

## Wirtschaft

- 3 Kommentar**  
Vorreiterrolle und Mitschuld
- 8 Interview**  
VDF-Hauptgeschäftsführerin  
Dr. Heike Harstick zur Auflösung der  
Borchert-Kommission
- 10 Standpunkt**  
Langfristige Finanzierung der  
Nutztierhaltung bleibt ungeklärt
- 12 Wirtschaft**
  - Fleischproduktion erneut gesunken
  - Schweinefleisch global gefragt
  - Stimmung schlechter
- 14 Blickpunkt**  
Weltweite Fleischpreisschwankungen  
aufgrund von Nachfrage, Angebot und  
Wirtschaftslage
- 16 Anuga**  
Nachhaltiges Wachstum im Mittelpunkt

## Erzeugung

- 22 Tierwohl**  
Die EU-Kommission evaluierte die  
Vorschriften zum Thema Tierschutz.  
Anhand des „Fitness Checks“ wurden  
Verordnungen und Richtlinien auf  
Wirksamkeit, Effizienz, Relevanz,  
Kohärenz und Mehrwert untersucht.

## Gewinnung

- 26 Geflügelerzeugung**  
Die weltweite Produktion an Geflügel  
hat sich in den letzten Jahrzehnten  
verachtfacht
- 30 Spanien**  
Die einheimischen Bauern lassen sich  
von der eigenen Regierung und der EU  
wenig zum Thema Nachhaltigkeit sagen
- 32 Zuschnitte**  
In der Geflügelzerlegung beeinflussen  
die Märkte die Art und Weise der  
Portionierung

## Schwerpunkte

- 16 Anuga**  
Auf der Leitmesse für Lebensmittel und Getränke rückt nachhaltiges  
Wachstum in den Mittelpunkt. Im Bereich „Meat“ stehen neben Fleisch,  
Wurst und Geflügel auch vegane und vegetarische Fleischalternativen  
sowie pflanzliche Ersatzprodukte mit Proteinen im Fokus.
- 26 Schlachten und Zerlegen; Verarbeitung von Geflügelfleisch**  
Optimaler Ertrag sind bei Hähnchenportionen die wichtigsten Prioritäten  
für den Einzelhandel, während bei Herstellern von Fertiggerichten  
Schnittgenauigkeit ganz oben auf der Prioritätenliste steht.
- 44 Räuchern, Klima- und Reifetechnik**  
Moderne Räuchertechnik muss hohe Stückzahlen von stets gleich-  
bleibender Qualität kosten- und energieeffizient liefern. Das Räuchern  
unterliegt dabei detaillierten rechtlichen Aspekten zur Kennzeichnung.

## Verarbeitung

- 36 Kälteanlage**  
Für eine nachhaltige Kälteversorgung mit mehr Energieeffizienz investierte Wilhelm Brandenburg
- 40 Alternativen**  
Der Anspruch an Fleischalternativen wächst und somit auch der Einsatz verschiedener Proteinquellen für eine größere Produktpalette
- 44 Klimatechnik**  
Beim Räuchern muss zwischen dem Prozess und den Aromen differenziert werden und auch wie die Produkte zu kennzeichnen sind

## Vermarktung

- 52 Trends**  
Der AFC-Issue-Monitor Report 2023 sieht die Fleischwirtschaft bei negativen Schlagzeilen erneut auf Platz eins. Dabei schadet die Politik dem Ansehen der Branche

## Rubriken

- 58 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 63 Das beste Stück**
- 64 Inserenten und Impressum**
- 65 Bezugsquellen**
- 70 Forschungsnachrichten**

## Forschung und Entwicklung

- 70 Aktuelle Stellungnahme des ALS – Beschlüsse der 120. Arbeitstagung zu lebensmittelrechtlichen Fragen**
- 71 Cooking loss in flank, rump, rib eye and striploin steaks – The effect of cooking on eating quality parameters**  
Garverluste bei der Zubereitung von Flank-, Rump-, Rib-Eye- und Striploin-Steaks – Die Wirkung des Garens auf Parameter der Fleischqualität (78)
- 79 Bone extract flavored with essential oils – The effect on physical and sensory properties, and the antioxidant and antimicrobial activity**  
Aromatisierter Knochenextrakt mit ätherischen Ölen – Die Auswirkungen auf die physikalischen und sensorischen Eigenschaften sowie die antioxidative und antimikrobielle Aktivität (83)