

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Sensoriklabor

Annette Lehrack
Leiter Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-186
Fax 033200 89-191

14.03.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 13.03.2019
Produktprüfung: 14.03.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Bauernbrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Bauernbrot

Prüfmerkmale										Gewichtungs-faktoren =		Gewichtete Bewertung			
1. Form, Aussehen										Bewertung:		x 2 =		10	
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	hohler Boden	4	-	-	-	Bemerkungen:		
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	breiter Boden	4	-	-	-			
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	unsauberer Boden	4	3	-	-			
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	gewölbte Scheiben	4	-	-	-			
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	zu ungleichmäßige Scheibengröße	4	3	2	-			
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	zu ungleichmäßige Scheibendicke	4	-	-	-			
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-								
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2								
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-			
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0			
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		x 2 =		10	
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	dicke Kruste	4	3	-	-	Bemerkungen:		
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	verbrannte Kruste	4	3	-	-			
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	verbrannte Krustenrisse	4	3	-	-			
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplitterte Kruste	4	-	-	verbrannter Boden	4	3	2	-			
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-								
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	-	-			
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0			
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		x 3 =		15	
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	Schneiderückstände (Krustenpartikel)	4	-	-	-	Bemerkungen:		
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	Flecken	4	-	-	-			
übermäßige Lockerung	4	-	-	Krumenrisse	4	-	-	Unkrautsamen	4	-	-	-			
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	zu ungleichmäßige Krumenfarbe	4	-	-	-			
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	nicht artgemäße Krumenfarbe	4	-	-	-			
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-								
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-			
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0			
4. Struktur, Elastizität										Bewertung:		x 4 =		20	
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	klebende Krume	4	-	-	-	Bemerkungen:		
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	Krume ballt beim Kauen	4	-	-	-			
beeinträchtigtger Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-								
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2								
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-			
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0			
5. Geruch										Bewertung:		x 3 =		15	
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	-		
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	nicht bewertbar	-	-	-	0		
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1							
6. Geschmack										Bewertung:		x 6 =		30	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung =	
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1	-		
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2	1	-		
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-								
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-								
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-								
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	-		
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	0			
salzig	4	3*	-												
												=Erzielte Qualitätszahl			5,00

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Sensoriklabor

Annette Lehrack
Leiter Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-186
Fax 033200 89-191

14.03.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 13.03.2019
Produktprüfung: 14.03.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Dinkel-Früchtebrot

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

5,00



Prüfer

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dinkel-Früchtebrot

										Gewichtungs-faktoren =		Gewichtete Bewertung									
1. Form, Aussehen										Bewertung:		X 4 3 2 1 0		x 2 =		10					
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	hohler Boden	4	-	-	-	Bemerkungen:								
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	breiter Boden	4	-	-	-									
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	unsauberer Boden	4	3	-	-									
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	gewölbte Scheiben	4	-	-	-									
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	zu ungleichmäßige Scheibengröße	4	3	2	-									
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	zu ungleichmäßige Scheibendicke	4	-	-	-									
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-									
schlecht getrennte Kopfenden	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	-									
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-														
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-														
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften										Bewertung:		X 4 3 2 1 0		x 2 =		10					
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	dicke Kruste	4	3	-	-	Bemerkungen:								
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	4	-	-	verbrannte Kruste	4	-	-	-									
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	verbrannte Krustenrisse	4	3	-	-									
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplitterte Kruste	4	-	-	verbrannter Boden	4	3	2	-									
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	-	-									
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	-									
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-														
3. Lockerung, Krumenbild										Bewertung:		X 4 3 2 1 0					x 3 =		15		
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	Schneiderückstände (Krustenpartikel)	4	-	-	-					Bemerkungen:				
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	Flecken	4	-	-	-									
übermäßige Lockerung	4	-	-	Krumenrisse	4	-	-	Unkrautsamen	4	-	-	-									
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	zu ungleichmäßige Krumenfarbe	4	-	-	-									
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	nicht artgemäße Krumenfarbe	4	-	-	-									
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-									
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	-									
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-														
4. Struktur, Elastizität										Bewertung:		X 4 3 2 1 0		x 4 =		20					
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	klebende Krume	4	-	-	-	Bemerkungen:								
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	Krume ballt beim Kauen	4	-	-	-									
beeinträchtigt Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-									
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	nicht bewertbar	-	-	-	-									
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-														
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-														
5. Geruch										Bewertung:		X 4 3 2 1 0					x 3 =		15		
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2					-				
hefig	4	3	-	gärrig	4	3	2	1	nicht bewertbar	-	-	-					-				
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1													
6. Geschmack										Bewertung:		X 4 3 2 1 0		x 6 =		30					
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärrig	4	3	2	1	-	Gewichtete Gesamtbewertung = 100 =Erzielte Qualitätszahl 5,00							
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2	1	-								
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2	1	-								
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-									
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-									
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-														
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	-								
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3	-	nicht bewertbar	-	-	-	-								
salzig	4	3*	-																		

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

IGV GmbH • Arthur-Scheunert-Allee 40-41 • 14558 Nuthetal

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Sensoriklabor

Annette Lehrack
Leiter Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-186
Fax 033200 89-191

14.03.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 13.03.2019
Produktprüfung: 14.03.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Schwarzbrot 2x750 g
Säuregrad: 12,40

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,80



Prüfer

***** Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Schwarzbrot

Prüfmerkmale

				Bewertung:							Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung	
1. Form, Aussehen				Bewertung: X 4 3 2 1 0							x 2 =		10	
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Bemerkungen:
flache Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
runde Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Tailenbildung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
eingefallene Oberfläche	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
schlecht haftende Bestreuerung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften				Bewertung: X 4 3 2 1 0							x 2 =		10	
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Bemerkungen:
helle Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
dunkle Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
stumpfe Oberfläche	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Schrumpffalten	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Blasen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
				4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
				4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
				4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
3. Lockerung, Krumenbild				Bewertung: X 4 3 2 1 0							x 3 =		15	
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	Bemerkungen:
geringe Lockerung	4	3	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
übermäßige Lockerung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Wasserring	4	3	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
				4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
				4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
4. Struktur, Elastizität				Bewertung: 5 X 4 3 2 1 0							x 4 =		16	
krümelt beim Schneiden	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Bemerkungen:
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
beeinträchtigtiger Zusammenhalt	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	4	3	2	-	-	-	-	-	-	-	
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
helle Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
				4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
				4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
				4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
				4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
5. Geruch				Bewertung: X 4 3 2 1 0							x 3 =		15	
wenig aromatisch	4	-	-	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	
hefig	4	3	-	4	3	2	-	-	-	-	-	-	-	
Nebengeruch	4	3	-	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	
6. Geschmack				Bewertung: X 4 3 2 1 0							x 6 =		30	
wenig aromatisch	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Gewichtete Gesamtbewertung =
aromaarm	-	3	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	
fade	-	-	2	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	
kleistrig/teigig	-	3	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	
sauer	4	3	2*	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	
herbsauer	-	3	2*	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	
fremdartig sauer	-	-	2*	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	
salzig	4	3*	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
				4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

96
20
=Erzielte Qualitätszahl **4,80**

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

Sensoriklabor

Annette Lehrack
Leiter Sensoriklabor

annette.lehrack@igv-gmbh.de
Tel. 033200 89-186
Fax 033200 89-191

14.03.2019

PRÜFBERICHT

DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

Märkisches Landbrot GmbH
Bergiusstr. 36
12057 Berlin

EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 13.03.2019
Produktprüfung: 14.03.2019

PRODUKTBEZEICHNUNG

Das Hafer

Säuregrad: 7,60

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

4,65



Prüfer

***** Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren *****

Beurteilung von Brot* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Das Hafer

Prüfmerkmale

1. Form, Aussehen

				Bewertung:							Gewichtungs-faktoren =			Gewichtete Bewertung
				5	4	3	2	1	0				x 2 =	8
zu ungleichmäßige Form	X	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:
flache Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
runde Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-	
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
Tailenbildung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-	
eingefallene Oberfläche	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-	
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0	

2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften

				Bewertung:							Gewichtungs-faktoren =			Gewichtete Bewertung
				5	4	3	2	1	0				x 2 =	8
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-	Bemerkungen:
helle Bräunung	X	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-	
dunkle Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-	
stumpfe Oberfläche	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-	
Schrumpffalten	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
Blasen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-	
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0	

3. Lockerung, Krumenbild

				Bewertung:							Gewichtungs-faktoren =			Gewichtete Bewertung
				5	4	3	2	1	0				x 3 =	12
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	4	3	-	-	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:
geringe Lockerung	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
übermäßige Lockerung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
geringe Lockerung am Boden	X	3	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-	
Wasserring	4	3	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0	

4. Struktur, Elastizität

				Bewertung:							Gewichtungs-faktoren =			Gewichtete Bewertung
				5	4	3	2	1	0				x 4 =	20
krümelt beim Schneiden	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
beeinträchtigt Zusammenhalt	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	4	3	2	-	-	-	4	-	-	-	
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	-	
helle Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0	

5. Geruch

				Bewertung:							Gewichtungs-faktoren =			Gewichtete Bewertung
				5	4	3	2	1	0				x 3 =	15
wenig aromatisch	4	-	-	-	-	2	1	-	-	4	3	2	1	Bemerkungen:
hefig	4	3	-	4	3	2	-	-	-	-	-	-	0	
Nebengeruch	4	3	-	-	-	2	1	-	-	-	-	-	0	

6. Geschmack

				Bewertung:							Gewichtungs-faktoren =			Gewichtete Bewertung
				5	4	3	2	1	0				x 6 =	30
wenig aromatisch	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	2	1	Bemerkungen:
aromaarm	-	3	-	4	3	-	-	-	-	-	-	2	1	
fade	-	-	2	4	3	-	-	-	-	-	-	2	1	
kleistrig/teigig	-	3	2	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	4	3	-	-	-	-	4	3	-	-	
sauer	4	3	2*	4	3	-	-	-	-	4	3	-	-	
herbsauer	-	3	2*	-	-	2	1	-	-	4	3	2	-	
fremdartig sauer	-	-	2*	4	3	-	-	-	-	4	-	-	0	
salzig	4	3*	1*	4	-	-	-	-	-	4	-	-	0	

* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

**kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete Gesamtbewertung = 93
 =Erzielte Qualitätszahl **4,65**

Artikel: Das Hafer

- Form, Aussehen:
ungleichmäßige Form
- Oberflächen-, Krusteneigenschaften
helle Bräunung



- Lockerung, Krumenbild:
geringe Lockerung am Boden

