

1 EINLEITUNG

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) stellt einen gemeinnützigen Verein dar, der bereits 1887 die erste Prüfung an Lebensmitteln durchführte. Nicht erst seit ihrer Wiedergründung im Jahr 1945 verfolgt die DLG das Ziel, den Qualitätsstandard deutscher Lebensmittel anzuheben. Insbesondere soll das erklärte Ziel der Qualitätswettbewerbe für Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte, Tiefkühlkost und Feinkost, die Herstellung und den Absatz hochwertiger Erzeugnisse zu fördern, realisiert werden (HAUPTMANN, 1998).

Bisher erhielten die Teilnehmer der DLG-Qualitätswettbewerbe zwar ein standardisiertes Expertengutachten über die Beschaffenheit der geprüften Produkte und ihrer Mängel, aber keine Hinweise, auf welche Weise erkannte Fehler behoben werden können. In den Abschlußberichten des jeweiligen Prüfungsbevollmächtigten finden sich Hinweise zur Vermeidung von Fehlern, aber im Allgemeinen nur zu denen, die im zuletzt stattgefundenen Qualitätswettbewerb oftmals aufgetreten sind. Ferner gibt es zahlreiche wissenschaftliche Veröffentlichungen aus den vergangenen Jahrzehnten, die sich mit Fehlern bei der Brühwurstherstellung beschäftigen. Meist handelt es sich dabei aber um Abhandlungen, die sich mit den häufigsten Abweichungen wie „Fett- oder Geleeabsatz“ oder „Würzungsmängel“ beschäftigen, während seltene Probleme entweder gar nicht oder nur sehr spärlich behandelt werden. Das Gleiche läßt sich über Lehrbücher des Fleischerhandwerkes sagen, die zwar Herstellungshinweise für Fleischerzeugnisse beinhalten, konkrete Ausführungen zur Vermeidung von Fehlern aber meist völlig vermissen lassen, oder sich auf wenige Bemerkungen beschränken. Um hier Abhilfe zu schaffen und um die Qualität von Fleischerzeugnissen weiter zu verbessern, hat die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) dieses Projekt angeregt und gemeinsam mit dem Institut für Lebensmittelhygiene an der Freien Universität Berlin durchgeführt.

Im Rahmen der hier vorgestellten Doktorarbeit entstand ein Informationsprogramm, welches auf der Basis des in den Prüfprotokollen der DLG-Qualitätswettbewerbe für Brühwürste verwendeten Fehlerkataloges Ratschläge zur Vermeidung bzw. Beseitigung von Herstellungsfehlern beinhaltet. Die Hinweise wurden dabei in einer Form aufbereitet, die eine Verwendung des Programmes in der Lehre (Universitäten, lebensmitteltechnologische Fach(hoch)schulen, Ausbildungsstätten des Fleischerhandwerkes) und in Fleischerzeugnisse herstellenden Betrieben ermöglicht.