

## Wirtschaft

- 3** **Kommentar**  
Vom Buhmann zum Vorreiter
- 8** **Standpunkt**  
Bundeskabinett beschließt Eckpunkte für ein „Arbeitsschutzprogramm für die Fleischwirtschaft“
- 10** **Wirtschaft**  
Bekenntnis der Lebensmittelindustrie zur Nachhaltigkeit
- 12** **Schweinefleisch**  
Export nach China bringt EU das Plus
- 13** **Fleischerzeugung**  
Wieder mehr Schweine in Deutschland geschlachtet
- 14** **Blickpunkt**  
Wurst behauptet sich und legt im Wert zu

## Erzeugung

- 15** **Schwellenländer**  
Die globale Geflügelfleischerzeugung wird von der Kraft der „emerging market countries“ angetrieben

## Gewinnung

- 21** **Alternativen**  
Vom Kerngeschäft zur Innovation: Warum Clean Meat bald schon zu unserer Kultur gehört
- 24** **CETA**  
Auf Kanadas attraktivem Zielmarkt bleibt der amerikanische Nachbar übermächtig
- 26** **Digitalisierung**  
Digitale Lösungen schaffen Effizienz in der Geflügelindustrie
- 30** **Logistik**  
Multiplattformen in der Cloud und digitalisierte Prozesse unterstützen den Transport
- 32** **Auslastung**  
Beim Frachtein Kauf in der Corona-Krise lassen sich freie Kapazitäten nutzen

## Verarbeitung

- 34 Hürdenkonzept**  
Lebensmittelkulturen mit spezieller Schutzfunktion: Konkurrenzflora mit antilisterieller Wirkung
- 42 Produktionstechnik**  
Füllen und portionieren im modularen System mit, Gewichtsgenauigkeit, Präzision und Zuverlässigkeit
- 46 Pasteten**  
Bei bestimmten Brüh- und Kochwurstspezialitäten ist Handarbeit das Qualitätsmerkmal

## Vermarktung

- 52 Fortbildung**  
E-Learning kann Potenziale in Unternehmen entfalten
- 58 Ernährungsstudie**  
Gemeinsames Kochen ersetzt den Familienausflug
- 59 Clean Meat**  
Dem Verzehr von Laborfleisch stehen deutsche Verbraucher kritisch gegenüber

## Rubriken

- 60 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 65 Das beste Stück**
- 66 Inserenten und Impressum**
- 67 Bezugsquellen**
- 80 Forschungsnachrichten**

## Forschung und Entwicklung

- 74 Bestimmungsmethoden nach der Reifung – Ein Überblick zur Zartheit von Rindfleisch – Teil 2**  
An overview of the metrological determination of the tenderness of beef – Part 2  
Von Nino Terjung, Franziska Witte und Volker Heinz
- 81 Nachruf**  
Zum Tod von Prof. Dr. Lothar Leistner
- 82 Effects of replacing pork back fat with cellulose fiber in Pariser sausage**  
Auswirkung von Schweinerückenfettersatz durch Zellulosefaser bei Pariser Würsten  
By Vladimir Kurčubić, Đorđe Okanović, Dragan Vasilev, Maja Ivić, Dušica Čolović, Marija Jokanović and Natalija Džinić