

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

30.07.2020

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 29.07.2020  
Produktprüfung: 30.07.2020

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Joghurt-Dinkelmischbrot**

---

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**4,90**



Prüfer

**Beurteilung von Brot\*** (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Joghurt-Dinkelmischbrot

**Prüfmerkmale**

										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung			
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>		x 2 =		<b>10</b>	
zu ungleichmäßige Form	4	-	-	nicht artgemäßer Ausbund	4	-	-	4	-	-	-	-	-	Bemerkungen:	
flache Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bestreut	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
runde Form	4	-	-	zu viel bestreut	4	-	-	4	3	-	-	-	-		
nicht ausgefüllte Form	4	-	-	zu ungleichmäßig bemehlt	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
Tailenbildung	4	-	-	zu viel bemehlt	4	-	-	4	3	2	-	-	-		
eingefallene Oberfläche	4	-	-	Stärkeklumpen	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
schlecht getrennte Seitenflächen	4	-	-	zu viel Streumehl	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
schlecht getrennte Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	-	-	-	-	-	-		
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	4	3	2	-	-	-		
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	4	-	-	-	-	0		
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>		x 2 =		<b>8</b>	
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	4	3	-	-	-	-	Bemerkungen:	
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	X	-	-	4	3	-	-	-	-		
dunkle Bräunung	4	-	-	abgerissene Kruste	4	-	-	4	3	-	-	-	-		
stumpfe Oberfläche	4	-	-	abgesplitterte Kruste	4	-	-	4	3	2	-	-	-		
Schrumpffalten	4	-	-	zu ungleichmäßige Kruste	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	4	3	-	-	-	-		
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	4	-	-	-	-	0		
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>		x 3 =			<b>15</b>
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	4	-	-	-	-	-	Bemerkungen:	
geringe Lockerung	4	3	-	Hohlräume	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
übermäßige Lockerung	4	-	-	Krumenrisse	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
nicht artgemäße Lockerung	4	-	-	abgebackene Kruste/Krume	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
geringe Lockerung am Boden	4	3	-	Druckstellen unter der Kruste	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
dichte Porung in der Randzone	4	-	-	zu viele ungequollene Körner	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
Wasserring unter der Kruste	4	3	-	raue Schnittfläche	4	-	-	4	3	2	-	-	-		
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	4	-	-	-	-	0		
<b>4. Struktur, Elastizität</b>										<b>Bewertung:</b>		x 4 =		<b>20</b>	
krümelt beim Schneiden	4	-	-	dunkle Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	Bemerkungen:	
beeinträchtigte Trennbarkeit der Scheiben	4	-	-	getoastet etwas zäh	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
beeinträchtigtiger Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	4	3	2	-	-	-		
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	4	3	2	-	-	-		
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	4	-	-	-	-	0		
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>		x 3 =			<b>15</b>
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	-	-		
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	-	-	-	-	-	0		
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	-	-	-		
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>		x 6 =		<b>30</b>	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	4	3	2	1	-	-	Gewichtete Gesamtbewertung =	
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	4	-	-	2	1	-		
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	4	-	-	2	1	-		
kleistrig/teigig	-	3	2	herb/streng	4	-	-	4	-	-	-	-	-		
nicht abgerundet (unharmonisch)**	4	-	-	hefig	4	3	-	4	3	-	-	-	-		
sauer	4	3	2*	alt	4	3	-	4	3	-	-	-	-		
herbsauer	-	3	2*	Fremdgeschmack**	-	-	2	1	4	3	2	-	-		
fremdartig sauer	-	-	2*	1* Nebengeschmack	4	3	-	-	-	-	-	-	0		
salzig	4	3*	-												
												=Erzielte Qualitätszahl			<b>4,90</b>

\* 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

30.07.2020

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 29.07.2020  
Produktprüfung: 30.07.2020

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Haselnuss-Sesambrot 750g**

Säuregrad: Analysenergebnis folgt

---

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**4,90**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Haselnuss-Sesambrot

Prüfmerkmale					Gewichtungs- faktoren =							Gewichtete Bewertung		
<b>1. Form, Aussehen</b>					<b>Bewertung:</b>							<b>x 2 =</b>		<b>10</b>
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**	-	3	2	-	nicht bewertbar	-	-	-	0	
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-	-						
schlecht haftende Bestreuung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-	-						
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>					<b>Bewertung:</b>							<b>x 2 =</b>		<b>8</b>
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	verbrannte Quetschfalte	4	-	-	-	dicke Kruste	4	3	-	-	Bemerkungen:
helle Bräunung	4	-	-	rissige Kruste /Krustenrisse	X	-	-	-	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	-	-	-	sonstige Mängel**	4	3	-	-	
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	-	nicht bewertbar	-	-	-	0	
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-	-						
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>					<b>Bewertung:</b>							<b>x 3 =</b>		
zu ungleichmäßige Lockerung	4	-	-	Wasserstreifen	4	3	-	-	Schneiderrückstände (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	-	-	-	0	
Wasserring	4	3	-	Schneidölrückstände	4	-	-	-						
<b>4. Struktur, Elastizität</b>					<b>Bewertung:</b>							<b>x 4 =</b>		<b>20</b>
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	-	-	-	
beeinträchtigtiger Zusammenhalt	4	-	-	getoastet etwas hart	4	-	-	-	sonstige Mängel**	4	3	2	-	
beeinträchtigte Bestreichbarkeit	4	-	-	geschwächte Krumenelastizität	4	3	2	-	nicht bewertbar	-	-	-	0	
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	trockene Krume	4	-	-	-						
helle Toastbräunung	4	-	-	feste Krume	4	-	-	-						
<b>5. Geruch</b>					<b>Bewertung:</b>							<b>x 3 =</b>		<b>15</b>
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	sonstige Mängel**	4	3	2	-	Bemerkungen:
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	-	nicht bewertbar	-	-	-	0	
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1						
<b>6. Geschmack</b>					<b>Bewertung:</b>							<b>x 6 =</b>		<b>30</b>
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	-	gärig	4	3	2	1	Bemerkungen:
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	-	-	-	0	
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*	-											
											Gewichtete Gesamtbewertung =		<b>98</b>	
											=Erzielte Qualitätszahl		<b>4,90</b>	

\* 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

30.07.2020

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 29.07.2020  
Produktprüfung: 30.07.2020

### PRODUKTBEZEICHNUNG

## Dreikornbrot

Säuregrad: Analysenergebnis folgt

---

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**5,00**



Prüfer

# Beurteilung von Brot\* (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Dreikornbrot

Prüfmerkmale										Gewichtungs- faktoren =		Gewichtete Bewertung			
<b>1. Form, Aussehen</b>										<b>Bewertung:</b>		x 2 =		<b>10</b>	
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 Kopfen	4	-	-	unansehnliches Gesamtbild**	-	3	2	nicht bewertbar	-	-	-				
unsaubere Seitenflächen	4	-	-	aufgeplatzter Schluss	4	-	-		-	-	-				
schlecht haftende Bestreung	4	-	-	faltiger Boden	4	-	-		-	-	-				
<b>2. Oberflächen-, Krusteneigenschaften</b>										<b>Bewertung:</b>		x 2 =		<b>10</b>	
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	-	-	sonstige Mängel**	4	3	-				
Blasen	4	-	-	zu dickes Endstück	4	-	-	nicht bewertbar	-	-	-				
Sprenkel/Flecken/Stippen	4	-	-	dünne Kruste	4	-	-		-	-	-				
<b>3. Lockerung, Krumenbild</b>										<b>Bewertung:</b>			x 3 =		<b>15</b>
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	-	-		-	-	-				
<b>4. Struktur, Elastizität</b>										<b>Bewertung:</b>		x 4 =		<b>20</b>	
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	-	-	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	-	-		-	-	-				
<b>5. Geruch</b>										<b>Bewertung:</b>			x 3 =		<b>15</b>
wenig aromatisch	4	-	-	Fremdgeruch**	-	-	2	1	4	3	2	Bemerkungen:			
hefig	4	3	-	gärig	4	3	2	1	-	-	-				
Nebengeruch	4	3	-	dumpf/muffig	-	-	2	1	-	-	-				
<b>6. Geschmack</b>										<b>Bewertung:</b>		x 6 =		<b>30</b>	
wenig aromatisch	4	-	-	süß	4	-	-	gärig	4	3	2	Gewichtete Gesamtbewertung =			
aromaarm	-	3	-	bitter	4	3	-	ranzig	-	-	2				
fade	-	-	2	überwürzt	4	3	-	dumpfmuffig	-	-	2				
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	4	3	2				
fremdartig sauer	-	-	2*	1*	Nebengeschmack	4	3	-		-	-				
salzig	4	3*	-						-	-	-				

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen

Gewichtete  
Gesamtbewertung =  $\frac{100}{20}$   
=Erzielte Qualitätszahl **5,00**

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

30.07.2020

## PRÜFBERICHT

### DIE SENSORISCHE PRÜFUNG DER VON

---

Märkisches Landbrot GmbH  
Bergiusstr. 36  
12057 Berlin

---

### EINGESANDTEN PROBE

Probeneingang: 29.07.2020  
Produktprüfung: 30.07.2020

---

### PRODUKTBEZEICHNUNG

**Roggenbrot**

---

ERGAB EINE QUALITÄTSZAHL VON

---

**4,80**



Prüfer

**Beurteilung von Brot\*** (außer Trockenflachbrot)

Produktbezeichnung: Roggenbrot

**Prüfmerkmale**

**1. Form, Aussehen**

				Bewertung:						Gewichtungs- faktoren =			Gewichtete Bewertung		
				5	4	3	2	1	0	x 2 =			6		
zu ungleichmäßige Form	X	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	Bemerkungen:	
flache Form	4	-	-	X	-	-	-	-	-	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	3	2	-		
unsaubere Seitenflächen	X	-	-	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 =			10		
zu ungleichmäßige Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	3	-	-	Bemerkungen:	
helle Bräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-		
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 =			15		
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	4	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	3	2	-		
zu ungleichmäßige Toastbräunung	4	-	-	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-		
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	-	Bemerkungen:	
hefig	4	3	-	4	3	2	-	-	-	4	-	-	-		
Nebengeruch	4	3	-	-	-	2	1	-	-	4	-	-	-	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	-	Gewichtete Gesamtbewertung =
aromaarm	-	3	-	4	3	2	-	-	-	4	-	2	1	-	
fade	-	-	2	4	3	-	-	-	-	4	-	2	1	-	
kleistrig/teigig	-	3	2	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	
nicht abgerundet /unharmonisch	4	-	-	4	3	-	-	-	-	4	3	-	-	-	
sauer	4	3	2*	4	3	-	-	-	-	4	3	2	-	-	
herbsauer	-	3	2*	-	-	2	1	-	-	4	3	2	-	=Erzielte Qualitätszahl	
fremdartig sauer	-	-	2*	4	3	-	-	-	-	4	-	-	-		4,80
salzig	4	3*	-	4	3	-	-	-	-	4	-	-	-		

\* in Anlehnung an DLG Schema Auflage 2012

\*\*kurze konkrete Erläuterungen



Artikel: Joghurt-Dinkelmischbrot

Oberflächen-, Krusteneigenschaften:

- Rissige Kruste



**Artikel:** Roggenbrot

Form, Aussehen:

- Unsaubere Seitenflächen
- Ungleichmäßige Form



- Ungleichmäßig bestreut



**Artikel:**            **Haselnuss-Sesambrot**

Oberflächen-, Krusteneigenschaften:

- Rissige Kruste

