

## JAHRESINHALTSVERZEICHNIS

	Nr.	Seite		Nr.	Seite
<b>Branche</b>					
Imagekampagne – Profil zeigen	1	9	Müllpressen – Zuviel Luft kann teuer werden	16	18
Bäcker bauen Snackkompetenz aus	2	18	Beschickung – Entlastung bei der Ofenarbeit	17	14
Erfolg und Lebensfreude	6	26	EDV – Abläufe optimieren	18	8
Sonderausstellung Brotmuseum – „Schlagwort Brot“	6	28	Etagenöfen – Die Alleskönner	19	9
Sigep Bread Cup – Meisterhafter Auftritt	7	28	Sprühen und Glasieren – Einfach gut drauf	20	12
Snack-Studie – Snacks gehören dazu	9	27	Verpackung – Die richtige Wahl	20	20
Einweihung ADB Weinheim – Investition in die Zukunft	12	24	Brotaufarbeitung – Schnell in Form gebracht	21	10
Ernährungstrends im Fokus	13	26	Verkaufs- und Lieferfahrzeuge – Hauptsache mobil	22	10
Mitgliederversammlung Olpe – Aus Wachstumskurs	14	27	Sauerteig – Fermentation für mehr Geschmack	23	10
Generalversammlung Bäko München – „Gesund und solide“	17	22	Holzbacköfen – Interview Leo Trumm	24	12
Generalversammlung Bäko Rhein-Ruhr – „Go West“	19	21	Getreidemühlen – Profil schärfen	24	20
Generalversammlung Bäko Düsseldorf – Langfristige Existenzsicherung	19	23	Fettbackgeräte – Siedebäcke haben immer Saison	25	12
Generalversammlung Bäko Zentrale Süd – Ein wechselhaftes Jahr	20	26	Ladenbau Licht – Strahlendes Design bei wenig Energie	26	9
Generalversammlung Bäko Hansa – Top Dividende	20	28	Energieoptimierung – Wirtschaftliche Wärmerückgewinnung	26	18
Sonderausstellung Brotmuseum – Vision und Leidenschaft	21	45	Ausrollmaschinen – Vielfältig einsetzbar	27	34
Generalversammlung Bäko Weser-Ems – „Ein Platz an der Sonne“	22	22	Kälte – Der Weg zur Frische	28	8
Generalversammlung Bäko Rhein-Mosel – „Wir sind BÄKO“	22	24	Convenience – Mehr Abwechslung im Angebot	29	12
Generalversammlung Ebäcko – Marke mit Mehrwert	23	24	Aromen und Gewürze – Geschmack verfeinern	30	16
Branchenspiegel Schweiz – Aktiv den Markt gestalten	26	27	Stikken- und Etagenöfen – Unterschiedliche Systeme	32	14
Getreidepreise – Volatile Rohstoffmärkte	28	42	Back- und Siedefette – Beste Rohstoffe für gute Produkte	32	20
Getreideernte 2010 – Tipps für die neue Ernte	29	27	Schokolade und Kuvertüre – Edle Glasuren	33	18
Pressekonzferenz des Zentralverbandes – Zeit zu handeln	30	6	Kaffeekonzepte – Nicht ohne Milch	34	18
Mitgliederversammlung Zentralverband – „Hervorragend aufgestellt“	31	60	Brotschneider – Ein glatter Schnitt	35	8
Generalversammlung Bäko Zentrale Nord – Die Netzwerker	32	11	Abwieger und Kompaktbrotanlagen – Einfach und schnell	36	10
Bio-Bäckereien – Nische mit Potential	34	28	Ciabatta und Baguette – Mediterrane Gebäckvielfalt		
Verleihung Stollenzacharias – Stollen-Champions	35	44	Ladenbau Hauptgeschäft – Emotionen wecken - mehr verkaufen	38	8
Binger Backforum – Denkanstöße vermitteln	36	21	Investitionen – Wer soll das bezahlen...?	39/40	14
Meisterschaft der Bäckerjugend – Exzellenter Auftritt	37	25	Investitionen – Ausgaben, die sich auszahlen	39/40	16
Ballaststoffe – Brot - lecker und gesund	37	26			
Erfa-Forum des BIV Rheinland – Potentiale ausloten & nutzen	38	44			
Ehrenamt – Nachahmenswert: Ehrenamtliches Engagement	39/40	23			
Imagekampagne – Nicht nur zur Weihnachtszeit:					
„ohne Bäcker fehlt Dir was“	39/40	24			
<b>Fachthema</b>					
Sauerteig – Mit Sauerteig zum Erfolg	1	11	<b>Fachreportage</b>		
Berufsbekleidung – Gepflegt, praktisch und schick	1	14	Berufsbekleidung – Funktionelle Kleidung – Bio-Brotladen Schütze, Braunschweig	1	18
Bäckergastronomie – Clevere Ideen für kleine Mahlzeiten	2	10	Bäckergastronomie – Mehr als ein Café – Bäckerei Nordgerling-Gruß, Rheda-Wiedenbrück	2	14
Brötchenanlagen – Immer die richtige Lösung	3	9	Brötchenanlage – Multifunktionalität auf kleinstem Raum – Bäckerei Boysen, Klein-Waabs	3	14
Brotschneider – Am Anfang steht die Idee	4	14	Brotschneider – Frisch geschnitten – Landbäckerei Tauberschmidt, Rosengarten-Rieden	4	19
Anschlagmaschinen – Mehr als nur mischen	4	22	Wagenöfen – Viel Brot auf wenig Platz – Landbäckerei Koch, Herpf	5	18
Wagenöfen – Große Fläche, schnelles Arbeiten	5	14	Gärunterbrechung – Frische an jedem Tag – Bäckerei Kallwey, Nordkirchen		
Gärunterbrechung – Jederzeit abbackbereit	6	9	EDV – Durchblick behalten – Bäckerei Spangemacher, Raesfeld	6	18
Verkaufsfahrzeuge – Mobil beim Kunden	7	18	Verkaufsfahrzeuge – Rollender Verkauf – Zuckerbäcker Haas, Schotten	7	22
Ladenbau Café – Der „dritte Ort“	8	32	Ladenbau Café – Ländliches Wohlfühlambiente – Bäckerei Schillinger, Kelberg	8	36
Ladenbacköfen – Frische im Laden	9	11	Ladenbacköfen – Auf neuen Wegen – Bäckerei Spickermann, Gelsenkirchen	9	16
Schädlingsbekämpfung – Ungebetene Gäste	9	20	Kaffeemaschinen – Hier hat Kaffee Tradition – Hildesheimer Stadtbäckerei Café Engelke, Hildesheim	10	21
Kaffeemaschinen – Klein mit großer Leistung	10	18	Spezialbrötchenanlage – Eine für viele Sorten – Bäckerei Scharbau, Nordhastedt	12	14
Eis – Eis-Einstieg am 20.000 Euro	11	12	Sahne – Altes achten - Neues wollen – Bäckerei Holste, Sottrum	12	18
Blechreinigung – Saubere Bleche, einfach & schnell	11	17	Vorteigherstellung – Mehr Frische und Aroma – Bäckerei Stöcker, Solingen	13	14
Spezialbrötchenanlagen – Vielfältiges Brötchensortiment	12	9	Bäckerwerbeportal – Bäcker und Werbeprofis – Bäckerei Hezel, Erlangen	14	18
Vorteigherstellung – Mit Vor- und Sauerteigen zu Qualität	13	10	Ladenbau Außenbestuhlung – Innen- & außen genießen – Bäckerei Raisch, Calw	15	11
Scherbeneis & Wasserkühlung – Einfach kühlen für bessere Teig	13	18	Kälte – Neue Technik, mehr Umsatz – Bäckerei Körner, Großweitzschen	16	14
Convenience – Mehrumsatz mit König Fußball	14	10	EDV – Datenverarbeitung, schnell & einfach – Bäckerei Haas & Weber, Freiburg	18	12
Spülmaschinen – Eine saubere Sache	14	14			
Ladenbau Außenbestuhlung – Der Sommer kann kommen	15	8			
Kleingeräte – Klein & nützlich	15	15			
Kälte – Pluskühlung - energiesparende Konditionierung	16	10			

	<b>Nr.</b>	<b>Seite</b>
Etagenöfen – Heißer Ofen - tiefer gelegt – Bäckerei Kaschke, Nentershausen	19	14
Sprühen und Glasieren – Glänzender Auftritt, Bäckerei Feldkamp, Dortmund	20	16
Brotaufarbeitung – Großes Einsatzspektrum – Biobackstube Ahaus, Ahaus	21	18
Verkaufs- und Lieferfahrzeuge – Verkaufsmobile als Erfolgsgarant – Bäckerei Behme, Sundern	22	14
Siloanlagen – Arbeitserleichterung auf Knopfdruck – Bäckerei Raisch, Calw	23	14
Holzöfen – Traditionelles Backen – Bäckerei Vielhaber, Sundern	24	14
Ladenbau Licht – Erfolgreiches Trio – Bäckerei Wüstefeld, Rhumspringe	26	13
Energieoptimierung – Mehr Backfläche, weniger Verbrauch – Bäckerei Stöcker, Rosenberg	26	20
Kälte – Energieeffizienz auf kleinstem Raum – Bäckerei Ashauer, Iserlohn	28	14
Snacks – Zu jeder Zeit der passende Snack – Bäckerei Rumberg, Bochum	29	16
Ringrohr- und Steinbacköfen – Sanfte Hitze – Bäckerei Wilhelm, Harsewinkel	30	20
EDV – Alle guten Dinge sind drei – Bäckerei Gnaier, Heidenheim	33	14
Kaffeekonzepte – Stilvoll genießen – Stadtbäckerei Frerker, Cloppenburg	34	21
Brottschneider – Der perfekte Schnitt für jedes Brot – Goldbäcker Schulze, Wolfsburg	35	12
Abwieger und Kompaktbrotanlagen – Für die schonende Aufarbeitung – DLS Vollkornmühlen Bäckerei, Hennef	36	15
Baguetteherstellung – Schnell gerollt – Jacob Brot, Velbert	37	18
Ladenbau Hauptgeschäft – Blickfang Backhaus – Bäckerei Hermann Wehren, Haltern am See	38	12
<b>Ich wüsste gern</b>		
Was ist Voul-au-vent/ Speckiger Boden bei Blechkuchen/ Rezept Linzer Teig/ Unfallversicherung bei Betriebsausflug	1	22
Verwendung von Quinoa und Amaranth/ Unterschied Airless- und Airmix-Sprühsystem/ Weißer Nougat/ Rezept Spanische Vanilletorte	2	21
Auf Verkaufsfahrzeug aufmerksam machen/ Früchte sinken in Sandmasse ein/ Rezept Dattelpapen/ Savarin	3	18
Begriff „Berliner“/ Selbsthergestellte Teiglinge einfrieren/ Richtiger Sauerteiganteil für Rezepturen	4	27
Zusatz von Restbrot/Alternativen zu Kochsalz	6	25
Berechnung BGN-Beitrag/ HACCP	7	27
Vorteile Brüh- und Quellstück bei Schrotbroten/ Tipps zur Laugenbrezelherstellung/ Parameter für Weizenteigführung/ Rustikale Einschnitte in Brote	9	24
Informationen zu Buchweizen/ Deklaration von Belegkirschen/ Wasserbildung bei Sahnetorten mit Kiwis und Gelatine/ Beignets	10	24
Vollkornprodukte für Diabetiker/ Auswirkung hoher Enzymgehalt im Mehl/ Auswirkung Emulgatoren auf Backwaren	12	23
Transport von Torten und Schnitten/ Behandlung von Insektenstichen/ Rezept Tiramisu-Mokkatränke/ Verlaufende Konturen bei Spritzmürbeteig/ Optimale Krustenbildung	13	22
Nutzung von Twitter/ Rezept Gelockerte Quarkmasse/ Vorteile Altbrot gegenüber Quellmehl/ Kamut	14	22
Rezept Holländer Schiffchen/ Wiener Böden mit Nougat aromatisieren/ Führung von Hefestücken und Weizensauer/ Grünspan/ Ausbund bei Sandkuchen optimieren	15	18
Warum Kuvertüre temperieren?/ Obst einfrieren/ Puderzucker für Marzipanrohmasse	16	23
Blätterteig mit Butter herstellen/ Herstellung Hippenrollen/ Eischnee schlagen	17	21
Lagerbedingungen für Schokolade und Pralinen/ Tempo-Blätterteig/ Dinkel als Urgetreide/ Rezept Mohmmassee	18	16
Vorteile Dinkelgetreide/ Läuterzucker/Sedimentationswert Plunder-Teiglinge im Froster lagern/ Anleitung zum Händewaschen/ Argumente für Butterberliner/ Kriterien für Kaffeegechirr	20	25
Rezept Schokoladenmuffins/ Waldstaudenroggen/ Pasteurisation von Backwaren/	21	44
Walnussmuffins mit Ahornsirup statt Honig/ Rezept Cheesecake/ Herstellung Konfitüre	22	18
Richtwerte von Back- und Auskühlverluste/ Unterschiede Quell-, Brüh- und Kochstücken	23	21
Plundergebäck mit Pistazienfüllung/ Vergleichstabelle internationaler Mehltypen/ Herstellung Rosinensauerteig/ Zu trockene Mandelbiskuitrouladen	24	22
aw-Wert/ Gentechnisch verändertes Getreide/ Rezept Pastel de Nata	25	44

	<b>Nr.</b>	<b>Seite</b>
glykämischen Index/ Hohlräume im Brötchen/ Metropolitaner/ Tränke für Savarins/ Schruppfalten in Laugenbrezeln verhindern	26	24
Rezept Cupcakes/ Angaben für abgepacktes Brot/ Azofarbstoffe	27	38
DAWE/ Arkady-Regel/ Rezept Flammkuchen	29	23
Tippe für Brötchenbacken im Laden/ Gewürzmischung für Lebkuchen/ Backen von Lebkuchen/ Brote mit Gerstenanteil	31	62
Brot mit Hanf/ Backmalz oder malzhaltiges Backmittel bei trieb-schwachen Mehlen/ Tortendekoration aus Schokolade und Marzipan	32	27
Tipps für Puderzuckerlasur/ Unterschied zwischen Butter- und Zuckerkuchen/ Verarbeitung von Siedefetten/ Süßwaren mit Nougat	33	22
Heller Kragen bei Berlinern/ Griesselige Butterkrem/ Unterschied Marmelade und Konfitüre	34	27
Rezept Kokosteegebäck/ Hippen/ Aufgeplatze Baiser/ Verwendung von Weizenkeimen	35	16
Rezept Roggenvollkornbrötchen/ Rezept Spekulativus/ Arbeiten mit der Spritztüte	36	18
Rezept Käsekuchen/ Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums	37	22
Dinkel selber mahlen/ Rezept Königskuchen/ Rösche der Weizenbrötchen verbessern	38	46
Name des Königskuchen/ Zu feste Lebkuchen/ Proteinheit/ Einteilung des Weizens	39/40	30

## Management

Das Beste bieten – Bäckerei Gstatter, Nürnberg,	4	9
Die Bäckerfamilie – Bäckerei Wippler, Dresden	7	12
Bäcker mit Herz – Bäckerei und Konditorei Ruchel, Bremen	10	14
Der Ideen-Bäcker – Bäckerei und Konditorei Hacke, Ahnsen	11	9
Der „Optimalist“ – Bäckerei Kallwey, Südkirchen	17	10
Der „Stammbäcker“ – Bäckerei Goeke, Hemer	20	8
„Brot für alle“ – Bäckerei Schroeder, Bremen	24	10
Das Tüpfelchen auf dem „i“ – Bäckerei Newzella, Köln	25	7
Klasse statt Masse – Hildes Backwut, Nürnberg	27	10
Die Spezialisten – Bäckerei Matthias Walther	31	8
Ehrlich und unverfälscht – Café Ö, Mönchengladbach	34	8
Die Inselbäcker - Backkunst & Bäckerstolz – Inselbäckerei Börke & Sohn, Burg/Fehmarn	37	9
Der „Logalmadador“ – Bäckerei Dieter Drexler, Nürnberg	39/40	10

## Marketing

Fit durch den Winter	1	7
Krapfen & Co. zum Karneval	2	9
Gewusst wie	2	23
Perfekten Service bieten	2	24
Brot am Haken	3	8
Genusswerte schaffen	3	44
Highlights im Februar	4	8
Die Kunden der Zukunft	5	9
Am Sonntag präsent sein	6	8
Gutes in der Fastenzeit	7	6
Edles Markenprodukt	8	6
Traditionelles zu Ostern	9	8
„Aufruhr“ auf der Theke	10	7
Energie aus der Kuchentheke	11	7
Ideen zum Muttertag	12	8
Frische frei Haus	13	9
Fit zur WM	14	9
Die Bäckerei im Web	15	7
Wiegen statt zählen	16	9
Feste feiern	17	9
Kinder als Kunden	18	7
Sommerbrise beim Bäcker	19	8
Bequem & schnell einkaufen	20	7
Der Kunde als Berater	21	8
Werben mit Werten	22	9
Achtung - Heißgetränk!	23	9
Aktionen für ABC-Schützen	24	7
„Geschmackvolle“ Werbung	25	6
Schatzsuche in der Bäckerei	26	8
Erfolgsfaktor Kunde	26	28
Butterbrot ist Kult	27	9
Erntedank feiern	28	6
Ideen zum Reformationstag, zu Halloween und Allerheiligen	29	10



	<b>Nr.</b>	<b>Seite</b>
Berner Brühbrot	39/40	21

**Nr. Seite**

### **Sonstiges**

Jahresrückblick 2009	1	25
----------------------	---	----

### **Technologie**

Cremerfüllungen – Der Einsatz von Cremerfüllungen	12	26
Salz – Die Menge macht's	16	26
Marzipan – Qualitätsmerkmal: Marzipan	36	24

### **Weiterbildung**

Im Auftrag des Bäckerhandwerks	10	28
Badische Bäckerfachschule – Klein, aber leistungsfähig	14	25
Württembergische Bäckerfachschule – Multikultureller Austausch	17	24
Bäckerfachschule Berlin-Brandenburg – Abwechslungsreiche Ausbildung	19	26
Akademie Lochham – Lernen in familiärer Atmosphäre	23	26
Bäckerfachschule Olpe – Kompetenz hat Tradition	24	25
Sächsische Bäckerfachschule – Tradition und Moderne	27	41
Bäckerfachschule Hannover – Mehrwert bieten	29	24
Akademie Weinheim – Mehr Erfolg für handwerkliche Bäckereien	33	25
Bäcker auf der Walz	36	22