

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Energiespender für drei Jahre
- 8** **Interview**
Vorstand Sebastian Biedermann über die Ziele des Verbandes für Alternative Proteinquellen e.V.
- 10** **Förderpreis der Fleischwirtschaft**
Engagierte junge Botschafter mit überzeugenden Profilen
- 12** **Forum**
Top-Nachwuchskräfte machen viele zu Gewinnern
- 16** **Wirtschaft**
Schweinefleischimporte auf Rekordkurs
- 18** **Blickpunkt**
Zehn-Jahres-Überblick über die Fleischbilanz in Deutschland

Erzeugung

- 21** **Rindfleisch**
USA, Brasilien, Argentinien und Europa bestimmen globalen Markt. Europa schraubt den Verzehr in die Höhe
- 24** **ATB**
Sensorgestütztes Frühwarnsystem erkennt tierischen Stress

Gewinnung

- 26** **Zellkulturen**
Cellular agriculture – nachhaltigere Alternative zur konventionellen Erzeugung?
- 32** **Netzwerke**
Mit Energieeffizienz Kosten sparen und nachhaltig wirtschaften
- 36** **Rechtssicherheit**
Das Energiesammelgesetz beschert den Unternehmen erheblichen Mehraufwand bei Bagatellverbrauch
- 40** **Wertschöpfung**
Zerkleinern und pumpen in einem Arbeitsgang ermöglicht die wirtschaftliche Verarbeitung von Konfiskaten und Nebenprodukten

Schwerpunkte

- 32** **Nachhaltigkeit: Entsorgung, Energieeffizienz, Verwertung**
- 50** **Rohwurst- und Rohschinkenherstellung**
- 64** **Labor- und Messtechnik, Analysesysteme**

Verarbeitung

- 44 Leitsätze**
Welche alternativen Erzeugnisse mit Ähnlichkeiten zu Lebensmitteln tierischen Ursprungs sind betroffen?
- 50 Starterkulturen**
Praxisnahe und technologische Effekte bei der Rohschinkenherstellung
- 54 Hygiene**
Schwachstellen in der Rohwurstherstellung sicher eliminieren
- 56 Hochdruckbehandlung**
Farbverlust mit Roter Bete ausgleichen
- 59 Pökellung**
Alternativen zu klassischen Stoffen

Vermarktung

- 66 Fleischkonsum**
Die Geschichte hinter dem Produkt gewinnt in ganz Europa
- 70 Lebensmittelhandel**
Lidl, Aldi, Edeka und Rewe geben in Europa den Takt vor
- 71 Lebensmittelhandel**
Rewe in Deutschland wieder die Nummer zwei hinter Edeka

Rubriken

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

Forschung und Entwicklung

- 88 Determinanten der Einkaufshäufigkeit in Fleischer-Fachgeschäften – Teil 1**
Von Wiebke Pirsich, Ramona Weinrich und Ludwig Theuvsen
- 93 Kurze Reifung – mikrobielles Risiko?**
Untersuchungen zur Kontaminations- und Reifungsflora von Zwiebelmettwürsten
Von Dagmar Otto-Kuhn und Susann Janowski
- 95 Improving the quality of beef burger using olive fruit powder**
By Hoda Gamal Mohammad Ali, Mohammad Hasan Mohammad Abdeldaiem, and Mohamed Fawzy Ramadan