

Die Frische der Backwaren ist sensorisch, d. h. mit den Sinnen feststellbar.

Sinne	FrISCHE Backwaren	Ältere Backwaren
Augen	<ul style="list-style-type: none"> • appetitliche Farbe • gute Lockerung und schöner Stand sowie Form 	<ul style="list-style-type: none"> • verblassen • werden runzlig und fallen etwas ein
Geruch	riechen intensiv, z. B. beim Ausbacken im Ladenbackofen	verlieren zunehmend die Aromastoffe
Geschmack	voller typischer Geschmack	schmecken zunehmend leerer
Tasten	weiche Krume	zunehmend trockenere Krume



FrISCHE Bäckereierzeugnisse bester Qualität

Bio- oder Öko-Backwaren



Immer mehr gesundheitsbewusste Menschen bevorzugen von „Bio-Bäckern“ Backwaren, die mit Lebensmitteln aus „kontrolliert ökologischem Anbau“ hergestellt werden. Diese Bio- oder Öko-Backwaren werden mit dem staatlichen Biosiegel und/oder mit dem EU-Biosiegel gekennzeichnet.

Kunden, die sich nach ökologischen Gesichtspunkten ernähren, bevorzugen auch

- saisonales Obst und Gemüse, das in der momentanen Jahreszeit geerntet wird,
- Lebensmittel aus der Region,
- möglichst frische Lebensmittel ohne Zusätze.

Ökologische oder biologische Landwirtschaft

Die Landwirtschaft verzichtet auf den Einsatz von chemischen Dünge- und Pflanzenschutzmitteln sowie die Gentechnik. Beim Wachstum der Lebensmittel steht der Naturkreislauf im Vordergrund. Dabei bleiben Natur und Umwelt weitgehend geschont.

Beispiele der ökologischen bzw. biologischen Landwirtschaft:

- Die Anbauflächen werden nur mit Mist oder Gülle gedüngt. Auch extra angebaute Pflanzen werden zur Düngung in den Boden gepflügt.
- Vorbeugend zum Pflanzenschutz werden auf den Anbauflächen jährlich andere Pflanzen angebaut (wechselnde Fruchtfolge).
- Die Tierhaltung erfolgt artgerecht mit ausreichendem Auslauf.
- Die Futtermittel für die Tiere sind ökologisch, d. h. ohne chemische Mittel.

Bio- bzw. Öko-Bäckereien stellen überwiegend Vollkornbackwaren mit Getreide aus kontrolliert biologischem Anbau her, die weitgehend ohne chemische Schadstoffe sind.



Bio-Backwaren aus Vollkornmehl

Säuren und Laugen

Starke Laugen sind ähnlich giftig wie starke Säuren, z. B. Natronlauge und Salzsäure. In schwacher Form werden Laugen meist zur Reinigung verwendet (Seife, Wasch- lauge). Eine geringe Laugenkonzentration von ca. 3,5% besitzt auch die Brezellaug.

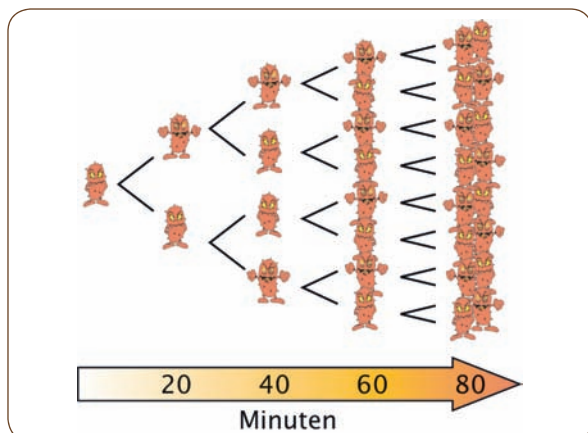
Beim Umgang mit Lebensmitteln müssen den schädlichen und genussuntauglichen Mikroorganismen die günstigen Lebensbedingungen entzogen werden. Ist nur eine der Lebensbedingungen nicht gegeben, wird die Vermehrung und somit auch der Verderb der Lebensmittel gehemmt oder verhindert.

Vermehrungsgeschwindigkeit der Mikroorganismen

Je mehr Anfangskeime auf den Lebensmitteln vorhanden sind, umso schneller steigt die Zahl der Mikroorganismen an und umso schneller verderben die Lebensmittel. Deshalb ist besonders darauf zu achten, dass der Anfangs- keimgehalt auf Lebensmitteln und Bäckereierzeugnissen möglichst niedrig gehalten wird.

Beispiele, in welcher Zeit sich die Mikroorganismen bei optimalen Bedingungen auf das Doppelte vermehren:

Salmonellen	20 Minuten
Kolibakterien	20 Minuten
Schimmelpilze	60 Minuten
Milchsäurebakterien	100 Minuten
Hefen (nicht Backhefe)	120 Minuten
Backhefe	240 Minuten



Vermehrungsgeschwindigkeit von Mikroorganismen

Geht man von Tausenden Anfangskeimen in Lebensmit- teln aus, werden in wenigen Stunden daraus Millionen.

Aufgaben

- Nennen Sie die drei wichtigen Arten der Mikroor- ganismen und geben Sie jeweils nützliche und schädliche Mikroorganismen an.
- Erklären Sie den Begriff „Sporen“.
- Erläutern Sie den a_w -Wert.
- Nennen Sie Beispiele für Bäckereierzeugnisse mit folgendem a_w -Wert und beschreiben Sie die Besonderheiten in den Bereichen:
 - a_w -Wert von 1 bis 0,6
 - a_w -Wert von 0,6 bis 0
- Geben Sie Beispiele an, womit man den a_w -Wert von Lebensmitteln und Bäckereierzeugnissen senken kann.
- Beschreiben Sie die Lebensweise der Mikroorga- nismen bei folgenden Temperaturen:
 - 120 °C (Sterilisieren)
 - 60 bis 80 °C (Pasteurisieren)
 - 20 bis 40 °C (Raum- und Backstuben- temperatur)
 - 5 °C (Kühlung)
 - -18 °C (Tiefgefrieren)
- Erklären Sie folgende pH-Werte von Lebensmit- teln und Bäckereierzeugnissen:
 - pH-Wert = 7
 - pH-Wert über 7
 - pH-Wert unter 7
- Ihre neue Kollegin hält die Hygienemaßnahmen in Ihrer Bäckerei für übertrieben. Sie erklären ihr, warum es so wichtig ist, die Keimanzahl von Anfang an so gering wie möglich zu halten.

LF
1

Rechenaufgaben

- Auf einer Arbeitsschürze wurden je cm^2 24 Mikro- organismen festgestellt.
 - Berechnen Sie die Gesamtzahl der Mikroorga- nismen auf der Arbeitsschürze, die 60 cm breit und 1,10 m lang ist.
 - Wie hoch wäre die Keimzahl nach 1 Minute, wenn sie sich alle 20 Sekunden verdoppeln?
- Schimmelpilze verdoppeln sich bei idealen Verhältnissen alle 60 Minuten. Wie viele davon bilden sich aus 300 Erregern in 5 Stunden?



LF 2
Herstellen einfacher
Teige und Massen

6

Inhaltsstoffe der Lebensmittel

Situation

Ihre Bäckerei möchte eine Kundenaktion zum Thema „Vollkornbrote und Vollkornbackwaren“ durchführen. Mit Ihren Kolleginnen und Kollegen sollen Sie mögliche Inhalte für einen Flyer sammeln.

- Welche energieliefernden und nicht energieliefernden Nährstoffe sind in diesen Backwaren enthalten?
- Welche Bedeutung haben die enthaltenen Nährstoffe für den menschlichen Körper?
- Welche Empfehlungen für eine gesunde Ernährung können Sie Ihren Kunden geben?
- Welche Vollkornbrote und Vollkornbackwaren bietet Ihre Bäckerei an?

Alle Lebensmittel, die gegessen und getrunken werden, bestehen aus verschiedenen Nährstoffen. Diese Nährstoffe werden in drei Gruppen eingeteilt.

Energie-liefernde Nährstoffe	Wirkstoffe = nicht energie-liefernde Nährstoffe	Vom Körper nicht verwertbare Nährstoffe
Sie geben dem Körper Wärme und Kraft.	Sie nehmen Einfluss auf Gesundheit und Wohlbefinden.	Sie fördern die Verdauung und werden dann ausgeschieden.
Kohlenhydrate Fette Eiweiß	Wasser Mineralstoffe Vitamine	Ballaststoffe

Jeder einzelne Nährstoff ist gleich wichtig für den menschlichen Körper. Nur die Gesamtheit ermöglicht ein gesundes Leben. Pflanzliche und tierische Lebensmittel ergänzen sich bei einer abwechslungsreichen Ernährung.

Pflanzliche Lebensmittel	Tierische Lebensmittel
Getreideerzeugnisse, Obst, Gemüse, Öle usw.	Milch, Milcherzeugnisse, Eier, Fleisch, Fisch usw.

LF 2

6.1 Kohlenhydrate

Aufbau der Kohlenhydrate

Die Kohlenhydrate werden in den **Pflanzen** aufgebaut.

- Die Pflanze nimmt in den Blättern das **Wasser (H₂O)** des Bodens, das durch die Wurzeln in die Pflanze gelangt, und **Kohlenstoffdioxid (CO₂)** aus der Luft auf.
- Aus H₂O und CO₂ baut das **Chlorophyll (Blattgrün)** mithilfe der **Sonnenenergie** den **Zucker** auf.
- Die Pflanze gibt dabei **Sauerstoff (O₂)** an die Luft ab.

Diesen Vorgang des Zuckeraufbaus in den Pflanzen nennt man **Fotosynthese**.

Begriffserklärungen

Da Licht die Energie für den Kohlenhydrataufbau liefert, heißt der Vorgang „**Fotosynthese**“. Foto steht für Licht, Synthese heißt Aufbau. Kohlenhydrate heißen so, weil sie aus **Kohlenstoff** und Wasser (**Hydro**) aufgebaut sind.

Getreidearten

Die Getreidearten werden allgemein als „**Korn**“ bezeichnet und nach ihrer **Backfähigkeit** eingeteilt.

Bestimmungen der Leitsätze

Getreide wird unterteilt in:

Brotgetreide

Getreidearten, die allein backfähig sind, werden als Brotgetreide bezeichnet. Die Bestandteile der Mehle dieser Getreidearten können die Lockerungsgase der Teige und Massen zu Poren festhalten, woraus lockere, verdauliche Gebäcke werden.

Andere Getreidearten

Die „anderen Getreidearten“ sind nicht alleine backfähig und können deshalb nur als Zugabe zum Brotgetreide verarbeitet werden.

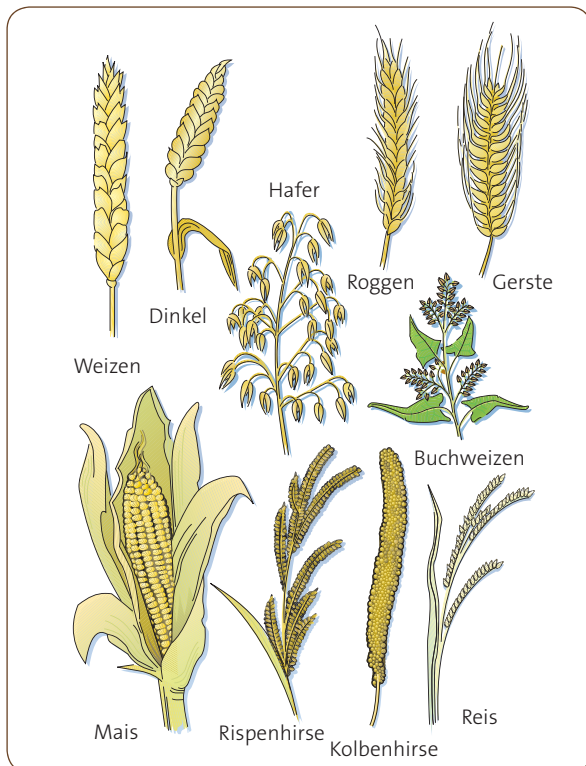
Brotgetreide: backfähige Getreidearten

Weizen
Dinkel = Weizenart
Roggen

Andere Getreidearten

Gerste Reis
Hafer Hirse
Mais Buchweizen

LF
2



Getreidearten

Roggen und Weizen unterscheiden sich farblich. Roggenkörner sind grau-bläulich und Weizenkörner gelb-braun. Deshalb ist Weizenmehl hell und Roggenmehl dunkel.

Dinkel ist eine Weizenart, eine Urform des Weizens, jedoch nicht so ertragreich wie Weizen. Dinkel lässt sich wie Weizen verarbeiten.

Vorzüge des Dinkels gegenüber Weizen:

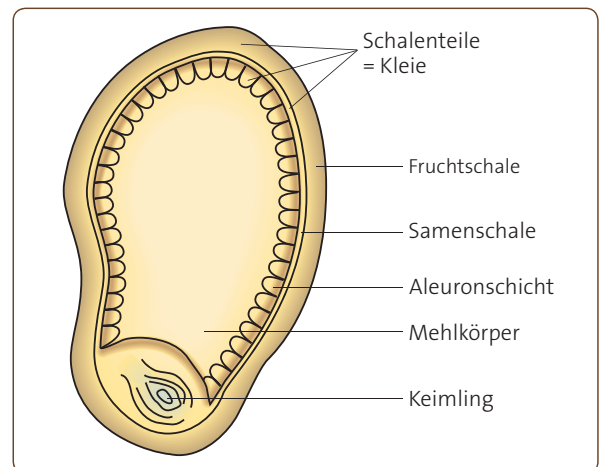
- Dinkel enthält einen besonders hohen Anteil an gesundem, biologisch wertvollem Eiweiß und
- Dinkel bindet bei der Teigbereitung das Wasser besser als Weizen, sodass die Gebäcke länger frisch bleiben.
- Obwohl Dinkel eine Weizenart ist, wird er von den meisten Menschen, die gegenüber Weizen allergisch reagieren, vertragen.

Grünkern ist unreifer Dinkel. Er wird in halbreifem Zustand geerntet, wobei die Getreidekörner noch grün sind. Beim Darren (Trocknen) nach der Ernte bekommt der Grünkern das herzhaft würzige Aroma.

Grünkern alleine ist jedoch nicht backfähig, weil sich aus diesem Mehl kein gashaltefähiger Kleber bilden kann. Deshalb eignet er sich besonders für Suppeneinlagen, Aufläufe u. a.

Ölsamen wie Sesam, Mohn, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne sind besonders ölhaltige Samen verschiedener Pflanzen und zählen nicht zu den Getreidearten.

Aufbau des Getreidekorns



Aufbau des Getreidekorns

8

Feine Backwaren aus Hefeteig – Grundlagen

Situation

Sie sollen einen Hefeteig für Rohrnudeln und Rosinenbrötchen herstellen.

- Was versteht man unter einem Hefeteig im Vergleich zu Brötchen- und Brotteigen?
- Was besagt der Begriff Feine Backwaren?
- Welche Zutaten werden für einen Hefeteig benötigt?
- Wie werden die einzelnen Zutaten fachgerecht verarbeitet?
- Was ist hinsichtlich der Teigtemperatur, Knetzeit und Teigruhe zu beachten?

Begriff: Hefeteig

Hefeteige sind Weizenteige, die mit Hefe gelockert und mit feinen Zutaten wie Fett und Zucker zu „Feinen Backwaren“ verarbeitet werden. Deshalb werden sie auch als „Hefefeinteige“ bezeichnet.

Hefefeinteige unterscheiden sich deutlich von den ebenfalls mit Hefe gelockerten Teigen für Brötchen und Brote, die kein oder wenig Fett und Zucker enthalten.

Allgemein werden Hefefeinteige als „Hefeteig“ bezeichnet.

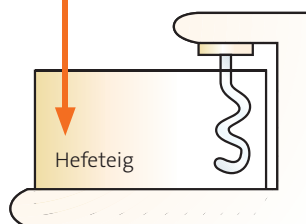
Begriff: Feine Backwaren



Feine Backwaren aus Hefeteig

Grundzutaten für alle Hefeteige

- Weizenmehl, Type 550
- Vollmilch
- Hefe
- Margarine oder Butter
- Zucker
- Vollei
- Salz
- Vanille- und Zitronenaroma



Für verschiedene Gebäcke gibt man in den Hefeteig zusätzlich Früchte, z. B. Sultaninen für Hefezöpfe sowie Zitronat, Orangeat und Mandeln für Stollen und Osterfladen.

Bestimmungen der Leitsätze

Feine Backwaren enthalten nach den Leitsätzen auf 90 Teile Mehl mindestens 10 Teile Fett und/oder Zucker.

Enthalten Backwaren weniger als 10 Teile Fett und/oder Zucker auf 90 Teile Mehl, werden sie als Kleingebäcke, z. B. Brötchen, oder Brote bezeichnet.

Leistungsumsatz

Der Leistungsumsatz ist die Energiemenge, die der Körper bei geistiger und vor allem körperlicher Tätigkeit benötigt (umsetzt).



Je schwerer die körperliche Arbeit und je stärker die sportliche Belastung ist, desto höher ist der Leistungsumsatz. In unserer Gesellschaft werden schwere körperliche Arbeiten jedoch immer seltener.



Beim Sport steigt der Leistungsumsatz

Gesamtumsatz

Der Energiebedarf, den der Körper täglich benötigt, wird als Gesamtumsatz bezeichnet. Er setzt sich zusammen aus dem Grundumsatz und dem Leistungsumsatz.



Da der Grundumsatz den Hauptanteil des Gesamtumsatzes ausmacht, neigen Menschen mit geringem Grundumsatz zu Übergewicht.

Die Nahrungsmenge muss insgesamt dem täglichen Energiebedarf entsprechen – auf Dauer darf es nicht zu viel und nicht zu wenig sein.

LF
3

Aufgaben

- 1 Mit welchen Maßeinheiten wird der Energiegehalt der Nährstoffe gemessen? Geben Sie auch die Abkürzungen dieser Maßeinheiten an:
 - internationale Maßeinheit
 - allgemein geläufige Maßeinheit
- 2 Nennen Sie den Energiegehalt von
 - 1g Fett,
 - 1g Kohlenhydrate,
 - 1g Eiweiß.
- 3 Erklären Sie den Begriff „Grundumsatz“.
- 4 Nennen Sie Funktionen, für die der Körper bei

völliger Ruhe (Grundumsatz) ständig Energie benötigt.

- 5 Nennen Sie Faktoren, die den Grundumsatz beeinflussen können.
- 6 Was versteht man unter „Leistungsumsatz“?
- 7 Erläutern Sie den Begriff „Gesamtumsatz“.
- 8 Informieren Sie sich im Internet über den durchschnittlichen Energiebedarf von Jugendlichen und vergleichen Sie die dort zugrunde gelegte körperliche Aktivität mit ihrer eigenen körperlichen Aktivität.

Rechenaufgaben

- 1 Ein Bäcker treibt regelmäßig Sport und hat daher einen erhöhten Energiebedarf von täglich 14 000 kJ. Der Energiebedarf sollte durch Eiweiß, Fett und Kohlenhydrate im Verhältnis 1:2:5 gedeckt werden. Wie viel g der einzelnen Nährstoffe sollte der Bäcker täglich zu sich nehmen?
- 2 Der Nährstoffgehalt von 100 g Sandkuchen beläuft sich auf 59 g Kohlenhydrate, 22 g Fett und 12 g Eiweiß.

Berechnen Sie den Energiegehalt eines Sandkuchens, der 350 g wiegt. (Energiewerte für Kohlenhydrate, Fette und Eiweiß → Seite 187.)

- 3 Ein Bäcker isst bei einer Party 125 g Haselnüsse. Berechnen Sie den Energiegehalt der Nüsse in kJ und kcal. Die Nüsse enthalten 18 % Eiweiß, 14 % Kohlenhydrate und 56 % Fett. 1 kcal entspricht 4,2 kJ.

Belegen von Thekenblechen und Tablettis

Die Waren müssen so auf Thekenbleche und Tablettis gelegt werden, dass sie gut sichtbar sind und schön aussehen. Insgesamt sollen die Tablettis platzsparend belegt werden, dass möglichst viele Waren daraufpassen. Beim Belegen dürfen die Waren nicht beschädigt werden.

Gebäcke in Reihen, nebeneinander belegen

Lockere, druckempfindliche Waren sowie Erzeugnisse mit Füllungen oder Obst auf der Oberfläche, werden nebeneinander aufgelegt, damit sie nicht beschädigt werden, z. B. Berliner, Bienenstich, Blätterteig- und Plundergebäcke sowie Desserts. Die Gebäcke werden in geraden Reihen direkt nebeneinander gelegt.



Gefüllte Blätterteigstückchen nebeneinander gelegt



Erdbeer-Plundergebäcke nebeneinander gelegt

Gebäcke in Reihen fächerartig aneinanderlegen

Stabile Gebäcke, z. B. Plunderhörnchen, Croissants, Plunderschnecken, Florentiner, Nussbeugel, werden fächerartig, d. h. leicht schräg aneinander in Reihen aufgelegt, sodass jedes Gebäckstück sichtbar ist. Diese Methode ist platzsparend und die Gebäcke kommen gut zur Geltung.

Zu beachten ist dabei:

- Die verschiedenen Gebäcke liegen in geraden Reihen direkt nebeneinander.
- Die Gebäcke einer Reihe schräg aneinanderlehnen, sodass die einzelnen Gebäcke immer noch gut sichtbar sind. Die Gebäcke dabei nicht zu schräg stellen, da sie sonst zu sehr verdeckt sind.
- Die Abstände der einzelnen Gebäcke sind dabei wie bei einem Fächer exakt gleich. Nur so wirkt die Belegung gleichmäßig und nicht abgehackt oder unterbrochen.



Fächerartig gelegte Plundergebäcke

Belegen von Gebäcken in Hörnchenform

Gebäcke in Hörnchenform, z. B. Nussbeugel und Schokoladenbögen aus Spritzmürbeteig, werden fächerartig gelegt. Dabei können die Enden nach oben oder nach unten aufgelegt werden oder abwechselnd eine Reihe mit den Enden nach oben und eine Reihe mit den Enden nach unten, sodass ein Formenkontrast entsteht.



Fächerartig gelegte Gebäcke in Hörnchenform



Schäden, die beim Stapeln entstehen

Nur stabile Waren dürfen übereinandergelegt werden. Zerdrückte Backwaren und beschädigte Gebäckoberflächen sowie Garnierungen dürfen im Fachgeschäft nicht vorkommen. Beispiele für Schäden, die beim Stapeln entstehen:



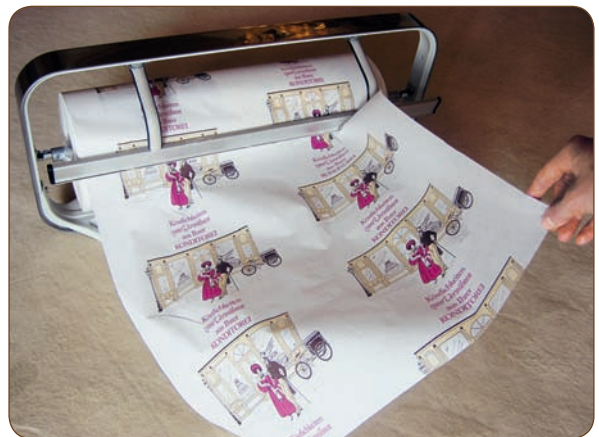
Zu große und zu kleine Tüte

Verpackungsmaterial für die Bäckereierzeugnisse

Material	Eigenschaften und Verwendung
Papiertüten	Sie sind luftdurchlässig.
Beschichtete Papiertüten	Sie sind fettabweisend und weichen deshalb nicht durch. Für Gebäcke mit fettiger Oberfläche, z. B. Siedegebäcke wie Berliner.
Rollenpapier auf einer Abreißrolle	Abreißbares luftdurchlässiges Verpackungspapier für Hohlpakete, z. B. für Torten und Desserts.
Seidenpapier (Bäckerseide)	Es ist weiches, luftdurchlässiges, in Bögen geschnittenes Papier zum Verpacken von Broten.
Pappteller	Es sind rechteckige Tablett (Teller) aus stabiler Pappe, die in verschiedenen Größen im Handel sind. Darauf werden Torten, Desserts und druckempfindliche Feine Backwaren gelegt.
Pergaminpapier	Es ist wasser- und fettundurchlässiges Papier zur Trennung zwischen Tortenstücken und Desserts. Diese durchscheinenden Papiere sind praktischerweise schon in der Größe für Tortenstücke geschnitten.
Papierfalttaschen	Es sind Papiertragetaschen aus stabilem weißem Papier mit verstärktem Henkel.
Tortenschachteln	Es sind faltbare Kartons in Tortengröße.



Papiertüte, Papierfalttüte, fettabweisende Tüte, Baguettetüte



Abreißen eines Rollenpapiers

Anfassen der Waren beim Verpacken

Aus hygienischer Sicht können allgemein Backwaren mit trockener, fester Kruste wie Kleingebäcke und Brote mit bloßen Händen angefasst werden. Die Hände einer Verkäuferin sind stets sauber und werden den gesamten Arbeitstag über häufig gewaschen. Dünne, eng anliegende Plastikhandschuhe sollten nicht über Stunden getragen werden. Die Hände schwitzen und die Haut weicht auf, sodass es zu Hautschädigungen kommen kann.

Für Feine Backwaren, z. B. Gebäckstückchen und Schnitten auf Blechen, sowie Torten und Desserts werden immer Gebäckzange, Gebäckheber (Winkelpalette) bzw. Tortenmesser verwendet.

Diese Bäckereierzeugnisse werden grundsätzlich nicht mit den Fingern berührt.

Berufliche Handlung

Immer mehr Menschen leiden an Übergewicht, Lebensmittelallergien sowie Lebensmittelunverträglichkeiten und an Diabetes mellitus. Ihre Bäckerei plant eine Erweiterung der Brot- und Snackangebote für diese Zielgruppen, um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden und um neue Kunden zu gewinnen.

Ernährung

- 1 Stellen Sie die Grundlagen einer ausgewogenen und gesunden Ernährung zusammen.
- 2 Viele Menschen klagen über ernährungsbedingte Gesundheitsstörungen. Erklären Sie, wie Übergewicht und Untergewicht vermieden werden können.
- 3 Nennen und erläutern Sie die häufig vorkommende Lebensmittelunverträglichkeit, die durch die Aufnahme von Gluten ausgelöst wird.
- 4 Zählen Sie Lebensmittel auf, die oft Allergien auslösen.
- 5 Beschreiben Sie die Ursachen und Ernährungsgrundlagen bei Diabetes mellitus.

Auswahl der Bäckereierzeugnisse

- 6 Ergänzen Sie folgende Tabelle, nachdem Sie diese auf ein Blatt Papier übertragen haben.

Gesundheitsstörungen oder Krankheiten	Geeignete Brote und Snacks
Übergewicht	
Lebensmittelallergien	
Zöliakie	
Diabetes mellitus	

- 7 Machen Sie Vorschläge für drei neue Brote und zwei neue Snacks, die für möglichst viele der Zielgruppen geeignet sind.

Marketing

- 8 Erläutern Sie allgemein, was Marketingziele sind.
- 9 Nennen Sie Marketingmaßnahmen, die eine Bäckerei ergreifen muss, um die Marketingziele zu erreichen.

Verkaufsförderung

- 10 Erklären Sie, wie Bäckereierzeugnisse in den Regalen und in der Verkaufstheke optimal präsentiert werden können.
- 11 Die Sortimentserweiterung soll durch Werbemaßnahmen bekannt gemacht werden. Wählen Sie drei Maßnahmen aus und begründen Sie Ihre Auswahl.

- 12 Formulieren Sie die Grundsätze beim Plakatschreiben sowie die Einteilung und die Schriftgrößen, die sowohl für die Gestaltung per Hand als auch für die Gestaltung per Computer gelten.
- 13 Entwerfen Sie ein Werbeplakat für den Laden, auf dem Sie die neuen Brote oder Snacks vorstellen.

Das Verkaufen


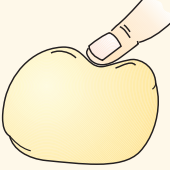

- 14 Der Erfolg der Sortimentserweiterung hängt nicht nur von den neuen Produkten ab, sondern auch vom Verkaufspersonal. Nennen Sie die Eigenschaften, die eine Fachverkäuferin haben sollte.
- 15 Erklären Sie, wie eine Verkäuferin durch die non-verbale Ausdrucksweise und mit der Sprache die Sympathie der Kunden gewinnt.
- 16 Ein an Diabetes mellitus erkrankter Kunde wünscht ein Brot und einen Snack. Beschreiben Sie den Verkaufsvorgang von der Begrüßung, über das Empfehlen und Beraten, bis hin zum Kassieren und der Verabschiedung.
- 17 Wählen Sie für Brote, Brötchen, Snacks und Feine Backwaren jeweils geeignete Verpackungsmaterialien aus.

Rechtliche Vorschriften

- 18 Für eine neue Brotsorte schlägt eine Kollegin den Namen „echtes Hamburger Fitnessbrot“ vor. Diskutieren Sie, ob dies zulässig ist und nennen Sie die Bestimmungen der Leitsätze.
- 19 Alle im Laden und im Schaufenster angebotenen Bäckereierzeugnisse müssen mit dem Preis ausgezeichnet werden. Schreiben Sie zwei Preisschilder für ein 1-kg-Brot und ein Stück Gemüsepizza, die den Bestimmungen der Preisangabenverordnung entsprechen.
- 20 Glutenfreies Brot bieten Sie in Fertigpackungen an. Zählen Sie auf, welche Angaben gemäß der Lebensmittelkennzeichnungs-Verordnung auf Fertigpackungen erfolgen müssen.
- 21 Ein Diabetiker wünscht spezielles Diabetikerbrot. Sie erklären ihm, warum Sie keine speziellen Diabetikererzeugnisse anbieten.

Ermitteln der Gärreife

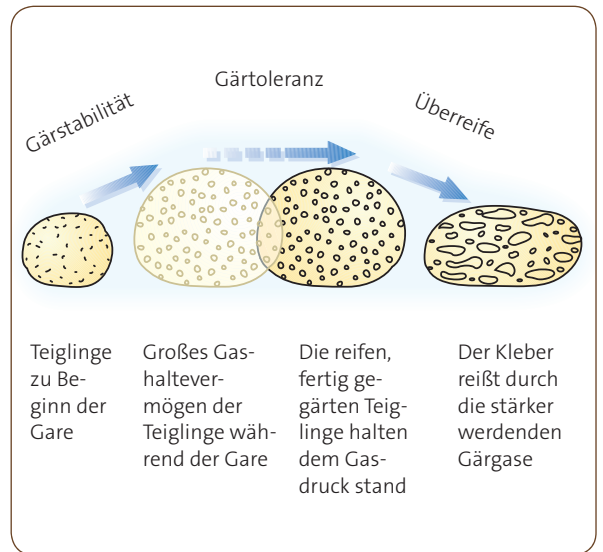
Die Gärreife bei der Gare wird durch Abtasten der Teiglinge mit den Fingern ermittelt. Eine ungefähre Beurteilungshilfe ist die Größe des Volumens der Teiglinge.

<p>Zu geringe Gare</p> <ul style="list-style-type: none"> • noch zu starker Widerstand der Teiglinge • zu runde Form und zu kleines Volumen der Teiglinge 	
<p>Richtige Gare = optimale Gärreife</p> <ul style="list-style-type: none"> • lockerer Teig mit leichtem Widerstand beim Abtasten • der Teig ist beim Abtasten elastisch • schöne Form und großes Volumen der Teiglinge 	
<p>Zu volle Gare</p> <ul style="list-style-type: none"> • geringer Widerstand beim Abtasten, die Teiglinge neigen dabei fast zum Einfallen • der Fingerabdruck bleibt beim Abtasten sichtbar • zu flache Form der Teiglinge 	

Gärstabilität und Gärtoleranz der Teige

Gärstabile und gärtolerante Teige verbessern die Qualität der Backe und gewährleisten ein großes Volumen sowie ein schönes Aussehen der Backwaren.

Ein Vorteig und eine ausreichend lange Teigruhe verbessern die Gärstabilität und Gärtoleranz der Hefeteige.



LF
4

Gärstabilität	Gärtoleranz
<p>Die Gärstabilität ist das Gashaltevermögen der Hefeteige bei der Gare.</p> <p>Gärstabile Hefeteige haben einen sehr dehnbaren, stabilen Kleber, der eine große Menge der Gärgase festhalten kann und nur wenige Gärgase gehen nach außen an die Luft verloren.</p>	<p>Die Gärtoleranz ist der Zeitraum, in dem die Teiglinge bei optimaler Gärreife dem Druck der Lockerungsgase standhalten (ihn erdulden, tolerieren) können und die Teiglinge nicht vergären.</p> <p>Die Gärtoleranz ist überschritten, wenn der Kleber um den meisten Poren reißt. Ein Großteil der Gärgase geht in Luft über und die Teiglinge fallen durch die Übergare zusammen.</p>




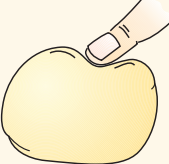

Rohrnodeln vor der Gare



Gärreife Rohrnodeln

Ermitteln der Gärreife

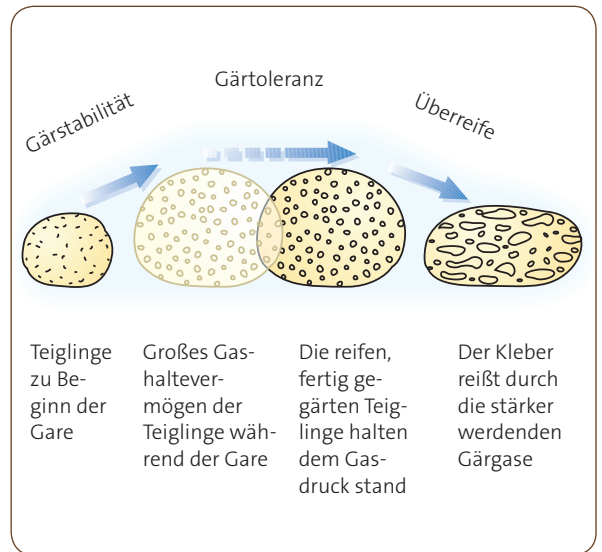
Die Gärreife bei der Gare wird durch Abtasten der Teiglinge mit den Fingern ermittelt. Eine ungefähre Beurteilungshilfe ist die Größe des Volumens der Teiglinge.

<p>Zu geringe Gare</p> <ul style="list-style-type: none"> • noch zu starker Widerstand der Teiglinge • zu runde Form und zu kleines Volumen der Teiglinge 	
<p>Richtige Gare = optimale Gärreife</p> <ul style="list-style-type: none"> • lockerer Teig mit leichtem Widerstand beim Abtasten • der Teig ist beim Abtasten elastisch • schöne Form und großes Volumen der Teiglinge 	
<p>Zu volle Gare</p> <ul style="list-style-type: none"> • geringer Widerstand beim Abtasten, die Teiglinge neigen dabei fast zum Einfallen • der Fingerabdruck bleibt beim Abtasten sichtbar • zu flache Form der Teiglinge 	

Gärstabilität und Gärtoleranz der Teige

Gärstabile und gärtolerante Teige verbessern die Qualität der Gebäcke und gewährleisten ein großes Volumen sowie ein schönes Aussehen der Backwaren.

Ein Vorteig und eine ausreichend lange Teigruhe verbessern die Gärstabilität und Gärtoleranz der Hefeteige.



LF
4

<p>Gärstabilität</p>	<p>Gärtoleranz</p>
<p>Die Gärstabilität ist das Gashaltevermögen der Hefeteige bei der Gare.</p> <p>Gärstabile Hefeteige haben einen sehr dehnbaren, stabilen Kleber, der eine große Menge der Gärgase festhalten kann und nur wenige Gärgase gehen nach außen an die Luft verloren.</p>	<p>Die Gärtoleranz ist der Zeitraum, in dem die Teiglinge bei optimaler Gärreife dem Druck der Lockerungsgase standhalten (ihn erdulden, tolerieren) können und die Teiglinge nicht vergären.</p> <p>Die Gärtoleranz ist überschritten, wenn der Kleber um den meisten Poren reißt. Ein Großteil der Gärgase geht in Luft über und die Teiglinge fallen durch die Übergare zusammen.</p>



Rohrnodeln vor der Gare



Gärreife Rohrnodeln

Quellung von Vollkornmehlen

Vollkornhefeteige benötigen wegen der stark quellenden Ballaststoffe 150 bis 200 g mehr Flüssigkeit auf 1 kg Vollkornmehl als andere Hefeteige.

Damit die Ballaststoffe der Getreideschalen Zeit zum Quellen der hohen Flüssigkeitsmenge haben, sind folgende Punkte bei der Teigherstellung zu beachten:

- Vollkornhefeteige mit Vorteig herstellen.
- Vollkornhefeteige benötigen bei der Teigherstellung eine lange Mischzeit (Langsamgang) von mindestens sechs Minuten.
- Eine Teigruhe von ca. 30 Minuten ist erforderlich.



Vollkornhefetzopf

Rezeptbeispiel: Vollkornhefeteig für Hefezöpfe

Vorteig:

500 g Weizenvollkornmehl
500 g Vollmilch
60 g Hefe

1 060 g Vorteig

Teigausbeute: 200
Teigtemperatur: 26 °C
Stehzeit: ca. 50 Minuten

Hauptteig:

1 060 g Vorteig
500 g Weizenvollkornmehl
100 g Vollmilch
120 g Zucker oder Honig
150 g Butter
100 g Vollei (2 Stück)
10 g Salz
Zitronen- und Vanillearoma
200 g Sultaninen

2 240 g Teiggewicht

Knetzeit: 6 Minuten Langsamgang
6 Minuten Schnellgang
Teigruhe: ca. 30 Minuten

Die Verarbeitung zu Zöpfen erfolgt wie beim mittelschweren Hefeteig auf → Seite 272 ff. beschrieben.

LF
4

Fehler der Hefeteiggebäcke

Gebäckfehler	Ursachen
Hefeteiggebäcke haben ein zu kleines Volumen und eine kleinporige, geringe Lockerung	zu kurze Gärzeit
Hefeteiggebäcke sind zu flach und breitgelaufen	zu lange Gärzeit
Große Hefeteiggebäcke wie Hefezöpfe, Rosinenstuten und Pinzas haben in der Krume einen speckigen, ungelockerten Streifen	Die Gebäcke wurden zu kurz gebacken, sodass die noch zu weichen Poren zusammenfallen.
Hefeteiggebäcke der Blechkuchen sind zu grobporig und etwas trocken	zu lange Gärzeit der Hefeteige Der Hefeteig sollte bei knapper Gare belegt und gebacken werden.
Blechkuchen haben starke Wölbungen an der Oberfläche	<ul style="list-style-type: none"> • Der Hefeteig wurde auf dem Blech nicht gestippt. • In die Wölbungen wurde beim Backen nicht mit einem spitzen Messer eingestochen, damit die Gase entweichen können.

Bestimmungen der Leitsätze

- **Braune Lebkuchen** müssen auf 100 Teile Mehl mindestens 50 Teile Zuckerarten enthalten.
- **Honiglebkuchen** sind Braune Lebkuchen, bei denen mindestens die Hälfte der Zuckerarten Honig sein muss.

Rezeptbeispiele: Honiglebkuchenteig**Grundteige:**

750 g Weizenmehl, Type 812 oder 1050	750 g Weizenmehl, Type 812 oder 1050
250 g Roggenmehl, Type 997 oder 1150	250 g Roggenmehl, Type 997 oder 1150
1 000 g Honig	500 g Honig
2 000 g Grundteig	400 g Farinzucker (brauner Zucker)
	100 g Wasser
	2 000 g Grundteig

Lebkuchenteig:

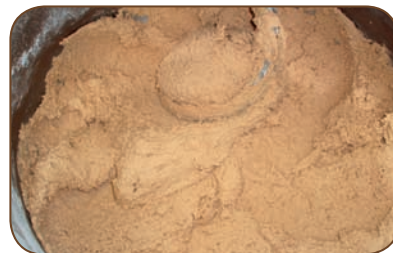
2 000 g Grundteig
40 g Lebkuchengewürz
10 g Hirschhornsalz (1% der Mehlmenge)
5 g Pottasche (0,5% der Mehlmenge)
2 055 g Lebkuchenteig

Herstellung eines Grundteigs

- Den Honig auf ca. 70 °C erhitzen, damit sich die Zuckerkrystalle lösen. Den Honig nicht zu stark erhitzen, da bei über 80 °C die Aromastoffe verloren gehen.
- Den Honig auf ca. 35 °C abkühlen lassen. Der Honig darf nicht wärmer als mit 40 °C verarbeitet werden, da sonst die Eiweißstoffe des Mehls geschädigt werden.
- Das Mehl mit dem Honig intensiv zu einem Teig kneten, im Spiralknetzer 4 Minuten im Langsamgang und 3 Minuten im Schnellgang.

Wird ein Teil des Honigs durch Zuckerarten ersetzt, werden die Zuckerarten im Wasser gelöst und mit dem Honig erhitzt.

Werden nur Zuckerarten ohne Honig verwendet, dann werden die Zuckerarten im Wasser gelöst und in flüssiger Form verarbeitet. Der Teig ist sehr wasserarm, sodass sich die Zuckerkrystalle ohne Wasser nicht lösen könnten.

*Honig erhitzen**Abgekühlten
Honig mit dem
Mehl verkneten**Fertig gekneteter
Grundteig***Lagern des Grundteigs**

Den Grundteig in einem kühlen Raum lagern. Dabei wird er in einen gut verschließbaren Behälter gegeben, damit der Teig nicht austrocknet.

Die Stehzeit des Grundteigs ist erforderlich, weil sich dabei das Mehl und der Honig bzw. die Zuckerarten intensiv binden und so ein glatter Teig entsteht.

Je nach Stehzeit werden zwei Grundteigarten unterschieden:

- **Lagerteig:** Der Grundteig wird in etwa ein bis vier Monate gelagert.
- **Frischteig:** Der Grundteig wird ein bis drei Tage gelagert. In dieser Zeit erhält der Grundteig die nötige Bindung, damit er ausrollfähig wird.

Der Lebkuchenteig kann wegen des hohen Zuckeranteils während der Lagerung nicht verderben. Das Verhältnis von Mehl zu Honig bzw. Zucker ist in etwa 1:1.

Empfehlenswert ist die Herstellung eines Lagerteigs.

Fertig gekneteten Weizenteig erkennt man daran, dass

- die Teigoberfläche glatt ist und
- der Teig beim Anfassen mit etwas Mehl an der Hand kaum noch klebt.

Diese Weizenteige sind gut zu verarbeiten und haben ein hohes Gashaltvermögen.



Fertig gekneteter Weizenteig

Die Misch- und Knetzeit der Weizenteige wird vor der Teigbereitung an der Knetmaschine eingestellt. Die Knetzeiten sind für verschiedene Weizenteige unterschiedlich.

Fehler durch falsch geknetete Weizenteige

Zu gering geknetete Teige sowie auch überknetete Teige ergeben Fehler.

LF
5



Unterkneteter, richtig gekneteter und überkneteter Weizenteig



Gebäcke aus unterknetetem, richtig geknetetem und überknetetem Teig

	Zu gering gekneteter Weizenteig (unterkneteter Weizenteig)	Zu lange gekneteter Weizenteig (überkneteter Weizenteig)
Auswirkungen	<ul style="list-style-type: none"> • keine ausreichende Kleberbildung • ungenügende Mehluquellung 	die Kleberstruktur wird geschädigt, so dass gebundenes Wasser wieder frei wird
Teigoberfläche	raue Oberfläche	glänzend feuchte Teigoberfläche
Teigbeschaffheiten	kurzer, nicht elastischer Teig	breitreibender Teig mit schlechtem Stand
Gebäckfehler	<ul style="list-style-type: none"> • geringes Gebäckvolumen • mangelhafter, nicht ausgeprägter Ausbund • grobporige Krume 	<ul style="list-style-type: none"> • etwas kleineres Gebäckvolumen • verschwommener, nicht ausgeprägter Ausbund • geringere Frischhaltung der Gebäcke

Mehltemperatur bei der Teigherstellung

Die Mehltemperatur sollte bei der Verarbeitung 20 bis 24 °C betragen.

Eine kühlere Mehltemperatur wirkt sich nachteilig aus:

- Zu kühle Mehle haben eine geringe Wasseraufnahmefähigkeit, da kaltes Mehl schlecht quellfähig ist. Dadurch verringert sich die Teigausbeute.
- Diese Backwaren altern schneller wegen des geringeren Wasseranteils der Teige und der schnelleren Entquellung der Stärke (Retrogradation), da die Wasserbindung geringer ist.

Mehle grundsätzlich vor dem Verarbeiten sieben.

Mehle aus dem Mehlsilo laufen bei der Entnahme automatisch durch ein Sieb in die Knetmaschine. Mehle aus dem Mähwagen und aus dem Mehlsack müssen mit dem Handsieb gesiebt werden.

Durch das Sieben wird das Mehl gelockert und kann somit mehr Wasser binden. Die Vorteile sind eine

- höhere Teigausbeute,
- längere Frischhaltung der Gebäcke.

Krumenfehler

Brötchenfehler		Ursachen
1	<ul style="list-style-type: none"> • unelastische und zu feuchte Krume • Die Krume ist schlecht schnitt- und bestreichfähig und ballt sich beim Schneiden und Bestreichen zusammen 	<ul style="list-style-type: none"> • zu weicher Teig • zu kurze Backzeit
2	große Hohlräume in der Krume, vor allem bei gestüpfelten und gedrückten Brötchen, unter der Druckstelle	<ul style="list-style-type: none"> • zu früh gestüpfelt oder gedrückt, bei zu kurzer Vorgare und somit zu geringer Lockerung des Teigs • zu kurze Gärzeit
3	ungleichmäßige Porung der Krume, die somit etwas trocken und leer im Geschmack ist	<ul style="list-style-type: none"> • zu weicher Teig • zu viel Hefe im Teig • zu lange Gärzeit
4	zu kleine und dichte Porung und somit zu gering gelockerte Krume (zu kleines Volumen)	<ul style="list-style-type: none"> • zu fester Teig • zu kurze Knetzeit • zu kurze Gärzeit



Prüfmerkmale der DLG für Kleingebäck

Bei der Beurteilung süßer und pikanter Kleingebäcke durch die DLG werden u. a. folgende Kriterien herangezogen:

Form, Aussehen

- zu ungleichmäßige, flache, runde, gekrümmte Form
- kleines, großes Volumen
- aufgeplatzter Schluss
- schlecht haftende Bestreung
- zu ungleichmäßiger, schmaler, breiter, tiefer, hochgezogener, verschwommener, nicht artgemäßer Ausbund
- zu viel bestreut, zu ungleichmäßig bestreut
- faltiger, hohler, breiter, unsauberer Boden

Oberflächen-, Krusteneigenschaften

- zu ungleichmäßige, helle, dunkle Bräunung
- stumpfe Oberfläche
- zu ungleichmäßige, dünne, dicke, verbrannte, abgelöste, abgesplitterte Kruste
- Sprenkel/Flecken, Blasen, Schrumpffalten
- verbrannter Boden
- rissige, harte, zähe, weiche Kruste
- beeinträchtigte Rösche

Lockerung, Krumenbild

- zu ungleichmäßige, geringe, übermäßige, nicht artgemäße Lockerung
- Hohlräume
- zu ungleichmäßige, nicht artgemäße Krumenfarbe

Struktur, Elastizität

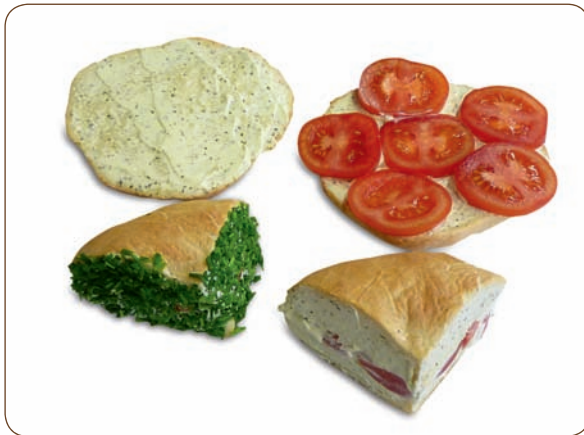
- krümelt beim Schneiden
- geschwächte Krumenelastizität
- trockene, straffe, klebende, feste Krume

Geruch

- wenig aromatisch, aromaarm
- Nebengeruch, Fremdgeruch
- hefig, gärig
- dumpf/muffig

Geschmack

- wenig aromatisch, aromaarm, fade
- sauer/herbsauer, salzig, süß, bitter
- überwürzt
- hefig, gärig
- Nebengeschmack, Fremdgeschmack
- alt, ranzig, dumpf/muffig



Tomaten-Sandwich

Verkauf von belegten Snacks und Sandwiches

- Snacks sollen in einer gekühlten Snacktheke im Laden angeboten werden, damit sie ihr frisches Aussehen nicht verlieren.
- Belegte Snacks sollen nach dem Belegen höchstens zwei Stunden im Verkauf sein. Danach sollen wieder neue Snacks belegt werden, sodass sie den ganzen Tag über frisch angeboten werden.
- Die belegten Snacks beim Verkauf nicht mit bloßen Händen anfassen, sondern z. B. mit einer Serviette.
- Den belegten Snack auf einen stabilen Pappteller legen und mit einer Serviette in einer Tüte verpacken. Beschichtete, fettabweisende Tüten sind vorteilhaft.

Fehler bei belegten Snacks und Sandwiches

Fehler	Ursachen
Teile des Belages der belegten Snacks sind nicht sichtbar.	Beläge wurden direkt übereinandergelegt.
Teile des Belages der belegten Snacks fallen beim Anfassen des Snacks leicht heraus.	Die Beläge wurden zu weit vom Gebäckrand nach außen gelegt.
Tomaten-, Gurken-, Eierscheiben u. a. sind zu dick, zu dünn oder ungleichmäßig dick im Snack.	Die Scheiben wurden unordentlich geschnitten.
Der Gebäckkruste der belegten Snacks fehlt die gewünschte Rösche und sie ist weich.	Die Gebäcke waren beim Belegen nicht frisch.

Fehler	Ursachen
Der Lollo bionda und das Gemüse sind welk und die Wurst, der Schinken und Käse trocken. Die Beläge sind unansehnlich.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Beläge waren beim Belegen nicht mehr frisch. • Die Snacktheke ist nicht gekühlt.
Die Gebäcke der Snacks und Sandwiches sind durchweicht.	Die belegten Snacks und Sandwiches stehen schon zu lange in der Snacktheke.

Wraps

Wrap heißt übersetzt „einwickeln, verpacken“. Den Namen erhielten diese Snacks aufgrund ihrer Herstellung. Wraps sind gefüllte, aufgerollte Fladen. Sie werden üblicherweise in der Snacktheke kalt angeboten, werden im Café aber auch manchmal warm serviert.



Wraps im Verkauf

Als Basis werden hauptsächlich dünne „Tortillafladen“ aus weichen Weizenteigen gebacken.

Rezeptbeispiel: Tortillafladen

- 1000 g Weizenmehl, Type 405 oder 550
- 750 g Wasser, kalt
- 150 ml Öl
- 10 g Salz

1910 g Teig

Die Zutaten zu einem weichen, glatten Teig kneten
Teigruhe: ca. 30 Minuten

Geringe Lockerung der Roggenteige

Der Kleber in Weizenteigen ist dehnbar und kann somit die Gärgase zu Poren festhalten, sodass Weizengebäcke gut gelockert sind und ein großes Gebäckvolumen erhalten. Roggenteige können durch den fehlenden Kleber die Gärgase nur zu kleinen Poren festhalten. Roggengebäcke sind deshalb nur gering gelockert und haben ein kleineres Gebäckvolumen.

Roggengebäcke im Vergleich zu Weizengebäcken

- Roggengebäcke haben ein kleineres Volumen.
- Roggengebäcke besitzen eine kleinere und engere Porung.
- Roggengebäcke haben einen kräftigeren Geschmack, hauptsächlich durch den Säureanteil.
- Roggengebäcke haben eine dunklere Krume.
- Roggengebäcke halten länger frisch.

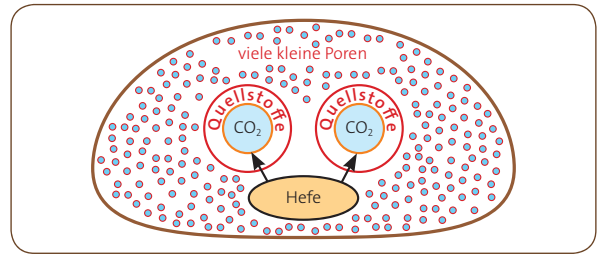


Roggenbrot und Weizenbrot

Lockerung der Roggenteige und Roggengebäcke

Festhalten der Gärgase im Roggenteig

Die Eiweißstoffe, Schalentteile und Pentosane des Roggenmehls quellen das Teigwasser im Roggenteig und werden zu klebrigen Quellstoffen. Diese Quellstoffe können bei der Gare der Roggenteige die Gärgase schwach festhalten, sodass viele kleine Poren im Teig entstehen.



Vorgänge während der Gare im Roggenteig

Festhalten der Lockerungsgase beim Backen

- Durch die Backhitze im Ofen geben Quellstoffe des Roggenteigs das gebundene Wasser ab, das nun von der Stärke des Roggenmehls aufgenommen wird. Es bildet sich dadurch ein leicht dehnbares Stärkegel.
- Die Lockerungsgase in den kleinen Poren des Roggenteigs dehnen sich durch die Hitze im Backofen aus.
- Das Stärkegel kann die sich ausdehnenden Gase festhalten, sodass sich die Poren leicht vergrößern. Roggengebäcke erhalten dadurch eine kleine Porung, aber eine ausreichende Lockerung.

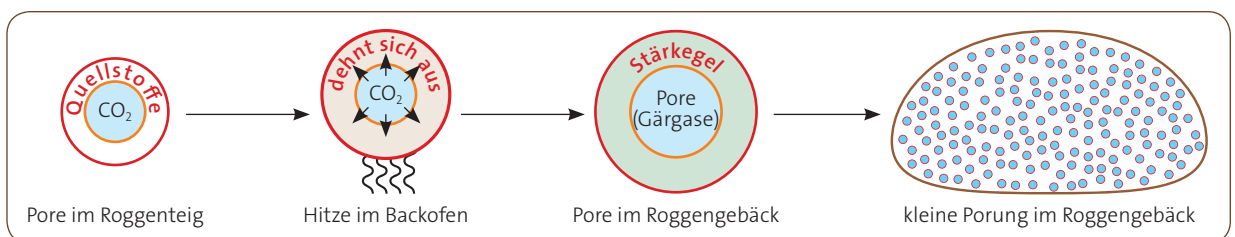
Säuerung roghenhaltiger Teige

Roggenteige ohne Säuerung

Roggenmehle besitzen sehr viele Stärke abbauende Enzyme, die Amylasen. Diese würden bei der Teigruhe, im Gärraum und zu Beginn des Backens zu viel Stärke zu Malzzucker abbauen. So würde beim Backen zu wenig Stärkegel zum Festhalten der Lockerungsgase übrig bleiben. Die Folgen wären eine ungenügende Lockerung, eine feuchte und schlecht verdauliche Krume sowie ein zu kleines Volumen der roghenhaltigen Brote.



Roggenbrot ohne Säuerung



Vorgänge beim Backen von Roggenteig

LF
7

27.8 Brotfehler

Brotfehler sind alle Abweichungen von der optimalen Qualität der jeweiligen Brotsorte. Die Fehler werden meistens bei der Herstellung verursacht.

Brotfehler können die verschiedensten Ursachen haben. Fachkräfte sollen die Ursachen der Brotfehler erkennen und bestimmte Maßnahmen dagegen treffen.

Brotfehler werden wie folgt unterteilt:

- Fehler des Brotgeschmacks
- Fehler der Brotform
- Fehler der Brotkruste
- Fehler der Krume

Häufige Brotfehler

Fehler des Brotgeschmacks

Geschmackliche Brotfehler sind schwerwiegende Fehler.

Brotfehler	Ursachen
zu fader Brotgeschmack	<ul style="list-style-type: none"> • zu geringe Teigsäuerung • zu wenig Salz im Teig • zu kurze Backzeit
zu saurer Brotgeschmack	<ul style="list-style-type: none"> • bei zu kühl oder zu langer Stehzeit des Sauerteigs bildet sich zu viel Essigsäure • zu hoher Sauerteiganteil

Fehler der Brotform

Brotfehler	Ursachen
<ul style="list-style-type: none"> • zu runde Brotform • zu kleines Volumen 	<ul style="list-style-type: none"> • zu fester Teig • zu wenig Gare = zu kleine Porung • zu hohe Anbacktemperatur
<ul style="list-style-type: none"> • zu flache Brotform 	<ul style="list-style-type: none"> • zu weicher Teig • zu geringe Teigsäuerung • zu lange Gare (Übergare) • zu niedrige Anbacktemperatur

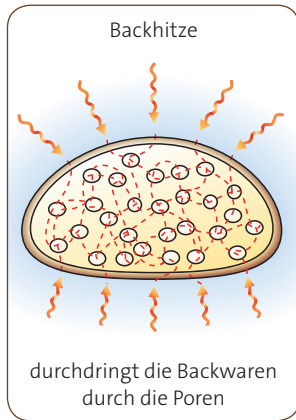
Fehler der Brotkruste

Brotfehler	Ursachen
zu helle und zu dünne Kruste und somit fehlende Rösche und geringer Geschmack 	<ul style="list-style-type: none"> • zu niedrige Backtemperatur • zu kurze Backzeit
zu dunkle Kruste, die deshalb leicht bitter schmeckt 	<ul style="list-style-type: none"> • zu hohe Backtemperatur • zu lange Backzeit
aufgeplatzte Seitenkruste, zu dünne Seitenkruste 	Brote wurden zu eng, mit nicht genügend Seitenabstand, in den Ofen geschoben
aufgeplatzter Schluss an der Bodenkruste des Brotes 	<ul style="list-style-type: none"> • zu fester Teig • zu wenig Gare • zu viel Mehl beim Aufarbeiten des Brotteiglings in den Schluss eingewirkt
rissige Kruste 	<ul style="list-style-type: none"> • zu fester Teig • zu wenig Gare • Brotteiglinge ohne Schwaden in den Ofen geschoben

29.2 Vorgänge beim Backen (Backprozess)

Beim Backen gelangt die Backhitze von der Teigoberfläche in das Innere der Teiglinge. Wasser ist dabei ein guter Wärmeleiter. Hauptsächlich dringt die Wärme durch die Poren nach innen.

Ungelockerte Teiglinge können deshalb nicht ausbacken, sie bräunen nur an der Oberfläche und bleiben im Inneren klebrig und schlecht verdaulich.



Backen der Teiglinge zu Gebäcken

Der Backprozess wird in drei Abschnitte unterteilt:

- Ofentrieb
- Krumbildung
- Krustenbildung

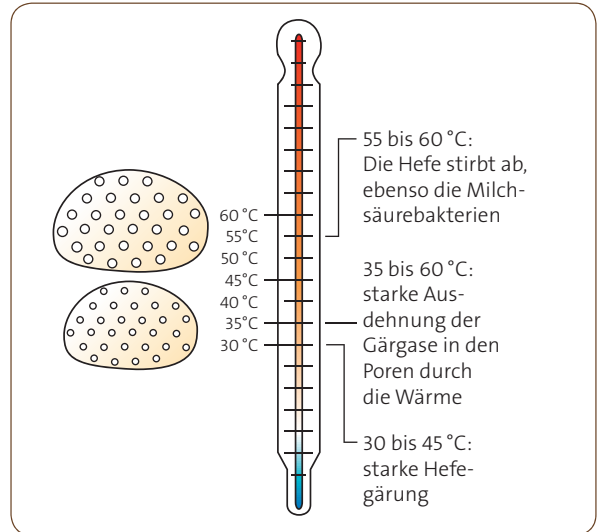
Ofentrieb



Ofentrieb

Beim Ofentrieb vergrößert sich das Volumen der Teiglinge sofort nach dem Einschleusen in den Backofen. Nach dem Ofentrieb sind das endgültige Gebäckvolumen und die Größe der Porung erreicht.

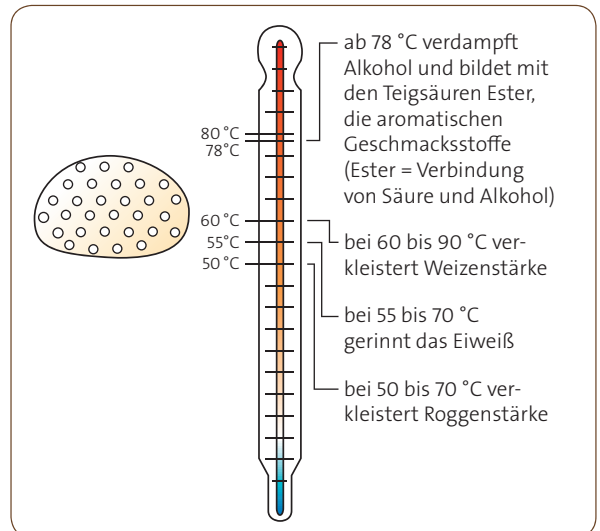
Die Teiglinge haben nach der Gare eine Temperatur von ca. 30 °C. Durch die Backhitze erhöht sich die Temperatur in den Teiglingen zunehmend. Dabei entsteht eine starke Hefegärung und durch die Wärme dehnen sich die Gär-gase in den Poren aus. Dadurch kommt es zu einer deutlichen Volumenvergrößerung der Teiglinge. Die Teighaut muss dabei feucht und somit elastisch bleiben, damit sie dem Gasdruck nachgeben kann.



Auswirkungen beim Ofentrieb

Krumbildung

Bei der Krumbildung wird aus dem klebrigen Teiginneren durch die Backhitze eine verdauliche, schnitt- und bestreichfähige Krume, die aromatisch schmeckt.



Entstehung der Krume

Bei ca. 60 °C ist der Ofentrieb abgeschlossen, weil sich die Teigstruktur verfestigt hat und deshalb eine Volumenvergrößerung der Teiglinge nicht mehr möglich ist. Die Krumbildung beginnt, indem die Eiweiße gerinnen und die Stärke verkleistert.

Sonnenblumenkernbrot

Rezeptbeispiel: Sonnenblumenkernbrot – Roggenmischbrot mit Detmolder Einstufenführung

Gesamtmahlerzeugnis: 10 kg, davon

- 6 000 g Roggenmehl
- 4 000 g Weizenmehl

40 % des Gesamtroggenmehls werden versäuert
 ± 2 400 g Roggenmehl im Sauerteig.
 Anstellgutmenge: 48 g ± 2 % vom Sauerteigmehl
 Sonnenblumenkerne: 800 g (8 %)

Sauerteig:

48 g Anstellgut
 2 400 g Roggenmehl, Type 1150
 1 920 g Wasser

4 368 g Sauerteig
 –48 g Anstellgut

4 320 g Sauerteig

Teigausbeute: 180
 Teigtemperatur: 24 bis 28 °C
 Stehzeit: 15 bis 24 Stunden

Quellstück:

800 g Sonnenblumenkerne
 800 g Wasser

1 600 g Quellstück

Wassertemperatur: ca. 30 °C
 Stehzeit: 2 bis 3 Stunden

Brotteig:

4 320 g Sauerteig
 1 600 g Quellstück
 3 600 g Roggenmehl, Type 1150
 4 000 g Weizenmehl, Type 1050
 4 680 g Wasser
 200 g Hefe
 200 g Salz

18 600 g Teiggewicht

Teigausbeute: 174
 Teigtemperatur: 27 °C
 Teigruhe: ca. 10 Minuten



Sonnenblumenbrote

Buttermilchbrot

Rezeptbeispiel: Buttermilchbrot mit Detmolder Einstufenführung

Gesamtmehlmenge: 10 kg, davon

- 4 000 g Roggenmehl
- 6 000 g Weizenmehl

50 % des Gesamtroggenmehls werden versäuert
 ± 2 000 g Roggenmehl im Sauerteig.
 Anstellgutmenge: 5 % vom Sauerteigmehl

Sauerteig:

100 g Anstellgut
 2 000 g Roggenmehl
 1 600 g Wasser

3 700 g Sauerteig
 –100 g Anstellgut

3 600 g Sauerteig

Teigausbeute: 180
 Teigtemperatur: 25 °C
 Stehzeit: 15 bis 24 Stunden

Brotteig:

3 600 g Sauerteig
 2 000 g Roggenmehl, Type 997 oder 1150
 6 000 g Weizenmehl, Type 1050
 3 800 g Buttermilch
 2 000 g Wasser
 250 g Hefe
 200 g Salz

17 850 g Teiggewicht

Teigausbeute: 174
 Teigtemperatur: 26 °C
 Teigruhe: ca. 15 Minuten
 Knetzeit: Hubkneteter: ca. 10 Minuten
 Spiralkneteter: 3 Minuten langsam,
 4 Minuten schnell



Buttermilchbrote

Feine Backwaren aus Massen

Situation

Der Verkauf von Kuchen und anderen Erzeugnissen aus Massen ist zurückgegangen, weil die Kunden dieselben Waren beim Discountbäcker preisgünstiger bekommen. Um sich mit individueller Qualität von den Mitbewerbern abzusetzen, wird Ihr Betrieb in Zukunft auf Convenience-Produkte verzichten und die Massen in herkömmlicher Weise herstellen.

- Worin unterscheiden sich Teige und Massen?
- Wie wird eine Baisermasse hergestellt?
- Was versteht man unter Warm- und Kaltschlagen der Wiener Masse?
- Wie wird eine Sandmasse als Einkesselmasse hergestellt?
- Wie erfolgt die Herstellung einer Brandmasse, damit die Gebäcke entsprechend gelockert werden?
- Wie werden Zutaten für eine Röstmasse als Bienenstichauflage verarbeitet?
- Wie wird eine Makronenmasse abgeröstet und weiterverarbeitet?
- Wie ist die Herstellung von Elisenlebkuchen?

Unterscheidung: Teige und Massen

Die Unterschiede zwischen Teigen und Massen für Feine Backwaren lassen sich an verschiedenen Merkmalen erkennen.

Unterscheidungsmerkmale	Teige	Massen
Arten	<ul style="list-style-type: none"> • Hefeteige • Plunderteige • Blätterteige • Mürbeteige • Lebkuchenteige 	<ul style="list-style-type: none"> • Biskuitmasse • Wiener Masse • Sandmasse • Baisermasse • Brandmasse • Makronenmasse • Lebkuchenmasse • Röstmasse • Hippenmasse
Hauptrohstoffe	<ul style="list-style-type: none"> • Mehl • Wasser oder Milch 	Eier, Zucker, auch Weizenmehl, Weizenpuder (Weizenstärke) und Fett
Herstellung	Kneten (Ausnahmen: gerührter Hefeteig und Spritzmürbeteig)	Aufschlagen, Rühren oder Abrösten
Beschaffenheit (Konsistenz)	formbar, rollfähig; geformte Teiglinge behalten ihre Form auch bei der Gare und beim Backen	weich, schaumig; Massen werden aufdresiert (gespritzt) oder in Formen gefüllt und sofort gebacken, da sie gering standfähig sind
Lockerungsmittel	überwiegend Hefe; Ausnahmen: Hirschhornsalz und Pottasche für Lebkuchenteige, Wasserdampf für Blätterteige und Plunderteige	Backpulver, Luft oder Wasserdampf

Rezeptbeispiel: Bienenstichauflage

250 g Zucker	auf 107 °C erhitzen
100 g Honig	(Bei 112 °C würde die
200 g Butter	Masse zu dick und somit
250 g Sahne	schlecht streichbar sein.)

250 g Mandeln, gehobelt	Mandeln in die Masse einrühren.
----------------------------	------------------------------------

1050 g Aufstreichmasse

Blechgröße: 60 × 40 cm

Hefeteig: 1350 g

Die Röstmasse sofort nach der Herstellung mit einer Winkelpalette dünn auf dem ungelockerten Hefeteig verstreichen. Den Bienenstich nach knapper Gare backen.

Gebäckfehler

Gebäckfehler	Ursachen
Florentiner, Nussknacker und Mandelschnitten sind zäh, statt knusprig.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Masse wurde zu wenig stark erhitzt, unter 112 °C. • Die Backzeit war zu kurz.
Die Gebäcke sehen stumpf aus und glänzen nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Masse war zu fest. • Die Masse wurde zu stark erhitzt, über 112 °C.

Verkaufsargumente**Qualitätsmerkmale für die Kundenberatung**

Gebäcke aus Röstmasse sind Gebäcke mit vielen Mandeln bzw. Nüssen mit süßlichem Karamellgeschmack der Masse aus Honig, Sahne und Butter.

Florentiner sind knusprige Gebäcke, die an der Unterseite mit Schokoladenkuvertüre bestrichen sind.

Nussknacker und Mandelschnitten bestehen aus einer knusprigen Röstmasse auf einem Mürbeteigboden.

Nussknacker müssen mit Schokoladenkuvertüre bestrichen sein.

Bienenstich enthält eine dünne Schicht knusprige Röstmasse auf dem Hefeteig.

Frischhaltung und Aufbewahrung

Gebäcke aus Röstmasse sind Dauerbackwaren, die mehrere Tage lagerfähig sind.

Bienenstich sollte wegen des Hefeteigs und der Füllung am Tag der Herstellung gegessen werden.

Die Röstmassegebäcke bei nicht zu warmer Raumtemperatur aufbewahren. Die Gebäcke nicht in den Kühlschrank/Kühlraum geben, da der Zucker die hohe Luftfeuchtigkeit in der Kühlung aufnimmt und die Gebäcke ihre knusprige Beschaffenheit verlieren und zäh werden.

Besondere Eignung

Gebäcke aus Röstmasse eignen sich

- zu Kaffee und Tee,
- als kleine Nascherei während des gesamten Tages,
- wegen der problemlosen Aufbewahrung als Gebäck für Reisen (außer Bienenstich).

Aufgaben

- 1 Nennen Sie Gebäcke aus Röstmasse.
- 2 Nennen Sie die Grundzutaten der Röstmasse.
- 3 Beschreiben Sie die Herstellung von
 - Florentinern, • Bienenstichauflage.
 - Nussknackern,
- 4 Womit dürfen Florentiner und Nussknacker nach den Bestimmungen der Leitsätze nur überzogen werden?
- 5 Geben Sie die Ursachen der Fehler bei Röstmassegebäcken an:
 - Florentiner, Nussknacker und Mandelschnitten sind zäh statt knusprig.
 - Die Gebäcke sehen stumpf aus und glänzen nicht.
- 6 Nennen Sie die Qualitätsmerkmale der Gebäcke aus Röstmasse bei der Kundenberatung.
- 7 Geben Sie Auskunft über die Frischhaltung und Lagerung der Gebäcke aus Röstmasse.
- 8 Wofür eignen sich Gebäcke aus Röstmasse besonders gut?
- 9 Eine Kundin beschwert sich, dass der Mandelbelag auf dem Bienenstich, den sie gestern gekauft hat, heute gar nicht mehr knusprig schmeckte. Dabei hatte sie ihn extra in den Kühlschrank gestellt, damit die Füllung nicht verdirbt. Sie gehen auf ihre Reklamation ein.

Sahnecremetorten

In der Praxis werden Sahnecremetorten und Sahnecremedesserts ebenfalls als Sahnetorten und Sahnedesserts bezeichnet. Der geschmackbestimmende Stoff benennt die Sahnetorte bzw. Sahnedesserts, z. B. Käsesahnetorte, Joghurtsahnedesserts.

Herstellen einer Käsesahnetorte

Rezeptbeispiel: Käsesahnecreme

Dieses Rezept ist für eine Käsesahnetorte.

150 g Milch
200 g Zucker
80 g Eigelb (4 Stück)
1 Prise Salz
(ca. 2 g)

Milch, Zucker, Eigelb und Salz unter ständigem Rühren auf ca. 85°C erhitzen – ergibt einen **Fond**.

12 g Gelatine (Blatt)
500 g Quark

- Eingeweichte Gelatine in den heißen Fond geben und rühren, bis sie sich aufgelöst hat.
- Dann den Quark untermischen.
- Den Fond auf 20 bis 25°C abkühlen lassen.

600 g Schlagsahne

Die aufgeschlagene Sahne unter den abgekühlten Fond heben.

1542 g Käsesahnecreme



Quark in den Fond einrühren



Schlagsahne unter den Fond heben

Einsetzen einer Käsesahnetorte

- Mürbeteigboden, 2 mm dick, mit Aprikosenkonfektur dünn bestreichen.
- Einen Wiener Boden zweimal durchschneiden, damit drei gleich dicke Scheiben entstehen.
- Einen der geschnittenen Wiener Böden auf den Mürbeteigboden auflegen und einen Tortenring umstellen.
- Manchmal werden Früchte auf den Wiener Boden gleichmäßig ausgelegt, z. B. Pfirsiche, Mandarinen, Weintrauben.
- Die Käsesahnecreme in den Tortenring einfüllen und oben glatt streichen.
- Die Käsesahnetorte mindestens vier Stunden in der Kühlung anziehen lassen, am besten über Nacht.



Wiener Boden mit Früchten belegt



Erhitzen der Zutaten zu einem Fond



Einrühren der Gelatine in den Fond



Einfüllen der Käsesahnecreme



35

Süßwaren

Situation

Bei einer Aktion Ihrer Bäckerei informieren Sie die Kunden über Marzipan, Nugat und Krokant. Sie präsentieren die Rohstoffe mit Texttafeln auf einem Ausstellungstisch und zeigen den Kunden das Modellieren und Schminken von Marzipan.

- Woraus besteht Marzipan- und Persipanrohmasse?
- Wie wird Marzipan angewirkt?
- Wie werden Marzipanerzeugnisse modelliert und geschminkt?
- Woraus bestehen die drei Sorten der Nugatmassen?
- Was ist eine Nusspaste, Nugat und Nugatcreme?
- Wie wird Krokant hergestellt?

35.1 Marzipanrohmasse, Persipanrohmasse, Marzipan

Zu Zeiten der Hanse, als die Kaufleute mit Schiffen Besonderheiten aus dem Mittelmeerraum in die norddeutschen Hafenstädte brachten, waren vor allem in Lübeck die Mandeln sehr begehrt. Dort stellte man aus geriebenen Mandeln und Zucker einen „Teig“ her und bezeichnete die daraus geformten Stücke als „Marzipan“. Der Name wurde von „Marci panis“ abgeleitet, was Markusbrot bedeutet, da das teure, wertvolle Marzipan nur am gefeierten Markustag zu bekommen war. Vor allem die Konditoren in Lübeck verfeinerten das Marzipan, das heute noch ein Markenzeichen von Lübeck ist.

Marzipanrohmasse

Bestimmungen der Leitsätze

Marzipanrohmasse besteht aus ca. zwei Dritteln Mandeln und einem Drittel Zucker (höchstens 35% Zucker).

Marzipanrohmasse	
⅔ Mandeln	⅓ Zucker



Marzipanrohmasse und ihre Bestandteile

Herstellen von Marzipanrohmasse in der Industrie

- Geschälte Mandeln in Walzen fein zerkleinern und mit Zucker vermischen.
- Das Mandel-Zucker-Gemisch bei 90 °C bis 105 °C bis zu 30 Minuten kräftig abrösten.
Die Marzipanrohmasse erhält dadurch eine gute Bindung und einen feineren Geschmack.

36.3 Milchgetränke

Trinkschokolade (heiße Schokolade)

Für Trinkschokolade, auch heiße Schokolade genannt, wird Milch erhitzt und darin Schokolade verrührt, sodass der Schokoladengeschmack dominiert.



Trinkschokolade

Herstellung

- Eine große Tasse für 200 ml anwärmen.
- 200 ml heiße Milch mit ca. 15 g löslichem Schokoladenpulver verrühren. Statt Schokoladenpulver kann auch 30 g Bitterschokolade verwendet werden.
- Auf die Trinkschokolade eine Schlagsahnehaube spritzen und darauf Schokoladenspäne streuen.

Die Tasse heiße Schokolade auf einer Untertasse mit kleinem Löffel und Zucker servieren.



Eisschokolade

Eisschokolade

Eisschokolade ist Trinkschokolade mit Vanilleeis.

- Ein hohes Glas kühlen.
- In das gekühlte Glas zwei Kugeln Vanilleeis geben.
- Das Glas mit kalter Trinkschokolade füllen.
- Eine Schlagsahnehaube aufspritzen und diese mit Schokoladenspänen oder Kakaopulver bestreuen.
- Eisschokolade auf einem Unterteller mit Trinkhalm und langstieligem Eislöffel servieren.

Milchmixgetränke

Milchmixgetränke sind Milcherzeugnisse, die mit Früchten gemixt werden. Als Milcherzeugnisse werden verwendet:

- Milch (Vollmilch)
- Buttermilch
- Sauermilch
- Joghurt

Rezeptbeispiel: Bananenmilch (Erdbeermilch)

200 ml Milch
160 g Bananen (Erdbeeren)
1 Spritzer Zitronensaft

- Bananen (Erdbeeren) in kleine Stücke schneiden und mit einem Pürierstab oder Mixergerät fein zu Mus pürieren.
- Die Milch und den Zitronensaft auf die Bananen (Erdbeeren) gießen und mit dem Pürierstab bzw. im Mixergerät fein verquirlen.

Rezeptbeispiel: Aprikosen-Buttermilch

200 ml Buttermilch
160 g Aprikosen, entsteint
15 g Zitronensaft
Zucker als Beilage

- Die Aprikosen zerkleinern und mit Zitronensaft sowie etwas Buttermilch mit dem Pürierstab oder Mixergerät fein pürieren.
- Die restliche Buttermilch dazugeben und nochmals mixen.



Milchmixgetränke

Milch-Shakes

Milch-Shakes sind Milchmixgetränke mit zusätzlich Speiseeis. Das Speiseeis sollte zu den Früchten geschmacklich und farblich passen.

Rezeptbeispiel: Erdbeermilch-Shake

200 ml Milch
150 g Erdbeeren
100 g Erdbeereis

- Erdbeeren pürieren.
- Milch, pürierte Erdbeeren und Erdbeereis mit einem Pürierstab oder im Mixergerät mixen.

Rezeptbeispiel: Gulaschsuppe

1000 g Rindschmorfleisch
 300 g Öl (360 ml)
 500 g Zwiebeln, gewürfelt
 3000 g Fleischbrühe oder Wasser
 150 g Paprika, edelsüß
 500 g Kartoffeln, gewürfelt
 500 g Gemüsepaprika, rot und grün, gewürfelt
 300 g Tomaten, gewürfelt
 Salz, Pfeffer, Kümmel, Knoblauch, Majoran

- Rindfleisch in ca. 2 × 2 cm große Würfel schneiden.
- In genügend großem Topf das Öl erhitzen und gewürfeltes Rindfleisch und Zwiebeln dünsten.
- Edelsüßen Paprika darüberstreuen sowie Salz und die Gewürze hinzufügen.
- Fleischbrühe oder Wasser in den Topf gießen.
- Auf kleiner Hitze garen und nach ca. 1 Stunde Kartoffeln, Gemüsepaprika und Tomaten zugeben. Die Kartoffeln sollen während des Garprozesses leicht zerfallen und die Suppe binden.
- Wenn das Fleisch gar ist, die Suppe mit Salz und Gewürzen abschmecken, kurz ziehen lassen und servieren.

Zur rationellen Herstellung kann Gulaschsuppe portionsweise tiefgefroren werden.



Gulaschsuppe

Anrichten von Suppen

- Suppen in Suppentassen mit Untertassen oder Suppenteller von 0,2 oder 0,25 l geben.
- Das Geschirr vorwärmen.
- Garnieren der Suppen mit Kräutern, saurer oder süßer Sahne, Currypulver oder Paprikapulver.
- Mit einem Esslöffel servieren.



Suppenteller



Suppentasse

Verkaufsargumente

Qualitätsmerkmale bei der Beratung

- Suppen sind gesunde und gut bekömmliche Speisen.
- Klare Suppen sind appetitanregend und deshalb gut geeignet als Vorspeisen.

Informationen bei der Beratung

- Gulaschsuppe ist eine würzige Suppe mit Rindfleisch, Kartoffeln und Gemüse.
- Zwiebelsuppe ist eine schmackhafte Suppe mit getoasteter Weizenbrotscheibe mit Käse bestreut.

Besondere Eignung der Suppen

- Im Bäckerei-Café werden allgemein Suppen als Zwischenmahlzeit oder kleine Mahlzeit gegessen.
- Gebundene Suppen, z. B. Gulaschsuppe, Serbische Bohnensuppe, dienen mit Brot oder Brötchen serviert als kleine Mahlzeit.

Aufgaben

- 1 Nennen Sie Suppen, die im Bäckerei-Café angeboten werden.
- 2 Nennen Sie Qualitätsmerkmale der Suppen bei der Beratung.
- 3 Geben Sie Informationen über
 - Gulaschsuppe,
 - Zwiebelsuppe.
- 4 Beschreiben Sie das Anrichten der Suppen zum Servieren.
- 5 Wofür eignen sich Suppen besonders gut?
- 6 Während eines Straßenfestes möchte Ihr Bäckerei-Café eine vegetarische Gemüsesuppe und Serbische Bohnensuppe anbieten. Informieren Sie sich über entsprechende Rezepte, z. B. im Internet, und beschreiben Sie die Herstellung.

Ablaufplan einer Aktion

Planen:

- Ziel festlegen
- Zielgruppe ermitteln
- Motto zum Thema finden
- Zeitraum und Dauer der Aktion bestimmen
- Waren für die Aktion zusammenstellen
- Materialbedarf ermitteln
- Möglichkeiten für die Dekoration suchen
- Werbemöglichkeiten festlegen
- Aktionen und kostenlose Zugaben einplanen
- Kalkulation der Waren und der Werbemittel durchführen
- Personaleinsatz und Personalschulung bestimmen

Durchführen

Auswerten und Bewerten



Planen von Aktionen

Zielsetzung

Das Ziel der Aktion sollte genau definiert werden, da es als Grundlage für die weiteren Schritte dient.

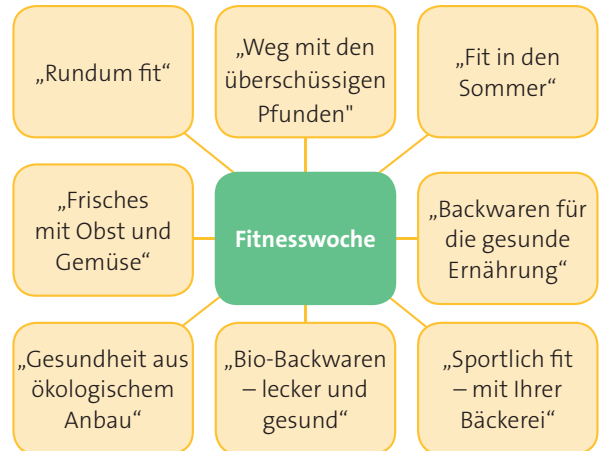
Bei der Fitnesswoche sollen Erzeugnisse für eine gesunde und vollwertige Ernährung angeboten werden, hauptsächlich mit einem hohen Anteil an Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen. Außerdem sollen sie kalorienarm und bekömmlich sein und so das Wohlbefinden und die Fitness der Kunden steigern.

Zielgruppe

Es muss herausgefunden werden, welche Kundengruppen von diesem Thema besonders angesprochen werden, z. B. Kinder, Jugendliche, Erwachsene, Qualitätsbewusste, um die entsprechenden Erzeugnisse für den Verkauf im Laden und im Café auswählen zu können. Auch die Dekoration und die Werbung sind darauf abzustimmen. Die Fitnesswoche wird überwiegend für sportliche und gesundheitsbewusste Menschen ein Anreiz sein.

Motto zum Thema der Aktion

Damit die Aktionstage bzw. -wochen bei den Kunden Interesse finden, wird das Thema unter ein bestimmtes Motto gestellt. Dies könnte bei der Fitnesswoche z. B. sein:



Zeitraum und Dauer der Aktion

Für die Durchführung einer Fitnesswoche eignet sich das Frühjahr sehr gut, da dann viele Menschen ihren Winter speck loswerden möchten und deshalb verstärkt auf eine gesunde Ernährung achten.

Die Fitnesswoche sollte mindestens eine Woche dauern, damit sie zum Erfolg für die Kunden und die Bäckerei wird. Bei der genauen Festlegung der Termine müssen Urlaubs- und Schulferienzeiten berücksichtigt werden, damit möglichst viele Kunden zu Hause sind. Auch Feiertage würden die Aktion unterbrechen.

Waren für die Aktion zusammenstellen

Um den Kunden ein vielfältiges Aktionsangebot machen zu können, sollten möglichst viele Erzeugnisse der Bäckerei und des Cafés auf das Thema abgestimmt werden.



Fitnesssalat

Berufliche Handlung

Gezielte Aktionen wecken bei vielen Menschen das Interesse für Ihren Bäckereibetrieb und sorgen in der Folgezeit nach der Aktion für neue Kunden, die ab und zu oder sogar regelmäßig einkaufen. Die Betriebsleitung hat sich mit den Mitarbeitern für die Durchführung einer Aktion „Fruchtiges aus Obst schmeckt gut und erfrischt“ entschieden. Mit Ihren Kolleginnen und Kollegen planen Sie die Aktion, führen sie durch und werten sie zum Schluss aus.

- 1 In der Orientierungsphase überlegen Sie, welche Gründe für die Durchführung einer Aktion sprechen.
- 2 Im Team stellen Sie in Ihrer Bäckerei Anlässe für Aktionen zusammen, die jederzeit im Jahr durchgeführt werden können.
- 3 Für die Aktion „Fruchtiges aus Obst schmeckt gut und erfrischt“ entwickeln Sie mit Ihren Kolleginnen und Kollegen einen Ablaufplan. Legen Sie zuerst das Ziel der Aktion fest, d. h. welche Waren passen zu diesem Motto, welche Zielgruppen werden bei den Kunden mit diesen Waren angesprochen?
- 4 Überlegen Sie im Betrieb, welche werbewirksamen Formulierungen zu dem Motto passen.
- 5 Diskutieren und notieren Sie, in welchen Monaten diese Aktion durchgeführt werden kann.
- 6 Wählen Sie ein passendes Warenangebot für den Laden und das Café aus, das bei der Aktion angeboten werden soll.
- 7 Damit Ihre Bäckerei den Materialbedarf ermitteln kann, stellen Sie die Rezepturen für die ausgewählten Erzeugnisse zusammen.
- 8 Informieren Sie sich, welches Verpackungsmaterial für die Aktion geeignet ist und sich gleichzeitig als Werbeträger eignet.
- 9 Planen Sie, wie der Bäckereibetrieb für die Aktion im Laden und Café sowie an der Hausfassade und im Terrassencafé dekoriert werden kann. Auch das Verkaufs- und Bedienungspersonal kann durch ein passendes Outfit zur Gesamtdекoration beitragen.
- 10 Durch die Werbung soll eine möglichst große Zielgruppe angesprochen werden. Nennen Sie geeignete Werbemittel und Möglichkeiten der öffentlichen Werbung.
- 11 Schreiben Sie ein Werbeplakat mit dem Motto der Aktion für das Schaufenster und skizzieren Sie die Dekoration des Schaufensters.
- 12 Entwerfen Sie eine Anzeige für die örtliche Presse.
- 13 Gestalten Sie einen Aktions-Flyer im A-4-Format.
- 14 Stellen Sie eine Speisekarte für das Café zusammen und überlegen Sie, wie sie zu einem Blickfang wird.
- 15 Überlegen Sie, ob andere Betriebe in die Aktion eingebunden werden können.
- 16 Diskutieren Sie im Betrieb, ob werbewirksame Aussagen über die Hauptrohstoffe für z. B. gesundheits- und umweltbewusste Kunden möglich sind.
- 17 Finden Sie Anreize für die Kunden bei der Aktion, z. B. Gewinnspiele, Kostproben, Geschenke für Kinder und informative Broschüren.
- 18 Erstellen Sie eine Tabelle mit allen erforderlichen Arbeitsschritten während der Aktion und beauftragen Sie Ihre Kolleginnen und Kollegen mit deren Durchführung.
- 19 Geben Sie an, welche Fragen die Betriebsleitung sowie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei der Auswertung der Aktion beantworten sollten, um positive sowie negative Erfahrungen festzustellen und somit den Erfolg zu beurteilen.

Rechenaufgaben

- 1 Der Materialpreis für 54 Joghurt-Obstschnitten für die Aktion beträgt 23,50 €. Berechnen Sie den Verkaufspreis für 1 Joghurt-Obstschnitte, wenn 290 % Betriebskosten, 32 % Gewinn und Risiko und 7 % Mehrwertsteuer berücksichtigt werden.
- 2 Die Bäckerei machte bei der Aktion am Freitag 4 137,00 € Umsatz. Das sind 18,2 % mehr als im Durchschnitt an Freitagen ohne Aktion. Wie hoch ist der Umsatz an gewöhnlichen Freitagen im Durchschnitt?
- 3 Die Bäckerei berechnet die Werbekosten für Dekoration, Plakate und Flyer. $\frac{5}{8}$ der Gesamtkosten entfallen auf die Dekoration, 5,3 % auf Plakate und die Kosten für die Flyer betragen 76,80 €. Berechnen Sie die Gesamtkosten in € sowie die Kosten für die Dekoration und die Plakate.

Rezeptverzeichnis

- A**
 Apfelfüllung 327
 Apfelstrudel 330
 Aprikosen-Buttermilch 623
- B**
 Baguettes 405
 Baisermasse 512
 Baisermasse – italienisch 513
 Bananenmilch 623
 Baseler Leckerli 353
 Bayerische Creme 570
 Berliner Kurzsauerteig – Weizenmischbrote 447
 Bienestichauflage 535
 Biskuitböden 162
 Biskuitkapseln 162
 Biskuitmasse 161
 Blätterteig 308
 Blätterteig – holländischer Blätterteig 313
 Brandmasse 529, 530
 Brezelteig 393
 Brötchenteig 364, 370, 372
 Brötchenteig für Gärverzögerung 373
 Brötchenteig mit Weizensauerteig 372
 Buttercreme 557
 Buttermilchbrote 503
 Butterstollen 291
- C**
 Ciabattas 408
 Croissants 306
- D**
 Detmolder Einstufensauerteig – Roggenmischbrote 446, 457
 deutsche Buttercreme 557
 direkte Teigführung – Roggenmischbrote 456
 Dominosteine 354
 Dreistufensauerteig – Roggenbrote 442
- E**
 Eierlikörkuchen 526
 Eierschneckenmasse 279
 Eisenlebkuchen 544
 Erdbeermilch 623
 Erdbeermilch-Shake 623
- F**
 Fladenbrote 409
 Florentiner 533
 Franchipanfüllung S.326
- französische Buttercreme 557
 Fruchtbrote 359
- G**
 gebundene Sauerkirschen 327
 griechischer Bauernsalat 633
 Gugelhupf 298
 Gulaschsuppe 630
- H**
 Haferbrote – 501
 Hefeteig – leichter Hefeteig 152, 262, 269
 Hefeteig – mittelschwerer Hefeteig 264, 271
 Hefeteig – Plunderteig 299
 Hefeteig – schwerer Hefeteig 291
 Hefeteig – Siedegebäcke 284
 Hefezöpfe 264, 271
 Hippenmasse 541
 Honiglebkuchenteig 351
- I**
 italienische Buttercreme 557
- J**
 Joghurtdressing 633
- K**
 Kaiserschmarrn 642
 Kartoffelgratin 645
 Käsebuttercreme 551
 Käsemürbeteig 343
 Käsesahnetorte 567
 Käsespätzle 637
 Käsetorte (Käsekuchen) 584
 Kirschkuchen 525
 klare Suppe 629
 Kokosmakronen 539
 kombinierte Brotteigführung – Roggenmischbrote 458
 Krokant 614
- L**
 Laugenbrezeln 393
 Laugengebäcke 394
 Lebkuchenteig 351
 Linzer Torte 346
 Löffelbiskuits 161
- M**
 1-2-3-Mürbeteig 154, 335, 345
 Makronenmasse 537
 Mandelhörnchen 538
 Mandelspritzgebäck 345
 Marmorkuchen 525
 Marzipanfüllung 326
- Milchbrötchen 388
 Milchrahmstrudel 332
 Mohnfüllung 279, 326
 Mohnstollen 294
 Mohrenköpfe 162
 Mousse au Chocolat 569
- N**
 Nudelaufwurf 644
 Nudeln 635
 Nussecken 540
 Nussfüllung 325
 Nussknacker 534
 Nusslebkuchen 545
 Nussmakronen 539
 Nussmürbeteig 340
 Nusspritzgebäck 345
 Nussstollen 294
- O**
 Omeletts 640
 Osterfladen (Osterbrote) 295
- P**
 Pinza 280
 Pizzas 427
 Pfannkuchen 641
 Pfeffernüsse 355
 Plunderteig 299
 Printen 355
- Q**
 Quarkfüllung 279, 326
 Quarkstrudel 332
 Quarktorte (Quarkkuchen) 585
 Quiche Lorraine 429
- R**
 Rindfleischbrühe 629
 Roggenbrote 442
 roggenhaltige Kleingebäcke – Weizenmischteig 476
 roggenhaltige Kleingebäcke – Roggenmischteig 477
 Roggenmischbrote 444, 446, 448, 456, 458, 459
 Roggenschrotbrote mit Brühstück 497
 Roggenvollkornbrote mit Ölsamen 496
 Roggenvollkornbrote mit Quellstück 495
 Röstmasse – Bienestichauflage 277
- S**
 Sachermasse 520
 Sahneomeletts 162
- Salzsauerführung – Roggenmischbrote 448
 Sandgebäck 345
 Sandkuchen 523
 Sandmasse 522
 Sauce bolognese 636
 Sauerkirschen – gebunden 327
 Sauerrahmdressing 633
 Schokoladensoße 575
 Schokoladenspritzgebäck 345
 Schokoladenspritzglasur 587
 Siedegebäck 284
 Sonnenblumenbrote 503
 Spekulatius 342
 Spitzkuchen 354
 Spritzgebäck 345
 Spritzmürbeteig 345
 St. Galler Biberle 353
 Stollen – Butterstollen 291
 Streusel 276, 348
 Strudel – pikant 638
 Strudelteig 329, 637
- T**
 Toastbrote 402
 Tortentränke 553
 Tortillafladen 420
- V**
 Vanillecreme 328, 574
 Vanillecreme – leichte Vanillecreme 278, 575
 Vanillesoße 575
 Vinschgauer Fladenbrote 480
 Vollkornhefeteig 281
 Vollkornmürbeteig 336
- W**
 Weincreme 576
 Weizenbrote (Weißbrote) 398
 Weizenbrotteig 372
 Weizenbrotteig mit Vorteig 398
 Weizenbrotteig mit Weizensauerteig 398
 Weizenmischbrote 447
 Weizensauerteig 371
 Wiener Böden – einzeln gebacken 519
 Wiener Masse 517
- Z**
 Zimtsterne 540
 Zweistufensauerteig – Roggenmischbrote 444
 Zwiebelkuchen 428
 Zwiebelsuppe 629