



30



64

## Wirtschaft

- 3 Kommentar**  
Absage an Rabattschlachten
- 8 Interview**  
Dr. Fredi Schwägele zum 65. ICoMST – dem Jahrestreffen der Fleischforscher
- 10 Standpunkt**  
Die künftige Pflichtgebühr lässt keinen Raum für Interpretation
- 16 Blickpunkt**  
In der Bio-Nische ist Bewegung
- 18 Studie**  
Europäischer Fleischverzicht löst globale Umweltprobleme nicht
- 24 Tierwohl**  
Das freiwillige staatliche Label kommt 2020
- 30 Vorschau IFFA**
  - ☛ Vorzeichen stehen auf Wachstum
  - ☛ Handwerk behauptet Marktposition

## Erzeugung

- 52 Welthandel**  
Die Entwicklung des globalen Handels mit Hühnerfleisch im Jahrzehnt von 2006 bis 2016
- 59 Studie**  
Schweine auf Stroh wirken glücklicher
- 59 ISN-Umfrage**  
Jeder dritte Schweinemäster plant die Produktionsaufgabe

## Gewinnung

- 60 Kasachstan**  
Selbstversorgung soll Import ablösen – Regierung plant große Sprünge bei der Fleischerzeugung und -verarbeitung
- 63 EuGH**  
Halal-Fleisch darf kein europäisches Bio-Logo tragen
- 64 Outsourcing**  
Unternehmensgruppe sorgt für mehr Qualität und verringert die Risiken
- 66 SAP-Branchenlösung**  
Mehr Effizienz bei der Fleischverarbeitung dank integrierter Lösung



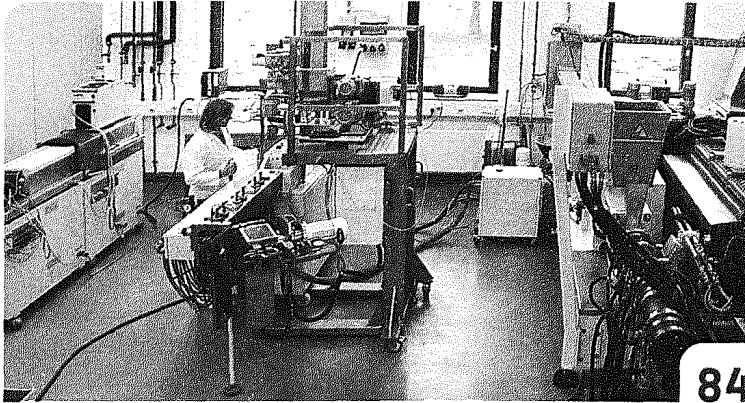
### Kochschinken

Eine Arbeitsgruppe hat über Jahre einen Konsens über verschiedene Kochschinkenqualitäten erzielt. 75

Foto: rdnzl/fotolia

## Schwerpunkte

- 30 Vorschau IFFA**  
Die IFFA 2019 zeigt sich unter anderem mit der Halle 12 im neuen Gewand. Aussteller wie Besucher können sich auf diese neue Halle, bessere Orientierung, kurze Wege und modernen Servicestandard freuen.
- 64 Dienstleister der Industrie**  
Zu den Dienstleistern in der Fleischindustrie zählen neben klassischen Personalvermittlungsunternehmen auch Spezialisten mit einem festen Mitarbeiterstamm, die auch den Betrieb der Maschinen übernehmen.
- 84 Eiweiß-Alternativen in der Produktion**  
Durch gezielte Auswahl von Rohstoffkombinationen oder Anlagengeometrie lässt sich eine Bandbreite von pflanzlichen Alternativen mit typischen Merkmalen der spezifischen Faserstruktur von Fleisch herstellen.



84



99

## Verarbeitung

- 70 Verpacken**  
Das neue Verpackungsgesetz schafft andere Herausforderungen für die Industrie
- 75 Formfleisch**  
Aktuelle Verkehrsauffassung von Kochschinken und „Kochschinken aus Fleischstücken zusammengefügt“
- 80 Normenentwurf**  
Abschied von heller Hygienekleidung
- 84 Fleischalternativen**  
Neue Proteinzutaten und Verarbeitungstechnologien für schmackhafte Produkte
- 89 Warenfluss**  
Erbsen zählen leicht gemacht

## Vermarktung

- 92 Marktcheck**  
Werbung für Fleisch – Verwirrspiel im Supermarkt
- 93 Studien**
- Was wird wo gekauft?
  - Britische Veganer lösen deutsche ab
  - Über ein Drittel Singlehaushalte

## Rubriken

- 94 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 99 Das beste Stück**
- 100 Inserenten und Impressum**
- 101 Bezugsquellen**
- 111 Forschungsnachrichten**

## Forschung und Entwicklung

- 108 Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung**  
Mikrobiologie von Fleisch und Fleischerzeugnissen  
Von Rohtraud Pichner
- 112 Study on antioxidant activity of cinnamon essential oil in a deep fat fried model meat system**  
By Gauri Jairath, S. K. Mendiratta and Ravi Kant Agrawal
- 118 Was bringt die Klassifizierung für China?**  
Entwicklung eines Klassifizierungssystems und dessen Einfluss auf die Effizienzsteigerung entlang der Wertschöpfungskette Schweinefleisch  
Von Siyuan Chang, Wolfram Schnäckel und Klemens van Betteray