



Autoren	Ausgabe	Seite	Autoren	Ausgabe	Seite
Aichinger, Kerstin	6	24	Habermeier, P.	11	22
Anacker, Gerhard	24	78	Hamann, Jörn	25	36
Bachmann, Hans-Peter	7	28	Harsch, Mathias	16	46
	23	36		18	38
Barnickel, Martin	6	76	Hartl, Josef	3	44
	8	38	Hartmann, Peter	19	25
	21	40	Heller, Knut J.	4	24
	23	40		14	24
Bauhuber, Georg	24	30		15	25
	25	24	Hennig, Joachim	5	30
Bergmair, J.	5	25		10	36
Biechl, Ch.	11	26	Hoffmann, Helmut	24	30
	13	28		25	24
	16	34	Houben, Marc	9	36
Bischof, Regula	6	28	Huber, J.	10	42
Blochwitz, R.	16	28	Huke, Thomas	15	20
	18	24	Hummrich, Stefan	15	30
	19	22	Huss, Manfred	2	25
	20	32	Iwanova, Masha	1	28
Bockelmann, Wilhelm	14	24	Jendrosch, Thomas	10	46
Buchberger, J.	11	26	Käb, H.	18	28
	13	28	Kalka, E.	15	48
	16	34	Kaltenecker, Thomas	24	30
Busch, Ulrich	8	28		25	24
Czech, Gudrun	4	30	Kirst, E.	1	28
De Vrese, Michael	9	26		3	26
Döring, L.	1	28		12	37
	3	26		14	40
	12	37		20	38
	14	40	Kleinschroth, Ernst	23	43
	20	38	Klüh, Matthias	8	32
Dyck, Burghard	4	32	Knudsen, Bo Hedegaard	12	30
	20	22	König, Erwin	13	38
Eberhard, Pius	6	28	Krause, Lothar	16	40
	25	40	Krieger, Stephanie	23	32
Elles, Anselm	18	31	Kulozik, U.	2	25
Ellner, Richard	15	20		21	30
	21	24		23	28
Fischer, Sven	17	33	Künzel, Gerd	5	30
Foissy, Helmut	22	36		10	36
Fürst, Peter	1	76	Laborius, Andreas	15	25
Gallmann, Peter	14	38	Lander, Stefan	1	24
Giffel, Meike te	20	28	Lieske, Bärbel	16	28
Graser, S.	10	42		18	24
Guggisberg, Dominik	25	40		19	22

Autoren	Ausgabe	Seite	Themen	Ausgabe	Seite
	20	32	<b>Abwasser</b>		
Luger, Karl	3	44	Bestimmung der BSB-Fracht		
Mayr, Christine	6	24	aus Molkereibetrieben	13	35
Meier-Ploeger, A.	15	48	König, Erwin:		
Miller, M.	11	26	Abwasserentsorgung in der Milchindustrie	13	38
	13	28			
	16	34	<b>Ausland</b>		
	19	25	<b>Polen</b>		
Necker, Dirk	14	24	Ullmann, Henriette:		
Neve, Horst	15	25	Der Markt für Milchprodukte in Polen	12	22
	20	28	<b>Russland</b>		
Noordman, Wouter	25	29	Ivanova, Masha: Der russische Käsemarkt	1	28
Piehler, Armin	17	36	Ullmann, Henriette:		
Poch, Norbert	20	28	Der russische Käsemarkt	17	30
Rademaker, Jan	3	44	Vor Konkurrenz schützen	11	74
Rammelmayr, Alfred	6	28	<b>Serbien</b>		
Rehberger, Brita	9	32	Riesensprünge in Serbien	18	34
Richarts, Erhard	1	71	<b>Aus- und Weiterbildung</b>		
Ritter, Philipp	20	26	Barnickel, Martin: Maßnahmen zur		
Rossmann, Alfons	15	48	Erhöhung der Lebensdauer von		
Ryffel, S.	16	40	Steril-Luftfilter	8	76
Schänzlin, Monika	23	32	Barnickel, Martin:		
Schiefer, Gerhard	23	32	Die unendliche Geschichte		
Schiefer, Gerhard	2	22	von sinnlosen Laboruntersuchungen,		
Schmanke, Anka	7	36	Mikroverkeimungen und hygienischem	21	40
Schnittker-Lips, Hildegard	8	35	Anlagenbau	23	40
Schuster, André	20	38	<b>Betriebswirtschaft, Marketing</b>		
Schuster, Jens. J.	3	31	Bauhuber, Georg; Hoffmann, Helmut;		
Seiler, Herbert	16	28	Kaltenecker, Thomas: Konzentration	24	30
Senge, B.	18	24	und Wettbewerbsveränderungen	25	24
	19	22	Elles, Anselm:		
	20	32	Krisenmanagement im Ernstfall –		
	14	34	Nutzen und Wirkung von		
Sonntag, Walter	7	34	Rückholssystemen	18	31
Sørensen, Lars	7	36	Graser, S.: Die bayerische		
Spanhoff, Jörg	22	36	Milchwirtschaft im Jahr 2003	10	42
Stecher, Bertram	21	30	Jendrosch, Thomas: Charisma –		
Steinle, Susanne	23	28	ein effektives Instrument zur		
	25	29	Mitarbeiterführung	10	46
Stettin, Peter	5	25	Krieger, Stephanie, Schiefer,		
Tauschitz, B.	7	28	Gerhard: Europäische Prüfzeichen		
Thomet, Andreas	2	25	des Milchsektors – Modell zur		
Tolkach, Alexander	21	30	integrierten Durchführung	23	32
	23	28	Piehler, Armin, Stettin Peter:		
	12	22	Die Entwicklung der Milchwirtschaft		
Ullmann, Henriette	17	30	in den neuen Bundesländern	25	29
	3	23	Weindmaier, Hannes:		
Upmeyer, G.	22	28	Herstellermarken		
Weindmaier, Hannes	5	25	versus Handelsmarken	22	28
Wepner, B.	12	34	<b>Bio-Milch</b>		
Wieking, Wolfgang	24	74	Schmanke, Anka:		
Wittmann, Rohland	11	22	Schwere Zeiten für		
Wolfschoon, A.			Bio-Milch-Erzeuger	2	22

Themen	Ausgabe	Seite	Themen	Ausgabe	Seite
<b>EDV</b>			Herausforderungen und Chancen	3	23
Houben, Marc: Personal Digital Assistants als mobile Helfer	9	36	AZM – Molkerei und Logistikdienstleister	19	68
Wittmann, Rohland: Steuerungslösung Schritt für Schritt	24	74	<b>Mikrobiologie, Kulturen, Enzyme</b>		
ERP-Branchensoftware speziell für die milchverarbeitende Industrie	4	28	Busch, Ulrich: Listerien in Lebensmitteln – Molekularbiologische Nachweisverfahren	8	28
<b>Ernährung</b>			Neve, Horst, Laborius, Andeas, Heller, Knut J.: Renaissance alter Phagentypen?	4 15	24 25
Krause, Lothar, Schänzlin, Monika: Funktionelle Molkereigetränke – Chancen und Herausforderungen	16	40	Rademaker, Jan, Noordman, Wouter, Giffel, Meike te: Fingerprinting von Mikroorganismen	20	28
Gallmann, Peter: Milchfett: potent im Kampf gegen Krebs?	14	38	Seiler, Herbert: Beurteilung von Keimen bei der Schadensfallanalyse	3	31
Auswirkungen von Synbiotica auf Darmkrebs	10	34	Schuster, André: Schnellmethode zur Keimzahlbestimmung	8	35
<b>Käserei</b>			Die Rückkehr der Keime	18	36
Bachmann, Hans-Peter, Schiefer, Gerhard: Fettreduzierter Käse: mehr Geschmack dank Molkenproteinen	23	32	<b>Milcherzeuger, Berater</b>		
Bockelmann, Wilhelm, Neve, Horst, Heller, Knut: Zukunft des Harzer Roller	14	24	Anacker, Gerhard: Beeinflussung der Milchqualität durch die Eutergesundheit	24	78
Buchberger, J., Biechl, Ch., Miller, M.: Einfluss der Rasse auf die Käseereitauglichkeit der Milch	11 13 16	26 28, 34	Hamann, Jörn: Nur gesunde Kühe produzieren „gesunde“ Milch	25	36
Ellner, Richard: Erfreuliche Schaf- und Ziegenkäseprüfung	21	24	Harsch, Mathias: Einfluss der Melktechnik auf die Eutergesundheit	16	46
Tolkach, Alexander, Huss, Manfred, Kulozik, U.: Einfluss der Molkenrezirkulierung auf die Käseausbeuteerhöhung	2	25	Harsch, Mathias: Melken im Untergrund – was sind Subway-Melkstände?	18	38
Ryffel, S. Kalka, E. Meier-Ploeger, A.: Handwerkliche Schnittkäseherstellung in Hofkäsereien	15	48	Kirst, E., Döring, Lothar: Entwicklung der Milchleistungsprüfung	2 3	28 26
Wolfschoon, A., Habermeier, P.: Über das Brennen bei der Käseherstellung	11	22	Kirst, E., Döring Lothar: Entwicklung der Futteruntersuchung	14 12	40 37
Stecher, Bertram, Foissy, Helmut: Käseproduktion auf Vinschgauer Almen	22	36	Kleinschroth, Ernst: 12. Jahrestagung der AFEMA	23	43
Moderne Käse-Reifungstechnologie in der Sennerei Lehern	22	44	Rammelmayr, Alfred, Hartl, Josef, Luger, Karl: Verschiedene Verfahren zur Zitzenreinigung	3	44
<b>Kältetechnik</b>			Schuster, Jens. J., Kirst, Eberhard, Döring, Lothar: Entwicklung von QM-Systemen in der Landwirtschaft	20	38
Humrich, Stefan: Aufbau und Konzeption moderner Kühltunnelsysteme	15	30	Transportkosten für Milch weiter senken	2	40
<b>Logistik</b>			Endlich der Beweis – mehr Käse aus Braunviehmilch	5	40
Upmeyer, G.: Die Lagerlogistik im strategischen Fokus –			<b>Milchmarkt</b>		
			Richarts, Erhard: Die längerfristige Entwicklung von Märkten und Preisen am europäischen Milchmarkt	9	32

Themen	Ausgabe	Seite	Themen	Ausgabe	Seite
<b>Probiotika</b>			Heller, Knut J.: Perspektiven der Hochdruckbehandlung von Lebensmitteln	4	24
De Vrese, Michael: Probiotische Lebensmittel und der Darm – was sagt die Wissenschaft	9	26	Klüh, Matthias: Glaslose ph-Sonde	8	32
Ritter, Philipp: Erweiterung der Probiotikapalette für neue Sauer Milchprodukte?	1	71	Senge, B., Blochwitz, R., Lieske, B.: Entmischungsverhalten pastöser Milchprodukte	16 18 19 20	28 24 22 32
Schutzwirkung von Probiotika	6	72	Wieking, Wolfgang: Zusätzlicher Benefit durch mehr Protein	12	34
<b>Pumpen</b>			<b>Verfahrenstechnik, Automation</b>		
Sørensen, Lars: Neue Generation von Kreiselpumpen	7	34	Dyck, Burghard: Das OSA-Verfahren	4	32
<b>Qualitätssicherung, Qualitätsmanagement, Rückverfolgung</b>			Knudsen, Bo Hedegaard: Hygienische Tankdeckel	12	30
Chargenrückverfolgung und IFS	3	38	Kulozik, U., Steinle, S., Tolkach, A.: Grenzschnittphänomene an Membranen	21 23	30 28
Ellner, Richard, Huke, Thomas: Umsetzung von QM-Milch in Bayern	15	20	Necker, Dirk, Hartmann, Peter: Frequenzumrichter optimieren Homogenisierung von Kondensmilch und Sahne	19	25
Aichinger, Kerstin, Mayr, Christine: Erhöhung der Haltbarkeit durch Reinraumtechnologie	6	24	Thomet, Andreas, Bachmann, Hans-Peter, Schafrotz, Karl: Standardisierung mit Mikrofiltration	7	28
Czech, Gudrun: Reinraumtechnik auch in der Milchindustrie	4	30	<b>Verpackung</b>		
Poch, Norbert: Produkt-Rückverfolgung auf Knopfdruck	17	36	Fischer, Sven: Füllvarianten im Baukastensystem	17	33
Sonntag, Walter: Sicherheit hinsichtlich Chargenverfolgung	14	34	Hennig, Joachim, Künzel, Gerd: Abfüllung von dünn- und dickflüssigen und pastösen Produkten	5	30
<b>Recht</b>			Hennig, Joachim, Künzel, Gerd: Formseal-Maschinen – eine Übersicht über den technischen Stand	10	36
Eintragung in EU-Register schützt Käsesorten	23	24	Käb, H.: Bioverpackungen bald im Aufwind?	18	28
Lebensmittelhygiene: Drei Verordnungen in Kraft	14	29	Tauschitz, B., Wepner, B., Bergmair, J.: PET in der Getränkeindustrie	5	25
<b>Reinigung</b>			Tiefdruck bei Verpackungen im Aufwind	9	34
Schnittker-Lips, Hildegard, Spanhoff, Jörg: Ressourcen schonende Reinigung	7	36	PET für innovative Milchprodukte	21	34
Rossmann, Alfons: Schonender sauber	20	26	Mikrobiologische Beurteilung von Lebensmittelverpackungen	24	71
<b>Rückstände</b>			Etikettenspender im Dauereinsatz	11	72
Fürst, Peter: Rückgang der Dioxin-Belastung von Molkereiprodukten	1	76	<b>Zusatzstoffe</b>		
<b>Technologie</b>			Lander, Stefan: Kolloidale MCC – multifunktional in Milchprodukten	1	24
Bischof, Regula, Eberhard, Pius, Rehberger, Brita: Herstellung und Qualitätsbeurteilung von schlagbarem Bio-UHT-Vollrahm	6	28	Käse und Cranberry	22	41
Dyck, Burghard: Neue Marktchancen durch ESL-Technologie	20	22	Stabilisierungs-Systeme	16	38
Guggisberg, Dominik, Eberhard, Pius: Konsistenz von stichfestem Joghurt	25	40	Cranberry-Speiseeis	16	43