

Sichere Analyse zur Unterscheidung von Edelkakaos und Konsumkakaos

## Original oder Fälschung?

Die Qualität von Schokoladen wird maßgeblich durch Sorte und Beschaffenheit des eingesetzten Kakaos beeinflusst. Grundsätzlich wird zwischen Edelkakaos, der über besonders feine und ausgeprägte Aromen verfügt, und dem aromaschwächeren Konsumkakaos unterschieden.

Die Edelkakaosorte Arriba aus Ecuador ist aufgrund ihres herausragenden Aromas ökonomisch am bedeutendsten. Durch die zunehmende Beliebtheit von hochwertigen Schokoladenprodukten ist der Bedarf dieses Edelkakaos auf dem deutschen Markt in den letzten Jahren deutlich gestiegen.

Aufgrund dieses – auch weltweit – gestiegenen Bedarfs ist das Risiko groß, dass hochwertiger Arriba-Kakaos mit kostengünstigeren, aber deutlich aromaschwächeren Konsumkakaosorten vermischt wird. In Ecuador wird seit vielen Jahren zusätzlich die Konsumkakaosorte CCN51 angebaut, die ertragreicher und widerstandsfähiger ist. Da die Kakaobohnen der Sorte CCN51 und der Sorte Arriba ähnlich aussehen, ist eine Vermischung für die Kakaoverarbeiter nicht erkennbar. Um solche Vermischungen – und damit wirt-

schaftlich hochrelevante Verfälschungen – erkennen und damit langfristig auch vermeiden zu können, besteht ein großer Bedarf an einer belastbaren Methode zur objektiven Unterscheidung von Arriba-Kakaos und CCN51-Kakaos.

Ein Team von Wissenschaftlern der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie in Freising und der Universität Hamburg arbeitet seit Ende 2010 an einer solchen, für die Süßwarenindustrie dringend notwendigen Methode. Dabei werden drei methodische Ansätze verfolgt: die Analyse der Schlüsselaromastoffe, die

Analyse des flüchtigen Metaboloms sowie die DNA-basierte Analytik. Die Ergebnisse des Forschungsprojektes stehen der Süßwarenindustrie Ende 2012 zur Verfügung.

### Weitere Informationen:

Projekt „Evaluierung chemisch-analytischer und molekularbiologischer Methoden zur Differenzierung von hochwertigem Arriba-Edelkakaos und Konsumkakaos (CCN51)“:  
[www.fe-i-bonn.de](http://www.fe-i-bonn.de)



Anuga FoodTec 2012

## Stark nachgefragt

Die Anuga FoodTec (27. bis 30. März 2012) erweitert ihre Hallenkapazitäten. Die weltweit führende Fachmesse für die Lebensmittel und Getränke herstellende Industrie verzeichnet eine sehr starke Nachfrage und wird neben den ursprünglich vorgesehenen Hallen 4.1, 5.1, 6, 7, 8, 9 und 10.1 im kommenden Jahr zusätzlich

auch die Halle 5.2 belegen. Knapp sieben Monate vor Veranstaltungsbeginn haben sich bereits fast 1.000 ausstellende Unternehmen angemeldet. Dabei werden auch zahlreiche neue Unternehmen aus dem In- und Ausland 2012 erstmals in Köln vertreten sein – über 230 Neuanmeldungen wurden bis zum jetzigen Zeitpunkt registriert. Insgesamt

wird die Anuga FoodTec 2012 eine Bruttofläche von 127.000 Quadratmetern belegen. „Aufgrund der sehr guten Anmeldesituation und der und der starken Nachfragen nach Standflächen haben wir schon jetzt das Flächenergebnis der Anuga FoodTec 2009 übertroffen“, freut sich Peter Grothues, Geschäftsleiter Ernährung, Technologie und Umwelt der Koelnmesse GmbH. Die Anuga FoodTec wird gemeinsam von der Koelnmesse und der DLG in einem dreijährigen Turnus veranstaltet.

## KURZ GEFASST...

### ■ foodwatch-Report 2011: Die Hungermacher

Die Spekulation mit Agrar-Rohstoffen wird zurzeit in der Öffentlichkeit kontrovers diskutiert. Machen sich Investmentbanken sowie die Verwalter von Versicherungen, Pensionsfonds und Stiftungen mitschuldig an Hungersnöten in den ärmsten Ländern der Welt? Der foodwatch-Report „Die Hungermacher“ sagt ja. Nur Polemik? Machen Sie sich selbst ein Bild davon. Download-Möglichkeit unter [www.foodwatch.de](http://www.foodwatch.de).

### ■ Stockmeyer Wissenschaftspreis 2011 vergeben

Wie viel vergiftetes Milchpulver ist in Afrika im Umlauf? Wie können Allergiker vor verschleppten Allergenen in Lebensmitteln geschützt werden? Für Antworten auf diese Fragen erhalten gleich zwei Forscher in diesem Jahr den mit jeweils 10.000 Euro dotierten Wissenschaftspreis der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung: Die Tierärztin Prof. Dr. Dagmar Schoder leitet die Forschungsgruppe Globale Lebensmittelsicherheit am Institut für Milchhygiene und Lebensmittelwissenschaften in Wien. Ihre Gruppe klärte die Verbreitungswege von tödlicher Babynahrung aus China nach Afrika auf und trug maßgeblich dazu bei, giftiges Milchpulver aus dem Verkehr zu ziehen. Der Lebensmittelchemiker Martin Röder arbeitet am Paul-Ehrlich-Institut in Langen. Im Rahmen seiner Doktorarbeit untersuchte er, wie bei der Produktion von Keksen Allergene von einem Produkt zum nächsten verschleppt werden – und fand heraus, dass die bisherigen Reinigungsmethoden nicht ausreichen, um Allergiker vor unerwarteten Reaktionen zu schützen.

## „DLG Sensorik Award“ erstmalig vergeben

Die DLG hat zum ersten Mal einen Preis für herausragende Arbeiten in der deutschsprachigen Sensorikwissenschaft vergeben. Mit dem „DLG Sensorik Award“ wurde Karin Hoppert, Institut für Lebensmittel und Bioverfahrenstechnik der Technischen Universität Dresden, ausgezeichnet. Die 37-jährige Wissenschaftlerin erhielt den mit 2.500,- Euro dotierten Forschungspreis für ihre Arbeit „Fettwahrnehmung: Be-

stimmung der Differenzschwellen von Fett in Modell-Emulsionen“. Mit dem „DLG Sensorik Award“, der ab diesem Jahr regelmäßig jährlich vergeben wird, fördert die DLG außergewöhnliches wissenschaftliches Engagement im Bereich der Lebensmittelsensorik. Neben der wissenschaftlichen Qualität besitzt die ausgezeichnete Forschungsarbeit einen hohen praktischen Nutzen für die Lebensmittelwirtschaft.



„DLG Sensorik Award“ 2011: DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer (l.), der Vorsitzende des DLG-Ausschusses für Sensorik Jörg Jacob (2. v. r.) und Prof. Dr. Jörg Meier (HS Neubrandenburg) überreichen die Auszeichnung an Dipl.-LM-Ing. Karin Hoppert (Institut für Lebensmittel und Bioverfahrenstechnik, Technische Universität Dresden).

### Neu gegründet

## Deutsche Gesellschaft für Sensorik (DGSens)

Mitte November fand in der Hochschule für Angewandte Wissenschaften (HAW) Hamburg die 1. Jahreshauptversammlung der neu gegründeten Deutschen Gesellschaft für Sensorik e.V. (DGSens) statt. Ziel des Vereins ist die Förderung von Wissenschaft und Forschung, insbesondere die interdisziplinäre Förderung und Weiterentwicklung der sensorischen Analyse und Konsumentenforschung in Deutschland. Der Satzungszweck wird verwirklicht durch Projekte zur Verbreitung und Aufklärung des Wissens über die Sensorik sowie die Aus-, Fort- und Weiterbildung der Mitglieder durch den Austausch von Informationen, Ideen und Erfahrungen. Geplant sind u.a. Workshops, Seminare und Vor-



träge, die Teilnahme an und Mitgestaltung von internationalen Konferenzen, insbesondere der „EuroSense Conference“, die Zusammenarbeit in Praxis, Forschung und Lehre sowie die Mitwirkung bei der Entwicklung sensorischer Methoden und der Aufbau und die Pflege nationaler und internationaler Kontakte.

### Kontakt:

Prof. Dr. Mechthild Busch-Stockfisch,  
HAW Hamburg, Fakultät Life Sciences;  
Department Ökotrophologie;  
E-Mail: [dgsens@hotmail.de](mailto:dgsens@hotmail.de)

Max Rubner Conference

## Lebensmittel-Metabolomics

Metabolomics ist eine neue Technologie, in deren Mittelpunkt bei Lebensmitteln die Charakterisierung und Erfassung des sogenannten Lebensmittel-Metaboloms steht. Die diesjährige Max Rubner Conference „Food Metabolomics“ präsentierte Wissenschaftlern aus zwölf Ländern in Karlsruhe den aktuellen Stand der Wissenschaft auf diesem noch jungen und ambitionierten Forschungsfeld.

Unter dem Lebensmittel-Metabolom wird die Gesamtheit der kleinen Moleküle verstanden, die in einem Lebensmittel enthalten sind. Dazu zählen neben den primären und sekundären Stoffwechselprodukten auch Rückstände und Kontaminanten sowie Stoffe,

die bei oder durch die Lebensmittelverarbeitung entstehen. Insgesamt sind dies mehrere tausend Verbindungen. Das verdeutlicht den hohen Anspruch der Methodik und lässt erahnen welches Potential zur Charakterisierung von Lebensmitteln darin liegt. So zeigt beispielsweise ein Apfel in Abhängigkeit von Sorte, Herkunft, Anbaubedingungen, Reifegrad, Lagerbedingungen oder Schäden durch Pilzbefall ein verändertes Metabolom.

Prof. Karl-Heinz Engel von der Technischen Universität München (TUM) zeigte eindrucksvoll, wie Veränderungen von Metabolitenprofilen, die über Gaschromatographie-Massenspektrometrie (GC-MS) ermittelt wer-

den, genutzt werden können, um die Qualität von pflanzlichen Lebensmitteln zu bestimmen.

Aber auch Fragen zur Sicherheit, zum Beispiel im Falle von gentechnisch veränderten Lebensmitteln, können so beantwortet werden. Er zeigte beispielhaft, wie Metabolomics dazu herangezogen werden können, um einerseits erwünschte Veränderungen zu bestätigen und andererseits aber auch, um mögliche unerwartete und nicht beabsichtigte Effekte zu erfassen.

Weitere Infos unter:  
[www.mri.bund.de](http://www.mri.bund.de)

### ZUVERLÄSSIGE, HERVORRAGENDE TECHNIK

# E TRANSLICER®



Die Maschine wurde konstruiert für die Herstellung schöner Scheibenschnitte aus verschiedensten Produkten bei hoher Leistung. Die kompakte Maschinengröße gewährleistet leichte Integration in bestehende Verarbeitungslinien. Der E TranSlicer schneidet festes Produkt mit einem Durchmesser von bis zu 101,6 mm, blättriges Produkt kann bei der Zufuhr bis zu 152,4 mm im Durchmesser sein.

**URSCHEL®**  
DIE SPEZIALISTEN FÜR ZERKLEINERUNGSMASCHINEN  
[www.urschel.com](http://www.urschel.com)

© TranSlicer und Urschel sind eingetragene Warenzeichen der Urschel Laboratories, Inc.

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns, um einen kostenlosen, unverbindlichen Test mit der Maschine zu vereinbaren.

**URSCHEL INTERNATIONAL LIMITED**

*in Deutschland:*  
Dieselstr. 5, 61239 Ober-Mörlen,  
Tel.: 06002/9150-0, Fax: 06002/9150-23  
[germany@urschel.com](mailto:germany@urschel.com)

*in der Schweiz:*  
Steineggstr. 32, 8852 Altendorf,  
Tel.: 055/4424800, Fax: 055/4424832  
[swiss@urschel.com](mailto:swiss@urschel.com)



## Nachweis von Mineralölgehalten in Lebensmittelverpackungen

Vor zwei Jahren wurden in Lebensmitteln gesundheitlich bedenkliche Mineralölgehalte nachgewiesen, die aus Kartonverpackungen aus Recyclingfasern stammten. Auf einer Fachtagung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) wurden jetzt verschiedene Möglichkeiten seitens der Industrie vorgestellt, den Übergang von Mineralöl auf Lebensmittel zu senken. Besonders Interesse fanden technologische Lösungen, wie Barrieren durch Kunststoffbeschichtungen oder Innenbeutel. Es wurden auch Analysemethoden vorgestellt, mit denen Labore die Belastung von Lebensmitteln mit Mineralöl untersuchen können. Eintragswege für Mineralöl in die Lebensmittelverpackungen sind Druckfarben, die vor allem über Zeitungen und Werbeprospekte in den Recyclingkreislauf gelangen. Die Mineralölgemische dunsten aus und gehen aus der Verpackung in das Lebensmittel über. Die gesundheitliche Risikobewertung der Befunde von Mineralöl in Lebensmitteln ist schwierig, da es für die gefundenen Substanzen keine Daten zur Giftigkeit nach Aufnahme über Lebensmittel gibt. Beim Mineralöl handelt es sich um komplexe Gemische aus gesättigten Kohlenwasserstoffen und aromatischen Kohlenwasserstoff-

fen, die teilweise krebserregend und erbgutschädigend sein können. Bislang stand nur ein Analyseverfahren zum Nachweis von Mineralölgehalten in Lebensmitteln zur Verfügung, das eine sehr spezielle Analysetechnik erfordert und von den Laboren der Lebensmittelüberwachung nicht angewendet werden konnte. Das Nationale Referenzlabor für „Stoffe, die dafür bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“ am BfR hat jetzt eine neue Methode vorgestellt, die die technischen Voraussetzungen der amtlichen Lebensmittelüberwachung berücksichtigt. Die Methode ist am BfR in Zusammenarbeit mit dem Kantonalen Labor Zürich entwickelt worden. Sie basiert auf einer gaschromatographischen Analyse der Mineralöle nach manueller säulenchromatographischer Vortrennung. Zur Unterstützung der interessierten Labore beim Aufbau der Analytik wurde ein Methodenentwicklungs-Kit entwickelt. Um den Übergang von Mineralölgemischen aus Recyclingverpackungen in das Lebensmittel zu stoppen, kön-



nen technologische Lösungen auf Basis von Barrierschichten wie Innenbeutel oder Beschichtungen auf der Innenseite von Verpackungen aus bereits bewerteten Kunststoffen verwendet werden. Aus Sicht des BfR stellen diese eine nachhaltige und vor allem kurzfristig umsetzbare Lösung dar. Zudem kann so auch ausgeschlossen werden, dass möglicherweise weitere gesundheitsschädliche Stoffe aus der recycelten Verpackung auf das Lebensmittel übergehen. Die präsentierten Versuchsdaten zu den unterschiedlichen Barrierelösungen zeigen, dass der Übergang von Mineralölgemischen auf das Lebensmittel deutlich reduziert werden konnte.

### KURZ GEFASST...

#### ■ TROPHELIA 2012

Der Forschungskreis der Ernährungsindustrie e.V. (FEI) hat zum dritten Mal den Studentenwettbewerb TROPHELIA Deutschland ausgeschrieben. Teilnehmen können Teams von Studenten der Lebensmitteltechnologie, der Lebensmittelchemie, der Lebensmittelverfahrenstechnik, der Oecotrophologie sowie von angrenzenden Disziplinen. Jedes Team wird wissen-

schaftlich von Vertretern seiner Hochschule betreut. Die Produktideen werden am 17. April 2012 im Rahmen des FEI-Kooperationsforums einer Jury von Vertretern der Lebensmittelindustrie vorgestellt. Das Gewinnerteam wird automatisch für die Teilnahme an dem europäischen Wettbewerb ECOTROPHELIA nominiert, der auch von der Europäischen Kommission unterstützt wird. Unternehmen, die

Interesse haben, den deutschen Wettbewerb finanziell zu unterstützen, um damit Kontakte zu engagierten Nachwuchskräften zu knüpfen, können sich bis zum 13. Januar 2012 mit der Geschäftsstelle des FEI in Verbindung setzen. Weitere Informationen: [www.fei-bonn.de/trophelia-2012](http://www.fei-bonn.de/trophelia-2012).



## KURZ GEFASST...

### ■ SusPack2012 – Conference on Sustainable Packaging

Zum zweiten Mal findet im Rahmen der Anuga FoodTec die Konferenz „Sustainable Packaging“ (SusPack 2012) statt. An zwei Konferenztagen werden aktuelle Fragestellungen und Lösungen zum Thema Nachhaltigkeit in der Verpackungsbranche vorgestellt und diskutiert. Im Fokus stehen dabei bio-basierte Verpackungen. In einer gemeinsamen Veranstaltung mit der Anuga FoodTec vergibt die nova-Institut GmbH erstmalig den „SusPack-Award“ für die innovativste, nachhaltigste Verpackungslösung. Weitere Informationen: [www.suspack.eu](http://www.suspack.eu)

### ■ DLG-Wintertagung: „Welternährung – welche Verantwortung hat Europa?“

Das Generalthema der DLG-Wintertagung (Münster/Westfalen, 10. bis 12. Januar 2012) lautet „Welternährung – welche Verantwortung hat Europa?“. Im Rahmen der Hauptveranstaltungsveranstaltung am Donnerstag, dem 12. Januar 2012, werden die notwendigen Maßnahmen zur Sicherung der Welternährung vor dem Hintergrund der Erfahrungen der extremen Ertrags- und Preisschwankungen der letzten fünf Jahre analysiert. Beleuchtet wird zudem die Rolle Europas in den Bereichen For-

schung und Entwicklung, Agrarerzeugung und -handel, Politik sowie der Wissens- und Technologietransfer in unterentwickelte Regionen. Zu den Rednern zählen Prof. Dr. Matin Qaim von der Universität Göttingen, die Präsidentin der Deutschen Welthungerhilfe Bärbel Dieckmann, Martin Häusling, Mitglied des Europäischen Parlaments, und Landwirt Arndt von der Lage aus Friesoythe (Niedersachsen). Eine Podiumsdiskussion unter der Moderation von Conny Czymoch vom TV-Sender PHOENIX mit den Referenten und DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer rundet die Veranstaltung ab.

## Attraktives Fachprogramm

### ProSweets Cologne 2012

Zum fünften Mal präsentiert die ProSweets Cologne 2012 vom 29. Januar bis 1. Februar 2012 das gesamte Zulieferspektrum für die Herstellung, Verarbeitung und Verpackung von Süßwaren. Neben den Themenbereichen Roh- und andere Inhaltsstoffe, Süßwarenverpackungen und Verpackungstechnologie, Maschinen und Anlagen für die Süßwarenindustrie, Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement zeigt die Veranstaltung im kommenden Jahr erstmalig auch Produkte zur Herstellung, Verarbeitung und Verpackung von Knabberartikeln. Erwartet werden erneut über 300 ausstellende Unternehmen aus rund 30 Ländern. Parallel zum Angebot der Aussteller bietet die ProSweets Cologne auch wieder ein informatives und abwechslungsreiches Rahmenprogramm, das der Süßwarenindustrie aktuelle Entwicklungen zu Techniken und Prozessen vorstellt. So finden unter anderem am Nachmittag des 31. Januar 2012



die ProSweets Cologne Conference on Ingredients statt, realisiert in Kooperation mit der Herbertz Dairy Food Service. Der Kongress widmet sich den Rohstoffen „Stevia“ sowie „Milch- und Molkeprodukte“ und deren innovativen Potenzial bei der Herstellung von Süßwaren.

### ■ Sensorik-Forum „Sensory in the confectionery production“

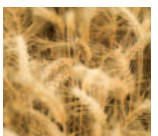
Die DLG wird als ideeller Träger der ProSweets Cologne ein Fachforum zum Thema „Sensory in the confectionery production“ am 30. Januar veranstalten. In ihrem einleitenden Vortrag zum Thema „Understanding the

basics of sweet taste perception – from genetic endowment to hedonic acceptance and social/cultural imprinting“ wird Annette Bongartz (Zürich University of Applied Sciences, Wädenswil, Schweiz) eine Einführung in die Grundlagen des süßen Geschmacks geben. Dr. Alexander Quadt (Doehler Group, Darmstadt) informiert über Aspekte der sensorischen Bewertung von Schokoladenerzeugnissen. Ass. Prof. Dr. Klaus Dürschmid (University of Natural Resources and Applied Life Sciences, Wien, Österreich) präsentiert neueste Forschungsergebnisse zur Modulation der geschmacklichen Wahrnehmung von Süße. Dr.-Ing. Marcus Volkert (GNT Europa GmbH, Aachen) stellt Verfahren vor, wie Süßwaren mit Konzentraten aus essbaren Früchten, Gemüse und Pflanzen gefärbt werden können. Abschließend präsentiert Carolin Eckert (Heinrich-Heine Universität Düsseldorf) Anwendungsmöglichkeiten von elektronischen Zungen im Qualitätsmanagement von Unternehmen am Beispiel von Salbei-Bonbons. Infos auf der Messe auch am DLG-Stand (Halle 10.1 B 008).



## **++ Sieben Milliarden ++**

Am 31. Oktober wurde das 7-Milliarden-Baby geboren. Ein symbolischer Termin, bestimmt von den Vereinten Nationen. Erst im Jahr 1804 gab es erstmals mehr als eine Milliarde Menschen, schon 200 Jahre später hatte sich diese Zahl versechsfacht. Und mit dem siebenmilliardsten Erdenbürger ist die Weltbevölkerung in nur zwölf Jahren um eine Milliarde gewachsen. Derzeit wächst die Welt-Bevölkerung jedes Jahr um rund 80 Millionen – das ist in etwa die Einwohnerzahl Deutschlands. Bis zum Ende des Jahrhunderts werden nach UN-Prognosen zehn Milliarden Kinder, Frauen und Männer auf der Erde leben. Dabei wächst die Bevölkerung aber keinesfalls gleichmäßig. „Die Bevölkerung wächst in den am wenigsten entwickelten Ländern der Welt am schnellsten“, erläutert die Deutsche Stiftung Weltbevölkerung. So werde sich wahrscheinlich die Zahl der Einwohner in den 50 ärmsten Ländern der Welt (LDC) von heute rund 830 Millionen auf 2,7 Milliarden im Jahr 2100 fast vervierfachen.



## **++ Weizenernte 2011 größer als erwartet ++**

Das US-Agrarministerium (USDA) hat seine Prognose für die weltweite Weizenerzeugung 2011/12 gegenüber dem Oktober nochmals erhöht. Nun sollen 683,3 Mio. t und damit nochmals 2,1 Mio. t mehr als zuvor erwartet geerntet werden. Auch die geschätzten Anfangsbestände wurden um 500.000 t nach oben korrigiert, so dass im laufenden Wirtschaftsjahr insgesamt 2,6 Mio. t Weizen mehr als zuvor erwartet zur Verfügung stehen sollen. Die Aufwärtskorrektur geht vor allem auf höhere Schätzungen für die EU und Kasachstan zurück. So soll die EU-27 nun 137,5 Mio. t Weizen einbringen

(plus 1,16 Mio. t). Dies begründete das USDA mit erneut höheren Zahlen in Frankreich und Spanien sowie einer größeren Erzeugung in Großbritannien und Tschechien. Für Kasachstan wurden die Aussichten um 2 Mio. auf 21 Mio. t erhöht. Die jüngsten Regierungsberichte aus diesem Land hätten bestätigt, dass eine ausgedehnte Ernteperiode eine annähernd ideale Wachstumssaison abgeschlossen habe.



## **++ Milchpreise ziehen an ++**

Die Milcherzeugerpreise in Deutschland sind zum Ende des dritten Quartals leicht angestiegen. Die Entwicklung war allerdings zweigeteilt. Bei den meisten Molkereien blieb der Auszahlungspreis im September gegenüber August nahezu konstant. Es gab aber regional durchaus nennenswerte Preisanhebungen. So wurden beispielsweise in Niedersachsen bis zu 2 Cent/kg mehr ausgezahlt. Nur vereinzelt wurden die Preise leicht zurückgenommen. Die Milchanlieferungen haben sich seit Mitte Oktober verlangsamt. Jetzt macht sich der saisonale Rückgang wieder verstärkt bemerkbar. Angespannt ist allerdings immer noch die Quotenbilanz des Milchwirtschaftsjahres 2011/12. In den ersten sechs Monaten des laufenden Quotenjahres war die Milchanlieferung um 2,2 Prozent höher als im entsprechenden Vorjahreszeitraum. Die Milchauszahlungspreise haben sich weiter befestigt. Mit durchschnittlich 34,23 Cent je Kilogramm haben die europäischen Molkereien im Juli 0,45 Cent mehr ausgezahlt als im Vormonat. Insgesamt ist die Milchanlieferung in der zweiten Jahreshälfte in Deutschland gestiegen und bewegt sich wieder näher an der Vorjahresslinie. Im August und in der ersten Hälfte des Septembers wurde im Schnitt rund 1 % mehr Milch bei den Molkereien angedient als zwölf Monate zuvor.



## **++ Erdbeeren und Spargel sind die Renner im holländischen Freilandanbau ++**

Die Gemüseanbauer in Holland setzen auf Freilandanbau. In diesem Jahr bauten 2.880 Betriebe auf insgesamt 24.890 ha Freilandgemüse an. Dies geht aus den vorläufigen Ergebnissen der aktuellen Landbauzählung 2011 des zentralen Statistikbüros hervor. Danach steigt sowohl die Anzahl der Betriebe im Vergleich zum Vorjahr leicht um 0,7 % an als auch die kultivierte Fläche um 1,8 %. Bedeutendste Kultur im niederländischen Freilandanbau 2011 sind nach wie vor Erdbeeren mit einer Anbaufläche von 3.220 ha, gefolgt von Spargel (2.920 ha) und Rosenkohl (2.890 ha). Die Anbauflächen von Erdbeeren und Spargel wurden in diesem Jahr um 3,5 % bzw. 8,6 % ausgeweitet und bei Rosenkohlfäche um 2 % eingeschränkt.



## **++ Neue Handelsklasse für Schweine ++**

Für Schlachtschweine mit hohem Muskelfleischanteil gibt es eine neue Handelsklasse. Die sogenannte S-Klasse ist eine Handelsklasse im europäischen SEUROP-System. Hier werden Schweine mit einem Muskelfleischanteil von mindestens 60 % einsortiert werden. Die ersten Praxiserfahrungen laufen. Nach vorläufigen Meldungen der zuständigen Landesämter wurden in der ersten Oktoberwoche 314.826 Schweine in der Handelsklasse S klassifiziert und im Schnitt mit 1,57 Euro/kg abgerechnet. Der Anteil der S-Schweine lag, ohne Berücksichtigung der Sauenschlachtungen, damit im Bundesdurchschnitt bei 36,2 %. Für NRW wird sogar ein Anteil von 48,7 % bei den „Premiumschweinen“ ausgewiesen, die Klassifi-