

PRODUKTION

328 Lebensleistung und Nutzungseffektivität – Nicht nur ein Ergebnis, sondern auch Werkzeug im Herdenmanagement

330 Speisegrillenzucht in Thailand, Kambodscha und Deutschland

In Asien sind Ernten von bis zu 30 kg lebende Grillen innerhalb von 40 Tagen möglich. Die Grillenzucht ist möglich, wenn örtliche Gegebenheiten berücksichtigt und Systeme angepasst werden.

333 Rückblick auf die Entwicklung des Tierschutzrechtes und dessen Umsetzung in der landwirtschaftlichen Praxis

QUERGESCHAUT

353 Hot and spicy – Chili, Pfeffer und Co. im Blickpunkt

354 Dr. Felke – Institut für Schädlingskunde

356 Speisesalz ... Lebensnotwendig – würzend – konservierend

RUBRIKEN

357 Impressum

358 Buchtipps

359 Veranstaltungen

TECHNOLOGIE

340 Das kleine 1x1 der Theke – Gläser richtig spülen

Bei einer Hochzeitsfeier verrichtet der Wirt auf dem stillen Örtchen neben einem Gast sein Geschäft. Als er – ohne sich die Hände zu waschen – die Toilette verlässt, spricht ihn der Gast auf dieses Verhalten an. Als Antwort folgte, dass er dies am Waschbecken an der Theke machen würde. Der Appetit auf weitere Biere hielt sich anschließend in Grenzen.

344 Roboter in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie – Steigender Bedarf an Robotertechnologien in den verschiedenen Branchen

ÜBERWACHUNG

346 *Clostridium perfringens* Typ F in gegarten Schweinebäckchen – Fallbericht aus der amtlichen Lebensmittelüberwachung

Clostridium (C.) perfringens ist ein anaerobes sporenbildendes Bakterium und gehört zu den wichtigsten Krankheitserregern sowohl bei Menschen als auch bei Tieren.

348 Mikrobiologische Qualität von Schaf- und Ziegenrohmlchkäse

350 Evaluierung der Bewertungspraxis von Salmonellenbefunden in fermentierten, streichfähigen Teewürsten zum direkten Verzehr