

Foto: Artisan / Stefan Schmitzer 2022

Foto: Artisan / Christian Brenne

Artisan
DAS MAGAZIN FÜR HÄNDWERKSKUNST UND SLOW BAKING

Aktuelle

Erntebereich 2022

Reportage

Der BorBäcker aus Essen

Qualitätsprodukte

Nussige Herbstkuchen

Technologie: Inklusivität, Spontangärung und Sektorenkultur 41, 5, 56

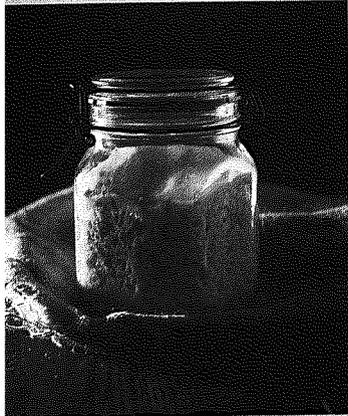
14
Aktuelles

Die neue Ernte 2022

30
Reportage 1
Bäckerei Stephan Profitlich

46
Reportage 3
Analog Brot-Manufaktur

Artisan
Herbst 2022



56
Technologie
Sauerteig aus spontaner Gärung



58
Qualitätsprodukte
Nussige Herbstkuchen

■ EDITORIAL	5
■ ARTISAN NACHRICHTEN ab 6	
Neues aus der Branche	6
Die neue Ernte 2022	14
■ AUF EIN WORT ab 16	
Georg Debiassi über Qualität und wie man sie sichern kann	16
■ IDEEN FÜR GEBÄCKE ab 18	
Backversuche mit Urgetreide ...	18
Brotsommelier Klaus Borchers: Lebensmittelverschwendung	20
Öl als Zutat bei der Brotherstellung	26
Weihnachtliche Vollkorngebäcke	28
■ SLOW BAKING LIVE ab 30	
Reportage 1: Bäckerei Stephan Profitlich aus Sankt Augustin	30
Reportage 2: BorBäcker Siebers aus Essen	38
Reportage 3: Analog Brot-Manufaktur aus Wuppertal	46
■ IMPRESSUM	53
■ FACHTHEMA ab 54	
Aufarbeitung weicher Teige	54
■ WISSENSCHAFT / TECHNOLOGIE ab 56	
Sauerteig aus spontaner Gärung	56
■ QUALITÄTSPRODUKTE ab 58	
Nussige Herbstkuchen	58