

SCHILD



DER JUNGE
KONDITOR
BAND 1



PFANNEBERG

Schild, Der junge Konditor
Band 1

Der junge Konditor

Lehrbuch für die Berufsausbildung des Konditors

Band 1

Praktische Grundlagen
Tastwörter für Berufswort

Verlagshaus Schöner

1984

Verlagshaus Schöner & Müller
Königsplatz 1, 10179 Berlin

1. Auflage



Verlagshaus Schöner & Müller, Berlin

Der junge Konditor

Lehrbuch für die Berufsausbildung des Konditors

Band 1 Ernährung Lehre Naturwissenschaftliche Grundlagen Technologie der Rohstoffe

von Studiendirektor Egon Schild

unter Mitarbeit von

Diplom-Trophologin B. Muermann
Oberstudiendirektor P. Adrian

9., überarbeitete Auflage



Fachbuchverlag Dr. Pfanneberg & Co. · 6300 Gießen

Der junge Konditor

Lehrbuch für die Berufsausbildung des Konditors

Band 1
Einführung in
fachwissenschaftliche Grundlagen
Technik der Backwaren

von **Lehrbuchautor Erich Augstein**

unter Mitarbeit von

Christoph Theodor-Klein B. Müllerstein
Christoph Theodor-Klein B. Müllerstein

1. Auflage

ISBN 3-8057-0365-1

Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf deshalb der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages.

© by Fachbuchverlag Dr. Pfanneberg & Co., 6300 Gießen 1992

Umschlagentwurf: Erich Augstein, Gießen
Druck- und buchbinderische Verarbeitung: Media-Print Informationstechnologie GmbH, Paderborn

Vorwort zur 9. Auflage

Das vorliegende Fachbuch wurde auf der Grundlage der Neuordnung der Berufsausbildung im Konditorenhandwerk konzipiert und entspricht den gültigen dualen Anforderungskatalogen:

- dem Rahmenlehrplan für den Ausbildungsberuf Konditor/Konditorin,
- der Verordnung über die Berufsausbildung zum Konditor/zur Konditorin (hier: theoretische Grundlagen).

Dieser erste Teil des zweibändigen Fachbuches enthält als einleitende Kapitel die „Ernährungslehre“ sowie eine auf das Verständnis der Konditoreitechnologie abzielende Darstellung „Naturgesetzlicher Grundlagen“.

Den Schwerpunkt bildet die ausführliche Beschreibung der „Rohstoffe der Konditorei“. Dies geschieht unter folgenden Hauptfragestellungen:

- nach der Verwendung der Rohstoffe für Konditoreierzeugnisse,
- nach Güte Merkmalen und deren Einfluß auf die Qualität der Erzeugnisse,
- nach der technologischen Beschaffenheit des jeweiligen Stoffes und der darauf beruhenden Bedeutung für die Arbeitstechniken des Konditors.

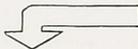
Soweit die Verwendung von Rohstoffen durch Rechtsvorschriften geregelt ist, wird über die geltenden gesetzlichen Bestimmungen genau informiert.

Als methodische Lernhilfe dienen 87 Abbildungen sowie 50 Versuchsbeschreibungen, insbesondere aber die übersichtliche Gliederung und die grafische Gestaltung des Textes:

- Themenbezeichnungen im Rahmen (links),
- Erläuterungen und Erklärungen dazu rechts daneben,
- Verwendung von Hinweissymbolen, und zwar:



oder



= besondere Heraushebung oder Themenstellungen

- = sachliche Untergliederung in Teilaspekte
- ▶ = Erklärungen, Erläuterungen; Arbeitsschritte
- = Aufzählungen,

- Einrahmung und Rasterung von besonders wichtigen Sachverhalten, die auf diese Weise den Charakter von Merksätzen erhalten.

Als weitere Lernhilfe dienen das angefügte ausführliche Sachregister mit ca. 1800 Stichworten sowie zahlreiche Seitenverweise im Text.

In die 9. Auflage sind die zahlreichen gesetzlichen Änderungen über die Rohstoffe aufgenommen worden. Das betrifft besonders folgende Bereiche: Mehl (S. 113f.), Milch (S. 141–156), Butter (S. 166–177), Margarine und Mischfette (S. 211–218), Eier (S. 216ff.), Honig (S. 345f.) und die Ersatzstoffe für Zucker (S. 348f.). Ferner wurden die Änderungsbestimmungen über Konservierungsstoffe und Schwefeldioxid (S. 377–381) sowie über färbende Stoffe (S. 381–384) berücksichtigt.

Inhaltsverzeichnis

Einführung

A. Die Berufentscheidung	19
B. Der Beruf des Konditors	19
C. Erzeugnisse der Konditorei	21
D. Öffentliche Verantwortung und staatliche Kontrolle	25
E. Die Berufsausbildung des Konditors	26

Ernährungslehre

A. Die Frage nach der richtigen Ernährung	27
B. Aufgaben der Nahrung	29
C. Nahrungsbedarf	31
1. Nährstoffbedarf	33
2. Energiebedarf	34
D. Die einzelnen Nährstoffe	37
1. Eiweiß	37
a) Aufbau	37
b) Biologische Wertigkeit	38
c) Eiweißgehalt von Nahrungsmitteln	40
d) Funktion der Eiweiße im Körper	40
2. Fett	40
a) Aufbau	40
b) Biologische Wertigkeit	41
c) Bedeutung und Bedarf	43
3. Kohlenhydrate	44
a) Aufbau	44
b) Verwertbarkeit	45
c) Funktion der Kohlenhydrate im Körper	46
4. Wasser	47
5. Mineralstoffe	48
a) Aufgaben	49
b) Bedeutung, Vorkommen, Bedarf	51
1) Mengenelemente	51
2) Spurenelemente	51
6. Vitamine	52
E. Funktionsfördernde Bestandteile der Nahrung	54
F. Vom Körper gebildete Reglerstoffe	55
1. Enzyme	55
2. Hormone	56
G. Die Umwandlung der Nährstoffe im Körper	57
1. Verdauung	57

2. Resorption	59
a) Resorption der EiweiÙe	60
b) Resorption der Fette	60
c) Resorption der Kohlenhydrate	60

Naturgesetzliche Grundlagen

Die physikalische Darstellung der Stoffe	65
A. Beschreibung der mechanischen Beschaffenheit von Stoffen	65
1. Die Aggregatzustände (Zustandsformen)	65
2. Änderung des Aggregatzustands	67
B. Das mechanische Verhalten von Stoffen innerhalb von Mischungen	68
1. Gemenge	69
2. AufschlÄmmungen (Suspensionen)	69
3. Emulsionen	70
4. Lösungen (echte Lösungen)	70
a) Arten von Lösungen	70
b) Mechanisches Verhalten von Lösungen	71
1) Die Lösungsenergie	71
2) Die Grenze der Lösungsfähigkeit	71
3) Das Entspannungsbestreben von Lösungen	72
4) Die Viskosität (Zähflüssigkeit)	73
c) Veränderung des Aggregat-Verhaltens	73
5. Kolloidale Lösungen (unechte Lösungen)	73
a) Lösungsformen	74
b) Beschaffenheit der Kolloide	74
c) Der Vorgang der Gelbildung (Quellung)	75
Die chemische Darstellung der Stoffe	77
A. Der Aufbau der Stoffe	77
1. Die Elemente	77
2. Die Verbindungen	78
B. Stoffe, die chemische Umwandlungen verursachen	79
1. Chemisch wirksame Stoffe	79
a) Sauerstoff (Oxygenium)	79
b) Säuren	79
c) Basen oder Laugen	80
2. Chemische Wirkstoffe (Katalysatoren)	81
C. Chemische Umwandlungen der Stoffe	81
1. Arten von Umwandlungen	81
a) Zerlegung (Analyse)	81
b) Aufbau (Synthese)	81
2. Bedingungen für chemische Umwandlungen	82

D. Chemischer Nachweis von Stoffen	82
1. Nachweis von Säuren und Basen	82
2. Nachweis von Stärke	82
3. Nachweis von Zucker	83
Die physikalisch-chemischen Eigenschaften der Nährstoffe	83
A. Die Zuckerstoffe (Kohlenhydrate)	83
1. Aufbau der Zuckerstoffe	83
2. Abbau der Zuckerstoffe durch Enzyme	87
3. Eigenschaften der Zuckerstoffe	87
4. Zuckerähnliche Stoffe	89
B. Die Fette	89
1. Aufbau der Fette	89
2. Eigenschaften der Fette	91
3. Abbau der Fette	92
4. Fettähnliche Stoffe (Lipoide)	92
C. Die Eiweiße	92
1. Aufbau der Eiweiße	92
2. Eigenschaften der Eiweiße	94
3. Abbau der Eiweiße	95
Die Rohstoffe der Konditorei	
Die vorwiegend teig- und massenbildenden Rohstoffe	97
M E H L	99
A. Verwendung	99
B. Zusammensetzung	100
1. Stärke	101
2. Kleber	101
3. Wasser	102
4. Andere Mehlbestandteile	103
a) Lösliche Eiweiße	103
b) Lösliche Zuckerstoffe	103
c) Fett	104
d) Mineralstoffe	104
e) Pentosane (Schleimstoffe)	104
f) Zellulose	105
C. Gewinnung des Mehls	105
1. Aufbau des Weizenkorns	106
2. Verteilung der Mehlbestandteile im Mehlkern	107
3. Vermahlung in der Mühle	109
a) Reinigung	109
b) Vermahlung	109
c) Zusammenstellung der Mehltypen	112

4. Qualitätskontrolle	113
5. Kennzeichnung	113
D. Mehlprüfung	113
1. Geruch	114
2. Geschmack	114
3. Aussehen	114
4. Griffigkeit	115
E. Mehllagerung	115
F. Mechanische Eigenschaften der Stärke	116
1. Stärke in Teigen und Massen	117
a) Gestalt der Stärke	117
b) Wasserbindevermögen	117
c) Plastische Eigenschaften	118
2. Stärke im Back- und Kochprozeß	120
a) Gestaltsveränderung	120
1) Verkleisterung	120
2) Dextrinbildung	120
b) Wasserbindevermögen der verkleisterten Stärke	121
c) Mechanische Eigenschaften	123
1) Verkleisterte Stärke	123
2) Dextrinierte Stärke	124
3. Stärke bei der Gebäcklagerung	125
a) Gestaltsveränderung	125
b) Die Entquellung der Stärke	125
c) Wandlung der elastischen Eigenschaften	126
G. Mechanische Eigenschaften des Klebers	127
1. Kleber im Teig	128
a) Die Kleberstruktur	128
b) Wasserbindevermögen	131
c) Elastische Eigenschaften	131
2. Kleber im Backprozeß	135
a) Strukturveränderung	135
b) Wasserbindevermögen	136
c) Plastische Eigenschaften	136
H. Andere Mehle oder Mehlprodukte	139
1. Roggenmehl	139
2. Instant-Mehl	139
3. Backfertige Mehle (Fix- und Fertig-Erzeugnisse)	140
4. Weizenstärkepulver	140
I. Gesetzliche Bestimmungen	140

MILCH	141
A. Verwendung	141
B. Zusammensetzung	141
1. Wasser	142
2. Fett	142
3. Eiweiß	142
4. Zucker	143
5. Mineralstoffe	143
6. Vitamine und Enzyme	143
C. Handelsarten	144
1. Frischmilch	144
a) Molkereitechnische Behandlung	144
b) Folgen der Hitzeanwendung	144
c) Handelsformen	145
2. Milchkonserven	145
a) Sterilisierte Milch	145
b) Eingedickte Milch (Kondensmilch)	146
c) Trockenmilch (Milchpulver)	146
3. Geschmacklich aufbereitete Milch	147
a) Gesäuerte Milch (Sauermilch)	147
b) Joghurt	148
c) Kefir	148
d) Buttermilch	148
D. Prüfung der Milch	149
E. Aufbewahrung	151
F. Mechanische Eigenschaften der Milchbestandteile	151
1. Milchfett	151
a) Gestalt	151
b) Emulgierbarkeit	152
c) Schmelzbereich	152
d) Plastische Eigenschaften	153
2. Milcheiweiß	153
a) Löslichkeit	153
b) Veränderung durch Hitze	154
c) Gerinnungsfähigkeit	154
3. Milchzucker	154
a) Löslichkeit	154
b) Vergärbarkeit	154
c) Bräunungsvermögen	155
G. Gesetzliche Bestimmungen	155
SAHNE (RAHM)	156
A. Verwendung	156

B. Gewinnung	157
C. Handelsarten	158
D. Zusammensetzung	159
E. Aufbewahrung	160
F. Mechanische Eigenschaften	160
1. Schlagfähigkeit (Schaumbildungsvermögen)	160
2. Formbarkeit (Standvermögen)	162
3. Die Zerstörung des Sahnegefüges	164
G. Sahne austauschstoffe	164
H. Sahnersatzstoffe	165
I. Gesetzliche Bestimmungen	165
BUTTER	166
A. Verwendung	166
B. Zusammensetzung	166
C. Gewinnung	167
1. Sauerrahmbutter	167
2. Süßrahmbutter	168
D. Handelsarten	168
1. Butter	168
2. Erzeugnisse aus Butter	169
a) Butterfett (Butterschmalz, Schmelzbutter)	169
b) Milchhalbfett	170
E. Gütemerkmale und deren Beurteilung	170
1. Geruch und Geschmack	170
2. Gefüge	171
3. Aussehen	172
4. Ausarbeitung (Konsistenz)	172
F. Aufbewahrung	173
1. Die besondere Empfindlichkeit der Butter	173
2. Lagerungsbedingungen	175
G. Mechanische Eigenschaften	175
1. Mischbarkeit	175
2. Plastische Eigenschaften	176
H. Gesetzliche Bestimmungen	177
KÄSE	178
A. Verwendung	178
1. Quark oder Schichtkäse	178
2. Hartkäse	179
3. Weichkäse, halbfester Schnittkäse und Schnittkäse	179
B. Gewinnung	180

1. Entstehung der Käsemasse (Vorreifung)	180
a) durch Säuerung	180
b) durch Lab-Gerinnung	181
2. Reifung der Käsemasse (Hauptreifung)	182
C. Handelsarten	183
D. Zusammensetzung	187
E. Frischhaltung (Lagerung)	188
F. Gütemerkmale	189
1. Geruch und Geschmack	189
2. Aussehen und Konsistenz	189
G. Mechanische Eigenschaften	190
1. Quellfähigkeit	190
a) Frischkäse	190
b) Gereifter Käse	191
2. Viskosität	191
3. Veränderung durch Hitze	192
H. Gesetzliche Bestimmungen	192
F E T T E	193
A. Verwendung und Wirkung	193
B. Herkunft und Gewinnung	195
1. Pflanzliche Fette	196
a) Herkunft	196
b) Gewinnung	197
1) Von der Frucht zum rohen Öl	197
2) Durch Raffination zum Speiseöl	197
2. Tierische Fette	198
C. Mechanische Eigenschaften der Fette	199
1. Zustandsformen (Aggregatzustand)	199
2. Festigkeit (Konsistenz)	201
3. Formbarkeit (Plastizität)	202
4. Formbeständigkeit (Stabilität)	203
5. Rauchpunkt (Qualmpunkt)	203
6. Mischbarkeit (Emulgierbarkeit)	205
7. Luftaufnahme- und Lufthaltevermögen	207
D. Beeinflussung der Fetteigenschaften durch Härtung	209
1. Hydrieren	209
2. Umestern	209
3. Fraktionieren	210
E. Die einzelnen Konditoreifette	211
1. Schweineschmalz	211
2. Margarine	211

3. Ziehmargarine	213
4. Backmargarine	213
5. Spezialmargarine für gerührte Massen	214
6. Kremmargarine	214
7. Siedefett	215
8. Backkrem	215
F. Haltbarkeit und Aufbewahrung	215
1. Verderbnisanfälligkeit der Fette	215
2. Aufbewahrung	216
G. Gesetzliche Bestimmungen	217
1. Packungsgrößen	217
2. Kennzeichnung	217
3. Deklarationsvorschriften	218
E I E R	218
A. Wirkung und Verwendung	218
B. Aufbau	220
C. Nährstoff-Zusammensetzung	223
D. Handelsklassen	225
1. Frischeier	225
a) Güteklassen	225
b) Gewichtsklassen	227
2. Eikonserven (Eiprodukte)	227
a) Flüssigei (Gefriereeie)	227
b) Trockenei (Eipulver)	228
E. Lagerfähigkeit und Aufbewahrung	230
1. Veränderungen im Ei	230
a) Eigene Stoffwechselfvorgänge	230
b) Mikroorganismen	231
c) Andere Ursachen	232
2. Aufbewahrung	232
F. Prüfung der Eier	233
G. Mechanische Eigenschaften des Eiklars	235
1. Das Eiklar in Massen und Teigen	235
a) Gestalt der Eiweißkörperchen	235
b) Wasserbindevermögen	235
c) Elastische Eigenschaften	236
1) Das Schaumbildungsvermögen	236
2) Die Schaumbeständigkeit	240
2. Das Eiklar im Backprozeß	241
a) Gestaltsveränderung	241
b) Wasserbindevermögen	241
c) Mechanische Eigenschaften	242

H. Mechanische Eigenschaften des Eigelbs	243
1. Das Eigelb in Massen und Teigen	243
a) Gestalt und Wasserbindevermögen	243
b) Mechanische Eigenschaften	243
2. Das Eigelb im Backprozeß	244
a) Gestaltsveränderung	244
b) Wasserbindevermögen	245
c) Mechanische Eigenschaften	245
I. Gesetzliche Bestimmungen	246
1. Eier	246
a) Kennzeichnung	246
b) Abpackung	246
2. Eiprodukte	247
Z U C K E R	248
A. Verwendung und Wirkung	248
B. Herkunft und Gewinnung	251
1. Gewinnung des Rübenzuckers	252
2. Gewinnung des Stärkezuckers	256
a) Übersicht über den chemischen Aufbau und die Struktur der Zuckerstoffe	256
b) Methoden der Stärkezuckergewinnung	257
C. Handelsarten	258
D. Mechanische Eigenschaften	260
1. Süßkraft	260
2. Löslichkeit	260
3. Kristallbildung	262
4. Eigenschaften von Zuckerlösungen und Methoden zu ihrer Bestimmung	263
a) Dichte oder Artgewicht	263
b) Wärme- und Kältestabilität	265
1) Siedetemperatur	266
2) Gefriertemperatur	266
c) Viskosität	267
1) Zuckerkochen	267
2) Messen der Viskosität durch Handproben	268
3) Vergleichende Viskositätsbestimmungen	269
5. Folgewirkung aus der Verwendung von Zucker	270
a) Konservierung	270
b) Frischhaltung	271
E. Gesetzliche Bestimmungen	273

Die vorwiegend geschmacksgebenden Rohstoffe	274
OBST UND SÜDFRÜCHTE	275
A. Verwendung	276
B. Einteilung	278
C. Zusammensetzung	281
D. Gütemerkmale	283
1. Handelsklassen	283
2. Frischezustand	284
E. Lagerung von Frischobst	285
1. Lagerfähigkeit der verschiedenen Obstarten	285
2. Lagerbedingungen	286
F. Vorbehandlung von Frischobst	287
G. Haltbar gemachtes Obst (Obstkonserven)	290
1. Trockenobst	291
2. Früchte in Dickzucker (Dickzucker; kandierte Früchte)	293
3. Früchte in Alkohol	297
4. Früchte in Dosen oder Gläsern (sterilisiertes Obst; eingekochte Früchte) ..	297
5. Tiefgefrorene Früchte	299
H. Zubereitung aus Obst (Obsterzeugnisse)	301
1. Getränke	301
2. Streichfähige Zubereitungen	302
I. Gesetzliche Bestimmungen	304
SCHALENFRÜCHTE	307
A. Einteilung	307
B. Verwendung	308
C. Zusammensetzung	311
D. Gütemerkmale	311
E. Lagerung	314
F. Mechanische Eigenschaften	314
HALBFABRIKATE AUS SCHALENFRÜCHTEN	315
A. Einteilung	315
B. Herstellung	316
C. Zusammensetzung	317
D. Verwendung	319
E. Aufbewahrung	320
F. Mechanische Eigenschaften	320
KAKAO UND KAKAOERZEUGNISSE	324
A. Verwendung	324
B. Herkunft	325
1. Geschichte des Kakaos	326

2. Herkunft des Kakaos	327
3. Gewinnung des Kakaos	330
4. Zusammensetzung der Kakaomasse	331
C. Herstellung der Kakaoerzeugnisse	332
1. Kakaopulver	332
2. Schokoladen	333
a) Herstellung	334
b) Arten und Zusammensetzung	335
1) Schokoladen	335
2) Milch-/Sahneschokoladen	336
3) Gefüllte Schokoladen	336
3. Kuvertüre (Schokoladenüberzugsmasse)	336
4. Fettglasur	338
D. Aufbewahrung	340
E. Mechanische Eigenschaften	340
1. Kakaobutter	341
2. Kuvertüre	341
F. Gesetzliche Bestimmungen	343
HONIG	344
INVERTZUCKERCREME	347
ERSATZSTOFFE FÜR ZUCKER	348
1. Künstliche Süßstoffe	349
2. Natürliche Süßstoffe (Zuckeraustauschstoffe)	349
WÜRZSTOFFE	350
1. Gewürze	351
a) Samengewürze	352
b) Blütengewürze	355
c) Gewürze aus Fruchtteilen	356
d) Rindengewürze	356
e) Wurzelgewürze	357
2. Aromen (Essenzen)	357
a) natürliche Aromastoffe	357
b) naturidentische Aromastoffe	358
c) künstliche Aromastoffe	358
3. Fruchtsäuren (Genußsäuren)	359
4. Alkohole (Spirituosen)	360
a) Branntweine	361
1) Edelbranntweine	361
2) Einfache Branntweine	362
b) Liköre (versüßte Branntweine)	362
5. Speisesalz (Kochsalz)	364

Die Hilfsstoffe	365
DIE CHEMISCHEN LOCKERUNGSMITTEL	366
1. Ammonium (Hirschhornsalz)	366
2. Natron	368
3. Backpulver	369
4. Pottasche	371
DIE QUELLSTOFFE	
(DICKUNGS- UND GELIERMITTEL)	372
DIE KONSERVIERENDEN STOFFE	375
1. Konservierungsstoffe	377
2. Schwefeldioxid	380
3. Antioxidantien	381
DIE FÄRBENDEN STOFFE	381

EINFÜHRUNG

A. Die Berufsentscheidung

Bei der Entscheidung für einen bestimmten Beruf geht der Betroffene nach Möglichkeit von seiner persönlichen Neigung und Eignung aus. Es ist wichtig, daß man das, was man über viele Jahre hin oder gar ein Leben lang tun wird, auch wirklich gerne tut; genauso wichtig ist es aber auch, daß man für diese Tätigkeiten geeignet und den berufsspezifischen Anforderungen gewachsen ist. Zusammen mit Fleiß und Ausdauer sind dies die Voraussetzungen für den beruflichen Erfolg;

- Anerkennung durch Arbeitgeber und Mitarbeiter,
- Erhaltung des Arbeitsplatzes und damit wirtschaftliche Sicherheit,
- Übernahme von verantwortlichen Positionen bis hin zur eigenen Betriebsführung,
- Verbesserung der Einkommensverhältnisse.

Außerdem hängt vom beruflichen Erfolg z.T. auch die gesellschaftliche Anerkennung ab.

Die Frage, ob ein Mensch für einen bestimmten Beruf geeignet ist, kann nur mit Einschränkung im voraus beantwortet werden; im entscheidenderen Teil wird dies erst durch die Erfahrung mit den Bedingungen des Berufs sowie der Persönlichkeitsentwicklung des jungen Menschen entschieden.

Auf jeden Fall wird es nützlich sein, über die objektiven Merkmale eines Berufs vorher nachzudenken und daran die eigene subjektive Eignung zu messen.

B. Der Beruf des Konditors

volkswirtschaftliche Aufgabe

- Herstellung von Nahrungsmitteln des gehobenen Bedarfs

Die Erzeugnisse, die der Konditor herstellt, galten in Zeiten, die nicht vom Überangebot an Konsumgütern gekennzeichnet waren, als Luxus, den sich regelmäßig nur der Reichere leisten konnte, der durchschnittliche Verbraucher jedoch nur zu besonderen Gelegenheiten.

In einer Zeit des allgemeinen Wohlstands und der höheren Lebenserwartung dagegen sind viele Erzeugnisse der Konditorei zu Nahrungsmitteln des regelmäßigen Bedarfs für breite Bevölkerungsschichten geworden. Dafür sprechen u.a. die Umsatzzahlen des deutschen Konditorenhandwerks von 1,5 Milliarden DM pro Jahr mit steigender Tendenz.

Verbrauchererwartung

- Vielfältiges Angebot von Erzeugnissen, die nach Aussehen und Geschmack einem speziellen Genußbedürfnis entgegenkommen
- Gepflegte Caféhaus-Atmosphäre mit zuvorkommender Bedienung

Im Bewußtsein des Verbrauchers ist der Luxusgedanke im Zusammenhang mit dem Konditorei-Café tief verwurzelt. Der Konditor greift dieses Bedürfnis seines Kunden bzw. Gastes bewußt und gezielt auf,

- ▶ indem er die Erzeugnisse in entsprechender optischer Aufmachung präsentiert;
 - Das Erzeugnis selber muß nach Form, Farbe und Dekor überzeugen.
 - Die Erzeugnisse müssen durch geschicktes Arrangement und Einsatz werblicher Hilfsmittel wirkungsvoll dargeboten werden. Gerade hier hat der Konditor die Möglichkeit, durch geschmackvolle, ästhetische Präsentation den Verbraucher für sein Angebot zu interessieren.
- ▶ indem er die Erzeugnisse in herausgehobener geschmacklicher Qualität herstellt;
 - Voraussetzung dafür ist u.a. die Verwendung entsprechender Rohstoffe und Zutaten.
 - Entscheidende Voraussetzung ist ferner die besondere, möglichst individuelle geschmackliche Abstimmung nach bewährten Rezepten.
- ▶ indem er durch die Ausstattung der Café-Räume die Atmosphäre schafft, die den Gast zum Kommen einlädt und zum Verweilen bewegt.

Anforderungen an den Konditor	<ul style="list-style-type: none"> ● guter Geruchs- und Geschmackssinn als Voraussetzung zur Herstellung qualitativ hochwertiger Erzeugnisse ● guter Form- und Farbensinn sowie ästhetisch-gestalterisches Empfinden ● feingliedrige Geschicklichkeit der Hände zur Verwirklichung der gestalterischen Ideen
-------------------------------------	---

Einen wesentlichen Teil dieser Fähigkeiten muß derjenige, der den Konditorberuf erlernen will, als natürliche, bereits vorhandene ausgeprägte Begabung mitbringen. Vieles jedoch läßt sich im täglichen Umgang erlernen und entwickeln. Die fortschreitende Ausbildung vermag im übrigen verborgene Talente ans Tageslicht zu fördern und bei entsprechender Motivation und diszipliniertem, ausdauerndem Fleiß kann durchaus der zunächst scheinbar weniger Begabte seine Mitarbeiter sogar überholen.

Der größere Anteil der täglichen Arbeiten besteht zudem aus vorwiegend mechanischen Tätigkeiten, wie z.B. dem Kneten und Bearbeiten von Teigen, dem Rühren und Schlagen von Massen, ferner in vor- oder nachbereitenden Tätigkeiten wie Ordnen und Sauberhalten des Arbeitsplatzes einschließlich der Werkzeuge und Geräte.

Hier entscheiden Gewissenhaftigkeit und Zuverlässigkeit über die Eignung des Konditors für seinen Beruf.

Einen erheblichen Teil der zuvor nur manuell ausgeübten Tätigkeiten nehmen dem Konditor heute moderne Geräte und Maschinen ab; sie erleichtern und beschleunigen seine Arbeit. Vom Konditor wird daher aber auch verlangt, daß er die Maschinen und Geräte warten und sachgerecht bedienen kann.

Spezielle Begabung, manuelle Fertigkeiten und charakterliche Grundtugenden sind demnach ein wesentlicher Teil der Eignungsvoraussetzungen. Darüberhinaus jedoch muß der Betroffene in der Lage sein, den Sinn der einzelnen Tätigkeiten aus ihrem Zusammenhang bzw. aus ihrer Zuordnung zum Produktionsganzen zu verstehen. Dazu gehört das Verständnis für die besonderen Bedingungen, unter denen die einzelnen Produktionsvorgänge erfolgen:

Jede Tätigkeit des Konditors steht in mittel- oder unmittelbarem Zusammenhang mit der Herstellung seiner Erzeugnisse. Der Erfolg seines Bemühens um Qualitätserzeugnisse hängt davon ab, daß er alle Maßnahmen auf dieses Ziel abstellt und sich dabei den Bedingungen unterwirft, die ihm insbesondere die Empfindlichkeit bestimmter Rohstoffe auferlegt. Um Fehler zu vermeiden, muß der Konditor z.B. die unterschiedliche Wärmeempfindlichkeit von Fetten berücksichtigen, etwa beim Temperieren von Kuvertüre, beim Schlagen von Sahne, bei der Verwendung als Siedefett; ferner im Zusammenwirken der Fette mit anderen Rohstoffen, z.B. in Mürb- oder Blätterteigen, oder in der Beeinflussung der Gärtätigkeit der Hefe oder der Schlagfähigkeit von eihaltigen Massen. Es sind insbesondere die mechanischen Eigenschaften der Rohstoffe, die dem Konditor die Bedingungen für seine Verfahrenstechniken aufzwingen, z.B. kühle, warme oder heiße Temperaturen je nach Stoffart und Verwendungszweck, intensives Kneten bzw. Schlagen oder vorsichtiges Mischen bzw. Rühren je nach Zusammensetzung der Teige und Massen.

Deshalb ist es notwendig, die Rohstoffe in ihrer Zusammensetzung, ihren Eigenschaften und ihrer wechselweisen Beeinflussung in Teigen und Massen genau kennenzulernen. Aus diesen Erkenntnissen lassen sich alle Verfahrenstechniken begründen und erklären.

In dem ersten Teil des vorliegenden Fachbuches „Der junge Konditor“ werden deshalb zunächst alle in der Konditorei verarbeiteten Roh- und Hilfsstoffe dargestellt, ihre mechanischen Eigenschaften beschrieben sowie die chemisch-physikalischen Zusammenhänge erläutert. Im zweiten Band folgt dann die Verarbeitung dieser Rohstoffe zu fertigen Erzeugnissen, die Angabe der entsprechenden Rezepte sowie die Geräte- und Maschinenkunde.

C. Erzeugnisse der Konditorei

- gebackene Erzeugnisse (Feine Backwaren, Dauerbackwaren) — z.B. Kuchen, Kaffee-, Teegebäck; Weihnachtsgebäcke u.a.
- Erzeugnisse, die aus gebackenen Teilen und Füllungen bzw. Überzügen zusammengesetzt sind — z.B. Sahne-, Krem-, Käse-, Eistorten; Desserts u.a.