

Rubriken

3 Kommentar

Abgrenzung widerspricht dem europäischen Geist

6 Monatsschau

Bundesrat fordert mehr Verbindlichkeit. Tierwohl-Initiative sucht Lösung. QS macht Stichproben. Skandinavier planen gemeinsames Vorgehen.

→ 8 Interview

ANG-Hauptgeschäftsführerin Valerie Holsboer zur Selbstverpflichtung von sechs Unternehmen der Fleischwirtschaft.

12 Standpunkt

Festhalten an Russland lohnt

16 Wirtschaft

- Schlachtung tragender Rinder
- Flüchtlinge und Arbeit
- EU-Parlament verschärft Klonverbot

24 Die Preisträger 2015

Der „Förderpreis der Fleischwirtschaft“ wird auf der Süffa-Gala vergeben.

Erzeugung

→ 32 Eberfleisch

Die Vermarktung von Eberfleisch spaltet die Branche. Eine Studie hat das zukünftige Marktpotenzial auf den verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette ermittelt.

Schwerpunkte

→ 14 Süffa in Stuttgart

Die Süffa bietet Fachbesuchern vom 18. bis 20. Oktober 2015 neben einem breiten Angebot viele Inspirationen. Nicht zuletzt werden die Förderpreise der Fleischwirtschaft und die Innovationspreise der Süffa vergeben.

→ 40 Fleischgewinnung: Schlachten und Zerlegen

Ein standardisiertes Testverfahren stellt die Grundlage einer zuverlässigen Detektion geruchsauffälliger Schlachtkörper sicher. Zudem werden sowohl eine mobile Schlachtbox vorgestellt als auch OVG-Entscheidungen zu Fleischuntersuchungsgebühren diskutiert.

→ 64 Rohwurst- und Rohschinkenherstellung

Die Ergebnisse der Internationalen DLG-Prüfungen zeigen geschmackliche Variationen auf. Zudem wird gezeigt, wie sich die Interaktion zwischen Starterkultur und Gewürzen auf die Herstellung von Rohwaren auswirkt und was dabei berücksichtigt werden muss.

Gewinnung

40 Eberfleisch

Wie standardisierte Testkits einen Beitrag zur validen Geruchsdetektion leisten.

→ 44 Mobiles Schlachten

Eine Alternative – auch für Fleischunternehmen? Beweggründe der Landwirte, Initiativen und die Rechtslage.

50 Fleischuntersuchung

Bei unionsrechtlichen Streitfragen zu Gebühren gilt die Vorlageverpflichtung an den Europäischen Gerichtshof.

58 Schneidwerkszeuge

Eine neue Trimmer-Generation verringert die Belastungen für Anwender.

Verarbeitung

60 Lebensmittelrecht

Was ist erlaubt, was verboten?

11. Lemgoer Lebensmittelrechtstagung
Fleisch + Feinkost – Teil 3

→ 64 Qualität

Internationale DLG-Qualitätsprüfung
2015 – Rohwürste und Rohpökelfleisch:
Der Anteil SB-verpackter Erzeugnisse
steigt weiter.

72 Sensorik

Details bestimmen den Geschmack.
Das typische Rohwurst-Aroma entsteht
während der Reifung.

Vermarktung

→ 78 Studie

„Ist die Wurst denn auch frisch?“

Der Onlinehandel für Lebensmittel
experimentiert mit neuen Distribu-
tionsoptionen und stellt sich
verschärften Ansprüchen in Hinblick
auf Transparenz und Frische.

Rubriken

83 Stellenmarkt und
Marktplatz

84 Menschen, Unternehmen,
Termine

89 Das beste Stück

90 Inserentenverzeichnis und
Impressum

91 Bezugsquellen

Forschung und Entwicklung

100 Aktuelle Stellungnahmen des ALTS

Klärung lebensmittelrechtlicher Fragen auf der 74. und 75. Arbeitstagung

→ 104 Röntgenmessung von Fleischprodukten mit Hilfe von Prüfkörpern

Standardisierter Vergleich und Test der Leistungsfähigkeit herkömmlicher und
energiearmer Röntgensysteme

109 Eine neue technische Möglichkeit zur Qualitätssicherung bei der Herstellung von geräucherter Rohwurst