

JAHRESINHALTSVERZEICHNIS 2009

	Nr.	Seite		Nr.	Seite
Aktuell/ Branche/ Fokus			Auszeichnung für bayerische Betriebe	39-40	34
Gute Aussichten (Internorga-Studie zur Gemeinschaftsverpflegung)	3	24	Fachthema		
„Die beste Geldanlage“ (Spende der Bäko Nord)	4	23	Sauerteig: Interview Dr. Georg Böcker	1	10
Kompetenz stärken (Unternehmensführungstagung)	7	31	Sauerteig: Qualität durch Sauerteig	1	13
Profilierungspotential (Bio-Backwaren)	10	27	Ladenbau: Interview Thomas Korte	2	10
„Brot mit positiven Nebenwirkungen“	12	19	Ladenbau: Gestaltung nach Maß	2	14
Geschmack neu definiert (Brotaromarat)	12	20	Eis und Sahne: Süße Köstlichkeit	3	12
Interview Lutz Henning	13	10	Eis und Sahne: Eiskalt genießen	3	14
Energiekosten lassen keinen kalt	14	45	Brötchenaufarbeitung: Interview Thomas Schwarz	4	10
Ausgezeichnet (Ernennung Leo Trumm zum Direktor)	15	17	Brötchenaufarbeitung: Abläufe straffen	4	12
10 Jahre Akademie Lochham	16	19	Knetter und Anschlagmaschinen: Optimale Teige	5	12
Interview Heinrich Traublinger und Wolfgang Filter	16	21	Brotschneider: Glatter Schnitt	5	16
100 Jahre Fachinformation	17	6	Scherbeneis: Mehr Aroma mit kühlen Teigen	6	9
Die besten Glückwünsche (100 Jahre Bäckerzeitung)	17	8	Teigbereitung: Interview Günter Unbehend	6	12
Trotz Krise gute Ausbildung	17	25	Steinbacköfen: Backen auf Stein	7	18
Erklärtes Wachstum (Generalversammlung Bäko Rhein-Ruhr)	19	27	Bäckerbistro und Snacks: Mehr Umsatz dank Snacks	8	30
600 Jahre Bäckerinnung Chemnitz	20	25	Gärunterbrechung/-verzögerung: Kalter Dampf	9	10
Umsatzplus für Bäko Rhein-Mosel	20	26	EDV: Sicher planen	9	16
Strategisch richtig aufstellen (Mitgliederversammlung SHB)	22	23	Spezialbrötchen: Mit Spezialitäten auftrumpfen	10	14
Großes Umsatzplus (Generalversammlung Ebäcko Münster)	22	25	Verkaufsfahrzeuge: Mit Mobilität Chancen nutzen	11	11
Korrekte Hygienepaxis stärkt Verbrauchervertrauen	22	26	Verkaufsfahrzeuge: Interview Dominik Bornhorst	11	13
Von Brotmaßen und Bäckerstrafen	23	25	Spülmaschinen: Effizient reinigen	12	8
Klassenprimus (Generalversammlung Bäko Weser-Ems)	23	26	Elektroöfen: Leise, flexibel und sparsam	13	12
Backen wie die Römer	24	21	Ladenbau: Bitte Platz nehmen	14	10
Feste Größe am Markt (Generalversammlung Bäko Süd)	24	22	Convenience: Spezialitäten schnell gemacht	15	8
Energiesparkonzepte	26	26	Ofenbeschickung: Unterstützung am Ofen	16	8
Stark aufgestellt (Mitgliederversammlung Zentralverband)	29-30	6	Kleingeräte: Klein & nützlich	16	12
Mitgliederzahl sinkt, aber Umsatz wächst (Generalversammlung Bäko Düsseldorf)	29-30	38	Snackkonzepte: Snackkompetenz vom Bäcker	17	11
„Die Kraft des Verbundes“ (Generalversammlung Bäko Nord)	31	6	Kaffee: Strahlende Erscheinung	17	14
Gute Mehlqualität	31	58	Silo und Verwiegung: Fördern statt tragen	18	8
„Wege aus der Krise“	31	60	EDV, Kassen und Waagen: Optimal organisieren, besser verkaufen	19	10
Solide und stabil (Generalversammlung Bäko Nord)	32	41	Brotaufarbeitung: Vielfältig nutzbar	20	9
Fit für die Zukunft (Westfälischer Bäckerkongress)	33	27	Vorteig: Längere Frische, verbesserter Geschmack	21	8
Vielfalt bewahren (Jahrespressekonferenz Zentralverband)	36	6	Energieoptimierte Produktion: Energieoptimiert arbeiten	21	12
Vielfältige Anregungen (Technologietagung Detmold)	36	25	Ladenbacköfen: Sauber gebacken	22	10
Betriebsabläufe optimieren	36	29	Ladenbau Licht: Funktion und Design	23	10
Zukunft gestalten (125 Jahre Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks)	37	7	Berufsbekleidung: Modische Trend im Berufsalltag	24	11
Interview Walter Dohr	39-40	12	Verkaufs- und Lieferfahrzeuge: Mobiles Verkaufen	25	11
Gestochen scharf (Weihnachtsgebäckformen)	39-40	33	Sprühen und Glasieren: Gut getrennt, schnell glasiert	26	10
			Verpackungen: Das Auge isst mit	26	18
			Verpackungen: In Szene gesetzt	26	22
			Siedefette: Eine heiße Sache	27	15
			Ausrollmaschinen: Mehr als Ausrollen	28	10
			Holzbacköfen: Traditionell gebacken	29-30	24
			Getreidemühlen: Frisch gemahlen	29-30	32
			Kälte/ Teiglinge: Kältetechnik effizient einsetzen	32	10
			Convenience: Natürlich Premium	33	20

	Nr.	Seite
Ofensysteme: Eine Frage des Systems	35	7
Brot Schneidemaschinen: Schneiden gehört dazu	36	10
EDV: Bessere Übersicht	36	18
Ladenbau: Perfekt präsentieren	37	10
Brotanlagen: Rationell und teigschonend	38	9
Investitionen: Perspektiven schaffen	39-40	16

Geld, Recht und Steuern

Licht und Schatten (Neuerungen 2009)	1	6
Geld und Recht kompakt	3	6
Sofortmeldung zur Mitführung von Ausweispapieren	3	6
Folgenschwere Verordnung (Geänderte Verpackungsordnung)	3	8
Erstattung der Energiesteuer	4	7
Geld und Recht kompakt	4	7
Urteil: Keine Kopfbedeckung im Backwarenverkauf	5	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: 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
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
Urteil: Verzehr von Brotaufstrich	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

	Nr.	Seite
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
Inhaltstoffe 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
Pirroggen/ 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/ Splitterndes Plundergebäck	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 Röllchen/ 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
Teegebäck mit Tee/ Kandierte 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/		

	Nr.	Seite		Nr.	Seite
Grenzen der Mitarbeiterüberwachung	27	24	Gelungener Wiederaufbau	35	11
Unternehmensfinanzierung	39-40	38	Brotschneidemaschinen: Bäckerei Ebbing, Coesfeld:		
Neues Lernkonzept	39-40	39	Schneiden als Service	36	14
Sonderzahlungen	39-40	40	Ladenbau: Bäckerei Strietzel, Rodenberg:		
			Erfolgreicher Start	37	14
Regional			Brotanlagen: Bäckerei Trendle, Löffingen:		
Supplement Bäckerwelt in den Ausgaben:			Volle Unterstützung	38	13
2, 5, 7, 11, 14, 18, 21, 25, 28, 32, 35, 38			Fettbackgeräte: Bäckerei Kirsamer, Laichingen:		
			Heißes Fett & gute Luft	38	16
Reportage			Investitionen: Bäckerei Burkard, Rot am See:		
Sauerteig: Backhaus Fuchs, Altdorf: Kontrollierte Abläufe	1	17	Für alles die richtige Technik	39-40	22
Ladenbau: Backhaus Heislitz, Hofheim: Kaffee ist Leidenschaft	2	18	Rezepte		
Stikken- und Etagenöfen: Drei-Ähren-Bäckerei, Suhl: Platz sparend & praktisch	3	16	Dreikorn-Frühstücksbrötchen (ohne Backmittel)	1	21
Brötchenaufarbeitung: Bäckerei Kuhn, Holzkirchen: Handwerkliche Vielfalt	4	16	Schusterjungs mit Sauerteig (ohne Backmittel)	1	21
Brotschneider: Peter's gute Backstube, Bühl: Schnell und bequem	5	20	Gewürzbrötchen	2	23
Scherbeneis: Risken's Backofen, Bochum: Kühle Teige – jederzeit	6	14	Tiramisu Sahneschnitte	2	23
Ringrohröfen: Bäckerei Jung/Fichtl, Schönberg: Gute Kruste, beste Frische	7	24	Holsteiner Schwarzbrot	3	21
Ladenbau Bäckerbistro: Bäckerei Voigt, Swisttal: Zwei in einem	8	34	Quitten Panna Cotta Torte	3	21
EDV: Bäckerei Vloet, Kevelaer: Alle Zahlen im Blick	9	19	Haselnussbrot	4	21
Spezialbrötchen: Bäckerei Grünwald, Waldlaubersheim: Eine für „10“	10	17	Fruchtige Herztörtchen	4	21
Verkaufsfahrzeuge: Bäckerei Markert, Buttstädt: Rollende Filialen	11	16	Spiegelei	5	27
Spülmaschinen: Landbäckerei Baader, Frickingen: Sparen beim Spülen	12	12	Leinsamen-Sesam-Vollkornbrot	5	27
Ladenbacken: Bäckerei Mäling, Köln: Frische demonstrieren	13	18	Bärenköpfe	6	17
Ladenbau: Bäckerei Klubunde, Melsungen: Traditionell und modern	14	14	Vollkorn-Saaten-Kasten	6	17
Kaffee: Stöcker Backwaren, Solingen: Kaffeekonzept für Eilige und Genießer	17	18	Kammbrötchen	7	29
EDV: Bäckerei Spilker, Lübbecke: Alles im Blick	19	14	Hawai-Käsekuchen	7	29
Brotaufarbeitung: Bäckerei Weymann, Twistringen: Schnelle Unterstützung	20	14	Pfirsichtörtchen	8	37
Energieoptimierte Produktion: Bäckerei Hacke, Ahnsen: Backen und sparen	21	15	Ammerländer Quetschroggen	8	37
Ladenbacköfen: Bäckerei Titgemeyer, Bad Essen: Frische demonstrieren	22	16	Frühlingsplunder	9	22
Ladenbau Licht: Bäckerei „Die Zwei“, Sprockhövel: Die Produkte ins rechte Licht rücken	23	14	Badisches Vollkornbrot	9	22
Berufsbekleidung: Bäckerei Karl Biel, Delligsen: Professioneller Auftritt	24	14	Malakofftorte	10	23
Verkaufsfahrzeuge: Bäckerei Jenniches, Hellenthal: Verkauf auf Rädern	25	15	Hallesches Vollkornbrot	10	23
Sprühen und Glasieren: Bäckerei Winter, Metzgingen: Optimale Veredelung	26	14	Schokokuchen Evelin	11	21
Ausrollmaschinen: Bäckerei Heinen, Marmagen: Automatisch geschnitten	28	14	Vollkornmühlenbrot	11	21
Holzbacköfen: Bäckerei Heukamp, Hörstel: Feuer und Flamme	29-30	28	Muttertagsherz	12	17
Kältetechnik: Bäckerei Brandau, Hohenroda: Umsatz steigern	32	13	Sonnenblumen-Vollkornbrot	12	17
Ofensysteme: Bäckerei Schwichtenberg, Bisingen:			Himbeerschaumschnitte	13	23
			Hamburger Schwarzbrot	13	23
			Nidel-Birnenschnitte	14	17
			Grenzländer Schrotbrot	14	17
			Apfel-Preiselbeer-Törtchen	15	15
			Vollkorn-Kraftbrot	15	15
			Schoko-Joghurtsahne-Eclairs	16	17
			Weizenkorn	16	17
			Pasticcio di Riso e Mele	17	23
			Karotten-Vollkornbrot	17	23
			Olivenciabatta	18	17
			Nordfriesisches Bauernbrot	18	17
			Gedeckter Apfelkuchen	19	19
			Mandelkern-Dinkel-Vollkornkasten	19	19
			Sauerländer Joghurtbrot	20	19
			Wriezener Vollkorn-Landbrot	20	19
			Panini	21	19
			Rügener Würz-Keimbrot	21	19
			Foccacia di Mandola	22	21
			Patrizier-Vollkornbrot	22	21
			Birnen-Joghurtkuchen	23	19
			Früchte-Vollkornbrot	23	19
			Dörrbirnen-Rahmtorte	24	19

	Nr.	Seite		Nr.	Seite
Joghurt-Dinkelkruste	24	19	Staubfrei arbeiten	34	26
Holunder-Weisswein-Törtchen	25	19			
Mischbrot nach Danziger Art	25	19			
Eierschecke	26	23			
Eifler Landbrot nach Dauner Art	26	23			
Joghurt-Sahnefruchtschnitte	27	19			
Vollkornkruste	27	19			
Sächsisches Vollkorn-Landbrot	28	19			
Sylvia-Sahneschnitte	28	19			
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			
Sonstiges					
Jahresrückblick 2008	1	24			
Jahresinhaltsverzeichnis 2008	9	25			
Historie: Osterbräuche erhalten	10	25			
Historie: „Der Mensch aus Eisen“	17	29			
Hygiene: Holz und Hygiene	19	24			
Firmenporträt: Optimale Präsentation (AGL)	27	27			
Umfrage Investitionen	39-40	28			
Marktstudie: Gesunder Genuss	39-40	36			
Technologie					
Früchte: Frische und Abwechslung im Sortiment, Teil 1	3	26			
Früchte: Frisch und Abwechslung im Sortiment, Teil 2	4	24			
Die richtige Verbindung finden (Emulgatoren)	7	32			
Rohstoffe für Backmittel bei Brötchen	12	22			
Der Einsatz von Enzymen bei Backwaren	15	12			
Mehr Genuss durch Aromen	17	26			
Bereit sein für die Stollenzeit	29-30	40			