

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2016

THEMA	NR	SEITE	THEMA	NR	SEITE
AKTUELLES			FACHTHEMA		
30. Detmolder Studientage Kein Freifahrtschein für neue Gentechnik-Verfahren.	01	6	Weiche Weizenteige für Gebäcke in Premiumqualität.	01	32
AöL-Bäcker plädieren für Brot, das „Leben vermittelt“.	01	8	Holzofenbrot - Der Geschmack der guten alten Zeit.	02	26
Urgetreide 6-Korn-Brot von Ulmer Spatz.	02	6	Kennzahlen für die Kälte.	03	30
Die Getreideernte 2016 hatte bundesweit sehr heterogene Qualitäten.	02	7	Das Kneten von Teigen ist ein komplexes System von Vorgängen.	04	30
Der Starter „Mailänder Le Chef“ und der neue „Levino“ von Böcker.	03	5	INTERVIEW		
Neue Erkenntnisse zum Urgetreide.	03	9	Bäckermeister Hans-Paul Mattkes von der Moin Biologische Backwaren GmbH.	04	8
Bio-Spitzenqualität und dunkle Spezialmehle der Meyermühle.	03	10	MESSE		
MHD für Mehl.	04	6	Die südback verzeichnete neue Rekorde bei den Ausstellern und Besuchern.	04	40
BACKEN INTERNATIONAL			REPORTAGE		
Weizenfreie Zone - Eine Konditorin aus Rimini bietet nur glutenfreie Backwaren an.	01	58	Die Bäckerei Küper aus Recklinghausen setzt auf Kundennähe.	01	34
Das Beste aus der Region - Die Bäckerei Fonk aus dem belgischen St.Vith.	02	58	Einfach unverwechselbar - Die Hausbäckerei Knapp & Wenig in München.	02	30
Brote mit Charakter - „John Baker“ aus Zürich.	03	58	Die Biohofbäckerei Gottschaller aus Rothalmünster setzt ganz auf Nachhaltigkeit.	03	32
Ein Stück Frankreich in Holland - „Broodje van Eigen Deeg“ im niederländischen Groningen.	04	58	Handwerk zum Zuschauen - Das Bäckereikonzept „Zeit für Brot“ in Hamburg.	04	32
BACKVERSUCH			REZEPTE		
Gibt es Vorteile von Zweiarm- oder auch Doppelarmknetern bei der Herstellung von Weizenteigen?	01	14	Dinkel-Brioche	01	28
Auswirkungen der Sauerteigmenge auf Dinkel-, Emmer und Einkornvollkornmehle.	02	8	Herzhafte Dinkel-Schnecken	01	29
Auswirkungen der Kornpartikelgröße von Roggenschroten auf Roggenvollkornbrote.	03	12	ROHSTOFFE		
Welchen Einfluss haben ein Hub-, 2-Arm- und Spiralkneter bei roggenbetonten Teigsystemen?	04	20	Natürliche Enzyme	01	10
			Die Rückkehr des Brotes.	01	24
			Die Milch macht's - Eine Entscheidungshilfe.	02	20
			Wissenswertes zum Weizen.	03	24
			Ist der Weizen noch zu retten?	04	12
			Ursprüngliches Sextett aus verschiedenen Urgetreiden.	04	18

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2016

THEMA	NR	SEITE
SEMINAR		
Das 1x1 des Tourierens mit Plunderweltmeister Peter Yuen aus Chicago in der Akademie Weinheim.	01	46
Praxisseminar „Vorteig-Technologie“ der AGF in Kooperation mit der IsernHäger GmbH & Co. KG.	02	46
Urgetreide und Elsässer Spezialitäten. Fachgerechter Vor- und Sauerteigeinsatz - Ein Praxisseminar des IGV.	03	46
	04	46
SEMINARKALENDER		
Seminarkalender	01	56
Seminarkalender	02	56
Seminarkalender	03	56
Seminarkalender	04	56
TAGUNG		
Neues aus der Wissenschaft auf der 66. Tagung für Bäckerei-Technologie in Detmold.	01	40
TECHNOLOGIE		
Chiagele als Fettersatz in Kastenstuten Chia-Samen.	02	36
Backen im Kombidämpfer im Vergleich zu einem herkömmlichen Umluftofen.	02	44
Das Ruchmehl als „Erfolgsgeheimnis“ der Schweizer Bäcker.	03	38
Der kleine Unterschied zwischen Etagenofen und Umluftofen.	03	42
Backen kritisch hinterfragt, in Hinblick auf maximale Energieeffizienz und optimale Produktqualität.	03	44
Sichere Ciabatta-Herstellung mit langzeitgeführten Teigen und gekochtem Weizensauerteig.	04	38