

DOWNLOAD

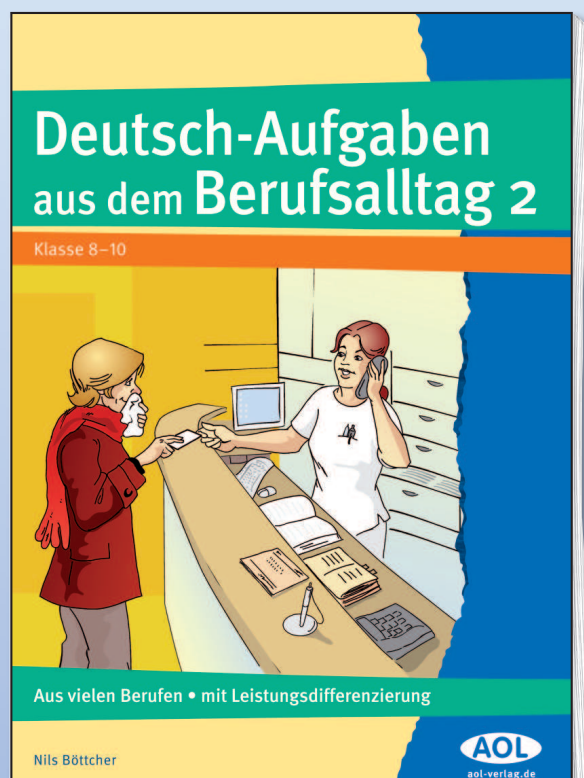


Nils Böttcher

Arbeiten in der Konditorei

Deutsch-Aufgaben aus dem Berufsalltag

Downloadauszug aus
dem Originaltitel:





- 1 Lies den Informationstext zum Beruf des Konditors aufmerksam durch und bearbeite anschließend Aufgabe 2.

Konditor / Konditorin

Ob Torten oder Kuchen, Kleingebäck, Pralinen, Eis oder Pasteten: Die Produkte von Konditoren sollten nicht nur gut schmecken, sondern optisch auch ansprechend aussehen. So unterschiedlich wie die Produkte sind auch die Aufgaben von Konditoren: Sie suchen Rohstoffe aus, berechnen und wiegen Zutaten, rollen Teige aus, schneiden oder flechten sie, bestreichen sie mit Füllungen, spritzen sie auf Backbleche und backen sie anschließend.

Außerdem garnieren sie Torten und Kleingebäck und glasieren oder zuckern ihre Produkte. Vieles davon geschieht in Handarbeit. Doch Maschinen und Geräte wie die Rühr- und Knetmaschine erleichtern ihnen die Arbeit: Und wenn sie mal nicht in der Backstube stehen, beraten sie Kunden und bieten ihnen ihre Produkte an.



Damit schon frühmorgens alle Kundenwünsche gestillt werden können, muss ein Konditor schon sehr früh in der Backstube beginnen. Von der warmen Backstube geht er in den frostigen Kühlraum, um tiefgefrorene Himbeeren zum Entfrostern zu holen; anschließend werden Äpfel geschält, Zuckermengen abgewogen, Eier aufgeschlagen und Backbleche mit Papier ausgelegt. In der Rühr- oder Knetmaschine werden die Zutaten zu fertigen Teigen gerührt oder geknetet. Anschließend werden die Teige weiterverarbeitet, ob zum Zopf oder Tortenboden, zu Biskuitteilchen oder Hörnchen. Weichere Teige werden in Backformen gefüllt oder mit Spritzbeuteln auf Backbleche dressiert, ehe alles in den heißen Ofen wandert. Bei ihrer Arbeit beugen sich Konditoren meist über Arbeitstische und Bleche.

Da für Konditoren Hygiene äußerst wichtig ist, werden die Maschinen und Arbeitsgeräte täglich von Mehlstaub und Fettresten befreit. Auch mit den Rohstoffen und Zutaten muss hygienisch umgegangen werden. Dazu zählt das Tragen von Arbeitskleidung mitsamt Kopfbedeckung.

Die fertigen Gebäckstücke werden mit heißer Aprikosenkonfitüre bestrichen, „aprikotiert“, wie der Fachmann sagt. Anschließend werden sie glasiert und gezuckert. Als nächstes werden leckere Torten verziert und Teigrollchen mit Buttercreme, Marzipan oder feinem Nougat mittels Spritzbeutel gefüllt. Dabei ist Kreativität und Fingerspitzengefühl wichtig, schließlich sollen die fertigen Produkte nicht nur schmecken, sondern auch ansprechend aussehen.

Ganz gleich, ob es sich um eine Muttertags- oder eine mehrstöckige Hochzeitstorte oder eine Eisbombe handelt: Oft müssen Konditoren gerade in Zeiten berufstypischer Arbeitsspitzen wie der Vorweihnachtszeit Sonderwünsche erfüllen, weshalb mitunter gerade an Feiertagen und Wochenenden zahlreiche Überstunden anfallen können.

Als Hilfsmittel setzen sie für ihre Arbeiten Spezialmaschinen, wie Rühr-, Dosier-, Knet- oder Gebäckformmaschinen, Pralinenschneider, Temperiergeräte, Überzug- und Gießmaschinen ein. Trotzdem sollte man als Konditor auch kräftig zupacken können, um etwa große Mehlmengen, Dosenfrüchte und weitere Zutaten aus dem Vorratskeller bzw. dem Kühlraumhaus zu holen.

2 Eine Mindmap ist eine prima Möglichkeit, um wesentliche Informationen (z. B. aus einem Text) knapp und übersichtlich festzuhalten und sie im Gedächtnis verankern zu können. Ausgehend vom Thema in der Mitte führen mehrere Hauptäste mit Unterthemen weg, an denen wiederum thematisch zusammengehörende Informationen an den Unterästen hängen. Besonders wenn die Informationen mit passenden Symbolen oder kleinen Zeichnungen verknüpft sind, helfen sie dem Gedächtnis, sich wie auf einer Landkarte zu orientieren und sich später wieder an die Informationen erinnern zu können.

Mindmap
=
„Gedächtnislandkarte“

- Vervollständige stichpunktartig die Äste der Mindmap (siehe unten) mit wichtigen Informationen zum Beruf des Konditors.
- Ergänze – wo sinnvoll – weitere kleine Zeichnungen oder Symbole.
- Gestalte die Mindmap farbig und verwende für die einzelnen Hauptäste (TÄTIGKEITEN, etc.) unterschiedliche Farben.



3 Fachbegriffe aus dem Konditorhandwerk

Als Konditor gibt es jede Menge zu tun. Es ist im wahrsten Sinne des Wortes ein „Handwerksberuf“, denn für nahezu jeden Handgriff gibt es eine eigene Bezeichnung.

Finde heraus, mit welchem Fachbegriff die beschriebenen Tätigkeiten bezeichnet werden.

Die nötigen Wortbausteine dafür findest du im unteren Kasten.



© Klett-Verlag

1	Eine Konservierungsmethode, bei der der Wassergehalt von Obst und Früchten verringert und gleichzeitig der Zuckergehalt auf mindestens 70 % erhöht wird, nennt man so.	
2	So wird das ansprechende Verzieren von Speisen mit natürlichen (Sahne, Kakaopulver) oder künstlichen (Kerzen, Schirmchen) Zusätzen bezeichnet.	
3	So wird das Bestreichen von noch warmen Kuchen, Hefe- und Plundergebäck mit entsprechender Marmelade bezeichnet, damit das Gebäck fein glänzt und etwa Streuzutaten wie Mandelsplitter leichter haften bleiben.	
4	Das Erhitzen von Lebensmitteln (z. B. Nüsse) ohne Verwendung von Fett auf bis zu 300 °C, wobei kräftige, appetitanregende Aromen gebildet werden, nennt man so.	
5	So wird das kurzzeitige Überbrühen von Lebensmitteln mit kochendem Wasser bezeichnet.	
6	So wird ein Verfahren der Speisenzubereitung genannt, bei der eine Masse (z. B. Sahne oder weiche Teige) in eine optisch ansprechende Form gebracht wird, zum Beispiel mittels Spritzsack und Spritztülle.	
7	So wird das dekorative Überziehen von Süßspeisen mit Glasuren z. B. aus Zucker oder Schokolade bezeichnet.	
8	Eine Zubereitungstechnik, bei der Lebensmittel in einer Flüssigkeit, wie etwa Wasser, gegart werden, heißt so.	
9	Das schonende Erwärmen oder Abkühlen von Flüssigkeiten, wie z. B. Schokoladen-Kuvertüre, wird so genannt.	
10	Mit einer vorbereiteten Masse füllen oder bestreichen nennt man so.	
11	Das starke, trockene Erhitzen von Zucker wird so bezeichnet.	

mel tie pe gla cie ren düns ren ren tem
 sie sie ren ren sie ren kan ri li ten
 die ten ren ren ap rie rös chie ren ren ka ko
 far ren ap blan ra gar



4 Schwarzwälder Kirschtorte

Ein erfahrener Konditor beherrscht die Rezepte seiner Produkte nahezu im Schlaf. Trotzdem probiert auch er hin und wieder neue Rezepturen aus. Dabei ist es wichtig, diese zunächst einmal richtig zu verstehen, ehe man sie umsetzt.

Lies dir das Rezept einer Schwarzwälder Kirschtorte genau durch. Entscheide dann, welche der drei Aussagen in den Aufgaben 1 bis 5 das Rezept inhaltlich jeweils richtig wiedergibt. Kreuze an!



© Klett-Verlag

Zutaten:

Für den Teig:

- * 4 Eier
- * 3–4 Esslöffel warmes Wasser
- * 175 g Zucker
- * 1 Päckchen Vanillezucker
- * 100 g Mehl
- * 100 g Speisestärke
- * 3 gestrichene Esslöffel Kakao
- * 4 gestrichene Teelöffel Backpulver

Für die Füllung:

- * 12 Esslöffel Kirschwasser
- * 1 Liter Sahne
- * 1 Päckchen Vanillinzucker
- * 3 gestrichene Esslöffel Zucker
- * 2 Päckchen Sahnesteif
- * 1 Glas Sauerkirschen
- * 2 Esslöffel Speisestärke
- * etwas geraspelte Schokolade

Zubereitung:

Zunächst die Eier vorsichtig trennen. Dann das warme Wasser zum Eigelb geben und schaumig schlagen. Dabei nach und nach zwei Drittel des Zuckers sowie den Vanillinzucker einrieseln lassen. Zu einer cremig weißen Masse verarbeiten. Das Eiweiß ebenfalls in eine Schüssel geben und steif schlagen. Den übrigen Zucker unterheben. Den Eischnee vorsichtig auf die Eigelbmasse fließen lassen. Das Mehl mit der Speisestärke, dem Kakao und dem Backpulver mischen und über den Eischnee sieben. Alles mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Den Springformboden mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben. Den glatt gestrichenen Teig bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen gut 30 Minuten backen. Anschließend den Biskuit herausnehmen und auf einen Rost stürzen. Das Backpapier mit Wasser bepinseln, um es leichter abziehen zu können. Nachdem der Boden abgekühlt ist, ihn mit einem Zwirn zweimal quer durchschneiden, um 3 gleich dicke Schichten zu erhalten. Dazu den Faden um den Boden legen und ihn gleichmäßig stramm durch den Kuchen ziehen. Jede Lage mit vier Esslöffeln Kirschwasser beträufeln. Sahne mit Vanillezucker, zwei Esslöffeln Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Ein Drittel davon gleichmäßig auf dem untersten Boden verstreichen. Den Saft der Sauerkirschen in einen Topf abtropfen lassen, mit einem Esslöffel Zucker aufkochen und mit in kaltem Wasser angerührter Stärke andicken. Circa zwei Drittel der Sauerkirschen unterrühren und zum Abkühlen beiseite stellen. Dann die Hälfte der Kirschmasse auf die Sahne des unteren Bodens geben und mit der zweiten Bodenlage bedecken. Die Oberfläche wieder mit Sahne und der Kirschmasse bedecken und den dritten Boden auflegen. Den Tortenrand und den Deckel erneut mit Sahne bestreichen. Einen Teil der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Tupfen am Rand entlang aufspritzen. Jeden Sterntupfer mit einer Kirsche dekorieren. Zum Schluss die Tortenmitte mit der geraspelten Schokolade bestreuen.

1. a) „Gut 30 Minuten“ bedeutet exakt 30 Minuten backen.
- b) „Gut 30 Minuten“ bedeutet mindestens 30 Minuten backen.
- c) „Gut 30 Minuten“ bedeutet höchstens 30 Minuten backen.
2. a) Der Boden wird mit einem Zwirnfaden diagonal durchgeschnitten.
- b) Der Boden wird mit einem Zwirnfaden horizontal durchgeschnitten.
- c) Der Boden wird mit einem Zwirnfaden vertikal durchgeschnitten.
3. a) Ein „gestrichener Esslöffel“ meint, dass der Löffel farbig angestrichen sein muss.
- b) Ein „gestrichener Esslöffel“ meint die maximale Menge, die darauf Platz hat.
- c) Ein „gestrichener Esslöffel“ meint, dass man die Menge entfernt, die über den oberen Löffelrand hinausragt, den Löffelinhalt quasi „glättet“.
4. a) Der Biskuit wird auf den Rost gestürzt, um das Backpapier entfernen zu können.
- b) Der Biskuit wird auf den Rost gestürzt, um ihn besser durchschneiden zu können.
- c) Der Biskuit wird auf den Rost gestürzt, damit er nicht auseinanderbricht.
5. a) Die Zuckermenge für den Teig wird zu gleichen Teilen dem Eigelb bzw. Eiweiß zugegeben.
- b) Die größere Zuckermenge für den Teig wird zum Eigelb gegeben.
- c) Den meisten Zucker für den Teig braucht man, um den Teig zu binden.

5 Lebensmittelzusatzstoffe

Der größte Teil der industriell verarbeiteten Lebensmittel in Konditoreien enthält Zusatzstoffe. Diese sollen die Produkte vor allem in Aussehen und Geschmack beeinflussen. Außerdem will man damit bestimmte Eigenschaften oder Wirkungen erzielen. In ganz Europa werden diese Stoffe einheitlich mit E-Nummern gekennzeichnet.

Die im abgebildeten Käsekuchen enthaltenen Zusatzstoffe wurden von der Konditorei der Vorschrift entsprechend auf dem Produkt vermerkt. Recherchiere im Internet und finde heraus, um welche Art von Stoffen es sich im Einzelnen handelt. Vervollständige mit den ermittelten Informationen entsprechend dem ersten Beispiel (Sorbit) die nachfolgende Tabelle.

© Klett-Verlag



**Käsekuchen mit
Mandarinen**

Käsekuchen

Zutaten: Magerquark 29 %, Wasser, Käsekuchenmischung (Zucker, modifizierte Stärke, Weizenstärke, Süßmolkenpulver, Pflanzenfett gehärtet, Feuchthaltemittel E420, Magermilchpulver, Aroma, Salz, Säuerungsmittel E270, E330; Farbstoff E160a), Weizenmehl, 9 % Mandarinen, Margarine (pflanzliche Fette und Öle, Wasser, Emulgator E471, Säuerungsmittel E330, Farbstoff E160a, Aroma), Vanille, Zucker, Pflanzenöl, Sahne, Glukosesirup, Geliermittel E440, E407, Säureregulator E331, E330; Backtriebmittel E450, E500.

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Soja, Schalenfrüchte

E-Nr.	Name	Funktionsklasse	Einsatz z. B. in	Sicherheit:	
				be- denk- lich	unbe- denk- lich
E 420	Sorbit	Feuchthaltemittel, Füllstoff, Süßungsmittel	zuckerfreie Desserts, Speiseeis, Senf, Soßen	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
E 270				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
E 330				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
E 160a				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
E 471				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
E 440				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
E 407				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
E 331				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
E 450				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
E 500				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

6 Kundenbestellung

Du erhältst einen Anruf von einer Kundin, die die Hochzeit ihres jüngsten Sohnes organisiert. Während des Telefonats erfährst du viele wichtige Details, die du dir merken musst.
Lies den Gesprächsverlauf aufmerksam durch, decke den Text dann mit einem Blatt ab und versuche, alle wichtigen Angaben stichpunktartig auf dem Notizzettel aufzuschreiben.



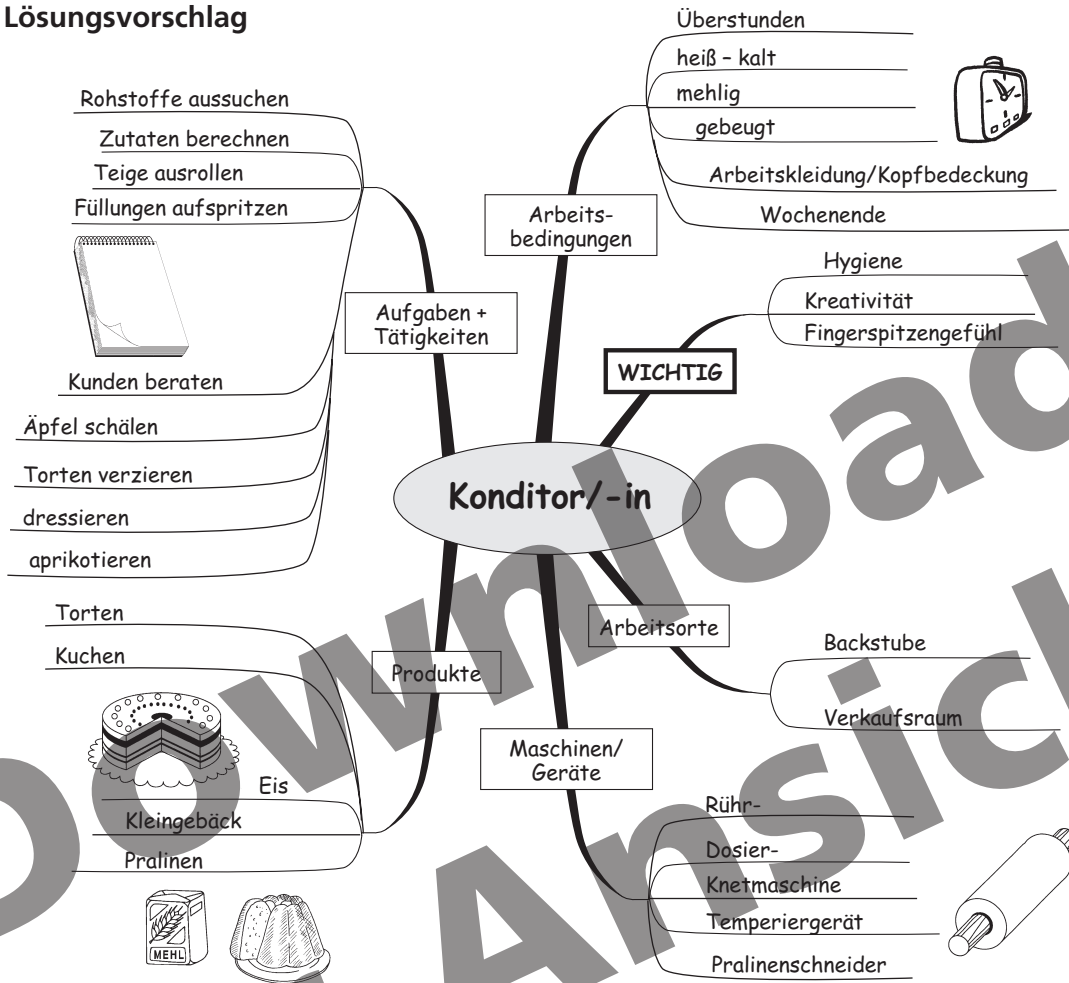
© Klett-Verlag

Du: Konditorei Zuckersüß, Bastian Karamell am Apparat. Was kann ich für Sie tun?
Kundin: Guten Tag, mein Name ist Petra Merkle. Ich möchte gerne, dass Sie mir ein Angebot für eine Hochzeitstorte machen.
Du: Sehr gerne. Haben Sie einen besonderen Wunsch bezüglich der Torte?
Kundin: Die Hochzeit findet am 22. Mai 2010 statt. Das Brautpaar heißt Birgit und Frank. Die Torte sollte in jedem Fall mehrstöckig sein. Außerdem sollte das Hochzeitsdatum sowie die Vornamen des Brautpaares darauf zu lesen sein. Ansonsten haben Sie alle Freiheiten.
Du: Das ist kein Problem, sehr gerne. Auch der Termin ginge in Ordnung. Haben Sie sonst noch einen Wunsch?
Kundin: Ja, für die Hochzeitsgesellschaft benötigen wir außerdem ein reichhaltiges Kuchen- und Torten-Büfett von sagen wir mal 10 Torten und 12 Kuchen.
Du: Selbstverständlich. Haben Sie bezüglich der Kuchen besondere Vorstellungen?
Kundin: Mindestens die Hälfte der Kuchen sollten verschiedene Obstkuchen sein. Haben Sie auch glutenfreie Sachen im Angebot?
Du: Sicherlich, das ist kein Problem.
Kundin: Dann bitte zusätzlich noch einen glutenfreien Kuchen. Kann ich das Angebot bis nächste Woche bekommen?
Du: Sehr gerne. Würden Sie die Bestellung bei uns abholen oder sollen wir anliefern?
Kunde: Sie sollten die Kuchen und Torten liefern. Faxen Sie mir das Angebot bitte bis zum 19. Februar 2010 zu. Meine Nummer lautet 0987654321.
Du: Das mache ich sehr gerne. Falls Sie noch einen Wunsch haben sollten, melden Sie sich einfach. Ich würde mich über Ihren Auftrag sehr freuen. Auf Wiederhören, Frau Merkle.

Notiz: Bestellung Angebot

Name des Kunden:	Fax-Nr.:
Menge/Ware/evtl. Sonderwünsche:	Angebot bis:
	Lieferung nötig:
	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

2 Lösungsvorschlag



3 1. kandieren, 2. garnieren, 3. aprikotieren, 4. rösten, 5. blanchieren, 6. dressieren, 7. glasieren, 8. dünsten, 9. temperieren, 10. farcieren, 11. karamellisieren

4 1.b), 2.b), 3.c), 4.a), 5.b)

5 Die gesuchten Angaben findest du zum Beispiel unter folgender Internetadresse:
<http://www.zusatzstoffe-online.de/zusatzstoffe/>

6 Lösungsvorschlag

Notiz:	<input type="checkbox"/> Bestellung	<input checked="" type="checkbox"/> Angebot
Name des Kunden: <i>Petra Merkle</i>	Fax-Nr.: <i>0987654321</i>	
Menge/Ware/evtl. Sonderwünsche:	Angebot bis: <i>19.02.2010</i>	
<i>1 Hochzeitstorte (mehrstöckig)</i>	Lieferung nötig:	
<i>mit Datum 22.5.2010</i>	<input checked="" type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
<i>mit Birgit + Frank</i>		
<i>10 Torten</i>		
<i>12 Kuchen (davon 6 Obst!)</i>		
<i>1 glutenfreier Kuchen</i>		