

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2021

THEMA	NR	SEITE
ARTISAN-NACHRICHTEN		
Neues aus der Branche	1	6
Neues aus der Branche	2	6
Neues aus der Branche	3	6
Neues aus der Branche	4	6
ARTISANBÄCKER DES JAHRES		
Der Artisanbäcker des Jahres 2021 - Adolph's Bäckerei	4	12
AKTUELLES		
Verkaufsaktion „Gesunder Boden - Gutes Brot“	1	12
Kölsches Kartoffelbrot	2	12
Virtuelles Brottasting	2	14
Erntebericht 2021 - Die neuen Mehle	3	12
Buchtipp Modernist Bread	4	14
AUF EIN WORT		
Klaudia Klaene über die Münchner Hopfsterei	1	14
Die Urgetreide-Projekte des Backhaus Veit	2	16
Florian Lewens erklärt Wissenswertes zum Thema Malz	3	14
Prof. Dr. Guido Ritter zur nachhaltigen Ernährung	4	16
IDEEN FÜR GEBÄCKE		
Vielfältige Sauerteige für fast jedes Gebäck	1	18
Brotsommelier Daniel Wintering - Brot und Bier	1	20
Charakteristik des Laugengebäcks	2	20
Brotsommelier Andreas Lang - Superfoods	2	22
Die Joghurtschecke - Ein „versteckter“ Käsekuchen	3	18
In aller Munde: Bäcker Burger	3	20

THEMA	NR	SEITE
Dinkelgebäcke mit Gelinggarantie	4	20
Brotsommelier Michael Haag - Mehl mit mehr Wasserbindung	4	22
SLOW BAKING LIVE		
32° - Die Werkstatt für Genuss aus Augsburg	1	26
Backwerk Demeter Bäckerei aus Hannover	1	34
Bäckerei Adolph aus Köln	1	42
Tans Brotboutique aus Mannheim	2	28
Die Backstuf aus Reinsfeld	2	36
Bäckerei Mauel 1883 aus Meckenheim	2	44
Bäckerei Rettungsbrot aus Hamburg	3	22
Der Scholderbeck aus Weilheim an der Teck	3	30
Bäckerei Köhler aus Würzburg	3	38
Bio-Vollkornbäckerei Woeste aus Iserlohn	4	28
Bäckerei Wilhelm Kanne aus Lünen	4	36
Bergheim's - Die Meisterbäckerei aus Köln	4	44
FACHTHEMA		
Vielseitige Artisan-Öfen	1	50
Die richtige Einstellung der Kälte-Anlage	2	52
Teigbereitung: Verquellung und mehr	3	46
Knetung: Ein genauer Blick in den Teig	4	52
TECHNOLOGIE/WISSENSCHAFT		
Backen ohne Backmittel	1	52
360° Bioökonomie am Beispiel Brot	2	54

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2021

QUALITÄTSPRODUKTE

Frühlingshafter Eierlikör-Travelcake	1	58
Sommerlicher Butterkuchen	2	58
Herbstliche Siedegebäcke: Kräbbelchen & Fruchtkissen	3	48
Winterliche Dinkelplunder und Muffins	4	48

SEMINARBESUCH

Mit Bio in die Langzeitführung	3	54
Alles Wichtige zum Thema Sauerteig	4	54