

# Rubriken

- 3 Kommentar**  
Der Brexit sorgt für Unsicherheit
- 6 Monatsschau**  
BMEL fördert Forschungsideen. Europas Schweinepreis steigt weiter. Mehr Transparenz durch Beobachtungsstelle.
- 8 Interview**  
Dr. Hermann Josef Schlöder, Ministerialrat im BMEL, über den Handel mit China
- 10 Standpunkt**  
Einkaufsrichtlinien des Handels sind mit massiven Eingriffen in die Tierhaltung verbunden
- 12 Wirtschaft**  
Ermittlungen der Finanzkontrolle
- 14 Wirtschaft**  
Nummer eins im Wurstmarkt
- 16 Lateinamerika**  
Kongress-Blick auf Tierwohl
- 18 Blickpunkt**  
Fünf Jahre Lebensmittelklarheit.de
- 76 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 79 Marktplatz**
- 81 Das beste Stück**
- 82 Inserenten und Impressum**
- 83 Bezugsquellen**

# Erzeugung

- 21 Schweinefleisch**  
Seit 2005 exportiert Deutschland mengenmäßig mehr Schweinefleisch als es importiert. Kann der Export langfristig betrachtet zu einer besseren Erlössituation der deutschen Erzeugerstufe beitragen? Ist der China-Export die Lösung?
- 24 Viehzählung**  
Die Abstockung der deutschen Rinderherden fällt moderater aus als bei den Schweinen.

# Gewinnung

- 25 Schweiz**  
Forschung neu auf Sicherheit ausgerichtet
- 28 Pionierprojekt**  
Weideschlachtung gesetzlich erlaubt
- 31 Tierschutz**  
Temple Grandin versteht die Trigger der Schlachttiere
- 34 Nebenprodukte**  
Biodiesel ist ein Steigerungsfaktor

# Schwerpunkte

- 25 Länderteil Schweiz**  
Im Nachbarland Schweiz wurde die Forschung neu auf Sicherheit ausgerichtet und die Fleischverarbeitung von Agroscope in die Gruppe Lebensmittelsicherheit integriert. Mit der Weideschlachtung gibt es ab jetzt eine Schlachtmethode für Rinder, die ohne langen Transport und Stress im Schlachthaus auskommt.
- 39 Gewinnung, Verarbeitung, Verpacken von Geflügelfleisch**  
Putenschlachtkörper sind sehr unterschiedlich und deshalb erfordert deren Verarbeitung individuelle Lösungen. Auch das Vorbereiten, Injizieren und Verpacken von Frischgeflügelprodukten braucht kundenspezifische Anlagen. Sie stellen eine hohe Ausbeute, Flexibilität und die notwendige Rückverfolgbarkeit sicher.
- 57 Sicherheit, Instandhaltung, Arbeits- und Schutzkleidung**  
Farbe nicht der wichtigste, allerdings der augenfälligste Aspekt bei Hygiene- und Schutzkleidung ist. Neueste (nicht rechtskräftige) Urteile stehen der grundsätzlichen Verwendung farbiger Arbeitskleidung nicht entgegen, da sie nur die Kläger in den jeweiligen Verfahren binden. Denn ob sie verallgemeinert werden können, muss der weitere Verfahrensgang durch die Instanzen zeigen.

# Verarbeitung

## 39 Automatisierung

Die Geschwindigkeit bei der Verarbeitung von Puten nimmt zu.

## 43 Energie

Geflügelschlachthof spart Kosten mit CO<sub>2</sub>-Technologie.

## 46 Maschinenkonzept

Vorbereiten, Injizieren und Verpacken von Frischgeflügelprodukten

## 48 Technologie

Der „QDS process“ dient als exponentieller Beschleuniger von Forschung und Entwicklung.

## 57 Arbeitssicherheit

Risikofaktor Mensch

## → 60 Hygiene

Die Farbe allein ist nicht das Maß der Dinge.

## → 69 Rindfleischreifung

Neue Methoden in der Fleischreifung versprechen eine höhere Qualität des Rohstoffs.

# Vermarktung

## 68 Markenfleisch

Ein Forschungsprojekt zum Tierwohl zeigt die Weiterentwicklung eines Programms am Beispiel Gutfleisch Schwein.

## → 70 Studie

Zu große Energiemengen landen durch Lebensmittelverschwendung im Müll.

# Forschung und Entwicklung

## 92 Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung – Mikrobiologie von Fleisch und Fleischerzeugnissen

## 96 Schlachtkörperzusammensetzung von Corriedalelämmern und von Kreuzungen mit Ostfriesischem Milchschaaf und Texel-Schaf

## → 100 Stabilität von redoxaktiven Lebensmittelinhaltsstoffen und Textur der Fleischschäume Parfaits und Mousses