

**148 Was passiert mit den Kälbern  
von Milchkühen?**

Kälber werden in der Regel wenige Stunden nach der Geburt von der Mutter getrennt. Ein Großteil der Tiere verlässt den Betrieb bereits nach wenigen Wochen.

**149 Umfrage: Eier „ohne Kükentöten“ –  
Aktuelle Kennzeichnung missverständlich**

Das massenweise Töten männlicher Küken soll ab 2022 verboten werden. Schon jetzt kommen zahlreiche Initiativen ohne diese Praxis aus. Eier sind mit Hinweisen wie „ohne Kükentöten“ auf dem Karton im Handel verfügbar.

**164 Retrospektive der Haltbarkeitsver-  
längerung von Lebensmitteln – Teil 1**

**170 Neuer Schnelltest erkennt Qualität  
und Echtheit von Olivenöl**

**171 Gemeinsam unser Ernährungssystem  
neu denken**

**172 Fleisch oder nicht Fleisch –  
ist das die Frage?**

**177 Impressum**

**178 Buchtipps**

**179 Veranstaltungen**

**150** Optimierung von Haltbarkeit und Frische

Lebensmittel, die frisch aussehen, riechen und schmecken, stehen hoch im Kurs. Verbraucher verbinden damit Qualität und einen hohen Gesundheitswert. Nichtsdestotrotz sollen die Produkte eine möglichst lange Haltbarkeit haben. Können Hersteller diesen widersprüchlichen Ansprüchen entgegenkommen?

**151** Pflanzenproteine für fettreduzierte Lebensmittel

**153** Informationssammlung – Die Geschichte der Zuckerindustrie

**154** Shigatoxin-bildende *Escherichia coli* in Mehl – Eine Übersicht

**156** Sarkosporidien in Wildfleisch – kann der Rehbraten krank machen?

**158** Crushed Ice: Scherben-/Splittereis – ein Produkt erobert den Markt

**160** Der Begriff Lebensmittelbetrug im Kontext der amtlichen Lebensmittelüberwachung

**163** Mykotoxine in Getreideflocken