

## Liebe Leserin, lieber Leser,

ich möchte Sie am Anfang des Jahres auf einige wichtige Veranstaltungen hinweisen. Die Programme dazu finden Sie in vorliegendem Heft: 23. Fachtagung für Fleisch- und Geflügelfleischhygiene, FU Berlin, BfR 28. Februar bis 1. März – 36. Deutscher Lebensmittelrechtstag, Wiesbaden 22. bis 24. März – 40. Internationaler Veterinärkongress des BbT, Bad Staffelstein 23. bis 25. April – 140. Fortbildungstagung der LAG Bayern, Würzburg 4. bis 5. Mai.

Wissenschaftliche Einrichtungen und Verbände stellen jährlich schützenswerte oder bedrohte Tierarten, Pflanzen oder andere Objekte der Öffentlichkeit vor. Die Spezies für das Jahr 2023 sind: Braunkehlchen (Singvogel), Gartenschläfer (Wildtier), Kleiner Wasserfrosch (Lurch), Flussbarsch (Süßwasserfisch), Landkärtchen (Insekt), Ampfer-Grünwidderchen (Schmetterling), Alpen-Smaragdlibelle (Libelle), Ammendornfinger (Spinne), Feuersalamander (Höhlentier), Grünes Gallertkugeltierchen (Einzeller), *Bazillus Subtilis* (Mikrobe), Jochalge *Serritaenia* (Alge), Sumpf-Haubenpilz (Pilz), Petersilie (Giftpflanze), Weinrebe (Heilpflanze), Echter Salbei

(Arzneipflanze), Rote Beete (Gemüse). Die gefährdete Nutztierasse Walachenschaf haben wir schon im Heft 11/2022 vorgestellt.

Die Digitalisierung hat bereits weite Teile der landwirtschaftlichen Praxis durchdrungen. Sensorbasierte Assistenzsysteme zum kontinuierlichen Tiermonitoring werden in großem Umfang in Milchviehställen eingesetzt. Wir berichten über den Einsatz solcher Systeme in der Schweinehaltung.

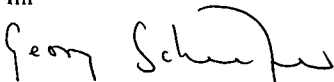
Eine beliebte Milchalternative stellt der Haferdrink dar. Er besteht aus Wasser, Hafer, Pflanzenöl und Salz. Sie werden über eine Studie informiert, die sich mit der Herstellung dieses trinkbaren, veganen, pasteurisierten Getränks befasst.

Essbare Insekten sind vom europäischen Markt nicht mehr wegzudenken. Die amtliche Überwachung dieser Materie gestaltet sich schwierig. Sie werden in einem Beitrag über den aktuellen Stand der Untersuchungsmethoden von Speiseinsekten am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg informiert.

Wildfleisch erfreut sich großer Beliebtheit. Bei der Vermarktung von Wild sind besondere Kennzeichnungsvorgaben zu beachten. Wir geben dazu einen Überblick.

Denkmale, die sich mit Lebensmitteln als Kulturgut beschäftigen, finden Sie nicht allzu häufig. Wir stellen Ihnen ein „Denkmal für die Fruchtbarkeit“ auf Lanzarote vor.

Mit freundlichen Grüßen  
Ihr



Georg Schiefer  
Schriftleiter

## PRODUKTION

### 44 Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg – Aktueller Stand der Untersuchungsmethoden von Speiseinsekten

Die Zulassungen der ersten Insektenspezies als neuartige Lebensmittel, legten den Grundstein für die Etablierung von essbaren Insekten auf dem europäischen Markt. Nichtsdestotrotz stellt sich die amtliche Überwachung aufgrund der nicht in allen Bereichen klar geregelten Rechtslage nach wie vor als schwierig dar. Der folgende Artikel gibt einen Überblick über die aktuellen Vorgaben und neuen Methoden, die am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt (CVUA) Freiburg zur Untersuchung von Speiseinsekten in den vergangenen Monaten etabliert wurden.

## QUERGESCHAUT

- 67 LAG-Tagung
- 68 Fachtagung Fleisch-/Geflügelfleischhygiene
- 69 Deutscher Lebensmittelrechtstag
- 70 Intern. Veterinärkongress des BbT
- 71 Verband Kulinaria Deutschland
- 72 Lebensmittel als Kulturgut
- 72 Landschaftspflege mit Tieren
- 46 Impressum
- 74 Buchtipps
- 75 Veranstaltungen

## TECHNOLOGIE

- 47** Smart Pig Farming: Digitale Assistenzsysteme zur automatisierten Tierbeobachtung in der Schweinehaltung – Ein Blick in die Praxis und das Verbundprojekt Experimentierfeld „DigiSchwein“

Die Digitalisierung hat bereits weite Teile der landwirtschaftlichen Praxis durchdrungen. Heute unterstützen digitale Assistenzsysteme auf vielfältige Weise Landwirt\*innen bei ihren täglichen Arbeiten und Entscheidungen im Büro, auf dem Acker oder im Stall. Aus vielen Milchviehställen sind sensorbasierte Assistenzsysteme zum kontinuierlichen Tiermonitoring, z. B. in Form smarter Ohrmarken, Halsbänder oder Pansenboli, kaum noch wegzudenken. Doch wie verhält es sich mit solchen Systemen in der Schweinehaltung?

## ÜBERWACHUNG

- 57** Täuscht die äußere Fassade nur Frische vor? Marinierte Fleischwaren und ihr mikrobieller Status
- 59** Lebensmittelsicherheit und gesundheitlicher Verbraucherschutz – Teil 3: Gegenwärtige Lebensmittelüberwachung
- 65** Besondere Kennzeichnungsvorgaben im Rahmen der Vermarktung von Wild

# Kontakte

## Sie interessieren sich für ein Abonnement der „Rundschau“?

Telefon (0 51 81) 80 02-50

Telefax (0 51 81) 80 02-55

E-Mail [heiko.schaper@p-d-ges.de](mailto:heiko.schaper@p-d-ges.de)

## Sie interessieren sich für Anzeigen- oder Beilagenwerbung?

Telefon (0 51 81) 80 02-53

Telefax (0 51 81) 80 02-55

E-Mail [anzeigen@p-d-ges.de](mailto:anzeigen@p-d-ges.de)



Presse Dienstleistungs-  
gesellschaft mbH & Co. KG

Ravenstraße 45 · 31061 Alfeld (Leine)

Postfach 16 42 · 31046 Alfeld (Leine)

Telefon (0 51 81) 80 02-0

Telefax (0 51 81) 80 02-55

E-Mail [info@p-d-ges.de](mailto:info@p-d-ges.de)