



# Pressedienst

DLG e.V., Eschborner Landstr. 122, 60489 Frankfurt,  
Tel: 069/24788-206, Fax: -112; [r.huebner@dlg.org](mailto:r.huebner@dlg.org); [www.dlg-verbraucher.info](http://www.dlg-verbraucher.info)

---

Frankfurt am Main  
März 2016

## **Max-Eyth-Denkmünze für Gita Köhler (Hofgeismar)**

**Würdigung ihrer ehrenamtlichen Arbeit als DLG-Sachverständige**

**(DLG). Gita Köhler aus Hofgeismar wurde jetzt vom Vorstand der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) mit der Max-Eyth-Denkmünze in Bronze ausgezeichnet. DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer überreichte die Auszeichnung anlässlich der Internationalen DLG-Qualitätsprüfung für Schinken und Wurst in Bad Salzuflen mit den Worten: „Wir wissen Ihren ehrenamtlichen Einsatz sehr zu schätzen. Denn heute ist es keine Selbstverständlichkeit mehr, sich mit seinem Fachwissen in den Dienst der Allgemeinheit und der Branche zu stellen.“ Die DLG dankt Gita Köhler mit der Ehrung für ihre lange ehrenamtliche Mitarbeit als Sachverständige bei den DLG-Qualitätsprüfungen für Fleischerzeugnisse, deren Ziel die Qualitätsförderung von Lebensmitteln ist. Sie übt dieses Ehrenamt seit 1999 aus.**

Gita Köhlers Abschluss als Diplomkauffrau war eine gute Grundlage für den Beginn ihrer leitenden Tätigkeit in der Fleischerei Köhler der Schwiegereltern. Inzwischen führt sie diese gemeinsam mit ihrem Ehemann Uwe. Beide teilen die Leidenschaft für hochwertige Fleischwaren. Die Fleischerei Köhler verfügt heute über fünf weitere Filialen, einen umfangreichen Großhandel und 55 Mitarbeiter. Nordhessische Wurstspezialitäten aus der eigenen Schlachtung, vor allem die Ahle Worscht in Warmverarbeitung, haben den Traditionsbetrieb über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht. Ehrenamtlich engagiert sich Gita Köhler im Gewerbeverein und in der Stadtentwicklung der Stadt Hofgeismar.

Die Familie Köhler ist den DLG-Prüfungen schon lange verbunden, da auch die Schwiegereltern bereits bei der DLG sehr aktiv waren. Gita Köhler nahm 1999 das erste Mal an einer Qualitätsprüfung teil und erhielt bereits im gleichen Jahr den DLG-Prüferpass – eine EU-weit anerkannte Lizenz zum sensorischen Prüfen. Ihre 34 Teilnahmen als Sachverständige verteilen sich sowohl auf die Prüfung von Fleischerzeugnissen als auch auf die von Feinkostsalaten und Sauergemüsen.

**DLG-Testzentrum Lebensmittel**

Das DLG-Testzentrum Lebensmittel ist aufgrund seiner Fach- und Methodenkompetenz international führend in der Qualitätsbewertung von Lebensmitteln. Ein neutrales Experten-Netzwerk sowie Prüfmethode auf Basis aktueller wissenschaftlich abgesicherter und produktspezifischer Qualitätsstandards garantieren Neutralität und Qualitätstransparenz. Die Anforderungen, die mit der Prüfung und Bewertung zusammenhängen, sind durch die DLG-Zertifizierungsstelle detailliert beschrieben und werden regelmäßig durch externe Prüfinstitute kontrolliert.