

■ EDITORIAL	5	■ SLOW BAKING LIVE	ab 28
■ ARTISAN NACHRICHTEN	ab 6	Reportage 1:	
Neues aus der Branche .....	6	Bio-Vollkornbäckerei Woeste	
■ ARTISANBÄCKER		aus Iserlohn .....	28
DES JAHRES	ab 12	Reportage 2:	
Der Artisanbäcker		Bäckerei Wilhelm Kanne	
des Jahres 2021 .....	12	aus Lünen .....	36
■ AKTUELLES	ab 14	Reportage 3:	
Buchtipp		Bergheim's - Die Meisterbäckerei	
„Modernist Bread“ .....	14	aus Köln .....	44
■ AUF EIN WORT	ab 16	■ IMPRESSUM	43
Prof. Dr. Guido Ritter ist Experte		■ FACHTHEMA	ab 52
für nachhaltige Ernährung .....	16	Knetung:	
■ IDEEN FÜR GEBÄCKE	ab 20	Ein genauer Blick in den Teig .....	52
Dinkelgebäcke		■ SEMINAR	ab 54
mit Gelinggarantie .....	20	Alles Wichtige zum	
Brotsommelier Michael Haag:		Thema Sauerteig .....	54
Mehl mit mehr Wasserbindung ..	22		