

1. Inhalt/Impressum
Content/Imprint 002
2. Editorial
Editorial 003
3. Energieeffizienz des Backprozesses
Energy Efficiency of the Baking Process 004
4. Einkorn & Emmer: die Wiederentdeckung fast
vergessener Getreidearten
*Small Spelt & Emmer: Rediscovery of
Nearly Forgotten Cereal Species* 012
5. Gemahlen, geschlagen, geschnitten – Unterschiedliche
Broteigenschaften durch unterschiedliche Mahlverfahren
*Milled, Impacted, Cut Variable Bread Characteristics –
Caused by Different Milling Procedures* 018
6. Kontrollierte Knetprozesse
Entwicklung einer neuartigen Methode zur
kontinuierlichen Teigkonsistenzmessung mittels dielektri-
scher Spektroskopie am Beispiel eines Wendelkneters
*Controlled Kneading Processes – Development of a
Novel Method for the Continuous Measurement of
Dough Consistency by Means of Dielectric Spectroscopy
Exemplified by a Spiral Mixer* 028
7. 66. Tagung für Bäckerei - Technologie
66th Conference for Baking Technology 038
8. Klimawandel - Steigende CO₂-Konzentration vermindert
Weizenqualität
*Climate change - rising carbon dioxide concentration
reduces wheat quality* 052
9. Tagungsankündigungen
Meeting Announcements. 055
10. Nachruf
Obituary 059