



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2019

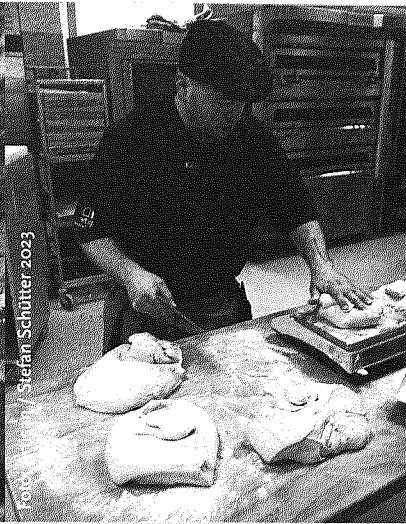


Foto: Artisan / Stefan Schütter 2023



Foto: Artisan / Christian Bremicker 2023



22

**Ideen für Gebäcke**  
Ackerbohnen und Leguminosen

40

**Reportage 2**  
Weiß Backhandwerk

48

**Reportage 3**  
Backstube Bremen

**Artisan**  
Frühling 2023



Foto: Artisan / Stefan Schütter 2017

56

**Fachthema Öfen**  
Die richtige Schwadengabe

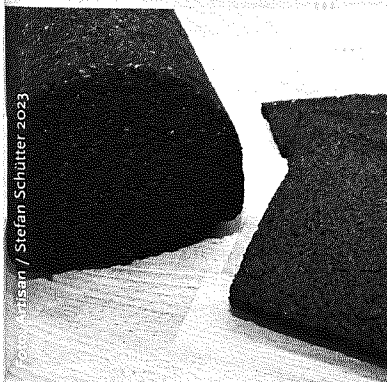


Foto: Artisan / Stefan Schütter 2023

58

**Qualitätsprodukte**  
Pumpernickel

|   |       |
|---|-------|
| ■ EDITORIAL   | 5     |
| ■ ARTISAN NACHRICHTEN   | ab 6  |
| Neues aus der Branche .....   | 6     |
| Die Artisan-Praxisseminare des Jahres 2023 .....                                    | 12    |
| ■ AUF EIN WORT  | ab 18 |
| Tommy Lebe von Ireks gibt Tipps für ansprechende Dekorbröte .....                   | 18    |
| ■ IDEEN FÜR GEBÄCKE   | ab 22 |
| Langzeitgeführte Gebäcke mit Ackerbohnen und anderen Leguminosen .....              | 22    |
| Brotsommelier Paul Müller: Räuchern von Brot für eine verlängerte Haltbarkeit ..... | 26    |
| ■ SLOW BAKING LIVE  | ab 32 |
| Reportage 1: Bäckerei Onder de Linden aus Köln .....                                | 32    |
| Reportage 2: Weiß Backhandwerk aus Neuenrade .....                                  | 40    |
| Reportage 3: Backstube Bremen aus Bremen .....                                      | 48    |
| ■ IMPRESSUM   | 47    |
| ■ FACHTHEMA   | ab 56 |
| Öfen und die optimale Schwadengabe .....  | 56    |
| ■ QUALITÄTSPRODUKTE   | ab 58 |
| Pumpernickel, gekochter Schrot als Brot .....                                       | 58    |