

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Fakten dürfen nicht fehlen

- 8** **Standpunkt**
Prof. Gerd Weyland und Dr. Clemens Comans über die Diskussion um Veggie-Produktbezeichnungen

- 12** **32. Frische Forum Fleisch**
Was muss eine zukunftsfähige Fleischwirtschaft leisten?

- 16** **Best Image 2016**
Handtmann und Vemag sind spitze bei Füllern, K+G Wetter und Seydelmann haben bei Kuttern die Nasen vorn

- 23** **Grünbuch**
Fahrplan der Ernährungspolitik

Erzeugung

- 25** **Ferkelkastration**
Örtliche Betäubung wäre ein Ausweg

- 26** **Ökolandbau**
Vorsätze scheitern oft am Preisschild – Status Quo und Zukunftsaussichten in der ökologischen Fleischwirtschaft

Gewinnung

32 Südamerika

Vom Schuppen zum Schlachthof –
Wachsende Nachfrage in Südamerika
gibt die Entwicklung der Industrie vor

39 Energieeffizienz

Die Ströme neu strukturiert – LFW stellt
mit der Firma Spie von dezentraler auf
zentrale Energieversorgung um

41 Ludwigsluster

LFW-Jubiläum im Mai 2017

Verarbeitung

42 Prozessführung

Fortschrittliche Verfahren senken die
Risiken aus chinesischen Fleisch-
erzeugnissen

48 Sensoriktests

Herausforderungen in der Produkt-
entwicklung bewältigen

51 Trend

Internationale DLG-Qualitätsprüfung für
Schinken und Wurst 2016 – „Brühwurst“

60 Ballaststoffe

Mischungen aus Nahrungsfasern
ersetzen Fett in Brühwürsten

64 Haltbarkeit

Wissenswertes zur Geschichte der
Lebensmittelkonservierung

Vermarktung

70 Bio-Lebensmittel

Vom Nischenprodukt zum Mainstream?
Jeder siebte Bundesbürger kauft mehr
biologisch als konventionell erzeugte
Lebensmittel.

- 72** Menschen,
Unternehmen, Termine
- 79** Das beste Stück
- 80** Inserenten und
Impressum
- 81** Bezugsquellen
- 92,**
105 Forschungsnachrichten

Forschung und Entwicklung



- 90** Kurzfassungen ausgewählter Vorträge der
57. Arbeitstagung der DVG
Referierte und diskutierte Themen aus den Bereichen
Lebensmittelrecht, Lebensmittelhygiene und Fleischhygiene –
Teil 3
- 93** Verlängerung der Haltbarkeit restrukturierter
Fischnuggets aus Schnitten des *Wallago attu*
Der Zusatz von Asant-Extrakt zum gemeinen Hubschrauberwels
schützt ihn vor oxidativem Verderb
- 100** Anwendung von Fasern pflanzlicher Herkunft in
Fleischerzeugnissen
- 106** Hinweise für Autoren der **FLEISCHWIRTSCHAFT**