

## Wirtschaft

- 3** **Kommentar**  
Mancher Vergleich verbietet sich
- 8** **Interview**  
Dr. Josef Efken, wissenschaftlicher Mitarbeiter am Thünen-Institut, über die Neuberechnung der Versorgungsbilanz für Fleisch
- 10** **Forum**  
Tierschutz und Verpackungskonzepte im Mittelpunkt der 46. LAFF-Tagung
- 13** **Blickpunkt**  
Nahrungsmittelpreise ein Haupttreiber der stark gestiegenen Inflationsraten
- 14** **Wirtschaft**  
Stabile Schlachtschweinepreise
- 16** **Anuga FoodTec**  
Roboter für die digitale Transformation

## Erzeugung

- 20** **Welthandel**  
Der BRICS-Verbund erweitert sich um weitere sechs Mitgliedsländer für ein Gegengewicht zum Westen

## Gewinnung

- 23** **Export**  
Deutsches Schweine-, Rind- und Geflügelfleisch hat es derzeit schwer
- 26** **Tierschutz**  
Kostenlose und multilinguale Schulungen für Mitarbeitende an Schweine- und Rinderschlachtbetrieben
- 30** **Spanien**  
Die Europäische Union will in der spanischen Fleischwirtschaft einige Veränderungen im Bereich Tierwohl bewirken

## Schwerpunkte

- 16** **Anuga FoodTec**  
Vom 19. bis 22. März wird auf der Anuga Foodtec in Köln die Automatisierung im Mittelpunkt stehen. Auf der Fachmesse wird ein umfassendes Portfolio von Robotern in der Lebensmittelproduktion geboten.
- 32** **Pökeln, Tumbeln, Schinkenproduktion**  
In den vergangenen Monaten wurde eine zeitgemäße ökologische und nachhaltige Verpackungsalternative entwickelt und getestet – dies insbesondere mit Blick auf vorgeschnittenen SB-Schinken.
- 44** **Herstellung und Verpackung von Convenience-Produkten**  
Ein Hersteller von alternativen Fleischprodukten hat in Ablufttechnik beim Braten und Frittieren investiert. Der Fokus liegt auf dem Rohstoff Erbse, welcher als wichtiger Teil einer guten Ernährung und einer nachhaltigen Nahrungsmittelproduktion betrachtet wird.

## Verarbeitung

- 32 Parmaschinken**  
Reduzierung des ökologischen Fußabdrucks
- 36 Tumbeln**  
Zuverlässige Fleischproduktion auf den Kanarischen Inseln
- 40 Hackfleisch**  
Die Tierart beeinflusst die Zellzerstörung
- 44 Convenience**  
Fleischersatzprodukt auf Erbsenbasis mit grüner Wertschöpfungskette
- 48 Pet Food**  
Qualitätssicherung und Tierwohl in der Heimtierfutterbranche

## Vermarktung

- 52 Herkunftskennzeichnung**  
Neue Anforderungen für die Bedientheke bei nicht vorverpacktem Fleisch
- 54 Vietnam**  
Ein Land als Hoffnungsträger für Schweinfleischlieferanten

## Rubriken

- 56 Menschen, Unternehmen, Termine**
- 61 Das beste Stück**
- 62 Inserenten und Impressum**
- 64 Bezugsquellen**
- 75 Forschungsnachrichten**

## Forschung und Entwicklung

- 68 Rückblick 2023**  
Die Themen der FLEISCHWIRTSCHAFT aus Forschung und Entwicklung in den vergangenen zwölf Monaten
- 70 Moderne Techniken zur Reduktion von *Campylobacter*-Belastungen in der Geflügelschlachtkette – Teil 2: Einsatzmöglichkeiten und Limitierungen biologischer, chemischer und technologischer Verfahren**  
Modern techniques to reduce *Campylobacter*-loads in the poultry slaughter chain – Part 2: Possible uses and limitations of biological, chemical and t  
By B. Wyink et al.
- 76 Hinweise für Autoren der FLEISCHWIRTSCHAFT**