

1.	Editorial	47
2.	Effect of temperature on dough- and gluten-formation <i>Einfluss der Temperatur auf die Teig- und Glutenbildung</i> G. Han, K. Lösche	48
3.	Emmer erfolgreich in den Markt einführen? <i>Introducing the ancient grain emmer on the market?</i> F. Longin, B. Habeck	60
4.	Einfluss von modifizierter Atmosphärenverpackung und Lagertemperatur auf die Haltbarkeit und Qualität teilge- backener Brötchen <i>Influence of modified atmosphere packaging on storage temperature and quality of half baked bread rolls</i> N. Rüegg, S. Yildirim, M. Kleinert et al.	66
5.	Untersuchungen zum Mutterkornbesatz in der deut- schen Roggenernte <i>analysis regarding the ergot braid of the German rye harvest</i> A. Hüsken	76
6.	Mutterkorn – eine technisch-organisatori- sche Herausforderung entlang der Getreide- Wertschöpfungskette <i>Ergot – a technical and organizational challenge along the cereal value creation chain</i> C. Schwake-Anduschus, K. Münzing	84
7.	Nachbericht 2. WIG-Tagung Weihenstephan <i>Follow-up report on the 2nd WIG congress in Weihenstephan</i> K. Runge	89
8.	Kommentierter Nachbericht der 43. Wissenschaftlichen Informationstagung der Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung <i>43rd Scientific Information Congress by the Berlin- Brandenburg association of cereal research – Follow-up report with commentry by Prof. Dr. Meuser</i> F. Meuser, G. Gölz	90
9.	Vorstellung: Baker's Day im ttz Bremerhaven <i>Introduction: The Baker's Day at the technology transfer centre Bremerhaven</i> M. Schneider	96
10.	Aus den Unternehmen: Thermonox <i>Companies' technology: Thermonox</i> M. Hofmeir	98
11.	Mitglieder des Editorial Boards <i>Members of the Editorial Board</i>	103