

**MESSE**

 Grenzgänger 12


**PRODUKTION**

 Erste Einblicke 20


**TAGUNG**

 Forum Sauerteig II 28

**ROHSTOFFE**

 Morphin in Backwaren? 32

**VERPACKUNG**


 Kompostierbare Brotbeutel 34

**MARKT**


 Auf Erfolgskurs 36

**INTERVIEW**

 Offerte für den Mittelstand 16

 Fokus Aromadifferenzierung 24


 Kerngeschäft mit System 30

 Strukturwandel und Marktrealitäten 38

**PORTRÄT**

 Wachstum Keks um Keks 43

**VDB**

 Berichte aus den Landesgruppen 44

**RUBRIKEN**

 Editorial 3

 Nachrichten 6-9


 Personalien 6


 Kommentar 7

 Termine 8

 Fachberatung 45

 Stellenanzeigen 49/50

 Inserenten/An- und Verkauf 51

 Umsatzsteuerstatistik 2004 54

**16**

**Offerte für den Mittelstand**

Die Großhandwerker in Europa automatisieren ihre Produktionsanlagen und werden damit zum potentiellen Kunden des Elsässer Bäckereimaschinenbauunternehmens Mecatherm. Die Ofenbauer aus Barembach haben ihre Erfahrungen aus dem Bau vollautomatischer Baguettelinien und eine neue Ofenentwicklung zusammengebracht und eine rationelle, aber auch flexible und damit mittelstandstaugliche Produktionslinie entwickelt. **broten+backwaren**-Chefredakteurin Hildegard M. Keil sprach mit Bernard Zorn, CEO der Mecatherm S.A. in Barembach.



**Erste Einblicke**

Kamps baut im mecklenburgischen Lüdersdorf für rund 90 Mio. € eine neue Produktion. Im September sollen alle sieben Linien laufen. **broten+backwaren** hatte die Gelegenheit, einen Blick auf die Baustelle eines der bedeutendsten Produktionsstandorte des Marktführers zu werfen.



Wilko Quante

**24**

**Fokus Aromadifferenzierung**

Sauerteig kann viel mehr als nur den Roggen backfähig machen. Im **broten+backwaren**-Interview erläutern Dr. Hans-Christian Fecke und Wilko Quante von der Dr. Suwelack Nachf. GmbH & Co. KG aus Billerbeck, wie weit die Erforschung und Steuerungsmöglichkeiten von Vor- und Sauerteigen inzwischen gediehen sind und welche Differenzierungsmöglichkeiten sich damit im Backwarensortiment eröffnen.

**32**

**Morphin in Backwaren?**

Macht Mohnkuchen high, ist er gar gesundheitsgefährdend? Immer wieder gibt es in der Saure-Gurken-Zeit Schlagzeilen um die heiß geliebten Ölsaaten-Füllungen. Das Forschungslabor Bio-Task und seine Direktorin Prof. Bärbel Kniel haben sich des Themas angenommen. Ergebnis: Bei industrieller Aufarbeitung besteht kein Grund zur Sorge.

