

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2023

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 Artisan-Seminare im Jahr 2023	1	12
Rückblick auf das Artisan-Seminar „Feingebäck“ mit Richemont	2	14
Erntebericht 2023		
- Die neuen Mehle	3	14
Retter des Handwerks		
- Biografie Max Kugel	3	16
22. VGMS-Getreidetagung in Weihenstephan	3	17
Der überarbeitete Nutri-Score stuft Brot von A auf C ab	4	14
AUF EIN WORT		
Tommy Lebe, Backmeistern von Ireks, über Brotdekore	1	18
IDEEN FÜR GEBÄCKE		
Tipps zur Verarbeitung von Hülsenfrüchten in Backwaren, von Thomas Lepold	1	22
Brotsommelier Paul Müller - Das Räuchern von Broten	1	26
Die Vorzüge von heimischem Kümmel für Qualität und Marketing	2	16
Der große Buchweizen-Test der Uni Hohenheim	2	20
Bekömmlichkeit von Brot durch eine längere Lagerung, von Prof. Lösche	2	22
Der Einsatz von Sauerteig für eine Salzreduktion	2	24
Brotsommelier Wolfgang Schlegel - Kohlenhydratoptimierte Diabetikerbrote	2	26
Sauerteigbrote ohne Hefezusatz	3	18
Monokomponenten als Baukasten für Bäcker	3	22
Brotsommelier Armin Riesinger - Sauerteig aus dem Barriquefass	3	24

THEMA	NR	SEITE
Brotsommelier Benjamin Neuhäusler-Jakob		
Schwarzwaldbrot	4	16
SLOW BAKING LIVE		
Onder de Linden aus Köln	1	26
Weiss Backhandwerk aus Neuenrade	1	40
Backstube Bremen aus Bremen	1	48
Die Brotinitiative aus Plettenberg	2	32
Bäckerei Brotinsel aus Braunschweig	2	40
Wümme Bäckerei Samman aus Oyten	2	48
280 Grad Brotmanufaktur aus Heilbronn	3	30
Bäckerei Krimphove aus Münster	3	38
Die Backbrüder aus Essen	3	46
Die Brotstube aus Verl	4	22
Bäcker Becker aus Delmenhorst	4	30
Hermannsdorfer Landwerkstätten aus Glonn	4	38
FACHTHEMA		
Der Backprozeß im Artisan-Ofen	1	56
Kälte für Premiumgebäcke	2	56
Aufarbeitung mit der nötigen Zeit	3	54
Getreidemühlen	4	46
Fachgerechter Mühleneinsatz	4	50
TECHNOLOGIE/WISSENSCHAFT		
Optimierte Roggenbrotherstellung mit Gärsteuerung und HBack	3	56

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2023

THEMA	NR	SEITE
QUALITÄTSPRODUKTE		
Pumpnickel - mehr gekocht als gebacken	1	58
gefüllter Hefezopf mit Vorstufen	2	58
Winterlicher Apfelstrudel mit Karamellcreme	3	58
Schnecken doppelt gefüllt	4	58
SEMINARBESUCH		
Mediterrane Genussreise - Gebäckspezialitäten bei Ireks	4	52