

1.	Editorial	107
2.	Flour, Dough and Bread Properties of Wheat / Barley / Hemp Composite Flour as Affected by the Barley and Hemp Contest <i>Einfluss des Gersten-Hanf-Anteils auf Mehl-, Teig- und Broteigenschaften bei Weizen-Gerste-Hanf-Mehlen</i> I. Švec, M. Hrušková	108
3.	Füllstandmessung in der Mühle – moderne Technik im Vergleich <i>Filling level measurement in the milling trade – Comparison of modern Technologies</i> J. Skowaisa	118
4.	„Halal-Food“: Rechtliche Grundlagen unter Berücksichtigung der Reinigung und der Zusatzstoffe <i>„Halal Food“: Judicial fundamentals considering purification and additives</i> H. Taschan	122
5.	Enzyme in der Backwarenherstellung <i>Enzymes in baked goods manufacture</i> F. Mayer	128
6.	Detmolder Arbeitsgemeinschaft für Getreideforschung: Erntegespräch 2014 <i>Detmold Association of Cereal Research: Annual harvest convention 2014</i> B. Pelzer.....	135
7.	Kommentierter Nachbericht zur 43. Wissenschaftlichen Informationstagung der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung – Tag 2 <i>43rd Scientific Information Congress by the Berlin- Brandenburg Association of Cereal Research – Follow-up report of day 2 with commentary by Prof. Dr. Meuser</i> F. Meuser, G. Gölz	145
8.	65. Tagung für Bäckerei-Technologie – Einladung <i>Invitation to the 65th Congress for Bakery Technology</i> Detmold Association of Cereal Research.....	153
9.	Mitglieder des Editorial Boards <i>Members of the Editorial Board</i>	155