

# INHALT

<b>EIN WORT VORAB</b>	5
<b>JOSEF HINKEL, DÜSSELDORFS BERÜHMTESTER BÄCKER</b>	6
von Hans Onkelbach	
<b>BASISWISSEN</b>	16
<b>DIE ORIGINALREZEPTE</b>	
Roggenmischbrote	26
Weizen- und Weizenmischbrote	46
Vollkornbrote	70
Stuten	88
Brötchen	100
<b>UNSER ERFOLGSGEHEIMNIS</b>	114
Die Bäckerei der Brotfreunde	116
Unsere Filialen	123
Wiederverkäufer	123
<b>VIER GENERATIONEN BÄCKEREI HINKEL</b>	124
von Hans Onkelbach	
Jean – der Gründer	126
Johannes – der Nachfolger	128
Kajo – die dritte Generation	131
Josef – Bäcker zwischen Kult und Küles	133
<b>BROTGESCHICHTEN</b>	138
Warum unsere Produkte heißen, wie sie heißen	140
<b>DAS BROT FRÜHER UND HEUTE</b>	148
von Bernd Küttscher	
Ein Kulturgut mit Geschichte	150
Gesund dank Brot	152
Wie haben sich unsere Ahnen ernährt?	155
Der Mythos von den bösen Kohlenhydraten	156
<b>DANKE!</b>	158
<b>REZEPTVERZEICHNIS</b>	159
<b>IMPRESSUM / BILDNACHWEIS</b>	160