

**220** Beitrag der Arche-Höfe zum Erhalt gefährdeter Nutzierrassen

**224** Essen wird anders – Ernährung und die planetaren Grenzen

Die heutige Landwirtschaft geschieht in vielen Regionen der Erde zu Lasten der Umwelt. Auf globaler Ebene tragen landwirtschaftliche Praktiken somit erheblich zur derzeitigen Überschreitung sogenannter planetarer Belastungsgrenzen bei.

**227** Geschickt umgebaut – Vom Anbindestall zum Laufstall für Mutterkühe

**238** Die grüne Fee – Teil 1: Zur Kulturgeschichte des Absinth

**244** 61. DVG-Arbeitstagung

**246** Aufgepasst! Lebensmittel können Moral enthalten!

**249** Mehr als nur amtliche Tätigkeit – Die Tätigkeiten eines Sachverständigenbüros

**237** Impressum

**250** Buchtipps

**251** Veranstaltungen

**230 Nachhaltige Entkeimungstechnologien schützen auch sicher vor Listerien – food-protect® biokonform erfolgreich gegen die Ausbreitung von Keimen und Viren**

In der Verarbeitung von Fleisch-, Fisch-, Feinkost- und Molkereiprodukten sind pathogene Keime ein dauerhaft großes Problem. In letzter Zeit sind viele Meldungen von Lebensmittelherstellern zu Listerien zu verzeichnen, was auch in der Neufassung der Zoonose Verordnung begründet liegt.

**232 *Toxoplasma gondii* Seroprävalenz – beim Wildschwein in zwei Regionen der Schweiz**

**233 Inverkehrbringen verschiedener Honige und Honigprodukte – unter Verwendung irreführender Angaben**

**235 Modellversuche zur Übertragung von Bakterien von Rehellen auf Fleischoberflächen**