

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Zahlen lügen manchmal doch
- 8** **Interview**
Dr. Uwe Tiedemann fordert
Optimierung der Kontrollen
- 10** **Forum**
New Food Conference
visiert Transformation an
- 14** **Jubiläum**
Vom Handwerk
zur industriellen Fertigung
- 16** **Standpunkt**
Brexit ist Politik und keine Wirtschaft
- 18** **Blickpunkt**
Alternatives vor allem aus Neugier
- 22** **Wirtschaft**
Chinas Schweinefleisch-Hunger
übertrifft Vorjahresquartal

Erzeugung

- 26** **US-Produktion**
Bedeutung der Fleischerzeugung der
Vereinigten Staaten und
Ausblicke auf 2021
- 30** **Belgien**
Deutschland bleibt 2020
wichtigster Abnehmer
- 31** **Emissionen**
Den Unterschied macht der
regenerative und der fossile Kohlenstoff

Gewinnung

- 32** **Ukraine**
Hohe Produktionskosten und ASP
ließen die Bestände schrumpfen
und die Importe steigen
- 36** **Bücher**
Marktbilanz Fleisch und Vieh 2021 |
Marketing für Lebensmittel und
Agrarprodukte | Lehrermagazin
thematisiert Tierwohlaspekte

Verarbeitung

- 40** **Schneidtechnik**
Reinigung ohne Ausbau der Schnecke
- 44** **Food Safety**
Gezielt oder ungezielt suchen?
- 50** **Hygienemanagement**
Analyse bringt Optimierungsmaßnahmen
- 57** **Zoonosen**
Fragen und Antworten zur Verordnung
- 60** **Lebensmittelsicherheit**
Optimierte Qualität und mehr Effizienz
- 64** **Challengetests**
Prozesse simulieren und optimieren
- 68** **Fleischalternativen**
Comeback der Hülsenfrüchte
- 74** **Technik**
Extreme Bedingungen durch Reinigung

Vermarktung

- 80** **Ausblick**
Alternative Proteine im Supermarktregal
– Was gibt es momentan schon, was können wir in Zukunft erwarten?
- 85** **TV-Berichterstattung**
Skandalisierung hat leicht abgenommen
- 86** **Vermarktungspotenzial**
Worauf Verbraucher beim Kauf von Weiderindfleisch Wert legen
- 88** **Trends**
Die neue Esskultur im Überblick

Rubriken

- 90** **Menschen, Unternehmen, Termine**
- 97** **Das beste Stück**
- 98** **Inserenten und Impressum**
- 99** **Bezugsquellen**
- 110** **Forschungsnachrichten**

Forschung und Entwicklung

106 **Mikrobiologische Beschaffenheit von Döner Kebab aus Kalb- und Lammfleisch**

Microbiological condition of doner kebab with veal and mutton sold [110]

Von Martin Kogler und Peter Paulsen

112 **What influences cooking losses, tenderness, and juiciness while cooking pork meat?**

Was beeinflusst Garverluste, Zartheit und Saftigkeit beim Garen von Schweinefleisch? [119]

By Josef Kameník, Blanka Macharáčková, Jana Doležalová, Jiří Bednář, František Ježek, Kateřina Bogdanovičová and Danka Haruštíaková

120 **Hinweise für Autoren**