

Rubriken

- 3 Kommentar**
Umweltschutz wird sich lohnen
- 6 Monatsschau**
Tierärzte schlagen Alarm.
Hühner genießen mehr Tierschutz.
Monitoring zur Früherkennung.
- **8 Interview**
Jürgen Mäder, Geschäftsführer
der Edeka Südwestfleisch,
denkt nicht in schwarz und weiß
- **12 Standpunkt**
Klimaschutzplan – Ehrgeizige Ziele
- 14 Wirtschaft**
Verbraucherpreise stiegen weiter
- 16 Blickpunkt**
Der Außer-Haus-Markt erreicht
2015 neue Rekorde
- 17 Schweineforum**
Vertikale Integration – ein Modell?
- 18 Lateinamerika**
Herkunft transparent gestalten
- 21 Tierwohl**
Kompetenzkreis fordert Strategie
- 72 Menschen, Unternehmen,
Termine**
- 77 Stellenmarkt und Marktplatz**
- 79 Das beste Stück**
- 80 Inserenten und Impressum**
- 81 Bezugsquellen**

Erzeugung

- 22 EU-Rindfleischmarkt**
Exportelerös übersteigt die
Milliardenmarke
- **24 Rückstände**
Lieferkettenansatz zur Vorbeugung
und Überwachung von Antibiotika-
Rückständen in Nutztieren
- 28 Antibiotika**
Eine belgischen Studie hat
Schweinehalter begleitet, um
Biosicherheit und das Betriebs-
management zu optimieren
- 33 Viehzählung**
Weniger Schweine in der EU

Gewinnung

- 34 Round Table**
Die exportorientierte belgische
Fleischwirtschaft sieht die neuen
Anforderungen an die Nutztier-
haltung, die Fleischproduktion
sowie den Trend zu vegetarischer
Ernährung sportlich
- **36 Cloud Computing**
Webbasierte Lösungen ermög-
lichen es, IT-Systeme in kürzester
Zeit einzuführen
- **40 Prozessoptimierung**
Die sensorbasierte kontinuierliche
Analyse von Fleisch ermöglicht
optimalen Rohstoffeinsatz

Schwerpunkte

- **24 Fleisch aus Europa**
Die Beliebtheit von Fleisch aus Europa ist auf dem Weltmarkt ungebrochen. Ein wesentlicher Grund für diesen Erfolg sind sicherlich die hohen Standards, die die großen Exporteure auf den jeweiligen Märkten garantieren.
- **40 Sortier- und Fördertechnik**
Systeme zur kontinuierlichen Analyse des Fett-, Kollagen-, Protein- und Wassergehalts von Fleisch im frischen oder gefrorenem Zustand und in verschiedenen Formen und Größen werden in der Sortier- und Fördertechnik immer wichtiger
- **47 Rohwurst- und Rohschinkenherstellung**
Die Internationale DLG-Qualitätsprüfung 2016 für Rohwürste und Rohschinken bestätigte erneut die hohe sensorische und technologische Qualität der eingesandten Erzeugnisse. Reifekulturen haben großen Einfluss auf Qualität und Sicherheit von Rohwurstprodukten, wobei das Zusammenspiel der verschiedenen Reifungsparameter und der Kultur optimal aufeinander abgestimmt sein müssen.

Verarbeitung

- 43 **Lebensmittelrecht**
12. Lemgoer Lebensmittelrechts-
tagung Fleisch + Feinkost – Teil 1
- 47 **Qualität**
Internationale DLG-Qualitäts-
prüfung 2016 – Rohwürste und
Rohpökelfleisch
- 54 **Naturdarm**
EU-Staaten und Asien bleiben
zentrale Absatzmärkte
- 57 **Reifung**
Neue Starterkultur kombiniert
Verbraucherwünsche mit Wirt-
schaftlichkeit und Stabilität
- 62 **Rohwurst**
Tradition mit moderner Technologie
vereint
- 66 **Beschichtungen**
Rohwurst- und Rohschinken-
veredelung durch den Einsatz von
Tauchmasse

Vermarktung

- 68 **Marketing**
Ist Bio eine Möglichkeit, das
Vertrauen in Fleischprodukte
wieder herzustellen?
- 70 **Marken**
Lokal ist vertrauenswürdiger
als global

Forschung und Entwicklung

- 90 **Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung**
Mikrobiologie von Fleisch und Fleischerzeugnissen
- 94 ***Staphylococcus equorum* -Stämme als Starterkulturen in der
Rohschinkenherstellung**
- 98 **Impfung gegen Ebergeruch als Alternative zur Ferkelkastration**
Übersicht zu Auswirkungen auf Masteeigenschaften, Schlachtkörper- und
Fleischqualität
- 102 **Überwachung von Lebensmittel liefernden Tieren in einer
globalisierten Welt**