

1.	Editorial .....	59
2.	Mitglieder des Editorial Board im Kurzporträt .....	60
3.	Bäckereitechnologische Untersuchungen zur Reduktion des Natriumchloridgehalts in einer Schweizer Weizenbrotart <i>Baking technological investigations on the reduction of the sodium chloride content in a type of Swiss wheat bread</i> Marco Spitz, Lucas Peier, Mathias Kinner, Michael Kleinert.....	62
4.	The origins of unwanted holes in sandwich/toast bread – a review <i>Die Ursachen unerwünschter Hohlräume in Sandwich-/ Toast-Broten – eine Übersicht</i> Stanley P. Cauvain, Witney (UK).....	74
5.	Einfluss einer Hochdruckbehandlung von Mehl-Wasser- Systemen auf rheologische Eigenschaften von Weizenteigen <i>Influence of a high pressure treatment on flour-water- systems on rheological characteristics of wheat doughs</i> Linda Ringer, Ute Bindrich, Klaus Lösche Bremerhaven und Quakenbrück.....	80
6.	Health Claims über Getreidenährmittel – Was ist geblie- ben? Update über die Entwicklungen seit 2008 <i>Health Claims of breakfast cereals – What is remaining? An update of the developments since 2008</i> Sandra Wunderlich, Berlin.....	92
7.	Wissenschaft für die Praxis – Frühjahrstagung des WIG <i>Science for practice – Spring meeting of the WIG</i> Nachbericht.....	96
8.	Nachbericht zur 17. Getreidenährmittel-Tagung 2012 <i>Follow-up report on the 17th Breakfast Cereal Conference 2012</i> Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold.....	100
9.	In memoriam Dr. Gerald Plasch <i>Obituary on Dr. Gerald Plasch</i> Dr. Georg Böcker, Prof. Dr. Bärbel Kniel, Dr. Dirk Hisserich.....	107
10.	In memoriam Prof. Dr. Wilhelm Jahn <i>Obituary on Prof. Dr. Wilhelm Jahn</i> Bernd Honermeier, Meinolf G. Lindhauer.....	108