

■ EDITORIAL	5	■ SLOW BAKING LIVE	ab 30
■ ARTISAN NACHRICHTEN	ab 6	Reportage 1:	
Neues		Die 280 Grad Brotmanufaktur	
aus der Branche	6	aus Heilbronn	30
■ AKTUELLES	ab 14	Reportage 2:	
Tipps zur neuen		Die Bäckerei Krimphove	
Ernte 2023	14	aus Münster	38
Rezension des Buches		Reportage 3:	
von Max Kugel	16	Die Backbrüder	
Getreidetagung		aus Essen	46
der VGMS	17	■ IMPRESSUM	45
■ IDEEN FÜR GEBÄCKE	ab 18	■ FACHTHEMA	ab 54
Rustikale Brote,		Aufarbeitung mit Zeit	
gelockert mit Sauerteig	18	für die Teigentwicklung	54
Basiszutaten als Baukasten		■ WISSENSCHAFT	ab 56
für eigene Rezepturen	22	Optimierte	
Brotsommelier Armin Riesinger:		Roggenbrotherstellung	56
Sauerteig fermentiert im Faß	24	■ QUALITÄTSPRODUKTE	ab 58
		Winterlicher Apfelstrudel	58