

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS

	Nr.	Seite		Nr.	Seite
Aktuell/Branche/Fokus					
Gute Aussichten (Internorga-Studie zur Gemeinschaftsverpflegung)	3	24	EDV: Sicher planen	9	16
„Die beste Geldanlage“ (Spende der Bäko Nord)	4	23	Spezialbrötchen: Mit Spezialitäten auftrumpfen	10	14
Kompetenz stärken (Unternehmensführungstagung)	7	31	Verkaufsfahrzeuge: Mit Mobilität Chancen nutzen	11	11
Profilierungspotential (Bio-Backwaren)	10	27	Verkaufsfahrzeuge: Interview Dominik Bornhorst	11	13
„Brot mit positiven Nebenwirkungen“	12	19	Spülmaschinen: Effizient reinigen	12	8
Geschmack neu definiert (Brotaromarat)	12	20	Elektroöfen: Leise, flexibel und sparsam	13	12
Interview Lutz Henning	13	10	Ladenbau: Bitte Platz nehmen	14	10
Gesunde Kooperation (Deutschland-bewegt-sich-Brot)	14	45	Convenience: Spezialitäten schnell gemacht	15	8
Ausgezeichnet (Ernennung Leo Trumm zum Direktor)	15	17	Ofenbeschickung: Unterstützung am Ofen	16	8
10 Jahre Akademie Lochham	16	19	Kleingeräte: Klein & nützlich	16	12
Interview Heinrich Traublinger und Wolfgang Filter	16	21	Snackkonzepte: Snackkompetenz vom Bäcker	17	11
100 Jahre Fachinformation	17	6	Kaffee: Strahlende Erscheinung	17	14
Die besten Glückwünsche (100 Jahre Bäckerzeitung)	17	8	Silo und Verwiegung: Fördern statt tragen	18	8
Trotz Krise gute Ausbildung	17	25	EDV, Kassen und Waagen: Optimal organisieren, besser verkaufen	19	10
Die Stimmung ist positiv (Generalversammlung Bäko Hansa)	19	27	Brotaufarbeitung: Vielfältig nutzbar	20	9
600 Jahre Bäckerinnung Chemnitz	20	25	Vorteig: Längere Frische, verbesserter Geschmack	21	8
Klassenprimus (Generalversammlung Bäko Weser-Ems)	20	26	Energieoptimierte Produktion: Energieoptimiert arbeiten	21	12
Strategisch richtig aufstellen (Mitgliederversammlung SHB)	22	23	Ladenbacköfen: Sauber gebacken	22	10
Großes Umsatzplus (Generalversammlung Ebäcko Münster)	22	25	Ladenbau Licht: Funktion und Design	23	10
Korrekte Hygienepraxis stärkt Verbrauchervertrauen	22	26	Berufsbekleidung: Modische Trend im Berufsalltag	24	11
Von Brotmaßen und Bäckerstrafen	23	25	Verkaufs- und Lieferfahrzeuge: Mobiles Verkaufen	25	11
Kundennutzen im Blick (Generalversammlung			Sprühen und Glasieren: Gut getrennt, schnell glasiert	26	10
Bäko Schleswig-Holstein)	23	26	Verpackungen: Das Auge isst mit	26	18
Backen wie die Römer	24	21	Verpackungen: In Szene gesetzt	26	22
Feste Größe am Markt (Generalversammlung Bäko Süd)	24	22	Siedefette: Eine heiße Sache	27	15
Energiesparkonzepte	26	26	Ausrollmaschinen: Mehr als Ausrollen	28	10
Stark aufgestellt (Mitgliederversammlung Zentralverband)	29-30	6	Holzbacköfen: Traditionell gebacken	29-30	24
Mitgliederzahl sinkt, aber Umsatz wächst (Generalversammlung			Getreidemühlen: Frisch gemahlen	29-30	32
Bäko Düsseldorf)	29-30	38	Kälte/ Teiglinge: Kältetechnik effizient einsetzen	32	10
„Die Kraft des Verbundes“ (Generalversammlung Bäko Nord)	31	6	Convenience: Natürlich Premium	33	20
Gute Mehlqualität	31	58	Ofensysteme: Eine Frage des Systems	35	7
„Wege aus der Krise“	31	60	Brot Schneidemaschinen: Schneiden gehört dazu	36	10
Solide und stabil (Generalversammlung Bäko Nord)	32	41	EDV: Bessere Übersicht	36	18
Fit für die Zukunft (Westfälischer Bäckerkongress)	33	27	Ladenbau: Perfekt präsentieren	37	10
Vielfalt bewahren (Jahrespressekonferenz Zentralverband)	6		Brotanlagen: Rationell und teigschonend	38	9
Vielfältige Anregungen (TechnologieTagung Detmold)	36	25	Investitionen: Perspektiven schaffen	39-40	16
Betriebsabläufe optimieren	36	29			
Zukunft gestalten (125 Jahre Verband des Rheinischen			Geld, Recht und Steuern		
Bäckerhandwerks)	37	7	Licht und Schatten (Neuerungen 2009)	1	6
Interview Walter Dohr	39-40	12	Geld und Recht kompakt	3	6
Gestochen scharf (Weihnachtsgebäckformen)	39-40	33	Sofortmeldung zur Mitführung von Ausweispapieren	3	6
Auszeichnung für bayerische Betriebe	39-40	34	Folgenschwere Verordnung (Geänderte Verpackungsordnung)	3	8
			Erstattung der Energiesteuer	4	7
			Geld und Recht kompakt	4	7
			Urteil: Anspruch auf bezahlten Jahresurlaub	6	6
			Urteil: Arbeitskleidung – Kostenpauschale – Pfändungsschutz	7	8
			Urteil: Fristlose Kündigung bei Unterschlagung	8	8
			Urteil: Bäcker gewinnen Kündigungsschutzprozess	9	8
			Geld und Recht kompakt	9	8
			Schwarzarbeitsbekämpfungsgesetz	11	7
			Geld und Recht kompakt	11	7
			Urteil: Zur Produktsicherheit eines Gebäcks	13	8
			Urteil: Kündigung des Arbeitnehmers	14	6
			Geld und Recht kompakt	14	6
			Urteil: Pendlerpauschale	15	6
			Urteil: Arbeitnehmer-Haftung bei Unfall mit Dienstwagen	16	6
			Geld und Recht kompakt	16	6
			Urteil: Zugangsvoraussetzungen einer Kündigung	18	6
			Geld und Recht kompakt	18	6
			Urteil: Nachwuchsförderpreis als Arbeitslohn	19	7

	Nr.	Seite
Geld und Recht kompakt	19	7
Urteil: Altersdifferenzierung in Sozialplänen	20	7
Geld und Recht kompakt	20	7
Gesetzliche Änderungen	22	8
Urteil: Aufwendungen des Arbeitsgeber für eine Veranstaltung mit gesellschaftlichen und betrieblichen Elementen können als Arbeitslohn gewertet werden	23	7
Geld und Recht kompakt	23	7
Urteil: Gleichbehandlung bei Lohnerhöhungen	24	7
Geld und Recht kompakt	24	7
Urteil: Firmenwagenbesteuerung	26	8
Geld und Recht kompakt	26	8
Urteil : Arbeitgeberhaftung bei betrieblicher Altersvorsorge	28	7
Kompakt	28	7
Urteil: Verzehr von Brotaufstrich	31	8
Geld und Recht kompakt	31	8
Urteil: Finanzamt kann Zugriff auf Daten von gesetzlich nicht vorgeschriebenen elektronischen Aufzeichnungen nicht verlangen	33	8
Geld und Recht kompakt	33	8
Urteil: Außerordentliche Kündigung wegen Diebstahls von 6 Maultaschen	34	7
Das „Weihnachtsgeld“	36	8
Geld und Recht kompakt	36	8
Urteil: Ladenöffnung an allen vier Adventssonntagen in Berlin nicht verfassungsgemäß	38	7
Geld und Recht kompakt	38	7
Das ändert sich 2010	39-40	8
Geld und Recht kompakt	39-40	9

Ich wüsste gern

Herkunft des Namen „Krapfen“/ Fett für Siedegebäcke/ Zuckergehalt Marzipan	1	23
Berufsgenossenschaft/ Universalreiniger/ Richtige Garebestimmung/ Verwendung von Frisch- und Trockenmilch	2	22
Kleinporige Biskuitmasse/ Fondant selber herstellen/ Gianduja-Nougat	3	23
Asbestring/ Rezept Weißer Nougat/ Weicher Obstkuchenboden	4	27
Gelatine/ Mindesthaltbarkeitsdatum/ Deklaration verpackter Backwaren	5	23
Inhaltsstoffe Milch/ Krokantherstellung	6	19
Rezept Bayerische Krem/ Dekoration für Sahnetorten/ Transfett-Säuren	7	28
Grahambrot/ Salzzugabe bei Baguetteherstellung/ Belegte Brötchen/ Dunklere Krume mit Apfelkraut/ Lockerung von Brandteigen	9	28
Einsatz von Backmalz/ EAN-Code	10	22
Rezept Waffeln/ Herstellung von Speiseeis/ Überkneteter Weizenteig/ Geplatze Baiser	11	20
Dinkelbrot ohne Vormischung/ Pflanzliche Bindemittel	12	16
Piroggen/ Emulgatoren/ Vorbeugung Schimmel	13	25
ESL-Milch/ Broteinheit	15	20
Kuvertüre/ Rezept Mohrenkopfmasse/ Verarbeitung von frischem Obst	17	22
Unterschiede Backmittel/ Flüssige Hefen	18	16
BIB-System/ Agar-Agar-Guss/ Backfläche berechnen/ Fadenziehen	19	18
Schwadenanlage/ Rezept Sandmasse	20	21
Eiweißglasur/ Schweinsohren/ Geringe Gare mit Schwadengabe ausgleichen/ Form der Berliner/ Absinken von Früchten in Sandmassen	21	45
Brennwert/ Herstellung Laugengebäcke/ Mehlstaubreduzierung	22	20
Unterbruch-Backmethode/ Fruktose- und laktosefreies Brot	23	18
Rezept kaliumarmes Brot/ Zusammengefallene Kruste/ Trockene Snacks	24	18
Stempel für Backwaren/ Weizenkeime	25	45
Probiotische und prebiotische Ernährung/ Rezept Rüggelchen/ Aufbewahrung von Snackbelägen	26	25
Qualitätsschwankungen bei Berlinern/ Bienenstich ohne Vormischung	27	21
iba-Special	29-30	37
AW-Wert/ Belegkirschen selber herstellen	31	57
Backverluste/ Rezept Brioche/ Tourierbutter in Croissants/ Mutterkorn	32	43
Rezept Spekulatius/ Süßen mit Honig	33	24
Käsesahnetorte ohne Vormischung/ Zöliakie/ Frischteige für Lebkuchen	34	25

	Nr.	Seite
Teegebäck mit Tee/ Kandierter Blüten/ Rezept Streusel/ Erste-Hilfe-Merkblatt	35	43
Milchbrötchen mit Wasser/ Rezept Hanfbrot/ Fadenziehen	36	22
Brauner und weißer Zucker/ Brot im Backofen sterilisieren/ Pflanzenöle	37	18
Bröckelnde Kuvertüre/ Eischnee herstellen/ Rezept Baumkuchen	38	45
Griesselige Butterkrem/ Marzipan frisch halten/ Rezept Linzer Gebäck/ Plundergebäck/ Hohlgebackener Stollen	39-40	30

Management

Bäckerei und Konditorei Reichau, Grambin: Traditionsbewusst, kreativ und engagiert	7	14
Bäckerei und Konditorei Erich Lehnen, Brüggen: Regionalität als Erfolgsrezept	18	13
Spanhacke's Bäckerei und Konditorei, Hude: Erfolg in 4. Generation (Sonderheft 100 Jahre Bäcker Zeitung)	(16)	30
Bäckerei Zeuner, Crimmitschau: Bewegte Zeiten (Sonderheft 100 Jahre Bäcker Zeitung)	(16)	32
Pfefferkücherei Georg Gräfe, Pulsnitz: 100 Jahre sächsische Familientradition (Sonderheft 100 Jahre Bäcker Zeitung)	(16)	34
Bäckerei Meyer, Chemnitz: Ein eingespieltes Team	37	35
Annaberger Backwaren, Annaberg-Buchholz: Vom Kombinatbetrieb zum Primus	37	38
Bäckerei Möbius, Oederan: Familienbetrieb ganz groß	37	41

Marketing

Spezialitäten im Brotregal	1	9
Herz zeigen	2	9
Kinder in der Backstube	3	10
Werbung für die Region	4	8
„Bitte probieren Sie“	5	9
Ostern mit Ideen	6	7
Was Kunden wollen	7	9
Kundenbindung	8	9
Auszubildende im Mittelpunkt	9	9
Lieferkunden gewinnen	10	8
Ein Herz für Mütter	11	8
Brot und Kunst	12	7
Gut gerüstet für den Vatertag	13	9
Hochzeitsträume erfüllen	14	8
Werbetrommel rühren	15	7
Gute Zeit für Optimisten	16	7
Auf der großen Bühne	17	10
Fitness vom Bäcker	18	7
Umbau richtig kommunizieren	19	8
Für den guten Zweck werben	20	8
Kleine, pfiffige Ideen	21	7
Die richtige Wahl	22	9
Umweltschutz in der Bäckerei	23	8
Wie die Kunden das Unternehmen führen	23	21
Senioren machen Märkte	24	9
Den Schulanfang versüßen	25	7
Kreatives Kultursponsoring	26	9
Bäcker auf Rekordjagd	27	8
Erntedank: Mehr als ein Herbstfest	28	8
Starke Marken	28	43
Kreative Stollenbackkunst	29-30	8
Mehr als „Einheitsgebäcke“	31	9
Stollen in Szene setzen	32	8
Reformation mit Leckereien	33	9
Gebäcke für St. Martin	34	8
Nikolaus-Überraschungen	35	6
Das Warten verkürzen	36	9
„Duft Werbung“ im Advent	37	6
Networking	38	8
„Happy New Year“	39-40	10
Traditionen beleben	39-40	11

Messe

Biofach: Bio bleibt im Trend	5	10
Internorga: Ideen, Konzepte und Lösungen	7	10
Internorga: Interview Heinz Essel	8	12
Internorga: Trendbarometer	8	14
Internorga: Ausstellerverzeichnis	8	18
Internorga: Alles in einer Halle	8	20

	Nr.	Seite		Nr.	Seite
Internorga: Fit für die Zukunft	10	9	Schnell und bequem	5	20
Internorga: Trends und Konzepte	10	11	Scherbeneis: Risken's Backofen, Bochum: Kühle Teige – jederzeit	6	14
iba: iba 2009 setzt eindrucksvolle Akzente	20	6	Ringrohrofen: Bäckerei Jung/Fichtl, Schönberg:		
iba: Interview Dieter Dohr	27	9	Gute Kruste, beste Frische	7	24
iba: Weltmarkt des Backens	29-30	13	Ladenbau Bäckerbistro: Bäckerei Voigt, Swisttal:		
iba: Interview Bernd Kütscher	29-30	18	Zwei in einem	8	34
iba: Interview Hartmut Körner	29-30	20	EDV: Bäckerei Vloet, Kevelaer: Alle Zahlen im Blick	9	19
iba: „First Class“ Programm	29-30	21	Spezialbrötchen: Bäckerei Grünwald, Waldlaubersheim:		
anuga: Starke Synergien	31	10	Eine für „10“	10	17
iba: Marktplatz der Innovationen	31	12	Verkaufsfahrzeuge: Bäckerei Markert, Buttstädt:		
iba: Interview Heribert Kamm und Bernd Siebers	31	14	Rollende Filialen	11	16
iba: Umfang- und abwechslungsreich	31	18	Spülmaschinen: Landbäckerei Baader, Frickingen: Sparen beim Spülen	12	12
iba: Interessantes für den Bäcker	31	20	Ladenbacken: Bäckerei Mäling, Köln: Frische demonstrieren	13	18
iba: Stippvisite	31	51	Ladenbau: Bäckerei Klabunde, Melsungen:		
iba: Rheinländische Lebensfreude	31	53	Traditionell und modern	14	14
iba: Zuversicht und Optimismus	32	6	Kaffee: Stöcker Backwaren, Solingen: Kaffeekonzept für Eilige und Genießer	17	18
iba: Positives Signal	33	10	EDV: Bäckerei Spilker, Lübbecke: Alles im Blick	19	14
iba: Kreative Stollen-Konzepte	33	14	Brotaufarbeitung: Bäckerei Weymann, Twistringen:		
iba: Junge Sieger	33	16	Schnelle Unterstützung	20	14
iba: Spannendes Finale	33	18	Energieoptimierte Produktion: Bäckerei Hacke, Ahnsen:		
iba: Highlights für Kleinbetriebe	34	9	Backen und sparen	21	15
iba: Vielfältiges Angebot	34	13	Ladenbacköfen: Bäckerei Titgemeyer, Bad Essen:		
iba: Schöner verkaufen	34	16	Frische demonstrieren	22	16
iba: Jung und leistungsstark	34	19	Ladenbau Licht: Bäckerei „Die Zwei“, Sprockhövel:		
iba: Freude am Singen verbindet	34	21	Die Produkte ins rechte Licht rücken	23	14
			Berufsbekleidung: Bäckerei Karl Biel, Delligsen:		
Praxistipp			Professioneller Auftritt	24	14
Standzeit verlängern	2	51	Verkaufsfahrzeuge: Bäckerei Jenniches, Hellenthal:		
Leistungsfaktor Licht	4	28	Verkauf auf Rädern	25	15
Es werde Licht	6	20	Sprühen und Glasieren: Bäckerei Winter, Metzingen:		
Schneller Schieben	8	60	Optimale Veredelung	26	14
Einfach sauber	10	28	Ausrollmaschinen: Bäckerei Heinen, Marmagen:		
Hygiene mit System	12	28	Automatisch geschnitten	28	14
Zeit für Qualität	14	44	Holzbacköfen: Bäckerei Heukamp, Hörstel: Feuer und Flamme	29-30	28
Warenqualität in Bäckereien und Konditoreien	16	16	Kältetechnik: Bäckerei Brandau, Hohenroda: Umsatz steigern	32	13
Körbe einfach sauber	18	45	Ofensysteme: Bäckerei Schwichtenberg, Bispingen:		
Reinigungssystem Dielenaustausch	20	28	Gelungener Wiederaufbau	35	11
Prima Klima	22	28	Brotschneidemaschinen: Bäckerei Ebbing, Coesfeld:		
Wohltemperierter Transport	24	27	Schneiden als Service	36	14
Oberstes Gebot: Händewaschen	26	28	Ladenbau: Bäckerei Strietzel, Rodenberg: Erfolgreicher Start	37	14
Insektenfallen nach Vorschrift	28	45	Brotanlagen: Bäckerei Trendle, Löffingen: Volle Unterstützung	38	13
Alles am richtigen Platz	31	61	Fettbackgeräte: Bäckerei Kirsamer, Laichingen:		
Hauben am Haken	33	29	Heißes Fett & gute Luft	38	16
Klare Sicht, ganz einfach	35	44	Investitionen: Bäckerei Burkard, Rot am See:		
Aufstreichen in einem Zug	37	44	Für alles die richtige Technik	39-40	22
Einfach und genau	39-40	42			
			Rezepte		
Ratgeber			Dreikorn-Frühstücksbrötchen (ohne Backmittel)	1	21
Wie viel Geld brauchen Sie im Alter?	11	50	Schusterjungs mit Sauerteig (ohne Backmittel)	1	21
Kündigungsgründe	13	26	Gewürzbrötchen	2	23
Fit für den Erfolg	19	22	Tiramisu Sahneschnitte	2	23
Abmahnung – Vorstufe zur Kündigung?	20	22	Holsteiner Schwarzbrot	3	21
Als Unternehmen erkennbar sein und bleiben	23	23	Quitten Panna Cotta Torte	3	21
Urheberrecht	23	28	Haselnussbrot	4	21
Liquidität zu günstigen Bedingungen	24	24	Fruchtige Herztörtchen	4	21
Strenge Anforderungen	24	26	Spiegelei	5	27
Wellnessfaktor Ballaststoffe	27	22	Leinsamen-Sesam-Vollkornbrot	5	27
Grenzen der Mitarbeiterüberwachung	27	24	Bärenköpfe	6	17
Unternehmensfinanzierung	39-40	38	Vollkorn-Saaten-Kasten	6	17
Neues Lernkonzept	39-40	39	Kamm Brot	7	29
Sonderzahlungen	39-40	40	Hawai-Käsekuchen	7	29
			Pfirsichtörtchen	8	37
Regional			Ammerländer Quetschroggen	8	37
Supplement Bäckerwelt in den Ausgaben: 2, 5, 7, 11, 14, 18, 21, 25, 28, 32, 35, 38			Frühlingsplunder	9	22
			Badisches Vollkornbrot	9	22
Reportage			Malakofftorte	10	23
Sauerteig: Backhaus Fuchs, Altdorf: Kontrollierte Abläufe	1	17	Hallesches Vollkornbrot	10	23
Ladenbau: Backhaus Heislitz, Hofheim: Kaffee ist Leidenschaft	2	18	Schokokuchen Evelin	11	21
Stikken- und Etagenöfen: Drei-Ähren-Bäckerei, Suhl:			Vollkornmühlenbrot	11	21
Platz sparend & praktisch	3	16	Muttertagsherz	12	17
Brötchenaufarbeitung: Bäckerei Kuhn, Holzkirchen:			Sonnenblumen-Vollkornbrot	12	17
Handwerkliche Vielfalt	4	16	Himbeerschmitten	13	23
Brotschneider: Peter's gute Backstube, Bühl:					

	Nr.	Seite		Nr.	Seite
Hamburger Schwarzbrot	13	23	Familientradition	(16)	34
Nidel-Birnenschnitte	14	17	Rezeptvielfalt: praxisnah & innovativ	(16)	36
Grenzländer Schrottbrot	14	17	Vom Backpulver bis zum TK-Teigling	(16)	38
Apfel-Preiselbeer-Törtchen	15	15	Von der Handarbeit zur maschinellen Aufarbeitung	(16)	40
Vollkorn-Kraftbrot	15	15	Backofengeschichte(n)	(16)	44
Schoko-Joghurtsahne-Eclairs	16	17	EDV im Bäckerhandwerk	(16)	50
Weizenkorn	16	17	Schneiden zu jeder Zeit	(16)	52
Pasticcio di Riso e Mele	17	23	Der Laden an der Ecke...	(16)	53
Karotten-Vollkornbrot	17	23	Von funktionsfähig bis chic	(16)	54
Olivenciabatta	18	17	Die Anfänge des rollenden Verkaufs	(16)	56
Nordfriesisches Bauernbrot	18	17	Gutes von gestern	(16)	58
Gedeckter Apfelkuchen	19	19			
Mandelkern-Dinkel-Vollkornkasten	19	19	Sonstiges		
Sauerländer Joghurtbrot	20	19	Jahresrückblick 2008	1	24
Wriezener Vollkorn-Landbrot	20	19	Jahresinhaltsverzeichnis 2008	9	25
Panini	21	19	Historie: Osterbräuche erhalten	10	25
Rügener Würz-Keimbrot	21	19	Historie: „Der Mensch aus Eisen“	17	29
Focaccia di Mandola	22	21	Hygiene: Holz und Hygiene	19	24
Patrizier-Vollkornbrot	22	21	Firmenporträt: Optimale Präsentation (AGL)	27	27
Birnen-Joghurtkuchen	23	19	Umfrage Investitionen	39-40	28
Früchte-Vollkornbrot	23	19	Marktstudie: Gesunder Genuss	39-40	36
Dörrbirnen-Rahmtorte	24	19			
Joghurt-Dinkelkruste	24	19	Technologie		
Holunder-Weisswein-Törtchen	25	19	Früchte: Frische und Abwechslung im Sortiment, Teil 1	3	26
Mischbrot nach Danziger Art	25	19	Früchte: Frisch und Abwechslung im Sortiment, Teil 2	4	24
Eierschecke	26	23	Die richtige Verbindung finden (Emulgatoren)	7	32
Eifler Landbrot nach Dauner Art	26	23	Rohstoffe für Backmittel bei Brötchen	12	22
Joghurt-Sahnefruchtschnitte	27	19	Der Einsatz von Enzymen bei Backwaren	15	12
Vollkornkruste	27	19	Mehr Genuss durch Aromen	17	26
Sächsisches Vollkorn-Landbrot	28	19	Bereit sein für die Stollenzeit	29-30	40
Sylvia-Sahneschnitte	28	19	Staubfrei arbeiten	34	26
Tarragona-Schnitte	29-30	35			
Rosenbrot	29-30	35			
Badisches Vollkornbrot	31	55			
Nussstollen	31	55			
Flammkuchen	32	17			
Pflaumen-Zimt-Stollen	32	17			
Sonnenblumen-Vollkornbrot	33	25			
Stollen mit Mandelfüllung und Walnüsse	33	25			
Kraftklotz	34	23			
Kirsch-Quark-Stollen	34	23			
Stollenwichtel	35	15			
Vitalschnitte	35	15			
Stollen-Dessert	36	23			
Nordmannkruste	36	23			
Vollkornkloben	37	19			
Berliner Brot	37	19			
Früchte-Gewürzkuchen	38	19			
Schlesische Rahmkruste	38	19			
Rheinische Krapfen	39-40	31			
Schwarzwälder Bauernlaib	39-40	31			
Sonderbeilage „20 Jahre Mauerfall“					
Aufregende Zeiten	37	22			
Neue Netzwerke aufbauen	37	25			
Phönix aus der Asche	37	37			
Vom Versorger zum Unternehmer	37	31			
Schwierige Einheit	37	33			
Selbstbewusst in die Zukunft	37	34			
Bäckerei Meyer, Chemnitz: Ein eingespieltes Team	37	35			
Annaberger Backwaren, Annaberg-Buchholz: Vom					
Kombinatsbetrieb zum Primus	37	38			
Bäckerei Möbius, Oederan: Familienbetrieb ganz groß	37	41			
Sonderheft „100 Jahre Fachinformation“					
Grußworte	(16)	6			
100 Jahre Bäcker Zeitung –100 Jahre Fachinformation	(16)	12			
1909-2009 100 Jahre Bäcker Zeitung	(16)	16			
Chronik	(16)	18			
Interview Peter Becker	(16)	27			
Spanhacke's Bäckerei und Konditorei, Hude: Erfolg in					
4. Generation	(16)	30			
Bäckerei Zeuner, Crimmitschau: Bewegte Zeiten	(16)	32			
Pfefferkücherei Georg Gräfe, Pulsnitz: 100 Jahre sächsische					