



16



Foto: Landmaschinen-Staffel.net

32

## Wirtschaft

- 3 **Kommentar**  
Eine unerwartete Erfahrung
- 8 **Interview**  
Dr. Wolfgang Kühn, Geschäftsführer von InFamily Foods, über kultiviertes Fleisch
- 10 **Standpunkt**  
Die Branche ist weiter als man denkt
- 14 **Forum**  
- Branchentreff mit Blick auf zukünftige Perspektiven  
- Nachhaltigkeit von Fleisch beweisen
- 24 **Blickpunkt**  
Weiterhin ein Erlösplus für Rindfleisch
- 26 **Wirtschaft**  
- Gemischte Halbjahresbilanz  
- Sinkende EU- Schweinebestände
- 30 **Recht**  
- Warnung vor deutschem Alleingang  
- Novellierte Trinkwasserverordnung

## Erzeugung

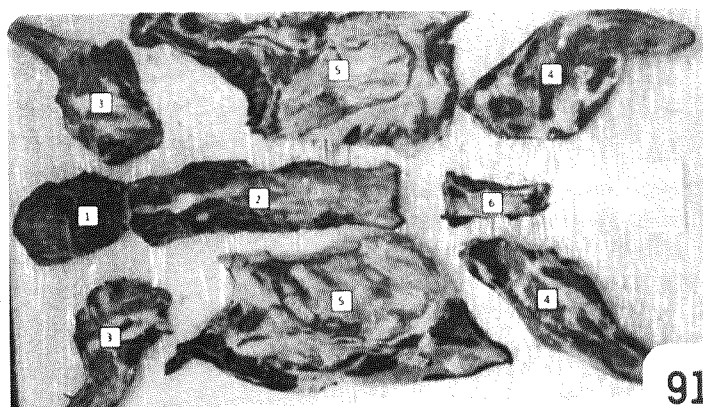
- 42 **Weltmarkt**  
Die Dynamik bei der Rindfleisch-erzeugung und beim Rindfleischhandel – 50 Jahre im Rückblick
- 46 **Dänemark**  
Schweinefleisch wenig gefragt

## Gewinnung

- 48 **Schweinefleisch**  
Deutsche Exporte spiegeln die allgemeine Situation der Branche wider
- 52 **EU-Rindfleischhandel**  
Über die Hälfte der Exporte gehen in das Vereinigte Königreich
- 54 **Buchbesprechung**  
Homo Carnivorus – Warum wir Fleisch essen (sollten)

## Schwerpunkte

- 32 **Süffa in Stuttgart**  
Auf dem Branchentreff für das Fleischerhandwerk und die mittelständische Industrie kommen auf der Messe Süffa in der Zeit vom 21. bis 23. Oktober 2023 Menschen und Märkte zusammen.
- 58 **Zerkleinern, Mischen, Mischen**  
Nicht nur zur Herstellung von Fleischwaren und Wurstprodukten gilt die Reihenfolge Zerkleinern, Mischen und Mischen, was ein Beispiel eines schwedischen Herstellers bei veganen Kottbällern zeigt.
- 68 **Prozesstechnik für Convenience-Food**  
Kommerziell eingeführt wurde das Panieren in den späten 1930er Jahren, als man gewürzte Panade in erster Linie für Fisch verwendete. Heutzutage ist das Spektrum an panierten Lebensmitteln wesentlich breiter.



## Verarbeitung

- 58 **Produktionssysteme**  
Pflanzliche Burger-Pattys nach Maß
- 62 **Lebensmittelrecht**  
Was ist erlaubt, was verboten?
- 68 **Prozesstechnik**  
Wie es gelingt, dem „Nährwert“ als fünfter Schlüsseleigenschaft von Panaden gerecht zu werden
- 72 **Vegane Nuggets**  
Textur so wichtig wie der Geschmack

## Vermarktung

- 76 **EHI**  
Trotz schwieriger Zeiten expandiert der Handel
- 77 **Einkaufsverhalten**  
Verbraucher sind deutlich preisbewusster

## Rubriken

- 78 Menschen, Unternehmen, Termine
- 83 Das beste Stück
- 84 Inserenten und Impressum
- 85 Bezugsquellen
- 104 Forschungsnachrichten

## Forschung und Entwicklung

- 90 **Selected meat and fat parameters of the European badger (*Meles meles*)**  
Ausgewählte Fleisch- und Fettparameter des Europäischen Dachs (*Meles meles*) (96)  
By Hana Buchtová et al.
- 97 **EIP-Projekt „WertSchwein“**  
Mehr Nachhaltigkeit in der Wertschöpfungskette Schweinefleisch durch stabile regionale Lieferketten
- 98 **Analysis of traditional Serbian meat products – Aldehydes in dry-cured pork and beef and dry-fermented sausages**  
Analyse von traditionellen serbischen Fleischprodukten – Aldehyde in trocken-gepökeltem Schweine- und Rindfleisch und trocken-fermentierten Würsten  
By Vladimir Tomović et al.