



Foto: Thomas Fedra

10



Foto: Heber

34

## Wirtschaft

- 3 Kommentar**  
Kein Bio im Herzen
- 8 Interview**  
Prof. Dr. Achim Spiller und Dr. Sarah Kühl zu ihrem Sieben-Punkte-Plan für eine effektive Tierhaltungskennzeichnung
- 10 Forum**  
100 Jahre FLEISCHWIRTSCHAFT – Die Branche blickt auf bewegte Jahre zurück und zukunftsorientiert nach vorn
- 16 Förderpreis**  
Die Gewinner des Förderpreises der Fleischwirtschaft haben beeindruckende Zukunftspläne
- 18 Wirtschaft**  
Schweinefleischexporte nach China
- 21 Blickpunkt**  
Ernährungsreport 2022: Umwelt und Tierwohl schlagen auf den Teller durch

## Erzeugung

- 22 Geflügelfleisch**  
Strukturen und Dynamik der globalen Erzeugung von Enten- und Gänsefleisch entwickeln sich in der Nische
- 26 Softwaresteuerung**  
Verluste und ihre Ursachen in Echtzeit bei der Geflügelverarbeitung erkennen

## Gewinnung

- 28 Nordamerika**  
Ein Markt mit großen Herausforderungen für deutsche Exporte von Fleisch und Investitionsgütern
- 31 Tierschutz**  
Die „Arbeitsgruppe Schwein“ der „Niedersächsischen Nutztierstrategie – Tierschutzplan 4.0“ hat einen Leitfaden für einen tierschutzgerechten Umgang mit erkrankten und verletzten Schweinen erstellt

## Schwerpunkte

- 22 Geflügelfleisch**  
Wassergeflügel, also Enten- und Gänsefleisch, spielt im Vergleich zum Hühnerfleisch eine weitaus geringere Rolle. Dennoch steigt auch hier im geringen Maße die Produktion an, eine genauere Analyse lohnt sich.
- 34 Schneidtechnik**  
Produktionslinien, die mehr als nur eine Wurstsorte portionsweise verarbeiten, schaffen eine attraktive Produktionsvielfalt. Die Flexibilität darf aber nicht zu Lasten der Gesamtanlagenverfügbarkeit gehen. Wie lassen sich also Produktivität und Flexibilität verbinden?
- 46 Brüh- und Kochwurst**  
Am Anfang einer jeden Kaufentscheidung steht eine Marktanalyse. Die neuen Kutter müssen perfekt zum eigenen Sortiment passen und die eigene Technologie komplementieren.



Foto: K-G Wetter

46

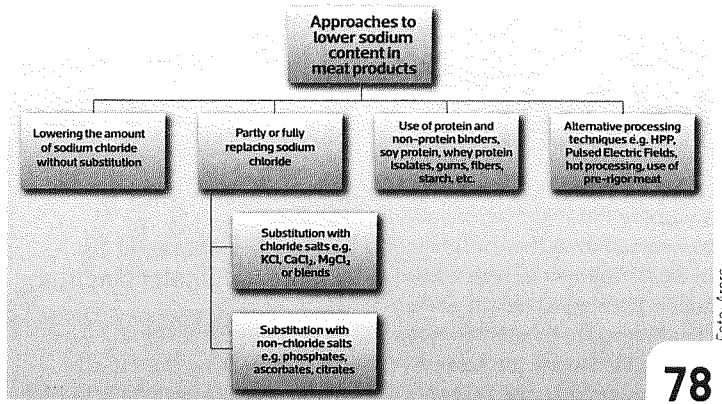


Foto: Arora

78

## Verarbeitung

- 32 Clippen**  
Automatisierte Arbeitsschritte bergen enorme Vorteile
- 34 Produktion**  
Edeka Südwest Fleisch verarbeitet drei Wurstsorten mit einem Schnitt zum ganzen Büfett
- 40 Fleischspieße**  
Wash-down-fähige Roboter automatisieren die Produktion schwer zu greifender Lebensmittel
- 42 Lufentfeuchtung**  
Kondensatbildung in der Kühlkette im Griff
- 46 Technik**  
Vorzüge einer neuen Kutter-Generation
- 52 Flüssigwürzung**  
Geschmack und Funktion in einer Lösung

## Vermarktung

- 54 Lebensmittelpreise**  
Sorgen angesichts knapper Rohstoffe oder politischer Ohnmacht beeinflussen die Kaufentscheidungen
- 55 Handel**
  - Grillkultur im Wandel
  - Handelsmarken immer beliebter
  - Abschied vom Handzettel

## Rubriken

- 58 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 65 Das beste Stück**
- 66 Inserenten und Impressum**
- 67 Bezugsquellen**
- 87 Forschungsnachrichten**

## Forschung und Entwicklung

- 74 Aktuelles aus der internationalen Fleischforschung**  
Mikrobiologie von Fleisch und Fleischerzeugnissen  
Von Rohtraud Pichner
- 78 Techniques for low-sodium meat products and patent landscape analysis**  
Überblick der technologischen Verfahren zur Herstellung von natriumreduzierten Fleischerzeugnissen sowie Analyse der weltweiten Patentanmeldungen  
By Shalini Arora and Saurabh Arora