

## PRODUKTION

### **112** Hamburger Stubenküken

Seit einiger Zeit werden männliche Legehybridküken bis zum Alter von sieben Wochen als sogenannte Stubenküken mit einem Körpergewicht von 600 bis 700 g bei einem Futteraufwand von 2,7 kg je kg Zuwachs gemästet. Das hat mit Nachhaltigkeit wenig zu tun. Ein Broiler/Hähnchen erzeugt heute bereits 1 kg Zuwachs mit 1,6 kg Getreide, was bezüglich Verwertung des Futters den besten Wert in der Fleischerzeugung darstellt. Das Schwein benötigt das 3,5fache, das Rind das 7fache dafür.

## QUERGESCHAUT

- 122** Methoden der Lebensmitteluntersuchung – eine Retrospektive – Teil 15
- 127** 134. Fortbildungstagung der LAG
- 130** 38. BbT-Veterinärkongress 2019
- 132** Das Abendbrot in Deutschland
- 136** 100. Nationale Bundessiegerschau
- 139** Staatsanwaltschaften und Agrarkriminalität
- 142** Mitleid mit den Tieren – Teil 1

## RUBRIKEN

- 141** Impressum
- 146** Buchtipps
- 147** Veranstaltungen

## TECHNOLOGIE

### **114** Der Tomatenfisch – Nachhaltige Nahrungsmittelproduktion durch Aquaponik

Um die Ernährungssicherheit der wachsenden Weltbevölkerung und den damit verbundenen steigenden Wasser- und Energiebedarf zu decken, gilt es neue Lösungen für die Nahrungsmittelproduktion zu entwickeln, die die Wechselwirkungen zwischen Wasser-, Ernährungs- und Energiebereich, dem Water-Food-Energy Nexus nachhaltig zu gestalten.

## ÜBERWACHUNG

### **117** Pathologisch-anatomische Veränderungen von Organen und Tierkörpern geschlachteter Nutztiere – wie beurteilen Sie? – Fallserie 7

### **120** Gehalte an biogenen Aminen in typischen slowakischen Käsesorten

Die Milchverarbeitung hat in der Slowakei eine lange Tradition. Neben Kuhmilch wird auch Schafmilch zu einigen traditionellen Käsesorten verarbeitet. Unter diesen Sorten sind einerseits Frischkäse (Brimsen) und pasta filata Käsesorten (Parenica, Ostiepok, Korbacik) zu erwähnen. Letztere sind sowohl geräuchert als auch ungeräuchert erhältlich.