

|   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
| ■ EDITORIAL   | 5     |   |       |
| ■ ARTISAN NACHRICHTEN   | ab 6  |   |       |
| Neues aus der Branche .....   | 6     |   |       |
| ■ AKTUELLES   | ab 12 |   |       |
| Die neue Ernte<br>beim Next Baker Event .....                       | 12    |   |       |
| ■ IDEEN FÜR GEBÄCKE   | ab 16 |   |       |
| Worauf beim Backen von Roggen-<br>mischbrot zu achten ist .....     | 16    |   |       |
| Unterschiede zwischen konventi-<br>oneller Hefe und Bio-Hefe .....  | 18    |   |       |
| ■ SLOW BAKING LIVE  | ab 20 |   |       |
| Reportage 1:<br>Die Vollkornbäckerei Berger<br>aus Reutlingen ..... | 20    |   |       |
| Reportage: 2<br>Fickenschers Backhaus<br>aus Münchberg .....        | 28    |   |       |
|   |       | Reportage: 3<br>Albkorn Bäckerei Konditorei<br>Glocker aus Gomadingen ..... | 36    |
|   |       | ■ FACHTHEMA   | ab 44 |
|   |       | Kältekonzepte.....  | 44    |
|   |       | ■ QUALITÄSPRODUKTE  | ab 46 |
|   |       | Roggenmischbrot mit<br>Sonnenblumenkernen .....                             | 46    |
|   |       | ■ SEMINARBESUCH   | ab 54 |
|   |       | Roggen 2.0 -<br>Moderne Roggengebäcke.....                                  | 54    |
|   |       | ■ SERVICE   | ab 52 |
|   |       | Seminarkalender .....   | 52    |
|   |       | ■ IMPRESSUM   | 53    |