



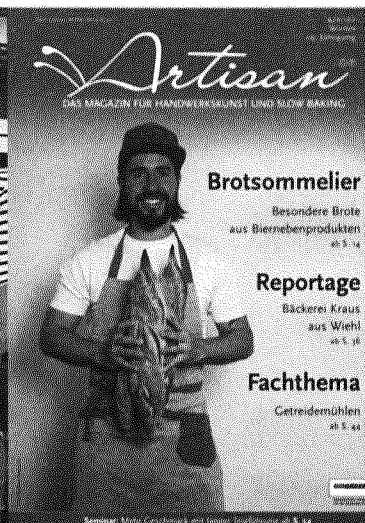
Foto: Artisan / Stefan Schütter 2022



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2022



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2022



12

Aktuelles

Artisanbäcker des Jahres 2022

20

Reportage 1

Tagesbäckerei Backstein

28

Reportage 2

Boulangerie „Le Brot“

Artisan

Winter 2022



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2022

48

Qualitätsprodukte

Amerikanische Bagel

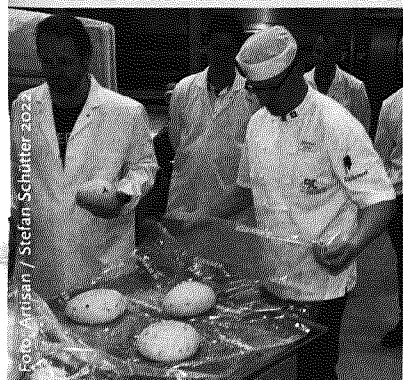


Foto: Artisan / Stefan Schütter 2022

54

Seminarbesuch

Mehr Geschmack mit langer Teigführung

■ EDITORIAL	5	■ IMPRESSUM	43
■ ARTISAN NACHRICHTEN	ab 6	■ FACHTHEMA	ab 44
Neues aus der Branche	6	Getreidemühlen	
Der Artisan-Bäcker		für Vollkornmehle	44
des Jahres 2022	12	■ QUALITÄTSPRODUKTE	ab 48
■ IDEEN FÜR GEBÄCKE	ab 14	Bagel, die beliebten	
Brotssommelier Sascha Schäfer:		Hefeteigkringel aus den USA	48
Bierbrot mit verschiedenen		■ LANGE TEIGFÜHRUNG	ab 54
Rohstoffen aus der Brauerei	14	Impressionen aus dem Seminar	
■ SLOW BAKING LIVE	ab 20	„Mehr Geschmack	
Reportage 1:		mit langer Teigführung“	54
Tagesbäckerei Backstein			
aus Leipzig	20		
Reportage 2:			
Boulangerie „Le Brot“			
aus Berlin	28		
Reportage 3:			
Bäckerei Kraus			
aus Wiehl	36		