wiebke Karle, Gomaringen (Coach) Manfred Walter, Gomaringen (Coach)
Kommission	**Baden-Württemberg – Regierungsbezirke Freiburg und Karlsruhe**
	Friedhilde Munz, Regierungspräsidium, Freiburg (Gf) Irene Sester, Oberer Schwärzenbachhof, Gengenbach (Coach)
Kommission	**Bayern – Franken**
	Ernst Birnmeyer, Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Weißenburg (Gf) Jürgen Wirth, Eckersdorf (Coach)
Kommission	**Bayern – Oberbayern**
	Marlies Schwaller, Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Rosenheim (GF)
Kommission	**Bayern – Ostbayern**
	Hildegard Schreiner, Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Landau (Gf) Reinhold Zapf, Tourismuszentrum, Neustadt a. d. Waldnaab (Coach)
Kommission	**Bayern – Schwaben-Allgäu**
	Marie-Luise Althaus, Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Kempten (Gf) Ursula Bronner, Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Mindelheim (Coach)
Kommission	**Brandenburg**
	Kai Rückewald, pro agro, Schönwalde ab Oktober 2013: Dennis Kummer, pro agro, Schönwalde
Kommission	**Hessen**
	zurzeit Geschäftsführung bei der DLG in Frankfurt am Main Roland Frormann, Rhön Tourismus & Service GmbH, Gersfeld (Coach)
Kommission	**Niedersachsen**
	Rita Maria Conradt, Landwirtschaftskammer Niedersachsen, Oldenburg (Gf)
Kommission	**Nordrhein-Westfalen**
	Liselotte Raum, Landwirtschaftskammer Westfalen-Lippe, Münster (Gf) Magdalene Schulte, Schultenhof, Balve (Coach)
Kommission	**Rheinland-Pfalz**
	Lore Bühler, Landfrauenverband Pfalz, Kaiserslautern (Gf))
Kommission	**Sachsen-Anhalt und Sachsen**
	Jutta Schwarzer, Landesanstalt für Landwirtschaft und Gartenbau, Iden (Gf)
Kommission	**Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern**
	Doris Baum, Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein, Rendsburg (Gf) Katja Graage, Hof Bast, Bad Malente (Coach)
Kommission	**Thüringen**
	Margit Schmidt, Ministerium für Landwirtschaft, Forsten, Umwelt und Naturschutz, Erfurt (Gf)

DLG e.V.
Eschborner Landstr. 122
60489 Frankfurt a. M.
Tel.: +49 69 24788-0
Fax: +49 69 24788-110
info@DLG.org
www.DLG.org