

1. Editorial3
2. Mitglieder des Editorial Board im Kurzporträt4-7
3. **Microbial contamination of breadcrumbs from commercial and homemade producers in Croatia**
Mikrobielle Kontamination von Paniermehl aus kommerzieller und häuslicher Produktion in Kroatien
Dragana Kocevski, Amalja Plavšić, Natalja Velić, Vedran Gradvol, Hrvoje Pavlović, Kroatien.....8-13
4. **Entwicklung einer vereinfachten Methode zur Ballaststoffanalytik, aufgezeigt anhand verschiedener Getreideprodukte und Backwaren**
Development of a simplified method in dietary fiber analysis tested at various cereal products and pastries
Helena Bandt, Bonn.....14-25
5. **Gut gekühlt ist halb gewonnen. Feuchtemanagement in der Bäckereitechnologie**
Good cooling is half the battle. Humidity management in baking technology
Klaus Lösche, Markus von Barga, Thomas Park, Bremerhaven.....26-29
6. **Qualität des deutschen Bio-Brotgetreides der Ernte 2011**
Quality of the German organically grown breadcereals of the harvest 2011
Klaus Münzing und Klaus Wolf, Detmold.....30-47
7. **62. Tagung für Bäckerei-Technologie in Detmold – ein Rückblick (Teil II)**
62th Baking Technology Conference in Detmold – a glance back (II)
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung, Detmold.....48-55