

1.	Editorial	159
2.	Weizenteige optimal geknetet – Einflüsse beim Kneten im Batch-System auf die Brötchenqualität <i>Optimal wheat dough kneading – Influence on bread roll Quality while kneading using the Batch System</i> S. Creutz.....	160
3.	Die Triebkraft als spezifiziertes Qualitätskriterium für Backhefe <i>The Raising Power as a specified quality indicator for Baker's Yeast</i> A. Dinse.....	166
4.	Emmer – Qualität und Agronomie im Vergleich zu Dinkel <i>Emmer wheat – Quality and Agronomy compared to spelt</i> F. Longin, L. Ringer.....	172
5.	Biodynamisches Getreide <i>Organic grain</i> Tabea Meischner.....	178
6.	Nachbericht zur 65. Tagung für Bäckerei-Technologie der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V. Detmold <i>Follow-up report: 65th Congress for Bakery Technology by the Detmold Association of Cereal Research:</i> M. Meissner.....	183
7.	Mitglieder des Editorial Boards <i>Members of the Editorial Board</i>	199