

# LEBENSMITTEL TECHNIK

## Inhaltsverzeichnis 2009 – 41. Jahrgang

### Titelthemen

Ausgabe/Seite

<b>Abfülltechnik</b>	Gesteigerte Anlageneffizienz – Neues Streckblas-/Füll-/Verschleißkonzept bietet interessante Möglichkeiten . . .7-8/15
Abfülltechnik	Völlig neues Trinkerlebnis – Lösungen für die Abfüllung von Getränken mit Stückchen in Kartonverpackungen .7-8/18
Anuga FoodTec	Schutzgase auf dem Vormarsch – Modified Atmosphere Packaging sichert Qualität und Hygiene von Lebensmitteln . . . . .1-2/12
Anuga FoodTec	Das komplette Spektrum – Die Bosch Rexroth AG setzt strategisch auf die Lebensmittelbranche . . . . .1-2/18
Anuga FoodTec	Transparente Lebensmittel – Barrierefreie Systeme erlauben die lückenlose Rückverfolgung . . . . .1-2/14
Anuga FoodTec	Von Alpha bis Omega – Funktionelle Inhaltsstoffe verheißen Gesundheit und sorgen für Wachstumsimpulse . . . . .1-2/16
Automatisierung	Automatisch richtig verbunden – Mit Tetra PlantMaster gelingt der Datensprung von der Anlagensteuerung ins SAP-System . . . . .6/17
Automatisierung	Ein Fall mit Präzision – Sammelpacker von Bosch Packaging stellt mit Rexroth-Technik Packungen zusammen . . . . .6/14
Automatisierung	Fürs erste Extra des Tages – Automatisierungsprojekt sorgt für mehr Durchblick in der Produktion . . . . .6/18
<b>EDV</b>	Detaillierte Informationen – AutoID-Technologie erhöht Effizienz und vereinfacht Rückverfolgbarkeit . . . . .10/18
EDV	M-ERP steuert Intralogistik – Optimierung von Prozessen innerhalb der logistischen Wertschöpfungskette . . . . .10/14
<b>Fi Europe 2009</b>	Die neuesten Zutaten – Innovationen auf der Fi Europe 2009 in Frankfurt am Main . . . . .11/20
Fi Europe 2009	In direkter Verbindung zur Natur – Die Lösungen von Chr. Hansen orientieren sich an Gesundheit und Genuss . . . . .11/14
Fi Europe 2009	Natürlichkeit trifft Funktion – Funktionelle Inhaltsstoffe für Produkte mit Zusatznutzen liegen im Trend . . . . .11/18
<b>Kältetechnik</b>	In der Qualität kompromisslos – Wie ein traditionsreiches Unternehmen sich international im Markt behauptet . .12/13
Kältetechnik	Übergangsweise Kühllösungen – Für höchste Hygiene- und Sicherheitsansprüche . . . . .12/15
<b>Luftmanagement</b>	Gutes Klima dank UV-C – Verbesserte Lufthygiene verdoppelt Mindesthaltbarkeit von Backwaren . . . . .4/17
Luftmanagement	Hygiene neu begreifen – Bei der Produktion im Reinraum steht die Lebensmittelindustrie noch am Anfang . . . . .4/18
Luftmanagement	Kontrollierte Luftströme – Transportlüfter sorgen bei Goldsteig für die effektive Abführung innerer Lasten . . .4/14
<b>Mischtechnik</b>	Gesicherte Produktionsdaten – Komplett Prozessüberwachung in einer automatischen Gewürzmischanlage . . . . .3/20
Mischtechnik	Mischanlagen für Pulver – Diverse Kriterien sind wichtig für die Wahl des richtigen Feststoffmischers . . . . .3/16
<b>Pulver- und Schüttguttechnologie</b>	Rohstoffzufuhr nach Maß – Intelligentes Beschicken von kontinuierlichen Prozessen: Batch- und Kontinbetrieb . . .5/15
Pulver- und Schüttguttechnologie	Weiter in der Erfolgsspur – Interesse an der Achema bei Ausstellern und Kongressteilnehmern ungebrochen . . . .5/19
<b>Verpackung</b>	Käsescheiben auf kurzen Wegen – Karwendel lässt Tiefziehblistern via Top-Loading-Prinzip in Karton verpacken . . . . .9/15
Verpackung	Verpackungs-Drillinge am Start – RFID trifft Nanotechnologie: Die FachPack zeigt, dass Packmittel immer mehr leisten . . . . .9/19

### Fachartikel

<b>Achema</b>	Mit Blick auf Prozesseffizienz – Die Achema 2009 war auch für Lebensmitteltechnologien wieder eine Reise wert . . . . .7-8/27
Anuga FoodTec	Branchentreff der Superlative – Die Anuga FoodTec präsentiert Gegenwart und Zukunft der Lebensmitteltechnologie . . . . .3/26
Anuga FoodTec	Erfolg in Zeiten der Krise – Die Branche sendet positive Signale . . . . .4/26
Anuga FoodTec	Flexibel und kontinuierlich – Die Extrusion bietet jede Menge Möglichkeiten für innovative Produkte . . . . .3/64
Anuga FoodTec	Innovationen en masse – Ein Rückblick auf die Highlights der diesjährigen Anuga FoodTec . . . . .5/27
Anuga FoodTec	Kalt, aber sicher abgefüllt – Kaltseptische Verfahren für die Abfüllung flüssiger und pastöser Lebensmittel . . . .3/69
Anuga FoodTec	Neuheiten in Hülle und Fülle – Die Anuga FoodTec präsentiert Lösungen zur Herstellung moderner Food-Produkte . . . . .3/28
Anuga FoodTec	Roboter in der Lebensmittelindustrie – Sichere und saubere Helfer: Die Roboter sind auf dem Vormarsch! . .3/86
Anuga	Vielfalt und Internationalität – Die Anuga 2009 stellt in Köln die Weichen für die Zukunft . . . . .10/24
Aseptik	Aseptik für höchste Qualität – Welche Kriterien müssen hygienische Form-, Füll- und Verschleißmaschinen erfüllen? . . . . .3/80
Asset Management	In Kontakt zur Betriebsleitung – Die Vorteile von Asset Management in modernen Lebensmittelanlagen . . . . .5/50
Aufsichtshebersaugmaschine	Reinigung mit Sinn und Verstand – Walzentechnik ermöglicht Kehren und Schrubben in einem Arbeitsgang . . . . .1-2/60
<b>Berufskleidung</b>	Funktionell und komfortabel – Richtige Arbeits- und Schutzkleidung ist wichtig für Sicherheit und Gesundheit . . . . .9/62
Betriebsreinigung	Saubere Resultate – Wie sich die Betriebsreinigung auf Effizienz trimmen lässt . . . . .3/92
Bio-Fach 2009	Konstantes Wachstum weltweit – Weltleitmesse der Bio-Branche mit mehr als 2.900 Ausstellern . . . . .1-2/26
Biologische Gefahren	Sicherheit erfordert Wissen – 3. Karlsruher Lebensmittelsymposium vereint Produktion, Handel und Überwachung . . . . .5/33
Bio-Verpackung	Bis zu 32 Tage haltbar – Neues aus der Welt der Bio-Verpackungen für frische Lebensmittel . . . . .6/40
Bodenveredelung	Mechanische Bodenveredelung – Kunstharzmodifizierter Estrich glänzt und hält extremen Belastungen stand . .10/54
Bonbon	Dekorative Bonbons am Stiel – Spritzgießen von Hartkaramellen mit integrierten visuellen Motiven . . . .4/44
Butterextrakt	Butteraroma verbessert Qualität – Butterextrakt gibt fettreduziertem Rindfleisch den Geschmack zurück . . . .9/44
<b>Convenience</b>	Verpackungen, die für sich sprechen – Nachhaltige Konzepte sollen Ökologie und Convenience unter einen Hut bringen . . . . .1-2/54
Coperion	Vielseitige Food-Extrusion – Coperion eröffnet in Stuttgart Food Technikum vor rund 70 Gästen . . . . .4/30
Cranberries	Die Wunderbeere aus dem Sumpf – Über 50 Jahre wissenschaftliche Forschung stecken in jeder Cranberry . . . . .11/38
<b>DIL</b>	15 Millionen Euro Investition – Grundsteinlegung für den Erweiterungsbau am DIL . . . . .7-8/24

DLG	Alles frisch, oder was? – Der Frische eines Lebensmittels kommt ein hoher Stellenwert zu – doch was ist „frisch“? . . . . . 11/12	Hygiene	Hygiene ist das A und O – Papierspenderysteme für Waschräume erfüllen die strengen HACCP-Kriterien . . . 10/56
DLG	Arabian European FoodTech Days – Fortschritte in der Getreidetechnologie und Emulsionstechnologie . . . . . 1-2/10	Ipack-Ima	Technologie-Drehscheibe – Ipack-Ima mit verstärkter internationaler Ausrichtung . . . . . 3/42
DLG	Der erste Eindruck zählt! – Optimale Betriebshygiene unter Berücksichtigung des IFS, Version 5 . . . . . 7-8/13	ISM	Köln lässt die süße Vielfalt erleben – ProSweets und ISM zeigen zum vierten Mal gemeinsam Trends in der Süßwarenbranche . . . . . 12/25
DLG	Moderne Produkte mit Tradition – Die Entwicklung von den klassischen Fleischwaren hin zu modernen Convenienceprodukten . . . . . 9/12	Kaltseptik	Vorsprung durch Kaltseptik – Die Sterilisationsverfahren von Krones haben sich in der Praxis bewährt . . . . . 3/62
DLG	Sensorik im Zeichen der Rose – Impressionen vom Pangborn Sensory Science Symposium 2009 . . . . . 10/12	Kartonverpackungen	In Form gebracht – Tiefkühlbackwaren in achteckiger Verpackung . . . . . 3/85
DLG	Sensorische Herausforderung – Einsatz von Gewürzen und Kräutern im Rahmen der Herstellung von Käse . . . 3/11	Käseverpackung	Ohne Übergewicht in den Beutel – Grammgenaue Verpackung von geriebenem Käse mittels moderner Wägetechnik . . . . . 1-2/58
DLG	Stolze Preisträger in Köln – Auszeichnung für Innovationsprojekte der Lebensmittel- und Zulieferindustrie . . . . . 4/12	Keimabtötung	Keimabtötung mit Präzision – Dampfpasteurisation von Mandeln per Hochtemperatur-Kurzzeit-Behandlung . . 1-2/50
DLG	Synonym oder nicht Synonym? – Nahrungsmittel oder Lebensmittel: Zur Hinterfragung der Begriffe und Inhalte . . . . . 12/11	Klimatisierung	Kühlen in sensiblen Bereichen – Cold Plate, geschlossene Flüssigkeitskreisläufe und Nanobeschichtung als Problemlöser . . . . . 9/63
DLG	Zur Geschichte des Sauerteiges – Seit 6.000 Jahren existiert das Wissen über die Herstellung von gesäuerten Broten . . . . . 5/11	Kompressoren	Effizientes Rotating Equipment – Verfügbarkeit und Energiekosten haben bei Pumpen und Kompressoren oberste Priorität . . . . . 4/54
Drageefärbung	Dragees im neuen Glanz – Attraktive und innovative Produkte durch den Einsatz von Perlglanzfarben . . . . . 6/36	Kontrollsysteme	Schinkengenuss perfekt kontrolliert – Herta setzt bei der Dichtigkeitskontrolle auf ein modernes Mehrkammersystem . . . . . 7-8/46
Drinktec	Die Drinktec sorgt für Zuversicht – Klasse statt Masse: 60.000 Fachbesucher aus 170 Ländern trafen sich in München . . . . . 11/27	Kooperationspreis	And the winner is. . . . . – Preise für Kooperationen in der Agrar- und Ernährungswirtschaft vergeben . . . . . 7-8/30
Drinktec	Mehr als nur Getränke – Alles aus einer Hand: Die Drinktec baut den Sektor Liquid Food weiter aus . . 9/28	Kühltunnel	Effektiv gekühlt reduziert Kosten – Perfekte Energieeffizienz durch maßgeschneiderte Kühltunnellösung . . 1-2/48
EDV	Die richtige Mischung macht's – Die Hela Gewürzwerke setzen auf mobile Computer zur internen Datenerfassung . . . . . 6/45	Kunststoffverpackung	Becher und Preforms in Massen – Optipack baut auf modernste Technik und Vernetzung der Produktionsbereiche . . . . . 1-2/52
Endress + Hauser	Klare Ausrichtung nach vorn – E+H will weiter in modernste Fertigungstechnik investieren . . . . . 7-8/48	Labortechnik	Sicheres Scale-up – Laborentwicklungen in der Produktion umsetzen . . . . . 10/52
Energiemanagement	Hersteller lassen Druck ab – FH Lübeck analysiert Energiemanagement und hilft bei der CO <sub>2</sub> -Reduktion . 1-2/51	Lagertechnik	Es geht um die Wurst – Fleischverarbeiter setzt auf moderne Satelliten-Hochregallagertechnik . . . . . 3/89
Ernährungswirtschaft	Food-Trends aus dem Norden – Norddeutsche Ernährungswirtschaft veranstaltete dritten Trendtag in Lübeck . . . . . 4/25	Lebensmittelfarbe	Eine Idee farbiger und natürlicher – Sensient präsentiert die Fusion Imagine Nature Innovationen für Süßwaren . 12/35
Etikettiersysteme	Auf Nummer sicher gehen – Etikettier- und Direktdrucksysteme in Verpackungslinien . . . . . 9/54	Lebensmittelindustrie	Optimistisch in das Jahr 2009 – Die Deutsche Lebensmittelindustrie investiert verstärkt während der Finanzkrise . . 4/52
Etikettierung	Umfangreiche Informationen – Bedienungsfreundlicher Etikettendrucker und –spender erfüllt hohe Anforderungen . . . . . 4/48	Listerien	Ohne Schaden klug werden – Ein neuer Schnellnachweis von>Listerien reduziert das Produktionsrisiko . . . . . 1-2/62
Extruder	Extruderfamilienzuwachs – Maschinenentwicklung gemäß dem Trend vom Alleskönner zum Spezialisten . 10/42	Lounges 2009	Hygiene steht im Mittelpunkt – Ein Bericht über die Lounges 2009 und das internationale Nickel Institute . . 5/36
Farbstoffe	Der erste Eindruck zählt – Kaugummi-Coatings mit hoher Farbbrillanz und dem richtigen „Crunch“ . . . . . 4/42	Luftmanagement	Optimiertes Prozessumfeld – Lebensmittelsicherheit und Kosteneinsparung durch gezieltes Luftmanagement . 7-8/54
Fassentnahmesystem	Integriertes Hygienekonzept – Automatische und reproduzierbare Reinigung von Fassentnahmesystemen . . . . . 7-8/56	Managementberatung	Karwendel auf neuen IT-Pfaden – Intargia Managementberatung schließt strategisches IT-Beratungsprojekt erfolgreich ab . . . . . 5/56
Fertiggerichte	Optimierung der Komponenten – Verbesserung der ernährungsphysiologischen Qualität von Fertiggerichten 9/45	Marmeladenherstellung	Geringer Zeitaufwand pro Tonne – Automatische Linie für Konfitüren garantiert hohe Kapazität und Rentabilität . 3/66
Fi Europe	Ingredients sind gefragt – Besucherandrang und gute Stimmung auf der Fi Europe 2009 in Frankfurt . . . . . 12/27	Mehrkopfwaagen	Mehrkopf statt Volumendosierung – Felix modernisiert die Verpackungslinie der Ültje-Nüsse . . . . . 9/58
Filtration	Nachhaltige Wertschöpfung – Pall stellt neue Filtrationskonzepte mit Mehrwert vor . . . . . 3/68	Messtechnik	Gut Ding will Weile haben – Lückenloses und leistungsfähiges Datenlogging bringt viele Vorteile . . . . . 4/50
Flaschenreinigung	Fit bis ins hohe Alter – Modernisierung einer in die Jahre gekommenen Flaschenreinigungsmaschine . . . . 6/48	Messtechnik	Hygienegerechte Messung – Drucküberwachung an Wärmetauschern in der Milchverarbeitung . . . . . 7-8/52
Flockenwalzen	Weniger Wartungsaufwand – Erhöhte Wirtschaftlichkeit durch modernste Hydrauliktechnik in Flockenwalzen . 10/44	Messtechnik	Innovation trifft Tradition – Börner-Eisenacher setzt auf computergestütztes Kontroll- und Auswertesystem . . 7-8/50
Flurförderzeuge	Wie von Geisterhand – Fahrerloses Transportfahrzeug für die innerbetriebliche Logistik . . . . . 11/52	Metallverpackungen	Imagefaktor Metall – Technische Highlights unterstreichen die Vorteile von Metallverpackungen . . 6/42
Füllstandsmessung	Stets auf dem Laufenden – Präzise und kontinuierliche Füllstandsmessung in Speiseöl-Lagertanks . . . . . 9/60	Molkenproteine	Natürliche Schutzstoffe – Isolierung antimikrobieller Molkenproteine aus entfettetem Kolostrum . . . . . 11/46
Gentechnik	Mehr Aufklärung ist vonnöten – Thema Gentechnik auf der 38. Wissenschaftlichen Informationstagung in Berlin 5/31	Molkepulver	Produktion im freien Fall – Motormanagement steuert den Prozess der Molkepulverherstellung . . . . . 12/53
Getränkedose	Mit dem richtigen Dreh – Die wiederverschließbare Getränkedose setzt sich durch . . . . . 11/50	Polydextrose	Leicht und stabil – Löslicher Ballaststoff für kalorienreduzierte Produkte . . . . . 10/40
Gewürze	Auf Sicherheit bedacht – Hygienrisiken bei Gewürzen durch geeignete Maßnahmen minimieren . . . . . 3/57	Prebiotika	Gesunder Inhalt zählt – Funktionelle Zutaten fördern das Wohlbefinden durch Unterstützung der Darmflora . . . 6/34
Glasflaschen	Glasflaschen in Form – Branchen- und Marketinganforderungen geben die Richtung vor . . . . . 9/52	ProSweets	Köln lässt die süße Vielfalt erleben – ProSweets und ISM zeigen zum vierten Mal gemeinsam die Trends in der Süßwarenbranche . . . . . 12/25
Glucosesirup	Kombinierte Vorteile – Neues Trennverfahren zur Reinigung von Glucosesirup . . . . . 7-8/43	ProSweets	Positive Signale für Süßwaren – ProSweets und ISM zeigen keine Anzeichen für eine Krise in der Süßwarenwirtschaft . . . . . 3/41
Hannover Messe	Gestärkt aus der Flaute hervorgehen – Die Industrial Automation präsentiert sich auf der Hannover Messe zukunftsorientiert . . . . . 4/28	Prozessleittechnik	Erhöhte Wertschöpfungstiefe – REWE setzt bei Glockenbrot auf umfassende und durchgängige Prozessleittechnik . 9/56
Herza	Symbiose „Chocnology“ – Herza expandiert im Segment der funktionellen Qualitätsschokolade . . . . . 5/44	Pulverabfüllanlage	Reduzierung der Ausfallzeiten – Auftragsabfüller von Säuglingsmilchnahrung spart Kosten bei Produktumstellungen . . . . . 1-2/56

Pumpen	Effizientes Rotating Equipment – Verfügbarkeit und Energiekosten haben bei Pumpen und Kompressoren oberste Priorität . . . . .	4/54
<b>Qualitätsmanagement</b>	Sicher zum Verbraucher – Technische Elemente innerhalb des Qualitätsmanagements für Lebensmittelverpacker . . . . .	3/82
<b>REFA</b>	Fachtagung in Lörrach – Bio-Boom für die industrielle Produktion? . . . . .	1-2/33
Reinigungsmaschinen	Zertifizierte Sauberkeit – Objektspezifische Reinigungs- maschinen sorgen für hygienische Frischelogsistik . . . . .	12/56
RFID	RFID erfolgreich einführen – Berücksichtigung individueller Anforderungen und technischer Möglichkeiten . . . . .	6/44
Roh- und Zusatzstoffe	Maßgeschneiderte Systeme – Zutatenkombinationen verbinden Innovationsfähigkeit und Wirtschaftlichkeit . . . . .	11/40
<b>Schädlingsbekämpfung</b>	Alternative Methoden – In der Schädlingsbekämpfung geht es auch ohne chemische Keule . . . . .	6/46
Schlauchbeutel	Highspeed-Pouching – Eine Verbindung von Schnelligkeit und Flexibilität . . . . .	4/46
Schmierstoffe	Schmierstoffe statt Frittieren – Vorteile und Anwendung von Schmierstoffen auf Basis von Sonnenblumenölen . . . . .	5/54
Schneidemaschinen	Sofortige Abschaltung – Schneidemaschinen erreichen höchste Sicherheitskategorie . . . . .	5/52
Schoko-Technik	Treffen der Schokoladenprofis – Neuerungen aus allen Bereichen der Schokoladenbranche wurden vorgestellt . . . . .	1-2/28
Schutzgasverpackung	Frische und Qualität – Frühstücksteller unter Schutzgasatmosphäre verpackt . . . . .	12/51
Sensoren	Robust und präzise – Optosensoren für einfaches bis schwierigstes Umfeld . . . . .	10/50
Sensoren	Schnell und zuverlässig – Bildverarbeitende Vision-Sensoren prüfen den Füllstand von Salzpackungen . . . . .	10/47
Speiseöl	Filtersysteme für Speiseöle – Moderne Lösungen zur Fest/ Flüssig-Trennung erzielen beste Ergebnisse . . . . .	4/43
Speiseöl	Wie der geölte Blitz – Ölmühle Bröckelmann optimiert Abläufe durch den Einsatz von SAP . . . . .	3/94
Sprühtechnologie	Maßgeschneiderte Compounds – Vielseitige Sprühtechnologie für Pilotversuche im Kundenauftrag . . . . .	3/60
Steuerungstechnik	Zukunftsfähige Lösung – Visualisierungs- und Steuerungstechnik für höchste Ansprüche . . . . .	11/54
Streckblasmaschinen	Nachhaltigkeit im Vordergrund – Neue Streckblasmaschinen setzen Maßstäbe und senken die Betriebskosten . . . . .	12/37
Syral	Am Anfang steht die Stärke – Neue Sprühtrocknungs- anlage und Zentrum für angewandte Forschung bei Syral . . . . .	7-8/41
<b>Technische Fachhochschule Berlin Textur</b>	Feierliches Jubiläum in Berlin – 40 Jahre Lebensmittel- technologie . . . . .	1-2/30
	Emotionen und Textur – Kulinarische Konzepte sollten sich am Verbraucherverhalten orientieren . . . . .	1-2/44
Transportverpackung	Wirtschaftlichkeit zählt – Transportverpackungen über die gesamte Supply Chain betrachtet . . . . .	5/46
<b>Übersetzungen</b>	Mal eben schnell übersetzen? – Unter Zeitdruck bleiben Qualität und Genauigkeit notgedrungen auf der Strecke . . . . .	10/58
<b>Vakuumprozessanlagen</b>	Hohe Anpassungsfähigkeit – Flexible Mahl- und Vakuumprozessentechnik nach dem Rotor-Stator-Prinzip . . . . .	6/38
VEGA	Höheren Marktanteil im Visier – VEGA will durch verbesserte Füllstandsmesstechnik weiter wachsen . . . . .	5/48
Verkapselung	Flüchtige Stoffe verkapseln – Produkt- und Prozess- optimierung unter Verwendung künstlicher neuronaler Netze . . . . .	11/43
Verpackungsbehälter	Erhöhte Hygienesicherheit – Mikrobiologische Richtwerte für Verpackungsbehälter aus Glas und Kunststoff . . . . .	10/48
Verpackungsdesign	Verpackung im neuen Licht – Technische Möglichkeiten im Verpackungsdesign auszureizen, um am Markt zu punkten . . . . .	9/48
Vitamine	Mikronährstoffe maßgeschneidert – Interview bei SternVitamin . . . . .	1-2/46
<b>Wägetechnik</b>	Feines präzise gewogen – Verwiegen von Produkt- mischungen mit bis zu acht Komponenten bei Delica . . . . .	12/55
Warehouse Management	Entscheidungshilfe online – Unterstützung bei der Auswahl eines passenden Warehouse Management Systems . . . . .	12/58
Wassermanagement	Partnerschaft als Erfolgsmodell – Abwasser-Contracting entlastet Lebensmittelproduzenten und sorgt für Transparenz . . . . .	6/50
Wirbelschichttechnologie	Enorme Flexibilität – Exakte Partikelformulierung durch kontinuierliche Wirbelschichtprozesse . . . . .	11/48
<b>Zuckerreduktion</b>	Angenehmes Süßeempfinden – Möglichkeiten der Zuckerreduktion in Lebensmitteln ohne Geschmackseinbußen . . . . .	4/40

## Autoren

Bohlmann, Holger . . . . .	9/60	Meyer, Arne Reinhart . . . . .	6/40
Buckenhüskes, Prof.Dr. Herbert J. . . . .	3/57	Miensch, Christine . . . . .	10/58
Büren, Prof. Dr. Ingo . . . . .	9/48	Mitrancescu, Leonard . . . . .	9/56
Döpfens, Dr. Eckart . . . . .	6/50	Oerkermann, Dr. Gerald . . . . .	4/52
Frommann, Prof.Dr. Lars . . . . .	4/44	Ristow, Robert . . . . .	6/50
Haesendonckx, Frank . . . . .	7-8/15	Rubin, Christopher . . . . .	10/42
Hammer, Philipp . . . . .	4/44	Schatz, Thomas . . . . .	9/56
Hansen, Wolf-Rüdiger . . . . .	10/18	Schmidt, Holger . . . . .	5/50
Jacob, Michael . . . . .	11/43	Schmitt, Heinz . . . . .	9/63
Kammasch, Prof.Dr. Gudrun . . . . .	1-2/30	Simon, Gerhard . . . . .	6/50
Kanzler, Sonja . . . . .	9/45	Sonntag, Walter . . . . .	5/15
Kauk, Claudia . . . . .	7-8/13	Sprinz, Christiane . . . . .	10/58
Kleinschmidt, Prof.Dr. Thomas . . . . .	11/46	Stechmann, Hanna . . . . .	7-8/34
Krüger, Dr. Matthias . . . . .	6/50	Storzer, Andreas . . . . .	7-8/43
Kupfer, Sandra . . . . .	11/46	Strecker, Dr. Otto A. . . . .	4/52
Lebek, Dr. Martin . . . . .	6/50	Sturm, Gerhard W. . . . .	12/53
Maage, Michael . . . . .	9/63	Voigt, Thomas F. . . . .	6/46
Maltete, Yves . . . . .	11/40	Wagner, Prof.Dr. Karl-Heinz . . . . .	9/45
Meierling, Dr. Lars . . . . .	6/50	Weinekötter, Dr. Ralf . . . . .	3/16

## Editorials

Volker Herrmann: Hinein in den produktiven Zustand! Halten wir uns an Simmel! . . . . .	1-2/3
Prof.Dr. Herbert J. Buckenhüskes: Anuga FoodTec in Köln – Treffpunkt der Lebensmitteltechnologien . . . . .	3/3
Wolf-Dieter Stechmann: Anuga FoodTec 2009 – Mit Signalwirkung auf gutem Kurs . . . . .	4/3
Volker Herrmann: Danksagung – Freude und Sorge . . . . .	5/3
Steffen Joest: Energieeffizienz – Jetzt investieren und Kosten reduzieren . . . . .	6/3
Volker Herrmann: Nachläufer der Konjunktur? – Krisengeflüster . . . . .	7-8/3
Thomas Wiese: Informationen aus dem „world wide web“ – Der neue Auftritt von LT präsentiert sich aktueller denn je . . . . .	9/3
Prof.Dr.-Ing. Ulrich Müller: GDL-Kongress 2009 – Lemgo bittet zum Wissenstransfer – und mehr . . . . .	10/3
Volker Herrmann: Erwartungen contra Realität – Ungereimtheiten . . . . .	11/3
Volker Herrmann: Wie hielten wir es mit Max Frisch? Optimierte Informationsquelle . . . . .	12/3

**LEBENSMITTEL  
TECHNIK  
FOOD MEDIEN**

LT Food Medien-Verlag GmbH  
Bugdahnstraße 5, 22767 Hamburg  
Telefon: 040 / 38 60 93-01  
Fax: 040 / 38 60 93-85

Internet: <http://www.lebensmitteltechnik-online.de>  
E-mail: [service@lebensmitteltechnik-online.de](mailto:service@lebensmitteltechnik-online.de)