

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS

2021

Thema	Ausgabe	Seite	Thema	Ausgabe	Seite
Cartoon			Investitionen		
Positiv denken	01-02	11	Convenience	24	28
Old-School-Etagenofen	03	11	Kaffee und Ladenbau	24	32
Green Baking	04-05	11	Fahrzeuge	24	35
Personaleinsatzplanungs-App	06	11	Öfen und Kälte	24	40
Die neue Feingebäckanlage	07-08	11	Aufarbeitung	24	43
Stikken-Rallye	09	11	EDV/Kassen	24	66
Die menschliche Spülmaschine	10	11	Brotscneider	24	68
Brotscneidemaschine, rasierklingenmesserscharf	11	11	Vermischtes	24	70
Entschleunigt Baking	12	11			
Wiedereröffnung nach dem Lockdown	13-14	11	Kommentar		
Sicher ist sicher, die E-Lieferflotte	15	63	Trond Patzphal: Ich bleib dann mal hier – eine kleine Glosse, oder ein ganz persönlicher Jahresrückblick 2020	01-02	8
2 Wege der Brotaufarbeitung	16-17	11	Trond Patzphal: Dr. Murkes gesammeltes Schweigen, oder bitte kein weiteres Rumgemurkse mehr!	04-05	8
Korrekte Berufskleidung	18	11	Fabian Konschu: Einfach mal machen	06	8
Lockangebot	19	11	Trond Patzphal: Strandgut	07-08	10
Eindrucksvolle Brotpräsentation	20	11	Trond Patzphal: Elektromobilität	11	8
Von wegen einfach so zum Bäcker*in gehen	21	13	Trond Patzphal: Heinrich Traublinger, eine Ausnahmepersönlichkeit	12	8
Erfolgreiche Personaleinstellungskampagne	22-23	11	Trond Patzphal: Zurück in die Zukunft	13-14	8
Schlechte Zeiten für Investitionsberater	24	11	Heiner Lucks: Bakerman is baking bread	13-14	10
Naschimpfung	25-26	11	Christian Bremicker: Aus dem Nichts und vor dem Nichts	15	10
			Lukas Orfert: Bäcker helfen Bäckern	15	12
Digitale Welten			Dirk Waclawek: 30 Jahre im Dienst der Bäckerfachpresse	16-17	8
Google ändert seine Rankingfaktoren	01-02	26	Trond Patzphal: Ein Gefühl von Aufbruch!	21	12
Wie Sie einen Shitstorm bewältigen	10	38	Lukas Orfert: Türsteher mit Dokortitel gesucht	25-26	8
Datensicherheit im Unternehmen	18	22			
Internetpreis für die Bäckerei Lange	21	28	Leben		
			Der Inger-Verlag geht Pilgern	21	64
Führen					
Bewertungsportale: Fluch und Segen	03	26	Markt im Blick		
Nachwuchs: Das vergessene Erbe	03	28	Etagenbacköfen	03	34
Versicherungen	04-05	24	Personaleinsatzplanung / Warenwirtschaft	06	32
Kundenzeitschrift	11	22	Stikken- und Wagenöfen	09	40
Frauen im Handwerk	13-14	26	Brotscneidemaschinen	11	36
			Kälteanlagen	13-14	40
Interview			Backmischungen und Zutaten	18	32
Norbert Kövy: Werdegang und Zukunftspläne	03	16	Ladenbau	21	38
Sebastian Ranf und Janez Jakobic von Hans-Dietrich Fertigbau	07-08	44	Brotranlagen	24	46
Herbert Dohrmann: Das Fleischerhandwerk	10	28			
Bernd Kütscher zu den Leitsätzen für Brot und Kleingebäck	13-14	16			
Rainer Korte und Adcuram: Ein Urgestein geht von Bord	15	14			
Andreas Glandorf: inpraxi zu Lehren aus der Krise	15	18			

Thema	Ausgabe	Seite	Thema	Ausgabe	Seite
Messen					
Ankündigung: Bäckerwelt-Messe Aktionstage	06	16	aus Oppenborn	12	26
Bäckerwelt-Messe Aktionstage	07-08	34	Einsatz von Weizenvorteigen	12	30
Vorbericht Bäckerwelt-Messe Aktionstage	09	22	Holzbacköfen	13-14	36
Bäckerwelt Aktionstage, Ausgabe 3	21	14	Snacktechnik	13-14	58
Orientieren			Rezeptsteuerungen	15	36
Jahresausblick der Landesinnungsmeister: Das			Der große Stikkenofenfest	15	40
Bäckerhandwerk bleibt optimistisch	01-02	14	Stollenideen	15	58
Umfrage: Energiesparmaßnahmen?	04-05	14	Brotaufarbeitung: Eine Frage des Mehls	16-17	26
Verkaufsfördernde Maßnahmen	06	12	Brotstraßen von Rondo in der Landbäckerei		
Neue Plstikkennzeichnung kommt	06	18	Sommer in Eslohe	16-17	32
Umfrage: iba.Connecting Experts	07-08	12	Etagen- und Großöfen	16-17	36
Bildung unter Freunden: Förderungswerk für die			Roggenbrottechnologie: Arbeitszeiten verlagern	16-17	40
Beschäftigten des deutschen Bäckerhandwerks	07-08	16	Stikken- und Wagenöfen	18	24
Transparenz, ein Zwischenbericht	10	12	Berufskleidung	18	28
Koscher aus Tradition	10	16	Backformen und Backbleche	19	32
Zeitgeschichte: Bäcker im dritten Reich	10	22	Korb- und Blechreinigung	19	38
Hochwasser in Westdeutschland	15	8	Die Thermoöfen der Bäckerei Terbuyken		
Erntebericht	19	22	aus Erkrath	20	32
E-Sprinter Test von Trond Patzphal	19	24	Rohstofflagerung, kühl und dunkel?	21	32
Tipps zum Mehleinkauf	19	26	Potenzial der Lagerorganisation	21	34
Die Geschichte der iba	20	22	Die Ungermann Kälte-Lösungen der Bäckerei		
Personalsuche	22-23	14	Kretzer aus Burscheid	22-23	44
Das christliche Moment im Backen	25-26	22	Kältekonditionierung	22-23	50
jahresrückblick	25-26	26	Fette	25-26	44
Danksagung	25-26	30	Beschickungstechnik	25-26	48
Porträt			Rezepte		
Bäckerei Heidsiek aus Detmold	01-02	18	UrDinkel-Knuspersandwich	01-02	57
Bäckerei Weiss aus Tostedt	03	18	Valentinsherz	03	57
Bäckerei Poggel aus Kirchhundem	04-05	16	Gewürz-Baguette	04-05	41
Bäckerei Zimmer aus Kall-Sistig	06	20	Ciabatte ai Funghi	06	49
Bäckerei Meyer aus Balhorn	07-08	36	Roggen-Dinkelbrot	07-08	57
Denningers Mühlenbäckerei aus Frankfurt	09	14	Caramel-Reiskranz	09	65
Bäckerei Küper aus Recklinghausen	10	30	Dreiecksthron mit Kokos-Limetten-Füllung	10	61
Bäckerei Himmelbäck, Lauingen	11	14	Sauerteig-Ringbrot	11	57
Bäckerei Wildbadmühle aus Wittlich	12	14	Heuschnaps-Puddingtörtchen	12	49
Die Deichbäckerei aus Beuster	13-14	18	UrDinkel-Savarin mit Brot Gin	13-14	65
Bäckerei Vorbohle aus Wiedenbrück	15	24	Fougasse	18	57
Lukas Bäcker aus Leipzig	16-17	14	Türkische Sesamringe	20	41
Bäckerei Glasenapp aus Gütersloh	18	14	Japanisches Milchbrot	21	63
Landbäckerei Bauer aus Hückeswagen	19	14	Emmer-Hafer-Kuss	22-23	57
Bäckerei Claßen aus Kreuzau	20	15	Einkorn-Buchweizen-Vollkornbrot	24	81
Bäckerei Hoppe aus Schneverdingen	21	18	Wirz-Brot	25-26	57
Bäckerei Barth aus Niederfell	22-23	22	Service		
Die Bäckerei Sikken aus Emden	24	14	Danksagung Weihnachtskarten	01-02	50
Bäckerei Biere aus Detmold	25-26	14	Buch Rezension: Gutes Brot	19	42
Produzieren			Buch Rezension: Erinnerungen eines Bäckers		
Produktionsneubau	01-02	38	an seine Wanderjahre	21	56
Ringrohr- / Steinbacköfen	01-02	44	Geschenkideen	24	74
Backpraxis: Stoßwellen und Teiglinge	01-02	48	Sicherheit Spezial		
Aufarbeitung: Teiglinge im Gleichgewicht	03	50	Türsicherungen	12	36
Das richtige Kältemittel	04-05	30	Versicherungen	12	38
Sprühen und Glasieren: die Glasur	07-08	46	Videoüberwachungen	12	40
Aufarbeitung Feingebäck	07-08	48	Snackademy		
Kneten	09	56	Haltbarkeit von Snacks in der Kühltheke	01-02	36
Mythen der Backpraxis: Pektine	09	60	Verkaufen		
Neuanschaffungen richtig planen	10	44	Brotscneider: Schneidiger Service	01-02	28
Energiemanagement	10	48			
Dielen für Qualität	11	32			
Die neuen Rührer der Calenberger Backstube					

Thema	Ausgabe	Seite	Thema	Ausgabe	Seite
To-go-Verpackungen: Anforderungen erfüllen	01-02	32			
Verkaufsfahrzeuge: Mobile Kassen	03	32			
Leere Innenstädte: die Standortfrage	04-05	28			
EDV/Kassen: Kassieren von Snacks	06	28			
Ladenbau: Funktional	09	34			
Reportage: Daniels Genusstation	09	36			
Spülmaschinen: Was der Betrieb kostet	10	40			
Saubere Kaffeefullautomaten	11	28			
To-go-Verpackungen mit Plastikanteil	12	22			
Kaltgetränke: Gesund und natürlich	13-14	30			
Intelligente Ladenöfen	13-14	32			
Liefer- und Kühlfahrzeuge	15	32			
Ladenbau von Morgen	16-17	22			
Winzerbrot	16-17	49			
Verkaufsaktionen als Werbemittel	19	30			
Warenpräsentation	20	28			
Kaffeepotenzial nutzen	22-23	30			
Brotscneider von MHS bei der Landbäckerei Baader aus Markdorf	22-23	34			
Preisgestaltung von Snacks	22-23	40			
Preiserhöhungen	24	22			
Tafel- und Mineralwasser	24	26			
Personaleinsatzplanung	25-26	36			
Mitarbeiter im Netz finden	25-26	38			
Der neue Walterscheid-Laden der Bäckerei Heislit aus Kriftel	25-26	40			
Zeitreise					
Bäckerei Tenk-Bomkamp aus Südlohn	01-02	58			
Bäckerei Mertens aus Marienlohn	03	58			
Bäckerei Specht aus Ellingen	04-05	42			
Stadtbäckerei Hoppe aus Schneverdingen	06	50			
Bäckerei Stöckle aus Bietigheim-Bissingen	07-08	58			
Bäckerei Felsenbeck aus Spaichingen	09	66			
Bäckerei Arenhövel aus Sassenberg	10	62			
Zobels Bäckerei aus Dermbach	11	58			
Bäckerei Blab, Michelsneukirchen	12	50			
Bäckerei Stricker aus Hemmerde	13-14	66			
Bäckerei Düsedau aus Lindholz	16-17	50			
Landbäckerei Tönjes aus Ganderkesee	18	58			
Bäckerei Konditorei Prenzler aus Beverstedt	19	50			
Bäckerei und Konditorei Hahn aus Laufenburg	20	42			
Bäckerei Geiping aus Münster	21	66			
Bäckerei Gräf aus Seukendorf	22-23	58			
Erdelmanns Backstübchen aus Herbede	24	82			
Vor 50 Jahren in der DBZ	25-26	58			