

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2018

THEMA	AUSGABE	SEITE
Aktuelles		
Neues aus der Branche	1	5
Süße Grüße aus Brasilien	1	10
Neues aus der Branche	2	6
Neues aus der Branche	3	6
Neues aus der Branche	4	6
Neuerungen betriebliche Altersversorgung	4	14
Fachthema		
Wunderbar weich - Gebäcke mit saftiger Krume und grober Porung	1	38
Intelligentes Kneten per Frequenzsteuerung - Die Definition einer individuellen Knetkurve	3	4
Ein Kessel „Buntes“ - In der Backstube kommen divers Knetsysteme zum Einsatz	3	44
Interview		
Plädoyer für den Roggen - Prof. Dr. Jürgen-Michael Brümmer	1	40
Grundsätzlich gute Ernte - Detlef Reineke, Leitung Bäckereitechnologie bei Ireks	3	10
Gutes Brot für alle - Brotblogger Alexander Melanidis über die Facebook-Gruppe „mipano“	3	12
Der Sauerteig-Bibliothekar Karl de Smedt gibt einen Einblick in die Welt der Fermentation.	4	10
Markt		
Win-Win-Situation - Das regionale Projekt „Wasserschutzbrot“	3	14
Messe		
Interessante Innovationen - Auf der iba waren gute Lösungen für Artisan-Bäcker zu sehen	4	44
Qualitätsprodukte		
Rosige Aussichten - Bei der Herstellung des Rosenbrötchens ist Einiges zu beachten	2	46
Lieber ein Hauch zu hell - Die Feinheiten der fachgerechten Baumkuchenherstellung	3	46
Die Milch macht's - Lohnt sich das Puddingkochen?	4	46

THEMA	AUSGABE	SEITE
Reportage		
Zehn Brotsorten, sonst nix - damit hat Max Kugel in Bonn großen Erfolg	1	18
Mit dem Paremi hat in Wien eine Boulangerie-Patisserie eröffnet	1	26
Die Bäckerei „Merlé - Brot- und Tee Genuss“ in Köln betreibt der Franzose Jacques Merlet	2	18
Die Copenhagen Coffee Lab and Bakery bietet dänische Spezialitäten in Duisburg an	2	26
Mit Premiumgebäck hat sich Bäckerei Vreugdenhil aus Maasdiik einen Namen gemacht	2	34
Die Brotmanufaktur „Herr von Myra“ in Soest backt ihre Brote im Holzofen	3	18
Bäckermeisterin Denise Sippel hat in Dortmund 2016 die Brotmanufaktur eröffnet	3	26
Die Laib&Seele Spezialitätenbäckerei tut alles für die beste Bio-Gebäckqualität	3	34
Die DLS Vollkorn-Mühlenbäckerei in Hennef ist ein humanistisch geprägter Bio-Betrieb	4	20
Die Hannoversche Spezialitätenbäckerei Borchers vermittelt Handwerk&Tradition	4	28
Mit Holzofen und Langzeitführung arbeitet die Bäckerei Poggel aus Kirchhundem	4	36
Rezepte		
Schmackhafte Snackideen - ergänzend zum Seminarbericht in der Ausgabe 01/18	2	50
Rohstoffe		
Mit dem Getreide Tritordeum können Artisan-Bäcker vielfältige Gebäcke herstellen	1	12
Süßes „Superfood“ - Rosinen schmecken gut und enthalten viele wertvolle Inhaltsstoffe	1	16
Heimisches Superfood - Leinsaat ist nicht so hip wie Chia und Co., aber genauso so wertvoll	4	16

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2018

THEMA	AUSGABE	SEITE
Seminar		
„Handwerkliche Snacks“ hieß Artisan-Praxisseminar für süsse und herzhaftes Speisen	1	46
Ein Workshop von Mills United befasste sich mit Weizen Gebäck aus dem Mittelmeerraum.	2	10
Im Workshop der Ebäcko in Münster drehte sich alles um Premium-Buttergipfel	2	56
Ein Seminar der Akademie Weinheim lieferte besondere Blechkuchen-Ideen und Praxistipps.	3	56
Kuchen von den Kaffeesachsen - Ein Seminar an der ADB Dresden erklärt die Herstellung	4	54
Seminarkalender		
Seminarkalender	1	44
Seminarkalender	2	54
Seminarkalender	3	54
Seminarkalender	4	52
Technik		
Wellness für den Teig - Langzeitführungen sind ein bewährter Weg zu Premiumgebäcken.	2	42
Temperatur senken & Qualität steigern, die Vakuumkonditionierung macht's möglich	2	44
Technologie		
Vorstufen für Weizengebäcke - Der fachgerechte Einsatz von Weizen- und Sauerteigen	1	34