

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Fleisch oder nicht Fleisch?
- 8** **Standpunkt**
Schweine und Rinder liegen – anders als das Ei – nicht als Ganzes im LEH-Regal
- 9** **Interview**
Bundesministerin Julia Klöckner zu Tierwohl, Wertschätzung von Lebensmitteln und Ampelkennzeichnung
- 14** **Forum**
Tierwohl braucht verlässliche Basis
- 18** **Blickpunkt**
Start in die heiße Grillzeit
- 21** **Wirtschaft**
Fleischproduktion stärker rückläufig als der Verbrauch
- 22** **Lebensmittelrecht**
Eine Notschlachtung, die keine war

Erzeugung

- 34** **Spanien**
Schweinefleisch stellte 2017 rund 62% des Gesamtexportwertes der spanischen Fleischindustrie
- 39** **Welthandel**
Barometer der globalen Schweinefleischwirtschaft 2018 zeigt solides Wachstum
- 42** **Dänemark**
„Dänisches Modell“ als Fundament der Branche sorgt für gute Geschäfte in Drittländern
- 46** **Österreich**
Schweinepopulation wächst nach acht Jahren wieder

- 76** **Menschen, Unternehmen, Termine**
- 82** **Das beste Stück**
- 84** **Inserenten und Impressum**
- 85** **Bezugsquellen**
- 97** **Forschungsnachrichten**

Schwerpunkte

24 Anuga FoodTec

Über 50 000 Besucher kamen vom 20. bis 23. März zur Anuga FoodTec nach Köln. Die Messe meldete damit einen neuen Rekord und war zugleich internationaler als je zuvor.

34 Fleisch aus Europa

Unterschiedliche Marktstudien zeigen die Entwicklungen einzelner Länder sowie einen Rück- und Ausblick auf die globale Schweinefleischwirtschaft 2017/2018.

57 Qualitätsmanagement und -sicherung, Fremdkörperdetektion

Die Wahl der richtigen Dichtheitsprüfmethode, Texture Analyser oder eine In-Line-Fettanalyse – sie alle unterstützen dabei, Prozesse weiter zu verbessern sowie den Rohstoffeinkauf und -einsatz zu optimieren.

Gewinnung

- 47 Schweinepestverordnung**
Veterinärvereinbarungen müssen zwischen Auftreten der Afrikanischen Schweinepest bei Wild- und Haus-schweinen unterscheiden
- 50 Afrikanische Schweinepest**
Bund und Länder treiben die Prävention und Vorsorge für den Krisenfall eines ASP-Ausbruchs voran.

Verarbeitung

- 24 Anuga FoodTec**
 - Anuga FoodTec 2018 schließt mit deutlichem Besucherplus
 - Einschätzungen und Nachberichte zeichnen positives Stimmungsbild
- 57 Qualitätsmanagement**
Schützt die Verpackung die Wurst?
- 60 Texture Analyser**
Mit Klinge und Sonde zum perfekten Biss
- 62 In-Line-Fettanalyse**
Fettgehalt in Echtzeit korrigieren
- 66 Meat Extensions**
Produkte mit tierischen und pflanzlichen Komponenten
- 70 Cloud-Computing**
Schwund von Fleischkisten und Hygieneplatten per Smartphone und Tablet eindämmen

Vermarktung

- 74 Lebensmittelhandel**
Rewe beim Umsatzwachstum 2017 an der Spitze
- 75 Systemgastronomie**
Wachstumstreiber sind die Großen der Branche

Forschung und Entwicklung



92 Reformulierung von Lebensmitteln und Fleischprodukten

1. Mitteilung: Nährstoffgehalt in verarbeiteten Nahrungsmitteln ändern – Senkung des Gehalts an Kochsalz

Von Josef Kamenik

98 Neue Werkzeugtechnik zur Erhöhung der Verarbeitungseffektivität im Kutterprozess

2. Mitteilung: Umsetzung der Verfahrensführung bei Verwendung eines Werkzeugkopfes mit schräg gestellten Messern auf kleintechnische Bedingungen

Von Ingo Micklisch und Wolfram Schnäckel