

## **Sechs Mal „Gold“: Produkte von Lebkuchen-Schmidt räumen bei DLG-ab**



*Mit dem Herzen dabei.*

**Nürnberg, April 2020:** Sechs Mal Gold für Lebkuchen-Schmidt: Das Nürnberger Traditionsunternehmen wurde jetzt vom Testzentrum Lebensmittel der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) für die Qualität seiner Backwaren ausgezeichnet.

Entsprechende Medaillen erhielten die Produkte „Mini-Butter-Spekulatius mit Vollmilch-Schokoladenboden“, die Lebkuchensorten „Elise gebrannte Mandel“, „Schwarze Elise“ sowie „Feinste Nürnberger Nuss-Elisen-Lebkuchen“ und mit „Einfach.Echt Apfel & Zimt“ sowie „Zwei.Sam Cashew & Salz“ zwei Varianten aus der Produktlinie von Sternekoch Alexander Herrmann. „Diese Goldmedaillen sind eine tolle Bestätigung unserer hohen Qualitätsrichtlinien“, freut sich Schmidt-Geschäftsführer Dr. Jürgen Brandstetter. „Es gehört seit jeher zu unserer DNA, nur die besten Zutaten für unsere Produkte zu verwenden“, so Brandstetter.

Im Rahmen ihrer internationalen Qualitätsprüfung untersuchen die Experten der DLG jährlich etwa 27.000 Lebensmittel. Im Mittelpunkt steht die sensorische Produktanalyse hinsichtlich der Prüfkriterien Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz. Die Ergebnisse der sensorischen Bewertung werden durch Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfungen ergänzt. „Alle Produkte wurden in neutralen Tests auf Basis aktueller und wissenschaftlich abgesicherter Prüfmethoden von Experten getestet“, betont Jennifer Schorr, Projektleiterin im DLG- Testzentrum Lebensmittel.

Lebkuchen-Schmidt beschäftigt am Standort in Nürnberg mehr als 800 Mitarbeiter, knapp 300 davon das gesamte Jahr. Neben dem weltweiten Versand vertreibt Schmidt seine Erzeugnisse in fünf ständig geöffneten und von Oktober bis Dezember in rund 150 weiteren Saison-Filialen in ganz Deutschland.

**Bei Rückfragen: Andreas Hock, Telefon 0911/89 66 268,  
E-Mail [andreas-hock@lebkuchen-schmidt.com](mailto:andreas-hock@lebkuchen-schmidt.com)**