
Brot backen

- Rückbindung** 8 CLEMENS LEONHARD
Brotreligionen
Brot in religiöser Praxis und Theologie
bei Christen und Juden
- Status** 13 MARKUS MESSEMER
Bäcker in Deutschland
Eine Polemik
- Handwerk** 18 WOLFGANG STRAKOSCH
Mühlsteine aus Basalt
Ideal zur Erzeugung von Vollkornmehl
- Technik** 26 CLAUS HEUFT
Backofenbau in Bell
Die Osteifel als Wiege des deutschen Backofenbaus
- Technik** 36 MARKUS SCHIRMER
Der Backprozess
Physikochemische Strukturveränderung
unter thermischer Erhitzung
- ABC** 43 ESTHER HOFFMANN
H wie Hudel
ABC der Dinge
- Forschung** 47 BRIGITTA SCHIEDT / THOMAS VILGIS
Teig, Trieb, Textur
Proteine unter Stress
- Technik** 61 GERRIT ACKERMANN
Teigbereitung
Eine komplexe Aufgabe
- Koch** 67 HERBERT HINTNER / FELIX KILIAN TELGMANN
Grissini
Ein Rezept
- Koch** 70 ANDREAS SONDEJ
Lauch- und Spitzkohlbrot
Ein Sylter Weg
- Bäcker** 76 ARND ERBEL
Brotvielfalt
Handwerkliches Erbe sichern
- Forschung** 94 LUDWIG WASSERMANN
Brotgewürz
Mode und Technologie

Forum

- Klassiker** 98 **UTZ JEGGLE**
Runterschlucken
Wiederabdruck bedeutender Texte
der Nahrungsforschung
- Sensorik** 105 **KLAUS DÜRRSCHMID**
Modulation von Geschmackswahrnehmungen
Gezielte Veränderung des Geschmacks entlang
der Wahrnehmungskette
- Getreide** 115 **ANDREAS RICHTER / MARTIN ZARNKOW**
Rauchbier
Nicht nur eine regionale Spezialität
- Fisch** 118 **HARTMUT REHBEIN / REINHOLD HANEL**
Fischverwirrung
Bestimmung und Bezeichnungen
- Fleisch** 125 **UWE FRENZEL**
Das Tranchieren in der Luft
Eine barocke Kunst
- Kräuter** 129 **KARIN GREINER**
Kräuter wild gesammelt
Ängste, Risiken, Gefahren
- Experiment** 136 **RAINER HIRT**
Die akustische Speisekarte
»Menü Zwei klingt richtig gut!«

Rezensionen

- Pädagogik** 142 **SONJA M. MANNHARDT**
Ernährungsratgeber im Kindesalter
Wegweiser in Schlaraffien?

150

Autoren
