

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2019

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
AKTUELLES		
Die neue Ernte beim Next Baker Event	3	12
AUF EIN WORT		
Fragen an Böcker rund um das Thema Sauerteig	2	14
IDEEN FÜR GEBÄCKE		
Hefewasser - Traditionelle Alternative zu Backhefe	1	12
So bekommt man die spontane Gärung sicher in den Griff	2	22
Worauf beim Backen von Roggenmischbrot zu achten ist	3	16
Unterschiede zwischen konventioneller Hefe und Bio-Hefe	3	18
Backmarathon mit 21 Weizensorten	4	12
HINTERGRUND		
Proteingehalt im Mehl - Der Einfluss der Weizensorte	1	14
SLOW BAKING LIVE		
Die Kiebitzhof-Bioland-Bäckerei aus Gütersloh	1	20
Demeter-Bäckerei der Werkstätten Gottessegen aus Dortmund	1	28
Die Bioland-Bäckerei „Königsbäck“ aus Stuttgart	1	36
Die Bulle Bäckerei aus Düsseldorf-Flingern	2	26
Die „Lokalbäckerei Brotzeit seit 2011“ aus Grünwald	2	34
Der Bio-Brotladen von Lutz Schütze aus Braunschweig	2	42

THEMA	NR	SEITE
Die Vollkornbäckerei Berger aus Reutlingen	3	20
Fickenschers Backhaus aus Münchberg	3	28
Albkorn Bäckerei Konditorei Glocker aus Gomadingen	3	36
prôt - von Alex handgebacken aus Köln	4	20
Der Steinofenbäcker aus Ibbenbüren	4	28
Holzofenbäckerei Schroth aus Oberstdorf	4	36
FACHTHEMA		
Teigschonende Aufarbeitung Der klassische Etagenofen und andere Ofenmodelle	1	44
andere Ofenmodelle	2	50
Kältekonzepte	3	44
Teigherstellung	4	44
QUALITÄTSPRODUKTE		
Osterbrot	1	46
Buttertoast	2	54
Roggenmischbrot mit Sonnenblumenkernen	3	46
CupCakes und Muffins	4	46
SERVICE		
Seminarkalender	1	52
Seminarkalender	2	52
Seminarkalender	3	52
Seminarkalender	4	52
SEMINARBESUCH		
Praxiserprobte Bio-Langzeitführungen	1	54
Analytik - Den Mehlkennzahlen auf der Spur	2	60
Roggen 2.0 - Moderne Roggengebäcke	3	54
Korn & Cuisine - mit Tom the baker	4	54