

Wirtschaft

- 3** **Kommentar**
Was geht? Was kommt? Was bleibt?
- 8** **Interview**
Erik Döbele und Tobias Heinbockl zur Aldi-Kampagne „Haltungswechsel“
- 10** **Standpunkt**
Sarah Dhem zur BVDF-Bilanz 2020
- 12** **Standpunkt**
Gerd Weyland und Thomas Vogelsang zum Begriff „Formfleisch“
- 14** **Wirtschaft**
Maizählung | Fleischerzeugung | Mythos Wasserverbrauch
- 18** **Blickpunkt**
Die deutsche Ernährungsindustrie 2020

Erzeugung

- 62** **Uruguay**
Rindfleischproduzenten stehen nicht in Konkurrenz zu deutschen Erzeugern
- 66** **Brasilien**
Ein Gigant der globalen Fleischerzeugung und im Fleischhandel
- 72** **Kulturgeschichte**
Von moralischen und anderen Konflikten
- 80** **Marktbeobachtung**
Der Strukturwandel ist ein steter Begleiter
- 21** **Jubiläum**
100 Jahre FLEISCHWIRTSCHAFT

Gewinnung

- 86** **BSE**
30 Jahre – Rückblick, Analyse und Folgen
- 91** **Statistik**
Ein Erklärungsversuch für unterschiedliche Berechnungen von Verbrauch, Konsum oder Verzehr
- 96** **Smart Factory**
Ein Blick in die Fabrik der Zukunft
- 102** **Hygiene**
Ausgefeilte Sensortechnik unterstützt Features der Industrie 4.0
- 104** **Raumlufttechnik**
Produktionsprozesse pandemietauglich und resilient aufstellen

Verarbeitung

Vermarktung

- 108 ERP**
Messen, worauf es ankommt
- 111 Digitalisierung**
Durchgehende Materialverfolgung
- 114 Etikettieren**
Informationen in Echtzeit
- 122 Technologie**
Fleisch und Wurst im Wandel der Zeit und ihrer Produktionsweise
- 128 Maschinenbau**
Produktion bleibt auf hohem Niveau
- 134 Zoonosen**
Melde- und Auskunftspflichten
- 142 Räuchern**
Grundlagen wenig geändert
- 148 Automatisierung**
Fortschritt durch Tradition
- 156 Fettleck**
Der Glücksfall Schwein machte die Wurst zum Dauerbrenner – Meilensteine der Fleisch- und Wurstproduktion in Vermold
- 160 Nachhaltigkeit**
Mit Kenngrößen Zielkonflikte managen – Nachhaltiger Wirtschaften ist ein businessrelevantes „must have“

Forschung und Entwicklung

- 180 Aktuelle Stellungnahmen des ALTS – Beschlüsse der 86. Arbeitstagung zu lebensmittelrechtlichen Fragen**
- 183 Geschichte der staatlichen Fleischforschung in Deutschland**
Von Fredi Schwägele
- 192 Einsatz von Hopfenextrakt in Brühwurst zur Hemmung von Listerien**
Von Bernd Kramer, Daniela Warschat und Peter Muranyi
- 196 Fettsäurezusammensetzung und Sensorik von halbhaltbarer mazedonischer Wurst**
Von Aco Kuzelov, Boban Malinov und Elena Joshevska