

PRODUKTION

- The First Step 10
- Time for Taste 20
- Vielseitig & modular 34

MESSE

- Erwartungen erfüllt 12

MARKT

- Erfolgreich gewickelt 14
- Tortillas aus Belgien 18
- Der Womanizer 32

BÖRSE

- Das Geschäft mit der Zukunft 22

INTERVIEW

- Renaissance der Blätterteige 24
- Die Wiederentdeckung der Delikatesse 28

TECHNIK

- Alle Alternativen 36

TEST

- Mohnfüllungen im Vergleich 38

ROHSTOFFE

- Warenkunde Honig 43

VDB

- Berichte aus den Landesgruppen 46

RUBRIKEN

- Editorial 3
- Nachrichten 6
- Termine 13
- Personalien 7
- Stellenanzeigen 46
- Inserentenverzeichnis 47
- Dinkel-Ernte 2007 50



10

The First Step

Die Werner und Pfleiderer Gruppe, Dinkelsbühl, hat mit der Magic Line einen ersten Schritt zur kompletten Laminieranlage gemacht. Mit der Maschine lassen sich bis zu 4 t Gebäck pro Stunde herstellen.

14

Erfolgreich gewickelt

Man findet sie in jedem Supermarkt: Wraps. Der Variantenreichtum der Gebäcke ist in Deutschland noch reichlich eingeschränkt. Unsere europäischen Nachbarn sind bei der Herstellung und Verwendung der dünnen Fladen deutlich kreativer.



22

Das Geschäft mit der Zukunft

In Hannover hat sich die RMX Risk Management Exchange auf den Handel mit Weizen spezialisiert. Die Börse funktioniert nach den Gesetzen des Markts – Angebot und Nachfrage bestimmen den Preis.



24

Renaissance der Blätterteige

Paul Groenewegen, Regional Sales Director Rademaker B.V., Niederlande, spricht im Interview über die Marktlage und die Renaissance der Blätterteiggebäcke in Europa.

34

Vielseitig & modular

Die Artisan SFI von der König Maschinen Ges.m.b.H., Graz, ist in der einfachen Version mit Grundeinheit, Guillotine und Abziehvorrichtung ausgestattet, um eckige, runde und gewickelte Backwaren herzustellen. Je nach Bedarf lässt sich die Anlage erweitern.



Anzeige

**DAS IST KEIN MÄRCHEN!
DAS IST REALITÄT.**

König bedankt sich für das sagenhafte Interesse an der neuen Kleingebäckanlage **Laurin** auf der „südback“. Und sollten Sie unseren Zwerg übersehen haben, bieten wir Ihnen eine weitere „Riesen“-Chance, die Laurin näher kennen zu lernen. Fordern Sie unseren Spezialprospekt „Laurin“ an:

König Maschinen Gesellschaft m.b.H., Stattegger Straße 80, 8045 Graz-Andritz, Austria
Tel.: +43 316.6901.0, Fax: +43 316.6901.115, info@koenig-rex.com, www.koenig-rex.com



KÖNIG

THE BAKER'S
CROWN

www.wpbakerygroup.com



Backen.



Immer wenn es darum geht, den richtigen Backofen aufzustellen, finden Bäcker in uns den richtigen Partner. Die Namen unserer Öfen sind Legende: MATADOR, ROTOTHERM, UNITHERM, MEGADOR – es sind tausende, die tagtäglich und weltweit im Einsatz sind. Ob Stikkenofen, Etagenofen, Wagenofen oder Durchlauföfen, ob Strom, Öl oder Gas als Energieträger, unser Angebot ist umfassend.

WP Bakery Technologies in Dinkelsbühl ist der Ofenspezialist innerhalb der **WP BAKERYGROUP**. Für alles andere, was in der Bäckerei gebraucht wird, stehen die anderen Unternehmen der Gruppe.

Es lohnt sich. Immer. **+49 (0) 98 51-90 50**