

## **412** Weihnachten – Gans oder Ente?

Der Geflügelfleischverbrauch in Deutschland beträgt nahezu 20 kg pro Kopf und wird weiter steigen. Das Wassergeflügel nimmt dabei einen geringen Anteil ein. Es werden rund 1 kg Entenfleisch und knapp 400 g Gänsefleisch pro Kopf verzehrt. Die Beliebtheit des Wassergeflügels als Braten zur Festtagsversorgung am Jahresende ist aber ungebrochen. In der Rangliste der Festtagsbraten zu Weihnachten steht nach wie vor die Gans an erster und die Ente an zweiter Stelle.

- 421** Methoden der Lebensmitteluntersuchung – Teil 8
- 426** Kaffee – eine Erfolgsgeschichte
- 430** Aus der Kulturgeschichte der Wurst
- 434** 131. Fortbildungstagung der LAG
- 437** Kompetenzcluster nutriCARD – Genuss ohne Verzicht!
- 438** 100 Jahre Deutscher Teeverband
- 440** 58. DVG-Arbeitstagung LM-Hygiene
  
- 441** Impressum
- 442** Buchtipps
- 443** Veranstaltungen

## **416** Lebensmittelsicherheit – Mikrobiologische Gefahren erfordern differenzierte Risikobewertungen – Erläuterungen am Beispiel von enteritischen Salmonellen in Teewurst der SGDT

Die Schutzgemeinschaft Deutsche Teewurst e. V. (SGDT) setzt sich für den Erhalt des beliebten Lebensmittels Teewurst ein. Bei dieser traditionellen deutschen Wurst lässt sich der Eintrag enteritischer Salmonellen durch das verwendete Schweinefleisch nicht ganz ausschließen. Auch existiert kein Prozessschritt, der möglicherweise vorhandene enteritische Salmonellen hundertprozentig abtötet. Dennoch lässt sich sichere Teewurst herstellen. Das Verfahren dazu wurde in der Leitlinie der SGDT beschrieben.

## **418** Craft-Biere – Definition, Herstellung und lebensmittelrechtliche Beurteilung

In letzter Zeit befinden sich zahlreiche sog. „Craft-Biere“ auf dem Markt. Derartige Produkte werden mit Begriffen wie „Craft Beer“, „Revolution der Heimbrauer“, „Kreativ-Bier“, „kreative Braukunst“, „klein unabhängig traditionell“, „mit Aromahopfen“, „mit Naturhopfen“, „von Masse zu Klasse“ u. a. beworben.

## **420** Euer Bier ist auch unser Bier! – Das foodproof® Beer Screening LyoKit, ein einzigartiger Schnelltest zum Nachweis bierverderbender Bakterien für die Brauindustrie