

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Mit Schweinefleisch auf dem Irrweg
- 8** **Interview**
WLV-Präsident Hubertus Beringmeier zu den Vorschlägen der Borchert-Kommission und den aktuellen Beschlüssen der Agrarministerkonferenz
- 10** **Standpunkt**
WBAE-Gutachten regt Diskussion über staatliche Eingriffe ins Ernährungsverhalten der Bürger an
- 14** **Wirtschaft**
Fast zwei Drittel aller Schweinefleischexporte der EU gingen im 1. Halbjahr 2020 nach China
- 16** **Blickpunkt**
Exportschlager Schweinefleisch
- 17** **Recht**
Kennzeichnung von Fleischalternativen

Erzeugung

- 18** **Wettbewerb**
Der Lebensmittelhandel und die Fleischwirtschaft müssen Chancen und Perspektiven gemeinsam entwickeln
- 26** **US-Fleischmarkt**
Die Produktion wächst auch in Corona-Zeiten. Der Schweinefleischsektor erstarkt, die Produktion von Rindfleisch hingegen wird leicht rückläufig sein
- 27** **SARS-CoV-2**
FLI-Ergebnisse deuten darauf hin, dass Rinder nur wenig empfänglich für das Coronavirus sind und es auch nicht weitergeben

Gewinnung

- 28** **Cultured Meat**
Noch ohne verfügbares Produkt wird ein Markt für die kommende Innovation vorbereitet
- 34** **Konsum**
Das Coronavirus erschüttert den globalen Fleischmarkt und beeinflusst das Einkaufsverhalten
- 40** **Pandemie**
Prognosen deuten auf eine deutliche Verschärfung des globalen Wettbewerbs hin
- 44** **Fleischkonsum**
Bringt das EU-Mexiko-Freihandelsabkommen neue Chancen für EU-Schweinefleischexporteure?

Verarbeitung

- 48 Erneuerbare-Energien-Gesetz**
Zum Jahreswechsel droht eine Rückforderung von EEG-Privilegien
- 50 Klimatechnik**
Ausgewogene Wasseraktivitätswerte bei Rohwurst und Kochsalami am Ende der Reifung
- 58 Hygiene**
Von der Entdeckung des ultravioletten Lichts bis hin zur Entkeimung in Fleisch verarbeitenden Betrieben
- 64 Luftentfeuchtung**
Adsorptionstechnologie sorgt für optimale Hygienebedingungen und Wirtschaftlichkeit

Vermarktung

- 69 Verbraucherverhalten**
In Corona-Zeiten wird pragmatisch gekocht
- 70 Management**
Stresstest Fleischwirtschaft: Gewinner- und Verliererpositionen nach Covid-19
- 74 Marktforschung**
Flexitarier und Vegetarier bemängeln das Preis-Leistungs-Verhältnis zahlreicher Fleischersatzprodukte

Rubriken

- 76 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 81 Das beste Stück**
- 82 Inserenten und Impressum**
- 83 Bezugsquellen**

Forschung und Entwicklung

- 90 Aktuelles aus der interationalen Fleischforschung**
Mikrobiologie von Fleisch und Fleischerzeugnissen
Von Rohtraud Pichner
- 94 Das Dry-Aging-Paradox**
Warum die Studienergebnisse zur Trockenreifung so unterschiedlich sind – Teil 4
Von Nino Terjung, Franziska Witte und Volker Heinz
- 99 The prediction of intermuscular fat and bone content on pork cuts**
Die Vorhersage des intermuskulären Fett- und Knochengehalts von Schweinefleischteilen (104)
By Vladimir Tomović, Lato Pezo, Marija Jokanović, Mila Tomović, Branislav Šojić, Snežana Škaljac, Aleksandra Martinović, Dragan Vujadinović, Milan Vukić, Ilija Djekić and Igor Tomašević