

1.	Editorial	3
2.	Untersuchung der Teigentwicklung mittels digitaler Oberflächenbetrachtung <i>Camera based analysis of the dough development</i> Christoph Verheyen et al.	4
3.	Backversuch in Kooperation mit dem IGV <i>Baking Test in cooperation with the IGV</i> Thomas Wollgarten.....	10
4.	Evaluation of Wheat composite flours with hemp, teff and chia <i>Beurteilung von Weizenmehlmischungen mit Hanf, Tef und Chia</i> Marie Hrušková, Ivan Švec.....	16
5.	Neue Hintergründe zum Altbackenwerden von Backwaren <i>New insights on stale baked goods</i> Mario Jekle, Thomas Becker.....	23
6.	Frischhaltung bei Roggenbrot <i>Shelf life of rye bread</i> Michael Meißner et al.	26
7.	Emulgatoren in chemisch gelockerten Backwaren <i>Emulsifiers in chemically unfastened baked goods</i> Frank Schuhmann.....	32
8.	Heimischer Durumanbau – regional, nachhaltig, aber zu wenig <i>Local durum wheat – regional, sustainable, but too little</i> Friedrich Longin et al.	36
9.	Ehrungen: Klaus Niebuhr und Jürgen Michael Brümmer <i>Distinctions: Klaus Niebuhr und Jürgen Michael Brümmer</i> AGF, Ludger Themann, Meinolf Lindhauer.....	40
10.	Bakery Innovation Europe – follow-up report <i>Nachbericht zur Bakery Innovation Europe</i> Marcel Schneider	42
11.	Mitglieder des Editorial Boards <i>Members of the Editorial Board</i>.....	43