



Lösungen und Informationen zum Prüfungsbuch für Bäcker und Bäckerinnen

Claus Schünemann

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG
Düsseldorfer Str. 23
42781 Haan-Gruiten

Best.-Nr.: 07824

Inhalte (Zwischenprüfung)

Seiten 6 bis 8 im Prüfungsbuch	5
Seite 9 im Prüfungsbuch	6
Seite 14 im Prüfungsbuch	7
Lösungen zur Beispiel-Arbeitsaufgabe 1 in der praktischen Zwischenprüfung (Pflichtaufgabe)	
Seite 21 im Prüfungsbuch	8
Lösungen zur Beispiel-Arbeitsaufgabe 2 in der praktischen Zwischenprüfung (Pflichtaufgabe)	
Seite 22 im Prüfungsbuch	9
Lösungen zur Beispiel-Arbeitsaufgabe 3.1 in der praktischen Zwischenprüfung (mögliche Wahlaufgabe)	
Seite 23 im Prüfungsbuch	10
Lösungen zur Beispiel-Arbeitsaufgabe 3.2 in der praktischen Zwischenprüfung (mögliche Wahlaufgabe)	
Seite 24 im Prüfungsbuch	11
Seite 25 im Prüfungsbuch	12
Lösungen für fachmathematische Übungsaufgaben zur theoretischen Zwischenprüfung	
Seite 31 im Prüfungsbuch	13
Seite 32 im Prüfungsbuch	14
Seite 33 im Prüfungsbuch	15
Seite 34 im Prüfungsbuch	16
Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Zwischenprüfung	
Seite 35 im Prüfungsbuch	17
Seite 36 im Prüfungsbuch	18
Seite 37 im Prüfungsbuch	19
Seite 38 im Prüfungsbuch	20
Seite 39 im Prüfungsbuch	21
Seite 40 im Prüfungsbuch	22
Seite 41 im Prüfungsbuch	23
Seite 42 im Prüfungsbuch	24
Seite 43 im Prüfungsbuch	25
Lösungen zum Arbeitsblatt mit Einzelfragen für die schriftliche Zwischenprüfung	
Seite 44 im Prüfungsbuch	26
Lösungen zum Arbeitsblatt mit einer Projektaufgabe für die schriftliche Zwischenprüfung	
Seite 45 im Prüfungsbuch	27
Seite 46 im Prüfungsbuch	28
Lösungen für Situationsaufgaben in Testform (Zwischenprüfung)	
Seite 48 bis 52 im Prüfungsbuch	29

Inhalte (Gesellenprüfung)

Seite 68 im Prüfungsbuch	30
Seite 69 im Prüfungsbuch	31
Lösungen zur Beispiel-Aufgabe in der praktischen Gesellenprüfung	
Seite 72 im Prüfungsbuch	32
Lösungen zur Beispiel-Pflichtaufgabe 1 in der praktischen Gesellenprüfung	
Seite 75 im Prüfungsbuch	33
Lösungen zur Beispiel-Pflichtaufgabe 2 in der praktischen Gesellenprüfung	
Seite 76 im Prüfungsbuch	34
Lösungen zur Beispiel-Pflichtaufgabe 3 in der praktischen Gesellenprüfung	
Seite 77 im Prüfungsbuch	35
Lösungen zur Beispiel-Wahlaufgabe zu Nr. 4 in der praktischen Gesellenprüfung	
Seite 78 im Prüfungsbuch	36
Lösungen zur Beispiel-Wahlaufgabe zu Nr. 5 in der praktischen Gesellenprüfung	
Seite 79 im Prüfungsbuch	37
Seite 82 im Prüfungsbuch	38
Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung – Prüfungsgebiet: Warenwirtschaft und Produktionstechnik – 1. Gebäcke aus Feinteigen herstellen	
Seite 90 im Prüfungsbuch	39
Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung – Prüfungsgebiet: Warenwirtschaft und Produktionstechnik – 2. Sauerteige führen	
Seite 91 im Prüfungsbuch	40
Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung – Prüfungsgebiet: Warenwirtschaft und Produktionstechnik – 3. Roggenhaltige Brote herstellen	
Seite 92 im Prüfungsbuch	41
Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung – Prüfungsgebiet: Warenwirtschaft und Produktionstechnik – 4. Gebäcke aus Massen herstellen	
Seite 93 im Prüfungsbuch	42
Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung – Prüfungsgebiet: Warenwirtschaft und Produktionstechnik – 5. Torten und Desserts herstellen	
Seite 94 im Prüfungsbuch	43
Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung – Prüfungsgebiet: Warenwirtschaft und Produktionstechnik – 6. Kleine Speisen herstellen	
Seite 95 im Prüfungsbuch	44
Lösungen zu den Beispielen für Einzelfragen im 1. Prüfungsbereich der Gesellenprüfung	
Seite 96 im Prüfungsbuch	45
Seite 97 im Prüfungsbuch	46
Lösungen zu den Beispielen für eine Projektaufgabe im 1. Prüfungsbereich der Gesellenprüfung	
Seite 98 im Prüfungsbuch	47
Seite 99 im Prüfungsbuch	48

Lösungen für Situationsaufgaben in Testform für den 1. Prüfungsbereich der Gesellenprüfung	
Seiten 102 bis 106 im Prüfungsbuch	49
Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung	
– Prüfungsgebiet: Betriebswirtschaftliches Handeln – 1. Einkauf von Zutaten	
Seite 107 im Prüfungsbuch	50
Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung	
– Prüfungsgebiet: Betriebswirtschaftliches Handeln – 2. Werbung für ökologische Backwaren	
Seite 108 im Prüfungsbuch	51
Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung	
– Prüfungsgebiet: Betriebswirtschaftliches Handeln – 3. Backwaren für ernährungsbewusste Kunden	
Seite 109 im Prüfungsbuch	52
Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung	
– Prüfungsgebiet: Betriebswirtschaftliches Handeln – 4. Backwaren kalkulieren	
Seite 110 im Prüfungsbuch	53
Lösungen für die Beispiel-Einzelfragen im 2. Prüfungsbereich der Gesellenprüfung	
Seite 111 im Prüfungsbuch	54
Seite 112 im Prüfungsbuch	55
Lösungen für die Beispiel-Projektaufgabe im 2. Prüfungsbereich der Gesellenprüfung	
Seite 113 im Prüfungsbuch	56
Seite 114 im Prüfungsbuch	57
Lösungen für Situationsaufgaben in Testform für den 2. Prüfungsbereich der Gesellenprüfung	
Seiten 116 bis 120 im Prüfungsbuch	58
Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung	
– Prüfungsgebiet: Wirtschafts- und Sozialkunde – 1. Grundfragen der Rechtsordnung	
Seite 123 im Prüfungsbuch	59
Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung	
– Prüfungsgebiet: Wirtschafts- und Sozialkunde – 2. Vertragsrecht	
Seite 124 im Prüfungsbuch	60
Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung	
– Prüfungsgebiet: Wirtschafts- und Sozialkunde – 3. Arbeitsrecht	
Seite 125 im Prüfungsbuch	61
Lösungen für das Beispiel mit fallbezogenen Aufgaben für Wirtschafts- und Sozialkunde (Blatt 1)	
Seite 126 im Prüfungsbuch Aufgabe 1 (Prüfgebiet: Der Jugendliche in Ausbildung und Beruf)	62
Seite 127 im Prüfungsbuch Aufgabe 2 (Prüfgebiet: Nachhaltige Existenzsicherung)	63
Seite 129 im Prüfungsbuch Aufgabe 3 (Prüfgebiet: Nachhaltige Existenzsicherung)	65
Seite 131 im Prüfungsbuch Aufgabe 4 (Prüfgebiet: Unternehmen und Verbraucher in Wirtschaft und Gesellschaft sowie im Rahmen weltwirtschaftlicher Verflechtungen)	67
Lösungen für Situationsaufgaben in Testform für den 3. Prüfungsbereich in der Gesellenprüfung	
Seiten 134 bis 139 im Prüfungsbuch	69

Seiten 6 bis 8 im Prüfungsbuch

Kurzinformation: Zwischenprüfung für Bäcker/Bäckerinnen

Anlass: Nur eine Zwischenprüfung, um Stand der Ausbildung festzustellen (kein Durchfallen möglich)

Zeitpunkt: zwischen 19. und 24. Monat der Ausbildung

Anmeldung: durch Chef/Chefin unter Vorlage des Berichtshefts

Gebühr: zahlt Chef/Chefin

Praktische Prüfung: 3 Prüfungsarbeiten in höchstens 4 Zeitstunden

Aufgaben der praktischen Prüfung: Herstellen von Weizenbrot, Weizenkleingebäck, Feine Backwaren aus Teig oder Masse, Backwarensnacks oder Partygebäck

Schriftliche Prüfung: höchstens 2,5 Stunden

Aufgaben der schriftlichen Prüfung: beziehen sich auf praktische Prüfung;
Berufsschulstoff laut Lehrplan für den Ausbildungszeitraum

Bescheinigung: Nachweis über abgelegte Zwischenprüfung; bei der Zulassung für Gesellenprüfung vorzulegen

Seite 9 im Prüfungsbuch

Kurzinformation: Zwischenprüfung für Bäcker/Bäckerinnen

Voraussetzungen:

- Berichte vollständig, von Meister/Meisterin unterschrieben
- Nachweise der überbetrieblichen Ausbildung
- saubere Berufskleidung bereitlegen
- pünktlich erscheinen am Prüfungsort

Regeln einhalten:

- Verhinderung aus wichtigem Grund rechtzeitig dem Prüfungsausschuss anzeigen (Freistellen von der Teilnahme)
- Erkrankung durch ärztliche Bescheinigung nachweisen (Nachholtermin wird eingeräumt)
- Nachweis vorlegen für Verspätung aus einem Grund, den Sie nicht zu vertreten haben (Entscheidung durch Prüfungsausschuss über Nachholzeit)

Folgen:

- Wenn Sie den Grund für Nichterscheinen *selbst zu vertreten* haben, gilt die Prüfung als nicht abgelegt.
- Wenn Sie den Grund für Nichterscheinen *nicht selbst zu vertreten* haben, gibt es einen Nachholtermin.

Seite 14 im Prüfungsbuch

Kurzinformation: Zwischenprüfung für Bäcker/Bäckerinnen

Video über die Herstellung von verschiedenen Brötchen

(Video „Verschiedene Weizenkleingebäcke formen“): <https://youtu.be/48uCT7sAtek>

Seite 21 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

Beispiele:

Deutsches Weißbrot in Kastenform, Deutsches Weißbrot in länglicher Laibform, Stangenweißbrot, Kaviarbrötchen, Teebrot, Land-Weißbrot

Zu Aufgabe 2:

Deutsches Kastenweißbrot: gleichmäßige Schnittengröße, gute Bestreichbarkeit, hoher Krumenanteil;

Deutsches Laibweißbrot: rösche Kruste, gute Bestreichbarkeit, milder Geschmack;

Stangenweißbrot: viele kleine, gleichgroße Schnitten, gute Bestreichbarkeit, milder Geschmack;

Land-Weißbrot: aromatischer Geschmack, rustikale Kruste, lockere, unregelmäßige Porung der Krume

Zu Aufgabe 3:

Deutsches Kastenweißbrot: locker, gut bekömmlich, Eignung: zum Belegen, auch für süße Aufstriche

Deutsches Laibweißbrot: locker, mehr Kruste als bei Kastenweißbrot, Eignung: siehe Kastenweißbrot

Stangenweißbrot: hoher Krustenanteil, kleine Schnittengröße, Eignung: für Partyhäppchen

Land-Weißbrot: elastische, feinporige Krume, aromatisch, Eignung: für kräftige Belagsorten

Zu Aufgabe 4:

1500 g Weizenmehl (Type 550), 900 g Wasser, 90 g Backhefe, 30 g Kochsalz, 45 g Backmalz, (anstelle von Backmalz auch möglich: 30 g Backmargarine, 30 g Zucker)

Zu Aufgabe 5:

- Teigtemperatur: 24 bis 26 °C
- Knetung im Spiralknetter: 2 Minuten langsam, 8 Minuten schnell
- Teigruhe: 15 Minuten, Stückgare: 30 Minuten bei 35 °C und 70 % relativer Feuchte
- Backen: 40 Minuten bei 240 °C, dann abfallend auf 220 °C (in ruhender Backatmosphäre)

Zu Aufgabe 6:

Fließschema mit folgenden Arbeitsschritten und Zeitvorgaben:

- Abwiegen der Zutaten (5 Minuten), Teigknetung (10 Minuten)
- Teigruhe (15 Minuten), Abwiegen der Teiglinge (5 Minuten), Rund- und Langwirken (10 Minuten)
- Stückgare (30 Minuten)
- Vorbereiten zum Abbacken/Streichen/Schneiden (5 Minuten)
- Backen (40 Minuten), Ausbacken (3 Minuten)

Zu Aufgabe 7:

- Hygiene: saubere Arbeitskleidung, saubere Gerätschaften, saubere Arbeitsweise
- Arbeitssicherheit: Knetung nur mit verriegelter Schutzvorrichtung, nicht in die Nähe des laufenden Knetwerkzeugs greifen, Schnittverletzungen beim Schneiden; Verbrennungsgefahr bei Ofenarbeit
- Umweltschutz: Mehlverstaubung vermeiden, Abfälle getrennt entsorgen

Seite 22 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

Beispiele:

- zwei bei Ihnen ortsübliche Brötchen-/Semmelarten
- Weitere Beispiele: Sternbrötchen (auch mit Bestreu), Knüppel, Schrippen, Doppelweck, Rundstücke

Zu Aufgabe 2:

- Frische: rösche und zartsplittrige Kruste, lang anhaltende Rösche
- Kruste: gold-gelb, gleichmäßige Bräunung, guter Glanz
- Geschmack: mild-malziges Aroma
- Volumen: dem Stückgewicht angemessenes Volumen, nicht aufgeplustert – nicht zu luftig/locker
- Krume: gute Schneidbarkeit, gute Bestreichbarkeit, keine große Porung mit Löchern

Zu Aufgabe 3:

- Frische, leicht bekömmliche Gebäcke, für baldigen Verzehr am Herstellungstag
- Verwendung zum Frühstück wie auch zu Vesper und anderen Gelegenheiten
- So mild aromatisch, dass diese Weizenkleingebäcke für alle Beläge und Aufstriche geeignet sind
- Eignung auch als Basisgebäcke für belegte Brötchen und ähnliche Snacks

Zu Aufgabe 4:

1000 g Weizenmehl (Type 550), 600 g Wasser, 40 g Backhefe, 20 g Kochsalz, 30 g Backmittel (oder 15 g Backmargarine und 15 g Zucker/Backmalz)

Zu Aufgabe 5:

- Teigtemperatur: 24 °C bis 26 °C
- Knetung im Spiralknetter: 2 Minuten langsam, 8 Minuten schnell
- Teigruhe: 15 Minuten, Zwischengare: jeweils 5 Minuten vor dem Pressen/Teilen und Formen
- Stückgare: 30 Minuten bei 35 °C und 70% relativer Feuchte
- Backen: 18 Minuten bei 240 °C (mit Schwaden, in ruhender Backatmosphäre)

Zu Aufgabe 6:

Fließschema mit folgenden Arbeitsschritten und Zeitvorgaben:

- Abwiegen der Zutaten (5 Minuten), Teigknetung (10 Minuten)
- Teigruhe (15 Minuten), Abwiegen der Pressen/Bruch (5 Minuten), Teig teilen und wirken (5 Minuten)
- Stückgare (30 Minuten), Vorbereiten zum Abbacken (5 Minuten), Backen (18 Minuten), Ausbacken

Zu Aufgabe 7:

- Hygiene: saubere Arbeitskleidung, saubere Gerätschaften, saubere Arbeitsweise
- Arbeitssicherheit: Knetung nur mit verriegelter Schutzvorrichtung, nicht in die Nähe des laufenden Knetwerkzeugs greifen, Schnittverletzungen beim Schneiden; Verbrennungsgefahr bei Ofenarbeit
- Umweltschutz: Mehlverstaubung vermeiden, Abfälle getrennt entsorgen

Seite 23 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- Mögliche Beispiele: Taschen, Windmühlen, Dreiecke, Hörnchen, Hahnenkämme, kleine Striezel
- Mögliche Füllungen: Vanillekrem, Mohn- und Quarkfüllung, Nuss- und Marzipanfüllung, Obstfüllungen

Zu Aufgabe 2:

- Ansprechende Form, glänzende Glasur, sauberer Dekor
- Blätterig-lockere Gebäckstruktur, frisch-zarte Beschaffenheit
- Schmackhafte Füllung, angemessene Menge an Füllung
- Typisch geschichtete Krume ohne dicht-klitschige Stellen unter der Füllung

Zu Aufgabe 3:

- Es sind süße, frische Kaffeegebäcke mit schmackhaften Füllungen.
- Plunderstückchen haben am Herstellungstag ihren vollen Genusswert.
- Der Genusswert der Plunderstückchen ergibt sich aus der Art der Füllung; deshalb bieten wir eine vielfältige Auswahl an gefüllten Stückchen.
- Kleinstückige Plunderteilchen sind ein süßes Extra auf dem Frühstückstisch.

Zu Aufgabe 4:

1000 g Weizenmehl (Type 550), 450 g Vollmilch, 100 g Backmargarine, 100 g Zucker, 50 g Vollei, 70 g Backhefe, 10 g Kochsalz
500 g Ziehmargarine

Zu Aufgabe 5:

- Grundteig intensiv kneten, Teigtemperatur 24 °C, Teig vor dem Tourieren kühl ruhen lassen
- Tourierung mit 3 einfachen Touren, zwischen Tourierungen den Teig kühl ruhen lassen
- Teig vor dem Aufarbeiten und Formen entspannen lassen, Teiglinge nicht zu warm gären lassen
- Teiglinge vor dem Backen mit Ei abstreichen, backen bei 210 °C, etwa 18 bis 20 Minuten

Zu Aufgabe 6:

Fließschema mit folgenden Arbeitsschritten und Zeitvorgaben:

- Abwiegen der Zutaten (5 Minuten), Teigknetung (10 Minuten),
- Teigruhe (jeweils 15 Minuten, abgedeckt in Kühlraum), 3 Tourierungen (je 8 Minuten)
- Ausrollen und Aufarbeiten/Füllen (20 Minuten)
- Stückgare (25 Min.), Vorbereiten zum Abbacken (8 Min.), Backen (20 Min.), Ausbacken (3 Min.)

Zu Aufgabe 7:

- Hygiene: saubere Arbeitskleidung, saubere Gerätschaften, saubere Arbeitsweise
- Arbeitssicherheit: Knetung nur mit verriegelter Schutzvorrichtung, nicht zum laufenden Knetwerkzeug greifen, Schutz vor Quetschungen an der Ausrollmaschine, Schnittverletzungen vermeiden
- Umweltschutz: Mehlverstaubung vermeiden, Abfälle getrennt entsorgen

Seite 24 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- Lockere, blätterige Gebäckstruktur, frisch und zart
- Schmackhafte Füllung, gut durchgebacken, nicht klitschig-schmierig
- Hoher Genusswert, wenn die Croissants noch warm sind

Zu Aufgabe 2:

- Croissants mit dieser würzigen Füllung sind ideale Snacks zum Verzehr aus der Hand.
- Croissants haben frisch und noch leicht warm den höchsten Genusswert.
- Croissants können zum Verzehr zu Haus einfach wieder erhitzt werden.

Zu Aufgabe 3:

500 g Weizenmehl (Type 550), 225 g Vollmilch, 50 g Backmargarine, 50 g Vollei, 25 g Backhefe, 8 g Zucker, 5 g Kochsalz;
225 g Zieh-margarine oder Zieh-but-ter
= 1088 g tourierter Croissantteig : 16 = 68 g Teigeinlage je Stück

Zu Aufgabe 4:

- Zutaten: 150 gewürfelter Kochschinken, 200 g geriebener Käse, 130 g Schmandsoße
- Würzung: Kochsalz, Pfeffer, geriebener Kümmel (= 480 g Füllung ohne Gewicht der Gewürze)

Zu Aufgabe 5:

- Grundteig intensiv kneten, Teigtemperatur 23 °C, Teig vor dem Tourieren kühl ruhen lassen
- Teig 1 x einfach und 1 x doppelt tourieren, zwischen Tourierungen den Teig kühl ruhen lassen
- Teig 3,5 mm stark ausrollen, 60 cm x 60 cm, ergibt 16 Dreiecke je 15 cm x 30 cm
- Gefüllte Teiglinge locker aufwickeln, mit Ei abstreichen, nicht zu warm gären lassen
- Teiglinge vor dem Backen mit Ei abstreichen, backen bei 220 °C, etwa 18 Minuten

Zu Aufgabe 6:

Fließschema mit folgenden Arbeitsschritten und Zeitvorgaben:

- Abwiegen der Zutaten (5 Min.), Teigknetung (10 Min.),
- Teigruhe (jeweils 15 Min., abgedeckt in Kühlraum), 2 Tourierungen (je 8 Min.)
- Ausrollen und Aufarbeiten/Füllen (15 Minuten)
- Stückgare (25 Min.), Vorbereiten zum Abbacken (8 Min.), Backen (18 Minuten), Ausbacken (3 Min.)

Zu Aufgabe 7:

- Hygiene: saubere Arbeitskleidung, saubere Gerätschaften, saubere Arbeitsweise, Füllungen kühl lagern
- Arbeitssicherheit: Knetung nur mit verriegelter Schutzvorrichtung, nicht zum laufenden Knetwerkzeug greifen, Schutz vor Quetschungen an der Ausrollmaschine, Schnittverletzungen vermeiden
- Umweltschutz: Mehlverstaubung vermeiden, Abfälle getrennt entsorgen

Seite 25 im Prüfungsbuch

Kurzinformation: Zwischenprüfung für Bäcker/Bäckerinnen

*Video über Benutzung der Beurteilungsbogen für die praktische Zwischenprüfung
(Video „Beurteilungsbogen anwenden“): <https://youtu.be/x88Xfz9a8t0>*

Seite 31 im Prüfungsbuch**Zu Aufgabe 1:**

Antwort: 0,300 kg

Zu Aufgabe 2:

Antwort: 1,800 kg

Zu Aufgabe 3:

Antwort: a) 1650 g

Antwort: b) 1,650 kg

Zu Aufgabe 4:

Antwort: 9,000 kg

Zu Aufgabe 5:

Antwort: 4,200 kg

Seite 32 im Prüfungsbuch**Zu Aufgabe 1:**

Antwort: Das sind insgesamt 12,000 kg Mehl.

Zu Aufgabe 2:

Antwort: Ich erhalte daraus 39,800 kg Teig.

Zu Aufgabe 3:

Antwort: 4,400 kg Teig sind noch übrig.

Zu Aufgabe 4:

Antwort: a) Ich habe 18,000 kg Teig entnommen.

Antwort: b) Es müssten noch 6,000 kg Teig im Knetkessel übrig sein.

Zu Aufgabe 5:

Antwort: Ich benötige dafür 40,000 kg Teig.

Seite 33 im Prüfungsbuch**Zu Aufgabe 1:**

Erklärung der Teigausbeute $160 = 100$ Teile Mehl + 60 Teile Wasser

Zu Aufgabe 2:

Antwort: 100 Teile Mehl und 65 Teile Wasser

Zu Aufgabe 3:

$$40 \times 60 = 2400$$

$$2400 : 100 = 24 \text{ kg Wasser}$$

Antwort: Ich benötige 24 kg Wasser.

Zu Aufgabe 4:

$$\frac{60 \times 60}{100}$$

$$60 \times 60 = 3600$$

$$3600 : 100 = 36 \text{ kg Wasser}$$

Antwort: Ich benötige 36 kg Wasser.

Zu Aufgabe 5:

$$\frac{25 \times 56}{100}$$

$$25 \times 56 = 1400$$

$$1400 : 100 = 14 \text{ kg Wasser}$$

Antwort: Ich benötige 14 kg Wasser.

Seite 34 im Prüfungsbuch**Zu Aufgabe 1:**

$$4200 : 60 = 70 \text{ kg Mehl}$$

Antwort: Ich benötige 70 kg Mehl.

Zu Aufgabe 2:

$$\frac{12 \times 100}{60}$$

$$12 \times 100 = 1200$$

$$1200 : 60 = 20 \text{ kg Mehl}$$

Antwort: Ich benötige 20 kg Mehl.

Zu Aufgabe 3:

$$\frac{28 \times 100}{56}$$

$$28 \times 100 = 2800$$

$$2800 : 56 = 50 \text{ kg Mehl}$$

Antwort: Ich benötige 50 kg Mehl.

Zu Aufgabe 4:

$$\frac{72,5 \times 100}{58}$$

$$72,5 \times 100 = 7250$$

$$7250 : 58 = 125 \text{ kg Mehl}$$

Antwort: Ich benötige 125 kg Mehl.

Seite 35 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

Typenzahlen: 405, 550, 630, 812, 1050, 1600, 1700 (Weizenbackschrot)

Zu Aufgabe 2:

- die Getreidesorte, aus der das Mehl stammt
- den ungefähren Ausmahlungsgrad
- die Helligkeit des Mahlerzeugnisses
- die Eignung des Mahlerzeugnisses für die Herstellung von Gebäck

Zu Aufgabe 3:

Etwa 72 % Stärke, 2 % lösliche Zuckerstoffe, 12 % Eiweißstoffe, 14 % Wasser

Zu Aufgabe 4:

- a) Gliadin und Glutenin
- b) Beim Teigmachen verquellen die kleberbildenden Eiweißstoffe mit Teigwasser. Sie bilden ein Klebnetz aus. Dieses Klebnetz wird durch intensives Kneten zäh-elastisch. Während der Teigruhe quillt der Feuchtkleber nach und wird dehnbarer.
- c) Der Kleber bestimmt die Knet- und Formbarkeit des Weizenteigs. Die Kleberqualität bestimmt das Gashaltvermögen und die Gärstabilität des Weizenhefeteigs.
Beim Backen gerinnt der Feuchtkleber durch die Backhitze zwischen 60 und 80 °C. Er gibt dabei gebundenes Teigwasser wieder ab. Dieses benötigt die Stärke zum Verkleistern. Der Kleber bildet so im Zusammenwirken mit der Stärke die Krume des Gebäcks.

Zu Aufgabe 5:

- a) Die löslichen Zuckerstoffe dienen im Weizenhefeteig als Nahrung für die Backhefe. Im Gebäck sind sie an der Bildung von Aromastoffen beteiligt. Außerdem bräunen sie die Kruste und geben ihr Glanz und Rösche.
- b) Die Stärke benetzt sich in der Teigphase nur an der Oberfläche der Stärkekörnchen mit Wasser. Beim Backvorgang verkleistern die Stärkekörnchen mit Teigwasser. Sie platzen dabei auf und bilden einen Stärkekleister. Dieser wird mit zunehmender Hitze fest und bildet zusammen mit dem Klebereiweiß die Gebäckkrume.
- c) Die Ballaststoffe sind im Wesentlichen unlösliche Vielfachzucker, zum Beispiel die Cellulose aus den Randschichten des Getreidekorns. Sie quellen langsam im Teigwasser auf. Im Teig behindern sie die Klebvernetzung. Darum haben Mahlerzeugnisse mit viel Ballaststoffen ein geringes Gashaltvermögen.

Seite 36 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- a) Vollkorn, Wasser, Vollmilch
- b) Mehl, Butter, Zucker
- c) Fertigmehl, Backmittel, Kaltcrempulver

Zu Aufgabe 2:

Der Weizenhefeteig hat einen guten „Stand“. Er ist trocken und wollig. Er lässt sich gut verarbeiten. Er hat eine gute Gärstabilität und eine hohe Gärtoleranz.

Zu Aufgabe 3:

Bei geringer Überdosierung von Kochsalz nässt der Weizenhefeteig. Bei starker Überdosierung ist er zu trocken bis krümelig-fest. Die Gärung verläuft verlangsamt. Bei zu hoher Überdosierung ist die Gärung fast gänzlich unterbunden. Die Gebäcke aus Weizenhefeteig mit stark überhöhtem Kochsalzanteil haben ein kleines Volumen, eine stark gebräunte und zu feste Kruste sowie eine dichtporige Krume.

Zu Aufgabe 4:

- a) Ein geringer Zusatz von Rübenzucker fördert die Gärtätigkeit der Backhefe im Teig. Je nach Höhe des Zusatzes wird dieser von der Backhefe während der Teigführung und Stückgare verbraucht. Nur der Rest an Rübenzucker wirkt sich noch auf die Gebäckeeigenschaften aus, also auf Krustenbräunung und Geschmack.
- b) Ein Zusatz von enzymhaltigem Malzmehl fördert durch den Malzzucker die Gärtätigkeit der Backhefe im Teig. Zugleich wird durch die Enzyme aus der Stärke des Mehles weiterer Malzzucker gebildet. Dadurch hat die Backhefe laufend neue Nahrung für ihre Gärung. Der nach Teigführung und Stückgare übrigbleibende Malzzucker wirkt sich günstig auf die Bräunung der Kruste und den Geschmack der Gebäcke aus.

Zu Aufgabe 5:

- a) Ein Emulgator-Backmittel begünstigt die Vermischung der Teigzutaten. Der Teig wird dadurch plastisch und ist gut zu verarbeiten. Der Kleber im Weizenhefeteig wird durch den Emulgator geschmeidig und gut dehnbar. Dadurch erhöhen sich Gärstabilität und Gärtoleranz des Teiges. Man erhält somit Gebäcke mit hohem Volumen und feinporig aufgelockerter Krume. Durch den Fettanteil im Emulgator verlängert sich zumeist auch die Frischhaltung der Gebäcke.
- b) Durch eine Kombination von Zucker und Fett in geringer Zusatzmenge erzielt man ähnliche Wirkungen wie mit einem emulgatorhaltigen Mischbackmittel. Anstelle von Rübenzucker kann man auch Malzzucker verwenden. Bei der Auswahl der Fettsorte ist es günstig, ein Emulsionsfett zu verwenden. Beim Zusatz von 100 %-tigen Hartfetten oder Ölen muss man die Zusatzmenge geringer halten.

Seite 37 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- a) Es ist die Teigmenge, die man aus 100 Teilen Mehl erhält.
- b) Die günstigste TA liegt zwischen 158 und 165.
- c) Der Teig ist fließend und hat wenig Stand. Der Teig ist klebrig-feucht und lässt sich nicht gut aufarbeiten. Der Teig braucht lange Zeit zum Reifwerden.
- d) Der Teig ist trocken und lässt sich schwer formen. Der Teig reift zu schnell und neigt zum Überaltern.

Zu Aufgabe 2:

- a) Der Teig reift zu schnell. Er wird schnell zu alt. Überalterter Brötchenteig ist trocken und lässt sich schwer formen.
- b) Die Brötchen/Semmeln haben ein kleines Volumen, sind zumeist kleinporig und damit zu wenig aufgelockert. Die Kruste der Brötchen ist hell und nicht so rösch wie gewünscht. Die Brötchen altern schnell.

Zu Aufgabe 3:

Hohe Knetgeschwindigkeit, intensive Knetung, schnelle Teigreifung wegen der Teigerwärmung beim Kneten

Zu Aufgabe 4:

- a) Langsamknetung (1. Gang): Vermischen der Teigzutaten, Benetzen der unlöslichen Teigbestandteile
Schnellknetung (2. Gang): Verquellen der Teigzutaten, Teigausbildung
- b) Teig hat sich von der Bottichwand gelöst, Teigoberfläche ist trocken und klebt nicht mehr, Teig lässt sich elastisch dehnen

Zu Aufgabe 5:

- a) Es ist das Ruhen des Teiges in der Zeit zwischen Ende der Knetung bis zum Aufarbeiten des Teiges.
- b) Der Kleber im Teig quillt nach. Dadurch wird der Teig trockener. Der Teig erhält seinen „Stand“. Der Teig wird reif zum Aufarbeiten. Der Teig wird gut formbar. Die Backhefe bildet Gärgase und lockert den Teig auf. Sofern man den Teig während der Teigruhe durchwirkt, bilden sich feine Teigporen aus. Diese begünstigen das Gashaltevermögen und die Auflockerung.

Seite 38 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- a) Bei der direkten Führung stellt man in einem Arbeitsgang mit allen Zutaten den Teig her. Man führt also keine Vorteige.
- b) Bei der indirekten Führung stellt man zunächst mit einem Teil des Mehles einen Vorteig oder mehrere Vorteige her. Zum Reifen erhält jede Vorteigstufe eine bestimmte Reifezeit. Nach den Reifezeiten unterscheidet man kurze oder lange Vorteigführungen. Mit dem reifen Vorteig und den restlichen Zutaten stellt man letztlich den Hauptteig her.
- c) Bei indirekter Teigführung mit längeren Reifezeiten vermehrt sich die zugesetzte Backhefe im Vorteig. Darum setzt man zum Hauptteig weniger oder gar keine Backhefe zu.

Zu Aufgabe 2:

Die Backhefe bildet Gärgase im Teig. Diese Gärgase werden in kleine Teigporen eingeschlossen. Dadurch wird der Teig aufgelockert, und es bildet sich im Teig eine Porung aus. Beim Backvorgang gerinnen die Teigbestandteile. Dabei wird die aufgelockerte Porenstruktur fest. Gut aufgelockerte Teige erbringen Gebäcke mit gut aufgelockerter Krume und röscher Kruste.

Zu Aufgabe 3:

- a) Die Zellen der Backhefe nehmen gelöste Zuckerstoffe als Nahrung auf. Bei Abwesenheit von Sauerstoff vergären die Hefezellen diese Nahrung. Das Gärungsenzym Zymase der Backhefe spaltet bei der Gärung den Einfachzucker in die Gärungsprodukte, die die Hefezelle ausscheidet.
- b) Der optimale Temperaturbereich für die *Vermehrung der Backhefe* liegt zwischen 20 und 27 °C.
Der optimale Temperaturbereich für den *Gärvorgang der Backhefe* liegt zwischen 32 und 37 °C.
- c) Die Gärungsprodukte der Backhefe sind Kohlendioxid und Alkohol. Das Kohlendioxid ist das Lockerungsgas für die Hefeteige. Der Alkohol ist für die Aromabildung wichtig.

Zu Aufgabe 4:

- Haftung am Einschlagpapier: frische Backhefe klebt nicht am Papier; sie löst sich gut ab.
- Farbe und Beschaffenheit: frische Backhefe ist hellgrau-matt, nicht aber dunkel bis braun verfärbt.
- Geruchsprobe: frische Backhefe riecht angenehm gärig, nicht aber faulig wie zersetzendes Eiweiß.
- Bruchprobe: frische Backhefe hat beim Durchbrechen eine muschelartige Bruchstelle, nicht aber einen zäh-ziehenden Bruch.

Zu Aufgabe 5:

- a) Sachgemäß tiefgefroren gelagerte Backhefe büßt nur geringfügig ihre Gärkraft ein. In einem direkt geführten Weizenhefeteig kann sie genügend Gärgas für die Lockerung bilden. Eventuell dosiert man etwas höher als sonst üblich.
- b) Beim Tiefgefrieren werden die meisten Zellen der Backhefe zerstört. Das Gärungsenzym tritt dabei aus der Zellstruktur. Tiefgefrorene Backhefe kann daher noch gären. Sie kann sich aber in indirekt geführten Teigen nicht mehr vermehren. Für die Lockerung wird daher nur der dosierte Backhefeanteil wirksam, nicht aber eine steigende Wirkung aufgrund von Hefevermehrung.

Seite 39 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- a) • Weizenkleingebäcke sind kleinstückige Gebäcke mit einem Stückgewicht von bis zu 250 g nach dem Ausbacken.
 • Weizenbrote sind Großgebäcke mit einem Stückgewicht von mehr als 250 g nach dem Ausbacken.
- b) Zum Beispiel: Vollkornbrötchen, Schrotbrötchen, Mehrkornbrötchen, Dinkelbrötchen

Zu Aufgabe 2:

- a) Zum Beispiel: Rundstücke, Knüppel, Sternsemmeln, Kaisersemmeln
 b) Zum Beispiel: Milchbrötchen, Joghurtbrötchen, Mohnbrötchen, Sesambrötchen,

Zu Aufgabe 3:

- Zum Beispiel: Weißbrote mit heller, gut aufgelockerter Krume, gleichmäßig großen Scheiben und guter Schneid- und Bestreichbarkeit = erfüllt durch kompakte Kastenweißbrote oder dicklaibige freigeschobene Weißbrote
- Zum Beispiel: Weizenbrote mit schlanker Stangenform, hohem Krustenanteil, rösch-zartsplitteriger Kruste, großporig aufgelockerter Krume, = erfüllt durch Baguettes und Stangenweißbrot

Zu Aufgabe 4:

Weizenbrote haben im Vergleich zu Roggenbroten (gleichen Gewichts):

- ein größeres Gebäckvolumen,
- eine hellere Kruste mit stärkerer Rösche,
- eine hellere und lockerere Krume,
- einen geringeren Sättigungswert,
- eine bessere Verdaulichkeit.

Zu Aufgabe 5:

- Kompakte Weizenbrote haben ein großes Volumen, geringen Krustenanteil im Vergleich zum Krumenanteil, eine gleichmäßig und feinporig aufgelockerte Krume, einen mild-aromatischen Geschmack.
- Schlanke Weizenbrote wie Baguettes haben einen hohen Krustenanteil im Vergleich zum Krumenanteil, eine kräftig ausgebildete Kruste mit guter Rösche, eine großporig aufgelockerte Krume;
 Schlanke Weizenbrote wie Kaviarbrote oder Teebrote haben einen hohen Krustenanteil im Vergleich zum Krumenanteil, die Kruste ist gleichmäßig stark ausgeprägt und leicht rösch, die Krume ist feinporig locker, ist gut schneidbar und bestreichbar. Diese Weizenbrote eignen sich daher zum Herstellen von belegten Schnittchen.

Seite 40 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- Zu jung aufgearbeiteter Teig, zu fester Teig, zu wenig Backhefe im Teig
- Zu knappe Gare beim Abbacken

Zu Aufgabe 2:

- Hautbildung bei zu trockener Stückgare, Teiglinge vor dem Backen nicht mit Wasser abgestrichen/besprüht
- Zu geringe Einwirkung von Schwaden (Dampf) beim Backvorgang

Zu Aufgabe 3:

- a) dichtporig und wenig aufgelockerte Krume, Neigung zum Krümeln beim Aufschneiden
- b) zu lockere und großporig aufgelockerte Krume (wie aufgeblasen); schlechte Schneid- und Bestreichbarkeit, wenig aromatisch im Geschmack

Zu Aufgabe 4:

- a) Die Teiglinge sind bei der Gärzeitsteuerung zu trocken gelagert worden. Die Oberfläche hat sich verhautet. Die Verhautung konnte durch Feuchtigkeit bei der Stückgare nicht wieder aufgeweicht werden.
- b) Der Brötchenteig war vor der Gärzeitsteuerung zu jung. Der Mangel tritt verstärkt auf bei weich und kühl geführten Brötchenteigen. Falten bilden sich auch bei Teilgebackenen, wenn diese vor der Zwischenlagerung zu kurz gebacken werden.
- c) Die Oberfläche der Teiglinge wurde während der Stückgare zu feucht gehalten. Eventuell entsteht das Verkleben auch durch Kondenswasser auf der Oberfläche zu kühler Teiglinge auf Stückgare.

Zu Aufgabe 5:

- Brötchen nach dem Ausbacken rasch ausdampfen lassen; nicht zu dichtes Bevorraten in grobmaschigen Körben, Aufbewahrung bei Raumtemperatur mit geringer Luftfeuchte
- Weißbrote nach dem Ausbacken rasch ausdampfen lassen; Lagern auf luftdurchlässigen Rosten und nicht übereinander gestapelt, Aufbewahrung bei Raumtemperatur mit geringer Luftfeuchte

Seite 41 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- a) Das richtet sich nach dem Fett- und Zuckeranteil im Teig. Leichte Hefefeinteige enthalten 80 bis 150 g Zucker und etwa 100 bis 150 g Fett je kg Weizenmehl.
- b) Hefefeingebäcke, die als „Milchgebäcke“ angeboten werden sollen, müssen mindestens 40 Liter standardisierte Vollmilch auf 100 kg Getreidemahlerzeugnisse enthalten.

Zu Aufgabe 2:

- a) Gebäcke aus mittelschwerem Hefefeinteig: Stuten, Wickel, Semmel, Platz, Blechkuchen wie Streuselkuchen, Bienenstich usw.
- b) Gebäcke aus schwerem Hefefeinteig: Christstollen, Mohnstollen, Mandelstollen
- c) Gebäcke aus eireichem Hefefeinteig: Pinza, Brioche, Savarin, Panettone

Zu Aufgabe 3:

- Durch den hohen Fettanteil im Teig ist die Krume der Gebäcke feinporig, zart bis leicht mürbe.
- Durch den hohen Fettanteil im Teig halten sich die Gebäcke länger frisch als Gebäcke aus leichten Hefefeinteigen.

Zu Aufgabe 4:

- a) *Feine Marzipanfüllmasse* stellt man aus Marzipanrohmasse her, die mit Milch/Eidotter und Zucker streichfähig gemacht wird. Der Mindestanteil an Marzipanrohmasse beträgt 20% der Masse.
- b) *Franchipanmasse* besteht aus Marzipanrohmasse, Butter, Zucker und Eidotter. Durch Stärke- oder Mehlzusatz ist die Masse backfest.
- c) *Auflagen* für Blechkuchen sind zum Beispiel: Streusel, Mohnmasse, Bienenstichmasse, Quarkmasse

Zu Aufgabe 5:

- a) Durch das Aprikotieren haftet die aufgetragene Glasur besser. Die Aprikotur verbessert den Genusswert der Gebäcke. Die Aprikotur verzögert das Auskristallisieren (= Absterben) von Zuckerglasuren.
- b) Fondantglasur hat einen zarteren Schmelz als Puderzuckerglasur. Fondantglasur ist stabiler als Puderzuckerglasur; sie schmilzt nicht auf feuchten Gebäckoberflächen; sie kristallisiert nicht so schnell aus.

Seite 42 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- a) Leichter Mürbeteig: 1000 g Zucker, 1000 g Backmargarine, 2000 g Weizenmehl, 200 g Milch, 20 g Backpulver
- b) Schwerer Mürbeteig: 1000 g Zucker, 2000 g Butter/Backmargarine, 3000 g Weizenmehl,

Zu Aufgabe 2:

- Alle Zutaten kühl verarbeiten, Fett nicht flüssig machen
- Fett und Zucker glatt arbeiten, eventuell Kochsalz, Ei und Aromen einarbeiten
- Gesiebtes Mehl reibend unterarbeiten, nicht kneten
- Fertigen Mürbeteig kühl bevorraten

Zu Aufgabe 3:

- Brandiger Mürbeteig: Brüchig-krümelnde Beschaffenheit, lässt sich nicht ausrollen oder formen, ergibt brüchig-harte Gebäcke
- Ursachen für brandigen Mürbeteig: Zutaten waren zu warm oder Mürbeteig bei der Herstellung zu intensiv geknetet

Zu Aufgabe 4:

- a) Spritzmürbeteig wird durch Zusatz von Ei und/oder Milch spritzfähig weich. Anstelle von körnigem Zucker verwendet man Puderraffinade. Außerdem ersetzt man Weizenmehl ganz oder teilweise durch Weizenstärke.
- b)
 - Spritzmürbeteig nach der Herstellung nicht lange abstehen lassen, weil er sonst zäh-bindig wird.
 - Spritzmürbeteig aufdressieren mit großer Loch- oder Sterntülle, weil er sich sonst schlecht formen lässt.
 - Spritzmürbeteig zügig aufdressieren, weil er sonst im Spritzbeutel durch die Handwärme ausschmilzt.

Zu Aufgabe 5:

- a) Linzer Mürbeteig ist ein schwerer, fettreicher Mürbeteig, dem viel geriebene Mandeln oder Nüsse zugesetzt sind. Er ist kräftig mit Zimt und Nelken gewürzt.
- b) Mürbeteig für Gewürzspekulatius ist ein leichter, zuckerreicher Mürbeteig. Er ist mit einer Mischung aus Zimt, Nelken, Kardamom und Koriander kräftig gewürzt.

Seite 43 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- Beispiel für Snack mit eingebackener Zugabe: Käse-Kürbis-Brötchen mit Kürbiskernen und geriebenem Käse in einem tourierten Brötchenteig
- Beispiel für Snack mit überbackener Zubereitung: Überbackene Sesambrötchen aus Mehrkorn-Teiglingen mit einer Auflage aus gewürfeltem Schinken und gehackten Zwiebeln sowie Käseaufstreuer

Zu Aufgabe 2:

- Grundlage: dünn ausgerollter Pizzateig oder zuckerarmer Hefeteig
- Aufstrich: Tomatenaufstrich aus zerkleinerten Tomaten, gehackten Zwiebeln, Olivenöl und Gewürzen
- Auflage: Salamischeiben, dünn geschnittene Champignons, Käseaufstreuer

Zu Aufgabe 3:

- Grundlage: dünner Boden aus Mürbeteig ohne Zucker
- Auflage: durchwachsener Speck, Vollei, Sahne, geriebener Käse, Gewürz
- Guss: Sahne-Vollei-Guss mit geriebenem Käse

Zu Aufgabe 4:

- a) Geeignete Brötchensorten: Baguettebrötchen, Roggenbrötchen, Mehrkornbrötchen
- b) Aufstrichsorten: Butter, Aufstrichbutter, Salatcreme, Margarine
- c) Geeignete Beläge: Rohwurst, Schinken, Bratenfleisch mit Eierscheiben, sauren Gemüsen und Salatblatt
 - spezielles deftiges Brötchen: Hackfleisch-Brötchen mit Pfeffer und gehackten Zwiebeln

Zu Aufgabe 5:

- Zusammensetzung: zwei oder drei Scheiben Brot, Weißbrot oder Toastbrot mit Belag dazwischen
- Herstellung: Brotscheiben auf gewünschte Form des Sandwiches schneiden, Innenseiten mit Aufstrich bestreichen, Salatblatt auflegen, Belag gleichmäßig flach auflegen, dann mit bestrichener Schnittseite abdecken (zusammenklappen)

Seite 44 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1: (Mengen berechnen = 20 Punkte)

- $20 \times 1,660 \text{ kg} = 33,200 \text{ kg}$ Teig
- Je Presse sind 1000 g Weizenmehl nötig, also 20,000 kg Weizenmehl
- TA 158 = 58 Liter Wasser auf 100 kg Mehl; = 11,600 Liter Wasser auf 20,000 kg Mehl
- 3,5 % von 20 kg = 0,700 kg; 2,5 % von 20 kg = 0,500 kg; 2 % von 20 kg = 0,400 kg

Zu Aufgabe 2: (Rohstoffe beurteilen = 20 Punkte)

- Das Weizenmehl soll hell und kleberstark sein; am besten geeignet ist Weizenmehl der Type 550
- Die Backhefe soll eine gute Triebkraft haben; sie muss frisch sein; geeignet ist jede Backhefesornte
- Das Backmittel muss auf die Mehlqualität hin abgestimmt sein, z. B. malzhaltiges Backmittel für ein enzymschwaches Weizenmehl, z. B. emulgatorhaltiges Backmittel zur Stabilisierung des Teiges
- Die Kochsalzmenge kann auf 1,6 bis 1,8 % verringert werden, um das Nährwertprofil einzuhalten

Zu Aufgabe 3: (Arbeitsschritte planen = 10 Punkte)

- Teig intensiv kneten; nach der Knetung eine Teigruhe einhalten, dann Pressen (Bruch) abwiegen
- Pressen entspannen lassen, abpressen, teilen und Teiglinge rundwirken, dann sortengemäß formen
- geformte Teiglinge gären, zum Backen vorbereiten, dann abbacken

Zu Aufgabe 4: (Arbeitsmittel festlegen = 10 Punkte)

- Teig kneten mit Intensivknetter oder Spiralknetter, weil Weizenteige intensiv geknetet werden müssen
- Teig mit Teigwaage in Pressen (Bruch) auswiegen; wenn maschinell möglich ist ein Teigteiler einsetzbar
- Pressen (Bruch) werden mit Teigteil- und Tellerschleifmaschine geteilt, rund- und eventuell oval-gewirkt
- Zum Formen benutzt man Kleingeräte (z. B. Messer) oder Maschinen (z. B. Stüpfelmaschine)

Zu Aufgabe 5: (Arbeitsschutz = 10 Punkte)

- Schutzvorrichtungen an Knetmaschinen zum Kneten verriegeln, bei laufendem Knetwerkzeug nicht in den Bereich der Gefahrstellen zwischen Knetwerkzeug und Bottichwand greifen
- Quetschverletzungen beim Absenken des Teilkopfs der Teigteil- und Tellerschleifmaschine vermeiden
- Schnittverletzungen beim Umgang mit Messern vermeiden

Zu Aufgabe 6: (Qualitätssicherung = 10 Punkte)

- Mehl nur gesiebt verwenden (Fremdkörper beseitigen); Zutaten auf Reinheit überprüfen
- Keine Glasgefäße, keine Plastikteile und keine nicht benötigten Utensilien in den Knetbereich mitnehmen
- Saubere Gerätschaften benutzen; Verschmutzungen von Teiglingen und Gebäck ausschließen

Zu Aufgabe 7: (Qualitätssicherung = 10 Punkte)

- Brötchen nach dem Ausbacken gut ausdampfen lassen, dabei nicht zu hoch übereinander schichten
- Brötchen bei Raumtemperatur lagern, vor hoher Luftfeuchte schützen (rösche Kruste erhalten)
- Brötchen nicht so verpacken, dass kondensierende Feuchtigkeit entsteht und die Gebäcke aufweicht

Zu Aufgabe 8: (Lebensmittelrecht = 10 Punkte)

- Weizengebäcke müssen mindestens 90 % ihrer Getreidemahlerzeugnisse aus Weizen enthalten, bis 10 % andere Getreidemahlerzeugnisse dürfen enthalten sein
- Weizenbrötchen sind Kleingebäcke; für Kleingebäcke gilt das Höchstgewicht von 250 g je Einzelstück

Seite 45 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1: (10 Punkte)

- Überbackene Kleingebäcke aus Weizenhefeteig (mit cremiger Auflagenmasse und Käsestreue)
- Pikant gefüllte Kleingebäcke aus Hefeteigen (z. B. Schinken-Croissants)
- Pizzen auf Hefe- oder Pizzateigboden mit Tomatenaufstrich und verschiedenen Belagarten
- Blätterteigstrudel oder -pasteten (vor dem Backen pikant gefüllt oder als gebackene Hohlkörper)

Zu Aufgabe 2: (10 Punkte)

Das Grundrezept für Pizzateig lautet:

1000 g Weizenmehl (Type: 550)

500 g Wasser

50 g Olivenöl

40 g Backhefe

18 g Kochsalz

Arbeitsrezept:

2500 g Weizenmehl

1250 g Wasser

125 g Olivenöl

100 g Backhefe

45 g Kochsalz

Gesamtmenge Pizzateig: 4020 g

Zu Aufgabe 3: (10 Punkte)

- Pizzateig herstellen, Teigtemperatur 24 bis 26 °C, Teigruhezeit: etwa 30 Minuten
- Tomatenaufstrich herstellen oder zerkleinerte Tomaten bereitstellen
- Pizzateig als Boden dünn ausrollen
- Pizzaboden dünn mit Tomatenaufstrich bestreichen, mit Salamischeiben belegen, auch zusätzlich mit Paprikastreifen, dann mit Käseaufstreue abdecken
- Belegte und angegarte Pizza mit knapper Gare bei mittlerer Hitze abbacken

Zu Aufgabe 4: (10 Punkte)

- Boden nicht zu dick, gut durchgebackener Boden, keine Hartsplittigkeit – auch nicht an Rändern; der Boden soll feinporig und gut aufgelockert sein.
- Belag soll schmackhaft und pikant arttypisch sein (z. B. Gemüse-Pizza, Salami-Pizza oder Pizza mit Meeresfrüchten).
- Belag soll nicht zu dick sein, weil er sonst beim Backen der Pizza schmierig bleibt und beim Verzehr der Pizzateile aus der Hand leicht abtropft.

Zu Aufgabe 5: (10 Punkte)

- Beispiele: Frischeier, Milchprodukte (Milch, Sahne, Käse), Fleisch- und Wurstwaren, Geflügelteile, Fisch und andere Meeresfrüchte; vorbereitete Soßen, Füllungen und Belagprodukte
- Kühle Lagerung bei höchstens + 4 °C; Kühlkette bis zur Verarbeitung nicht unterbrechen.
 - Vorbereitete Snacks mit leicht verderblichen Zutaten bis zur Verwendung kühl aufbewahren.
 - Teilgebackene Snacks oder wiederzuerwärmende Snacks genügend durcherhitzen.

Seite 46 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 6: (10 Punkte)

- a) $2,5 \times 200 \text{ g} = 500 \text{ g}$ Ziehmargarine (= 0,500 kg);
 $2,500 \text{ kg}$ Grundteig + $0,500 \text{ kg} = 3,000 \text{ kg}$ tourierter Brotteig
- b) Das Grundrezept der Füllung *je kg touriertem Brotteig* lautet:
 500 g Kartoffelpüree
 250 g Lauchsnitten (gedämpft)
 100 g Speck (gewürfelt)
 10 g Würzmischung
- Zutatenmengen zur Füllung für den tourierten Brotteig:
 1500 g Kartoffelpüree
 750 g Lauchsnitten
 300 g Speck
 30 g Würzmischung

Zu Aufgabe 7: (10 Punkte)

- Als Basisgebäck dient eine gebackene Hohlpastete aus Blätterteig (mit kleinem Blätterteig-Deckel).
- Die Hohlpastete wird erhitzt und mit einer warmen Füllung aus Ragoût fin gefüllt (Ragoût fin ist eine pikant-würzige, gebundene Füllung mit Fleisch- oder Geflügelteilen und Champignonstückchen).
- Königinpastete wird auf dem Teller angerichtet und mit Kräuterbeilage serviert.

Zu Aufgabe 8: (10 Punkte)

- Der Boden besteht aus einem ungesüßten Mürbeteig (Zutaten: 200 g Weizenmehl, 100 g Butter, 30 g Wasser, etwas Kochsalz und Backpulver).
- Der Belag besteht aus Speckscheiben, Vollei, Sahne und geriebenem Käse (als Aufstreu).
- Die in einer flachen Rundform zusammengesetzte Quiche wird gut durchgebacken.
- Quiche Lorraine soll warm verzehrt werden.

Zu Aufgabe 9: (10 Punkte)

- Angebot von warm zu verzehrenden Snacks in der Wärmevitrine der Theke
- Menge der Snacks dem Bedarf anpassen und nicht zu viel Snacks fertigstellen
- Snacks vorproduzieren und bei Bedarf zu Ende backen oder wiedererhitzen
- Teilproduzierte Snacks nach Wunsch der Kunden mit Belag/Füllung fertigstellen und direkt vor der Abgabe an den Kunden durcherhitzen (dabei nur kurze Wartezeit des Kunden anstreben)

Zu Aufgabe 10: (10 Punkte)

- Teiglinge im Produktionsbereich (Backstube) vorbereiten und eventuell mit Füllung/Auflage fertigstellen.
- Teiglinge können gekühlt oder erforderlichenfalls tiefgefroren bevorratet werden.
- Teiglinge aus Mürbe- oder Blätterteig können kurzfristig ohne Kühlung in der Verkaufsstelle lagern.
- Teiglinge aus Hefeteigen müssen vor dem Backen im Laden noch bis zur Ofenreife gären.
- Tiefgefrorene Teiglinge müssen vor dem Backen langsam auftauen, damit sie im Kern gut durchbacken, Ausnahme: Backen im Ladenbackofen mit Backprogramm zum Backen von TK-Teiglingen.

Seite 48 bis 52 im Prüfungsbuch**Aufgaben**

- 01) D und E
- 02) B und D
- 03) B
- 04) A
- 05) A und E und F
- 06) D
- 07) B und C
- 08) B und C und E
- 09) A und C und D
- 10) B und D
- 11) D und E
- 12) C und D
- 13) B und D
- 14) B und E
- 15) C und D
- 16) B und D
- 17) B und E
- 18) B und C
- 19) B und E
- 20) B und D
- 21) A und D und F
- 22) B und C
- 23) A
- 24) A und B
- 25) D und E

= 50 richtige Antwort-Möglichkeiten

Seite 68 im Prüfungsbuch

Kurzinformation: Aufgabenstellung für die Praktische Gesellenprüfung

Video über Herstellen von Dekorbrötchen

(Video „Dekorbrötchen herstellen“): <https://youtu.be/jYOgL9E7GKA>

Seite 69 im Prüfungsbuch

Kurzinformation: Aufgabenstellung für die Praktische Gesellenprüfung

Video über Prüfungsmappe

(Video „Eine Prüfungsmappe erstellen“): <https://youtu.be/VjUZVFCLMzg>

Seite 72 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1: (Umrechnung = : 5 x 3)

Geriebener Teig:

0,600 kg Weizenmehl (Type 550)

0,240 kg Schweineschmalz

0,015 kg Kochsalz

0,270 kg Wasser

1,125 kg Geriebener Teig**Guss:**

0,750 kg Vollmilch

0,450 kg Sahne

0,450 kg Emmentaler Käse, gerieben

0,450 kg Vollei

0,036 kg Weizenmehl

0,012 kg Kochsalz

0,006 kg Pfeffer

0,003 kg Muskatnuss

2,157 kg Guss**Auflage:**

0,300 kg Schweinespeck, geräuchert, gewürfelt

0,450 kg Lauch, in Ringe geschnitten

Zu Aufgabe 2: (Abfolge der Arbeitsschritte)

- a) Guss: Mischen + kühl aufbewahren
- b) Auflage: Schneiden + kühl aufbewahren
- c) Geriebener Teig:
 - Reiben/Kneten
 - Teigruhe
 - Aufarbeiten
 - Füllen
 - Aufgießen
 - Aufstreuen
 - Backen

Zu Aufgabe 3: (Fließschmema nach Ihrer Wahl)

Beispiel: Quiche Lorraine

Seite 75 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

Beispiele:

- Korbbrötchen in länglicher Laibform mit glänzender Kruste, zwei Einschnitte an Brotenden;
- Korbbrötchen in runder Laibform mit bemehlter Kruste, rustikaler Charakter, kräftige Krustenausbildung;
- Korbbrötchen in runder Laibform mit Oberflächendekor, z. B. Schnittführung zu Sonnenblumenform

Zu Aufgabe 2:

- Anstellgut (20%) = 0,160 kg (das sind 20% von 0,800 kg Roggenmehlmenge)
- Roggenmehl (Type 997) = 0,400 kg (Mehltemperatur: 24 °C)
- Wasser (TA 190) = 0,360 kg (Temperatur des Schüttwassers: 46 °C)
= Sauerteig ($35\text{ °C} \times 2 = 70\text{ °C} - 24\text{ °C} = 46\text{ °C}$)
(ohne Anstellgut) = 0,760 kg

Zu Aufgabe 3:

- Sauerteig = 0,760 kg (Sauerteigtemperatur: 35 °C)
- Roggenmehl (restliche Menge) = 0,400 kg (Mehltemperatur: 24 °C)
- Weizenmehl (gesamte Menge) = 1,200 kg (Mehltemperatur: 24 °C)
- Wasser (TA 170) = 1,040 kg (Temperatur des Schüttwassers: 25 °C)
- Backhefe (3,5%) = 0,070 kg ($28\text{ °C} \times 3 = 84\text{ °C} - 35\text{ °C} - 24\text{ °C} = 25\text{ °C}$)
- Kochsalz (2,0%) = 0,040 kg
- = **Brotteig** = 3,510 kg (Teigtemperatur: 28 °C)

Zu Aufgabe 4:

- Teigherstellung: Restmenge an Roggenmehl mit Weizenmehl mischen, Sauerteig zugeben, Schüttwasser temperieren (siehe oben), abmessen, Backhefe und Kochsalz zugeben, Teig gut glatt kneten
- Formgebung: Teigstücke abwägen ($3510 : 3 = 1170\text{ g TE}$), rundwirken, kurze Entspannungszeit;
- Körbe für Gare mit Kartoffelstärke oder Mehl einstauben, Teiglinge rund- bzw. langformen;
- geformte Teiglinge mit dem Schluss nach oben in die Körbe einlegen und auf Gare stellen
- Bedingungen der Stückgare: Für Stückgare bei Raumbedingungen die Teiglinge auf der Oberfläche mit einem Tuch abdecken (Schutz vor Verhautung); Stückgare im Gärraum bei 35 °C und 70% relativer Luftfeuchte, etwa 35 Minuten Stückgarezeit
- Vorbereiten zum Backen: Teiglinge bei voller Ofenreife aus den Körben auf Abziehvorrichtung oder Schieber absetzen, Brot für Glanzkruste mit Wasser abstreichen, Einschneiden je nach Formgebung
- Bedingungen für das Backen: Einschieben mit Schwadengabe, Schwadenschieber nach 2 Minuten öffnen;
- Backtemperatur: Beginn bei 260 °C, abfallend auf 200 °C, Backzeit: 50 bis 55 Minuten;
- Brote mit Glanzkruste nach dem Ausbacken mit Wasser abstreichen

Zu Aufgabe 5:

Beurteilen Sie die Qualität der Brote, und präsentieren Sie die Brote in einer Warenauslage.

(Für die Beurteilung der Brote können Sie als Hilfsmittel einen vorgefertigten Beurteilungsbogen benutzen.)

(Für die Präsentation der Brote müssen Sie die erforderlichen Präsentationsmittel mitbringen.)

Seite 76 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- Beispiele für besondere Weizenkleingebäcke: Salzwecken, Seelen, Baguettebrötchen;
- Beispiele für Flechtgebäcke: Ein-, Zwei- oder Dreistrangzöpfchen, Knoten, Wickel;
- Beispiele für Formgebäcke: Hörnchen, Kipfel, Salzstangen, Mohn- oder Sesamstangen

Zu Aufgabe 2:

Weizenmehl (Type 550) = 1,000 kg (Mehltemperatur 20 °C)

Wasser (TA 160) = 0,600 kg

Backhefe (5 %) = 0,050 kg

Backmittel (3 %) = 0,030 kg

Kochsalz (2 %) = 0,020 kg

= **Teig insgesamt** = 1,700 kg (Teigtemperatur 24 °C)

Zu Aufgabe 3:

- Teigerwärmung beim Kneten im Spiralknetter: 8 °C
- Temperatur des Schüttwassers: 12 °C ($24\text{ °C} - 8\text{ °C} = 16\text{ °C} \times 2 = 32\text{ °C} - 20\text{ °C} = 12\text{ °C}$)
- Knetzeit: 2 Min. langsam + 6 Min. schnell
- Pressengewicht: 1700 g
- Teigruhe 15 Minuten
- Stückgare: 30 Minuten bei 35 °C + 75 % relative Luftfeuchte
- Backen: 18 Min./22 Min. + 240 °C Schwaden + geschlossener Schwadenabzug

Zu Aufgabe 4:

- Besondere Kleingebäcke: Teig abpressen, teilen, rundwirken, 5 Minuten Zwischengare; Formgebung je nach Art, bei 1/4-Gare schneiden/stüpfeln oder anderes Verfahren; Bei 3/4-Gare abstreichen, ggfs. mit Salz und/oder Kümmel bestreuen, Teiglinge kurz absteifen; Mit Ofenreife einschieben, Schwadengabe, Backzeit: 18 Minuten bei 240 °C
- Flechtgebäck/Knoten: Teig abpressen, teilen, rundwirken, 10 Minuten Zwischengare; Für Zwei- oder Dreistrangzopf die Teiglinge entsprechend aufteilen, für Einstrangzopf den gesamten Teigling verwenden; die Teigstücke mit gleichmäßigem Druck etwa 24 cm lang rollen, flechten, dann abstreichen und eventuell mit Bestreu versehen, auf Bleche absetzen, auf Gare stellen;
- Für Hörnchen/Salzstangen die Teiglinge angehen lassen, dann flach zu Fladen ausrollen, dann eng zu etwa 6 bis 8 Wicklungen eng aufwickeln, Schluss oben, abstreichen, eventuell mit Bestreu versehen, auf Bleche absetzen, auf Gare stellen; Teiglinge ohne Bestreu vor dem Backen nochmals abstreichen, 22 Minuten backen, nach dem Backen eventuell nochmals abstreichen (auch mit Glanzstreiche)

Zu Aufgabe 5:

Beurteilen Sie die Qualität der Gebäcke, und präsentieren Sie die Gebäcke in einer Warenauslage.

(Für die Beurteilung der Gebäcke können Sie als Hilfsmittel einen vorgefertigten Beurteilungsbogen benutzen.)

(Für die Präsentation der Gebäcke müssen Sie die erforderlichen Präsentationsmittel mitbringen.)

Seite 77 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- Schinken-Quiche oder Quiche Lorraine;
- Gemüse-Quiche, z. B. mit Brokkoli oder Zucchini oder Tomaten/Paprika
- Für süße Dessert-Quiche: Obstauflage, z. B. Äpfel oder Birnen

Zu Aufgabe 2:

500 g Weizenmehl (Type 550)
 200 g Butter
 250 g Vollmilch
 10 g Kochsalz (eventuell etwas Backpulver)

Zu Aufgabe 3:

- Die Rezeptur ergibt 3 Quiche-Böden je 320 g Teigeinlage.
- Der Teig wird rund geformt, dann flach auf Formgröße ausgerollt, gegen Blasenbildung stippen/igeln.
- Für schwere Beläge/Füllungen ist es günstig, die Böden „blind“ vorzubacken.

Zu Aufgabe 4:

- 4.1 Schinken-Quiche: Auflage aus 200 g Schinkenstreifen (gekocht) + 20 g Käse zum Bestreuen
- Käse-Quiche: Auflage aus 200 g Hartkäse (z. B. Emmentaler) + 50 g Speckwürfel
 - Quiche Lorraine: Auflage aus 200 g Bauchspeck-Streifen, Käse, in Butter gedünstete Zwiebeln
- 4.2 Gemüse-Quiche: Auflage aus 150 g Gemüse (z. B. Zucchini-Scheiben) + 20 g Käse zum Bestreuen
- 4.3 Dessert-Quiche: Auflage aus 150 g Obst (z. B. Apfelscheiben); die Apfelscheiben zuvor dünsten und mit Calvados flambieren

Zu Aufgabe 5:

100 g Sahne
 100 g Vollei
 80 g Weizenmehl (Type 550)
 10 g Gewürzmischung + Kochsalz

- Die obigen Zutaten werden verquirlt und als Guss für deftig belegte Quiches verwendet.
- Für die süße Dessert-Quiche eignet sich eine Vollei-Zucker-Masse, die mit etwas Weizenstärke gebunden wird.

Zu Aufgabe 6:

- Schutz vor Quetschungen an laufenden Maschinen (z. B. Knetmaschine, Teigausrollmaschine)
- Schutz vor dem Ausrutschen und Stürzen (z. B. bei verschütteten Flüssigkeiten auf dem Fußboden)
- Schutz vor Verbrennungen (z. B. am Gasherd oder bei der Arbeit am Backofen)

Zu Aufgabe 7:

Beurteilen Sie die Qualität der Quiches, und präsentieren Sie die Quiches in einer Warenauslage.
 (Für die Beurteilung der Quiches können Sie als Hilfsmittel einen vorgefertigten Beurteilungsbogen benutzen.)
 (Für die Präsentation der Quiches müssen Sie die erforderlichen Präsentationsmittel mitbringen.)

Seite 78 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

Umgerechnetes Grundrezept = Arbeitsrezept

Weizenmehl: 0,250 kg

Weizenstärke: 0,125 kg

Butter: 0,375 kg

Puderraffinade: 0,125 kg

Vollei: 0,060 kg

Marzipanrohmasse: 0,060 kg

Kochsalz/Aromen: 0,005 kg

Zu Aufgabe 2:

- Temperatur der Butter/angestrebte Massentemperatur: Butter = 15 °C, Spritzmürbeteig = maximal 20 °C
- Rührwerkzeug: grober Rührbesen
- Rührvorgang: in der Anschlagmaschine etwa 8 Minuten lang, zunächst langsam anrühren, zuletzt im Schnellgang glattrühren, nicht zu schaumig rühren!

Zu Aufgabe 3:

- Rühren der Masse: Zutaten kühl verarbeiten, Ablauf: siehe oben (8 Minuten)
- Aufdressieren: mit Spritzbeutel, dabei Masse nicht warm werden lassen (Fett schmilzt sonst aus),
- Aufdressieren zu gleichmäßig großen Teilen mit Sterntülle Nr. 8 (10 Minuten)
- Backen: bei 180 °C Backofentemperatur, bei offenem Zug (weil Schwaden die Gebäcke breit treibt);
- Backzeit: etwa 15 Minuten (Gebäckteile dürfen nicht bräunen)
- Zusammensetzen: Gebäckteile zunächst auskühlen lassen, zwei Gebäckteile jeweils mit der Flachseite zusammensetzen, als Füllung: Nugatkrem oder Konfitüre (6 Minuten)
- Dekorieren: Kuvertüre auf 32 °C temperieren; zusammengesetzte Gebäcke mit der breiten Kopfseite in Kuvertüre tauchen, abtropfen und Kuvertüreüberzug auskühlen lassen (8 Minuten)
- Präsentieren: Gebäcke nebeneinander auf Tablett anordnen, dabei *nicht* den Kuvertüreüberzug mit den bloßen Fingern berühren (5 Minuten) (Gesamtzeit = 52 Minuten, einschließlich Backzeit)

Zu Aufgabe 4:

Mögliche Antworten:

- Ich muss alle Zutaten kühl verarbeiten, weil sonst der Spritzmürbeteig zu warm und bindig wird.
- Ich darf die Masse nicht zu schaumig rühren, weil die Gebäcke sonst brüchig-krümelnd werden.
- Ich muss die Masse zu gleichmäßig großen Teilen aufdressieren, weil die Gebäckteile sonst unterschiedlich stark bräunen. Auch beim Zusammensetzen der Teile kommt es auf Gleichmäßigkeit an.
- Ich muss die Gebäckteile ohne Schwaden im Backherd backen, weil sonst die Konturen der Gebäcke verlaufen und die Gebäckteile zu breit treiben.

Zu Aufgabe 5:

Beurteilen Sie die Qualität der Flammenden Herzen, und präsentieren Sie diese in einer Warenauslage.

(Für die Beurteilung der Gebäcke können Sie als Hilfsmittel einen vorgefertigten Beurteilungsbogen benutzen.)

(Für die Präsentation der Gebäcke müssen Sie die erforderlichen Präsentationsmittel mitbringen.)

Seite 79 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

300 g Vollei, 180 g Zucker, 90 g Weizenmehl (Type 405), 90 g Weizenstärke, 60 g Butter
(Eventuell kann auch 1/2 dunkler Boden verwendet werden.)

Zu Aufgabe 2:

120 g Weizenmehl, 80 g Butter, 40g Zucker

Zu Aufgabe 3:

- Sahnemenge: 1 Liter = Sahne muss auf etwa 4 °C gekühlt sein;
Ich muss sauberen Kessel und saubere Schlagrute zum Aufschlagen benutzen.
Die Sahne muss standfest aufgeschlagen werden, nicht fließend, aber auch nicht flockig-fest.
- Bindung der Sahne mit Gelatine: Ich benötige 6 Blatt oder 10 g gemahlene Gelatine.
Blattgelatine muss zunächst 5 Minuten in kaltem Wasser quellen. Sie wird dann ausgedrückt und auf etwa 60 °C erwärmt.
Die flüssige Gelatine wird zunächst in einen kleinen Teil der aufgeschlagenen Sahne gegeben; diese Masse wird dann unter die restliche Schlagsahne gezogen.
- Aromatisieren: mit gemahlenden, gerösteten Haselnüssen (angemessen: 150 g)

Zu Aufgabe 4:

- Boden: 2 x geschnitten Ich enthaute zunächst den Wiener Boden auf der Oberseite; dann teile ich den Boden mit zwei waagerechten Schnitten in 3 gleichstarke Teile (eventuell 1 Teil als dunkler Boden);
- Ich tränke die Bodenteile mit Läuterzucker-Tränke (mit Rum oder Nusslikör).
- Ich bestreiche den gebackenen Mürbeteigboden dünn mit Nugat und setze ihn als Unterboden ein.
- Ich lasse etwa 1/3 der Schlagsahne ohne Nusszusatz zum Einstreichen und Dekorieren zurück.
- Nun setze ich die Bodenteile mit etwa gleichgroßen Mengen an Nuss-Schlagsahne zusammen und streiche die Torte auf der Oberfläche und am Rand glatt mit Schlagsahne (ohne Nusszusatz) ein.
- Teilung: 16 Stück Ich zeichne auf der Oberfläche der Torte mit dem Messer (oder Tortenteiler) die Einteilung in 16 Stücke vor.
Nun lasse ich den gefüllten Tortenkörper im Kühlraum gut absteifen.
- Je vorgeteiltem Stück dressiere ich mit 8-er Lochtülle eine Rosette auf (eventuell zusätzlich einen dünnen Sahnestreifen zur Tortenmitte hin. Als Dekor setze ich eine geröstete und in Kuvertüre abgesetzte Haselnuss ein (eventuell auch gezuckerte Walnuss). Den Rand setze ich mit Krokant ab.

Zu Aufgabe 5:

Mögliche Antworten:

- Ich muss die Sahne bis zur Verarbeitung auf höchstens + 4 °C kühlen.
- Ich muss zum Aufschlagen und Verarbeiten der Sahne hygienisch einwandfreie Geräte benutzen.
- Ich muss zum Aufdressieren der Schlagsahne einen Spritzbeutel und eine Tülle benutzen, die heiß gereinigt, kalt gespült und gut getrocknet worden sind.
- Ich muss die fertige Torte bis zur Präsentation kühl bei + 4 °C bis + 7 °C aufbewahren.

Zu Aufgabe 6:

Beurteilen Sie die Qualität der Torte, und präsentieren Sie die Torte in einer Warenauslage.

(Für die Beurteilung der Torte können Sie als Hilfsmittel einen vorgefertigten Beurteilungsbogen benutzen.)

(Für die Präsentation der Torte müssen Sie die erforderlichen Präsentationsmittel mitbringen.)

Seite 82 im Prüfungsbuch

Kurzinformation: Beurteilung von Gebäcken in der Praktischen Gesellenprüfung

Video über Beurteilungsgespräch

(Video „Fachgespräch bei der praktischen Gesellenprüfung“): <https://youtu.be/6yO0y79deDs>

Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung
– Prüfungsgebiet: Warenwirtschaft und Produktionstechnik –
1. Gebäcke aus Feinteigen herstellen

Seite 90 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- Zum Tourieren von Dänischem Plunder verwendet man auf 1000 g Hefegrundteig zwischen 400 und 800 g Ziehfett. Man touriert entweder mit 3 einfachen Touren oder 2 einfachen und einer doppelten Tour. Zwischen den Tourierungen lässt man den Teig entspannen. Dabei muss man ihn kühl und vor dem Austrocknen geschützt lagern.
- Aus Dänischem Plunder stellt man typischerweise kleinstückige Körbchen oder Taschen mit Füllungen her. Die aufgearbeiteten Teiglinge dürfen nicht zu warm gären, weil sonst die isolierenden Fettschichten zwischen den Teigschichten aufschmelzen. Nach dem Backen aprikotiert und glasiert man die Stückchen oder besprüht sie mit Gelee, wenn Früchte nach dem Backen aufgelegt worden sind.

Zu Aufgabe 2:

- Blätterteiggebäcke: Lockerung durch Wasserdampf, der sich beim Backen aus den Teigschichten bildet. Die Schichtung des Blätterteigs wird durch den Wasserdampfdruck blättrig aufgelockert. Blätterteig wird also nur physikalisch gelockert.
- Plundergebäcke: Lockerung des Hefegrundteigs erfolgt bereits während der Teigführung. Die Gärgase der Backhefe werden in kleinen Teigporen festgehalten. Weitere Lockerung durch Wasserdampf, der sich beim Backen aus den Teigschichten bildet. Die Schichtung des Plundersteigs wird durch den Wasserdampfdruck blättrig aufgelockert. Plundersteig wird demnach biologisch und zusätzlich physikalisch gelockert.

Zu Aufgabe 3:

- Teigschichten sind verklebt durch: z. B. zu geringe Ziehfettmenge, zu viele Tourierungen, zu warmes Tourieren oder zu dünnes Ausrollen beim Aufarbeiten.

Zu Aufgabe 4:

- Der Teig für Braune Lebkuchen ist sehr zuckerreich.
- Der Teig für Braune Lebkuchen enthält im Allgemeinen kein Fett.
- Der Teig für Braune Lebkuchen wird ohne Zugussflüssigkeit hergestellt.
- Der Teig für Braune Lebkuchen kann einen Zusatz an Roggenmehl enthalten.
- Der Teig für Braune Lebkuchen kann nicht durch Backhefe gelockert werden und enthält darum chemische Backtriebmittel.

Zu Aufgabe 5:

- a) Zum Beispiel: Spitzkuchen, Printen, Liegnitzer Bomben, Baseler Leckerli
- b) Zum Beispiel: Elisenlebkuchen, Mandellebkuchen, Weiße Lebkuchen
- c) Zum Beispiel: Oblatenlebkuchen stellt man aus einer weichen Masse her, die der Makronenmasse ähnlich ist. Die Masse streicht man auf Backoblaten auf. Nach einer gewissen Abstehtzeit backt man die Oblatenlebkuchen ab.

Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung
– Prüfungsgebiet: Warenwirtschaft und Produktionstechnik –
2. Sauerteige führen

Seite 91 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- Reinzuchtsauer kaufen und als Ansatz heranzuführen
- Starterkultur für eine spezielle einstufige Führung verwenden
- ein Stück reifen Sauerteig von der letzten Stufe des Sauerteigs verwenden
- spontane Gärung (nicht gut geeignet, weil Fremdgärungen möglich sind und das Verfahren lange dauert)

Zu Aufgabe 2:

- a) Milchsäure und Essigsäure, etwa im Verhältnis von 75–90% Milchsäure zu 25–10% Essigsäure
- b) Milchsäure bildet sich vornehmlich bei warmer und weicher Führung des Sauerteigs, z. B. 28 °C und TA 200;
 - Essigsäure bildet sich vornehmlich bei kühler und fester Führung des Sauerteigs, z. B. 24 °C und TA 150

Zu Aufgabe 3:

- Erhöhung der Teigausbeute
- Erhöhung der Sauerteigtemperatur
- Verringerung der Zugabe von Mehl in der Stufe (= kleiner Vermehrungsfaktor)

Zu Aufgabe 4:

- a) Man verzichtet auf die gezielte Vermehrung von Hefe im Sauerteig. Die gesamte Backhefe zum Lockern gibt man beim Bereiten des Brotteigs zu.
- b) Reifer Sauerteig ist über lange Zeit verfügbar (bei Langzeitführungen)
 - Gute Standfestigkeit der Brotteige (vor allem bei Salzsauerteig)
 - Große Sicherheit bei der Führung (= wenig Risiken für Sauerteigmängel)
 - Aromatischer Brotgeschmack

Zu Aufgabe 5:

- a) Reife Sauerteige haben eine hohe Abstehtoleranz, wenn sie lange im reifen Zustand aufzubewahren sind, ohne überreif zu werden (Sie „fressen nicht ab“).
- b) Kühle Lagerung des Sauerteigs, z. B. bei 5 bis 15 °C, Folge: Vermindern des Saueranteils wegen gewisser Nachsäuerung
Zugabe von Kochsalz zum reifen Sauerteig, z. B. bis 2,5% der Mehlmenge, Folge: Verringerung der Zugabe von Kochsalz beim Bereiten des Brotteigs

Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung
– Prüfungsgebiet: Warenwirtschaft und Produktionstechnik –
3. Roggenhaltige Brote herstellen

Seite 92 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- Roggenmehl nimmt rasch das Teigwasser auf. Die Vermischung der Teigzutaten und ihre Verquellung nimmt beim Kneten nicht so viel Zeit in Anspruch.
- Roggenhaltige Brotteige sind „kürzer“ als Weizenteige. Sie müssen nicht „trocken“ und „wollig“ geknetet werden.

Zu Aufgabe 2:

- a) Während der Teigruhe können Mehlbestandteile nachquellen. Dadurch lässt sich der Teig besser aufarbeiten. Außerdem können sich während der Teigruhe bereits Gärgase bilden. Dadurch erhält der Brotteig eine aufgelockerte Porung.
- b) Kurze Teigruhe z. B. bei indirekter Teigführung (Brotteig mit Sauerteig) oder bei festen Brotteigen
Lange Teigruhe z. B. bei direkter Teigführung oder bei Brotteigen mit Backschrot oder Vollkornmehlerzeugnissen

Zu Aufgabe 3:

- Die Teigeinlage ist die Teigmenge je Einzelbrot, die nötig ist, um das gewünschte Brotgewicht zu erzielen.
- Die Höhe der Teigeinlage ist grundsätzlich abhängig von dem erwünschten Gewicht des Brotes. Sie ist dann abhängig vom Backverlust, den man einkalkulieren muss. Wenn beispielsweise bei freigeschobenen Roggenmischbroten mit 1000 g Nenngewicht ein Backverlust von 15% entsteht, beträgt das Brotgewicht noch 85% der Teigeinlage. Die Teigeinlage ist der Grundwert (= 100%) für das Brotgewicht.

Zu Aufgabe 4:

- Die Temperatur im Brotteig steigt durch die einwirkende Backhitze von außen nach innen an.
- Zunächst nimmt der Brotteig durch die Ausdehnung der Teigporen an Volumen zu. Das ist der „Ofentrieb“. Es bildet sich eine lockeres Teiggefüge.
- Bei Temperaturen zwischen 60 und 80 °C im Brotteig gerinnen die Eiweißstoffe. Sie bilden ein „Gerüst“ für die Brotkrume. Der Kleber gibt dabei Wasser ab, das er bei der Teigbereitung gebunden hat.
- Bei Temperaturen zwischen 63 und 90 °C im Brotteig verkleistert die Stärke. Sie bindet dabei einen großen Anteil des Teigwassers und das Wasser, das der Kleber freisetzt. Dadurch bildet sich eine aufgelockerte Krumenporung und eine stabile Brotkrume.

Zu Aufgabe 5:

- a) In der Randschicht des Brotteiglings verdunstet das Wasser. Dadurch kann die Temperatur über 100 °C ansteigen. Die bereits verfestigte Haut des Brotteiglings wird fester. Die Stärke wird zum Teil in Dextrine abgebaut. Die Dextrine bräunen bei Temperaturen über 140 °C. Die Eiweiß- und Zuckerstoffe bilden aromatische Röstprodukte. Dadurch erhält die Brotkruste auch ihre gewünschte Bräunung.
- b) Eine gute Brotkruste enthält viel aromatische Stoffe. Sie ist daher wichtig für das Aroma des Brotes. Eine geschlossene und feste Brotkruste schützt das Innere des Brotes vor dem Austrocknen, auch vor dem Befall mit Schimmelpilzen.

Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung
– Prüfungsgebiet: Warenwirtschaft und Produktionstechnik –
4. Gebäcke aus Massen herstellen

Seite 93 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- a) Beide Arten der Massen enthalten nur Eiklar und Zucker. Für leichte Schaummassen nimmt man Eiklar und Zucker etwa zu gleichen Teilen, also z. B. 1000 g Eiklar + 1000 g Zucker. Für schwere Schaummassen setzt man auf 1000 g Eiklar zwischen 3000 g und 4000 g Zucker zu.
- b) Leichte Schaummassen verwendet man als gebackene Abdeckung von Kuchen mit fruchtigen Auflagen, z. B. Johannisbeer- oder Stachelbeerkuchen. Außerdem kann man leichte Schaummassen zum Auflockern von Krems einsetzen.

Zu Aufgabe 2:

- a) Biskuitmassen bereitet man aus Vollei, Zucker und Weizenmehl + Weizenstärke.
- b) Beim Zwei-Kessel-Verfahren schlägt man die Biskuitmasse nur kalt auf. In einem Kessel schlägt man Eiklar mit Zucker auf. Im zweiten Kessel schlägt man Eidotter mit Zucker auf. Dann fügt man beide Massen zusammen und meliert das Weizenmehl-Weizenstärke-Gemisch vorsichtig unter.
Wichtig ist, dass die Kessel zum Aufschlagen der Eimassen fettfrei sauber sind.

Zu Aufgabe 3:

- a) Ein geeignetes Grundrezept ist die so genannte Altdeutsche Rührmasse aus: 1000 g Butter, 1000 g Zucker, 1000 g Vollei und 1000 g Weizenmehl/Weizenstärke.
- b) Wenn man Sandtorten in Kastenform backt, schneidet man die Oberfläche längs mit einem Messer ein, sobald die Kuchen auf der Oberfläche eine Haut gebildet haben. Man kann die Ausbundbildung verbessern, wenn man das Messer vor dem Einritzen befeuchtet oder in Speiseöl taucht.

Zu Aufgabe 4:

- Die Masse für Englische Kuchen ist eine schwere Cake-Masse, der man auch Marzipanrohmasse zusetzen kann, Typisch für Englische Kuchen ist, dass sie viel Kuchenfrüchte enthalten und flach ohne Ausbund gebacken werden.
- Für Amerikaner verwendet man eine leichte Rührmasse, die man mit hohem Milchzusatz weich macht. Die Masse enthält außerdem Hirschhornsalz oder Backpulver als Lockerungsmittel.

Zu Aufgabe 5:

- Alle Zutaten müssen vor dem Verarbeiten temperiert sein. Man muss die Masse lange genug rühren. Die Masse muss auch eine gewisse Endtemperatur erreichen, also nicht kühl gerührt werden.
- Das Litergewicht ist das Gewicht, das ein Liter-Volumen der Masse hat. Zum Messen füllt man einen Messbecher mit der Masse und bestimmt das Gewicht der eingefüllten Masse. Je aufgelockerter eine Masse ist, desto geringer ist das Litergewicht. Schwach aufgelockerte Massen haben ein hohes Litergewicht.

Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung
– Prüfungsgebiet: Warenwirtschaft und Produktionstechnik –
5. Torten und Desserts herstellen

Seite 94 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- Linzer Torte stellt man mit Linzer Mürbeteig her. Das ist ein schwerer Mürbeteig mit Mandel- und/oder Nussgrieß. Er ist kräftig mit Zimt und Nelken gewürzt.
- Linzer Torte erhält vor dem Backen eine Schicht gebundene Himbeeren oder Preiselbeeren oder Konfitüre als Füllung. Darauf spritzt man ein Gitter aus Linzer Mürbeteig als Abdeckung. Nach dem Backen kann man das Gitter mit Konfitüre und Glasur dekorieren, die Torte zum Schluss eventuell mit Glasurpuder bestauben.

Zu Aufgabe 2:

- a) Deutsche Krem besteht aus einer Vanillegrundkrem und aufgeschlagenem Kremfett. Nach dem Schaumigrühren des Kremfetts rührt man die abgekühlte Vanillekrem nach und nach ein.
- b) Französische Krem besteht aus einer aufgeschlagenen Vollei-Zucker-Masse und aufgeschlagenem Kremfett (zumeist Butter). Nach dem Schaumigrühren des Kremfetts und dem Aufschlagen der Eimasse rührt man nach und nach die Eimasse in das schaumig gerührte Fett ein.

Zu Aufgabe 3:

- Butterkrem muss mindestens 20 % Butter oder eine entsprechende Menge an Butterfett und/oder Butterreinfett enthalten.
- Butterkrem darf außer dem Butteranteil keine anderen zugesetzten Fette enthalten.

Zu Aufgabe 4:

- a) Sahnetorten und Sahnedesserts enthalten mindestens 60 % Schlagsahne in der Füllung und Garnierung, einschließlich der geschmacksgebenden Zusätze. Als Fett enthalten sie nur das Milchfett aus der Sahne, mit Ausnahme natürlicher Fettanteile in anderen Zutaten (wie das Fett aus zugesetzter Schokolade).
- b) Sahnekremtorten und Sahnekremdesserts enthalten in der Füllung und Garnierung mindestens 20 % und weniger als 60 % Schlagsahne. Für Käse-, Joghurt- und Weinsahnetorten gilt diese Anforderung nicht.

Zu Aufgabe 5:

- a) Sahne muss man bis zum Aufschlagen kühl bevorraten. Die Gerätschaften zum Herstellen, Verarbeiten und Bevorraten von Schlagsahne müssen einwandfrei sauber sein. Dazu ist es erforderlich, dass man sie vor dem Gebrauch heiß reinigt oder desinfiziert und kalt nachspült. Für das Verarbeiten von Schlagsahne darf man keine Gerätschaften aus Holz verwenden.
- b) Die aufgeschlagene Sahne kann man mit Gelatine binden. Blattgelatine muss man vor dem Verarbeiten in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken und auf etwa 60 °C erwärmen. Die flüssige und etwas abgekühlte Gelatine arbeitet man zunächst in eine kleine Menge der Schlagsahne ein. Diese Zubereitung vermischt man dann mit der restlichen Schlagsahne.

Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung
– Prüfungsgebiet: Warenwirtschaft und Produktionstechnik –
6. Kleine Speisen herstellen

Seite 95 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- a) Zum Beispiel: Eisbergsalat, Kopfsalat, Feldsalat oder Radicchio
- b) • Marinade aus Essig, Speiseöl, Pfeffer/Kochsalz, auch zusätzlich Kräuter
• Marinade aus Joghurt, Zitronensaft, Speiseöl, Pfeffer/Kochsalz

Zu Aufgabe 2:

Zum Beispiel: Kartoffelsalat, Nudelsalat, Reissalat, Heringsalat sowie Fleischsalat

Zu Aufgabe 3:

- a) Zum Beispiel: Vintschgauer Brotsuppe; klare Suppen sind Kraftbrühen ohne Einlage oder mit einer nichttrübenden Einlage. Übliche Einlagen sind zum Beispiel Teigwaren oder Reis oder Eierstich. Klare Suppen benennt man nach der Art der Grundbrühe und/oder der Einlage.
- b) Zum Beispiel: Tomatenrahmsuppe; gebundene Suppen sind dickflüssig. Diese Beschaffenheit entsteht durch eine Bindung. Dafür bereitet man zum Beispiel eine Mehlschwitze oder eine Ei-Sahne-Legierung. Gebundene Suppen bezeichnet man meist als Cremesuppen oder als legierte Suppen.

Zu Aufgabe 4:

Beispiele für Frühstücksangebote: Spiegelei, Rührei, Omelett, gekochte Eier

Beispiele für kleine Eierspeisen: Spiegelei mit Beilagen, Rührei mit Brot, gefüllte Pfannkuchen

Zu Aufgabe 5:

- a) Beispiele: Nudelauflauf oder Moussaka
Die Zutaten für Aufläufe sind nicht vorgegart, und die Zubereitungen sind massig aufgebaut.
Die Soßen für Aufläufe enthalten üblicherweise einen Anteil an Rohei.
- b) Beispiel: Kartoffel-Käse-Gratin oder Gemüsegratin
Die Zutaten für Gratins sind vorgegart, und die Zubereitungen sind eher flach als hoch aufgebaut.
Die Soßen für Gratins enthalten üblicherweise keinen Eianteil.

Seite 96 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1: (20 Punkte)

- a) Verbesserung der Backfähigkeit von Roggenmahlerzeugnissen, Geschmacksgebung, zum Teil: Lockerung
- b) Teigausbeute: weicher = schnellere Reifung, Teigtemperatur: höher = schnellere Reifung; Vermehrungsfaktor (Mehlmenge je Stufe): höher = langsamere Reifung;
- c) Anstellgutmenge in Abhängigkeit von der Sauerteigtemperatur, Teigausbeute = 180; Abstezeit = 15 bis 24 Stunden;
- d) Volumen ist hoch, gute Aufwölbung, Mehlinselfen in aufgerissener, glänzender Oberfläche; auch möglich: Messen des Säuregrades und des pH-Wertes

Zu Aufgabe 2: (20 Punkte)

- a) Gleichmäßige Verteilung der Backhitze, Befeuchtung der Teiglinge, Verzögern der Krustenbildung, Volumenzunahme durch Ofentrieb ermöglichen
- b) Die Backhefe gärt im Inneren der Teiglinge zunächst noch stürmisch, bildet zusätzliches Gärgas; die Gärgase in den Teigporen dehnen sich durch die Backhitze aus, die Teighaut dehnt sich noch
- c) Die Roggenstärke verkleistert zwischen 53 °C und 73 °C und bindet dabei Teigwasser; das Klebereiweiß gerinnt zwischen 60 °C und 80 °C und stößt dabei gebundenes Wasser ab, damit bildet sich aus Stärkekleister und Klebereiweiß ein Krumengerüst, das durch Gärgase aufgelockert wird; Backhefe stirbt bei 60 °C ab, Wasser verdampft ab 98 °C
- d) In den wasserfreien Randbereichen der Teiglinge kann die Temperatur auf über 100 °C steigen; bei etwa 140 °C bilden sich helle Dextrine, bei etwa 150 °C bildet sich Karamell, bei 150 °C bis 200 °C bilden sich aromatische, braune Röststoffe, bei über 200 °C verkohlt die Kruste

Zu Aufgabe 3: (20 Punkte)

- a)
 - Deutsche Methode: das Ziehfett wird in den Grundteig eingeschlagen und so touriert (Teig außen)
 - Französische Methode: der Grundteig wird in das ausgerollte Ziehfett eingeschlagen (Fett außen)
- b) Das Ziehfett wird im Grundteig eingeschlagen, dabei sind verschiedene Einschlagverfahren möglich; der Teig wird ausgerollt und zu einer einfachen Tour in drei Lagen übereinander gelegt; der Teig wird erneut ausgerollt und zu einer doppelten Tour in vier Lagen übereinander gelegt.
Bei der Deutschen Methode wendet man meistens 2 einfache und 2 doppelte Touren an, dazwischen sind Ruhezeiten zum Entspannen des Teiges nötig, dabei Abdecken mit Tuch oder Folie, um Verhäutung der Teigoberfläche zu vermeiden
- c) Durch das Tourieren wurden feine Fett-Teig-Schichtungen gebildet, beim Backen schmilzt das Ziehfett, das dabei aber die Teigschichten wirksam voneinander trennt; aus den Teigschichten verdampft das Wasser und treibt die isolierten Teigschichten hoch (Lockerung durch Wasserdampf)
- d) Hohes Volumen, gleichmäßig hell gebräunte Kruste, zartsplittriges Gebäck, gleichmäßige Blätterung; butterig-aromatischer Geschmack, kein talgiges Mundgefühl beim Verzehr; keine klitschig-dichten Krumenstellen (z.B. unter der Füllung der Blätterteigstücke); kein zu starkes Ausfetten und kein Zusammenschnurren der Gebäckstücke

Seite 97 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 4: (20 Punkte)

- a) 1000 g Weizenmehl, 100 g Zucker, 100 g Backmargarine, 150 g Vollei, 35 g Eidotter, 430 g Vollmilch, 80 bis 100 g Backhefe, 10 g Kochsalz, Aromen
- b) Entscheidend ist die Teigzusammensetzung mit optimalem Zucker-Fett-Anteil + optimalem Eianteil;
 - Verbesserung der Gärstabilität ist möglich durch Zusatz von emulgatorhaltigen Backmitteln
 - Begünstigt wird die Gärstabilität durch Vorteigführung, weiche Teigführung, intensive Knetung mit Schlageffekt sowie lange Teigruhe mit mehrmaligem Durchstoßen des Teiges (Bildung von Feinporen)
- c) Die gut aufgelockerten Teiglinge können leicht abgesteift werden; so werden sie mit dem Schluss nach oben in das etwa 170 °C heiße Siedefett eingelegt; zu Beginn des Backvorgangs wird die Fettpfanne mit einem Deckel abgedeckt, so dass sich die Teiglinge noch ausdehnen können
 - Die Teiglinge werden in zwei Phasen je etwa 3 Minuten gebacken, zuerst die Oberseite und dann die Unterseite; dann nochmals kurz die Oberseite, zum Schluss kurz insgesamt in das Fettbad getaucht;
 - erwünscht: ein weißer Kragen, keine Faltenbildung, kein Schrumpfen der Berliner Pfannkuchen
- d) Einrichtungen: Thermostat zur Steuerung der Siedefett-Temperatur; Deckel zum Schutz vor Fettverspritzung; geeigneter Feuerlöscher zur Bekämpfung von Fettbränden
 - Maßnahmen: Siedefett nicht überhitzen; kein Wasser in das heiße Siedefett geben; vor Verbrennungen am heißen Fettbackgerät schützen; Rutschgefahr am Arbeitsplatz eindämmen (z. B. durch Auftrocknen von Wasser oder Fett auf dem Fußboden vor dem Fettbackgerät)

Zu Aufgabe 5: (20 Punkte)

- a) **Zutaten:** Wiener Böden (dunkel und eventuell hell), gebundene Sauerkirschen, Schlagsahne (auch als Kremtorte üblich), Schwarzwälder Kirschwasser, Schokoladenraspel als Dekor, Belegkirschen
Aufbau: Boden geschnitten + getränkt, Unterboden aus Mürbeteig einsetzen; auf unteren Bodenteil werden ganzflächig gebundene Sauerkirschen aufgestrichen, dann mit aromatisierter Sahnefüllung aufgefüllt, oberer Bodenteil aufgelegt, Tortenkörper ganz eingestrichen und abgesteift; danach wird Dekor aufgespritzt, Belegkirschen aufgelegt, mit Schokoladenspänen dekoriert
- b) **Schlagsahne** wird auf +4 °C gekühlt in sauberem Gerät mit feinem Besen standfest aufgeschlagen; üblich ist dabei ein geringer Zuckerzusatz, um die Schlagsahne stabiler zu machen
 Schlagsahnezubereitung wird mit Kirschwasser aromatisiert, etwa 60 bis 100 ml je Liter Schlagsahne
 Gelatine wird in kaltem Wasser eingeweicht (etwa 6 Blatt oder 10 g je Liter Schlagsahne);
 geweichte Gelatine wird ausgedrückt, dann auf höchstens 60 °C erwärmt, so dass sie flüssig wird;
 flüssige Gelatine wird zunächst in einen kleinen Teil der Schlagsahne eingerührt, dann wird diese Mischung in den Rest der Schlagsahne gezogen
- c) **Sahne** stets auf +4 °C kühl halten, Sahne vor dem Verarbeiten prüfen, ob sie nicht gesäuert ist
 Zum Aufschlagen und Verarbeiten der Sahne nur saubere Gerätschaften verwenden
 Sahnezubereitungen nicht mit Gerätschaften aus Holz verarbeiten; Kühlkette nicht unterbrechen
 Spritzbeutel zum Verarbeiten von Sahnezubereitungen heiß säubern, kalt nachspülen, gut trocknen
 Kirschfüllung nur mit vollständig entsteinten Sauerkirschen zubereiten, Kerne aussondern
- d) $54,00 : 60 = 0,90$ Euro je Minute
 $0,90 \times 24 = 21,60$ Euro Herstellungskosten

Seite 98 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1: (10 Punkte)

- Mögliche Beispiele: Simonsbrot, Steinmetzbrot, Schlüterbrot, Loosbrot
- Beschreibung z. B.: Steinmetzbrot ist ein oval geformtes Vollkornbrot (in ovalen Kästen gebacken). Es wird aus Steinmetzmehl hergestellt. Das ist ein Mehl aus dem vollen Korn ohne äußere, holzige Kornschale. Das Verfahren ist patentiert. Man muss eine Lizenz für die Herstellung von Steinmetzbrot erwerben.

Zu Aufgabe 2: (10 Punkte)

Holzofenbrot ist ein Spezialbrot mit besonderem Backverfahren:

Das Brot muss in einem Holzbackofen gebacken werden. Dieser Backofen muss Herde aus steinernem oder steinartigem Material haben. Er muss direkt beheizt werden (Feuer im Backherd).

Zum Anheizen und zu jedem Nachheizen des Backofens darf man nur naturbelassenes Holz verwenden.

Zu Aufgabe 3: (10 Punkte)

Pumpernickel ist ein Spezialbrot mit besonderem Backverfahren:

Der Teig für Pumpernickel wird aus Roggenvollkornschrot oder Roggenbackschrot hergestellt.

Typisch für Pumpernickel ist der „dämpfende“ Backvorgang, der mindestens 16 Stunden dauern muss.

Dabei bilden sich Abbauprodukte der Stärke, die sich in der saftigen Brotkrume braun verfärben.

Typisch für Pumpernickel ist auch sein süßlich-aromatisches Brotaroma. Das entsteht durch die Säuerung des Teiges sowie durch die Melanoidine, die sich bei dem langen Backvorgang bilden.

Pumpernickel backt man in geschlossenen Backkästen. Dadurch bildet sich keine starke Kruste aus.

Zu Aufgabe 4: (10 Punkte)

- Maisbrot muss mindestens 20% seiner Getreidemahlerzeugnisse in Form von Mahlerzeugnissen aus Mais enthalten. Daneben enthält es Mahlerzeugnisse der Brotgetreide (Roggen, Weizen, Dinkel).
- Mais hat nur geringe Backfähigkeit. Wenn Maismehl in höherer Zusatzmenge verwendet wird, bleibt das Brotvolumen klein. Die Krume wird gelblich verfärbt (wegen der Eigenfarbe von Mais).
Maismehl macht die Brotkrume trocken und krümelig. Die Elastizität und die Schneidefähigkeit der Brotkrume ist eingeschränkt.
Maisbrot hat eine geringe Frischhaltung. Deshalb sind Maßnahmen zur Verbesserung der Krumeneigenschaften und der Frischhaltung nötig (z. B. Quellmehl oder Frischhaltungsmittel zusetzen).

Zu Aufgabe 5: (10 Punkte)

- Leinsamenbrot muss mindestens 8 kg Leinsamen auf 100 kg Getreidemahlerzeugnisse enthalten.
- Leinsamen muss man vor der Verarbeitung zum Brotteig vorweichen, weil der Leinsamen sonst der Brotkrume das Wasser entzieht. Dadurch wird die Brotkrume trocken und krümelig.
Leinsamen wird in einem Brühstück vorverquollen, indem man heißes Wasser und Leinsamen im Verhältnis 1 : 1 ansetzt und mindestens 4 Stunden abstehen lässt. Bei kühler Aufbewahrung kann das Brühstück auch über Nacht abstehen.
Leinsamenbrot erhält einen nussartigen Geschmack, wenn man geröstetes Leinsamenschrot zusetzt.

Seite 99 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 6: (10 Punkte)

- 15,0% Speisequark = 3,000 kg Speisequark
- 5,0% Süßmolkepulver = 1,000 kg Süßmolkepulver
- 3,0% Mischbackmittel = 0,600 kg Mischbackmittel
- 4,0% Backhefe = 0,800 kg Backhefe
- 1,8% Kochsalz = 0,360 kg Kochsalz

Zu Aufgabe 7: (10 Punkte)

- a) Milcherzeugnisse mit Fettgehalt machen die Brotteige geschmeidiger und wolliger. Die Krume der Brote ist feinporig. Die Brote haben eine verlängerte Frischhaltung.
Brote mit sauren Milcherzeugnissen (z. B. Buttermilch, Joghurt, Quark) haben einen mildsäuerlichen Brotgeschmack. Die Krume der Brote ist elastisch und gut schnittfähig.
- b) Brote mit Milcherzeugnissen haben einen besonderen Genusswert (aromatischer Geschmack).
Brote mit fetthaltigen Milcherzeugnissen halten sich lange frisch; sie haben einen erhöhten Brennwert.

Zu Aufgabe 8: (10 Punkte)

- a) Zusatz von Speisekleie: in einer Menge, dass im fertigen Brot mindestens 6 g Ballaststoffe in 100 g fertigem Brot enthalten sind. Dazu werden mindestens 10 kg Weizenspeisekleie auf 100 kg Getreidemahlerzeugnisse zugesetzt.
- b) Ballaststoffe haben eine günstige Wirkung auf das Verdauungssystem: Sie quellen beim Verzehr mit Wasser auf und erhöhen so das Speisevolumen. Sie erhöhen den Sättigungswert der Nahrung. Sie können schädliche Stoffe im Darm binden. Sie regen die Darmtätigkeit an, so dass die Speise rascher den Verdauungstrakt durchwandert.

Zu Aufgabe 9: (10 Punkte)

- a) Alle Getreide sind zu meiden, die Gluten enthalten (z. B. Roggen, Weizen, Gerste, Hafer, Dinkel).
- b) Üblich sind Mischungen von verschiedenen Zusätzen, wie Mais- oder Reismehl, Kastanienmehl.
Üblich sind auch Zusätze mit quellungsfördernder Wirkung, wie Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl oder Apfelfaser.

Zu Aufgabe 10: (10 Punkte)

- a) 50% Roggenmehl = 30,000 kg Roggenmehl
20% Weizenmehl = 12,000 kg Weizenmehl
15% Roggenbackschrot = 9,000 kg Roggenbackschrot
10% Reismehl = 6,000 kg Reismehl
5% Haferflocken = 3,000 kg Haferflocken
- b) 18,000 Getreidemahlerzeugnisse und 18,000 kg Wasser
- c) 15,000 kg Roggenmehl und 12,000 kg Wasser

Seiten 102 bis 106 im Prüfungsbuch**Aufgaben**

- 01) B und C
- 02) A und D
- 03) A und C
- 04) A und C
- 05) C und D
- 06) A und E
- 07) A und D
- 08) C
- 09) C und D und F
- 10) B und D
- 11) C
- 12) B und D
- 13) B und D und E
- 14) C und D
- 15) B und C
- 16) B und E und F
- 17) A und C
- 18) B und C
- 19) C und D
- 20) D
- 21) B
- 22) B und C und E
- 23) A und C
- 24) A und D
- 25) C und D

= 50 richtige Antwort-Möglichkeiten

Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung
– Prüfungsgebiet: Betriebswirtschaftliches Handeln –
1. Einkauf von Zutaten

Seite 107 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- $4,20 \text{ €} \times 25 = 105,00 \text{ €}$
- $7\% \text{ von } 105,00 \text{ €} = 7,35 \text{ €}$
- $\text{Summe} = \underline{112,35 \text{ €}}$

Zu Aufgabe 2:

- a) $5\% \text{ von } 12,000 \text{ kg} = 0,600 \text{ kg}$; $12,00 \text{ kg} - 0,600 \text{ kg} = \underline{11,400 \text{ kg Rosinen (netto) in der Kiste}}$
b) $2,47 \text{ €} \times 12 = 29,64 \text{ €}$
• $29,64 \text{ €} : 11,400 = \text{netto je kg } \underline{2,60 \text{ €}}$

Zu Aufgabe 3:

- a) $20 \times 25,000 \text{ kg} = 500,000 \text{ kg}$; $5 \times 44,00 \text{ €} = 220,00 \text{ €} + 25,00 \text{ €} = \underline{245,00 \text{ €}}$
b) $48,00 \text{ €} \times 5 = \underline{240,00 \text{ €}}$
c) Angebot B ist günstiger

Zu Aufgabe 4:

- a) $7,40 \text{ €} \times 40 = 296,00 \text{ €}$; $20\% \text{ von } 296,00 \text{ €} = 59,20 \text{ €}$; $296,00 \text{ €} - 59,20 \text{ €} = \underline{236,80 \text{ €}}$
b) $7\% \text{ von } 236,80 \text{ €} = 16,58 \text{ €}$
• $236,80 \text{ €} + 16,58 \text{ €} = \underline{253,38 \text{ €}}$

Zu Aufgabe 5:

- a) $5\% \text{ Rabatt von } 2000,00 \text{ €} = 100,00 \text{ €}$; $2000,00 \text{ €} - 100,00 \text{ €} = \underline{1900,00 \text{ €}}$
b) $7\% \text{ von } 1900,00 \text{ €} = 133,00 \text{ €}$; $1900,00 \text{ €} + 133,00 \text{ €} = \underline{2033,00 \text{ €}}$
c) $2\% \text{ von } 2033,00 \text{ €} = 40,66 \text{ €}$; $2033,00 \text{ €} - 40,66 \text{ €} = \underline{1992,34 \text{ €}}$

Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung
– Prüfungsgebiet: Betriebswirtschaftliches Handeln –
2. Werbung für ökologische Backwaren

Seite 108 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- a) Keine großflächigen Anbauflächen (so genannte Monokulturen), keine Verwendung von chemisch erzeugten Düngemitteln, keine Mittel gegen Unkraut und Schädlinge verwendet
- b) Rohstoffe nur aus ökologischer Gewinnung (Ausnahme: wenn ein Rohstoff nicht ökologisch herstellbar ist); Trennung der ökologischen Produkte vom üblichen Sortiment bei Lagerung, Herstellung und Verkauf

Zu Aufgabe 2:

- a) Beispiele: Dinkel, Emmer, Einkorn, Hirse, Mais, Amarant, Hanfsamen, Chiasamen
- b) Beispiele: Rohrzucker, Honig, Akazienhonig, Ahornsirup, Traubensüße

Zu Aufgabe 3:

- a) Ökologische Produkte sind ohne gentechnische Verfahren gewonnen; bei ökologischen Produkten verzichtet man auf Zusatzstoffe, für ökologische Produkte gewinnt man die Rohstoffe „ohne Chemie“
- b) Ökologische Landwirtschaft schont das Grundwasser, da keine chemischen Düngesubstanzen in das Grundwasser gelangen; ökologische Landwirtschaft schützt die Artenvielfalt in der Natur

Zu Aufgabe 4:

- a) Man kann die Qualität der Produkte überzeugend vermitteln. Mit Kostproben schafft man Kaufanreize bei den Verbrauchern.
- b) Die Qualität der Kostproben muss der Qualität der beworbenen Produkte entsprechen. Unverpackte Kostproben muss man vor nachteiliger Beeinflussung durch Kundenkontakte schützen.

Zu Aufgabe 5:

- Bezug der Rohstoffe aus der Region
- Präsentationen von Bäckerei und Zulieferfirmen in der Bäckerei (z. B. Tag der offenen Tür)
- Besuch der interessierten Kunden beim Ökologischen Landwirt in der Region

Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung
 – Prüfungsgebiet: Betriebswirtschaftliches Handeln –
 3. Backwaren für ernährungsbewusste Kunden

Seite 109 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- a) Beispiele: Dinkelbrötchen, Vollkornbrot, Mehrkornbrot, Einback, ungefüllte Hefeteighörnchen, Biskuitgebäcke
 b) Beispiele: Stollen, Blätterteigtaschen mit Marzipanfüllmasse, Siedegebäcke, Kremtorte mit Französischer Krem

Zu Aufgabe 2:

Beispiele: Gemüsebrühe mit Kräutern, Vollkorntoast mit Frischkäse-Beilage, Fruchtkaltschale, Joghurtkrem, Obstsalat

Zu Aufgabe 3:

- Beispiel: „Mit Vollkornmehl aus biologischem Anbau“
- Beispiel: „Genuss mit leichter Kost aus unserem Café“
- Beispiel: „Unser Brotangebot für Ihre vollwertige Ernährung“
- Beispiel: „Handwerklich gebacken ohne Zusatzstoffe“

Zu Aufgabe 4:

- 16800 g Frischkäse = 84000 kJ
- 7200 g Karotten = 21600 kJ
- 14400 g Zucchini = 8640 kJ

Gesamt-kJ = 114240 kJ

114240 kJ : 384 = 297,5 kJ je 100 g Belag

114240 kJ : 240 = 476,0 kJ je Dinkelsemmel-Belag

Zu Aufgabe 5:

- Ich darf nur zulässige Angaben für nährwertbezogene Werbung benutzen (z. B. „leicht“ oder „fettarm“).
- Die Angaben müssen für das Gebäck wirklich zutreffen (z. B. „ohne Zuckerzusatz“).
- Die Werbeaussagen dürfen nicht zu einem übermäßigen Verzehr an Nahrung ermutigen.

Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung
 – Prüfungsgebiet: Betriebswirtschaftliches Handeln –
 4. Backwaren kalkulieren

Seite 110 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- 500 g Zucker = 0,60 €
- 1000 g Butter = 4,22 €
- 1500 g Mehl = 0,54 €
- 50 g Aroma = 0,40 €
- a) MK-Rezeptur = 5,76 €
- b) $5,76 : 8 = 0,72$ € MK je Mürbeteigboden

Zu Aufgabe 2:

Achtung: erhöhter Grundwert

- 107 % = 4,28 €
- 100 % = 4,00 €

Zu Aufgabe 3:

Achtung: erhöhter Grundwert

- a) • 107 % = 32,10 €
- 100 % = 30,00 €
- b) $30,00 € - 25,20 € = 4,80 €$
- 30,00 € = 100 %
- 4,80 € = 16 %

Zu Aufgabe 4:

Materialkosten für 30 Brote = 10,20 €

Betriebskosten für 30 Brote = 37,80 €

Selbstkosten für 30 Brote = 48,00 €

Risiko = 4,80 €

Gewinn = 7,20 €

Netto-Verkaufspreis für 30 Brote = 60,00 €

Mehrwertsteuer = 4,20 €

Brutto-Verkaufspreis für 30 Brote = 64,20 €

$64,20 € : 30 \text{ Brote} = 2,14$ je Spezialbrot

Antwort: Der Laden-Verkaufspreis für 1 Spezialbrot ist 2,14 €

Zu Aufgabe 5:

Materialkosten für 150 Stück = 26,00 €

Betriebskosten für $15 \times 4 = 60$ Minuten = 54,00 €

Selbstkosten für 150 Stück = 80,00 €

Risiko und Retouren = 17,60 €

Gewinn = 6,40 €

Netto-Verkaufspreis für 150 Stück = 104,00 €

Mehrwertsteuer = 7,28 €

Brutto-Verkaufspreis für 150 Stück = 111,28 €

$111,28 € : 150 \text{ Stück} = 0,741 = 0,74$ je Stück

Antwort: Der Laden-Verkaufspreis für 1 Croissant ist 0,74 €

Seite 111 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1: (20 Punkte)

- Beispiele: „Frankreich zu Gast“, „Frühstücks-Genüsse“, „Pizzawoche bei ...“, „Waffel-Spezialitäten“, „Sommer-Party“, „Grillzeit“, „Schulanfang“ usw.
- Beispiel: Jahreszeitlicher Anlass „Frühsommer“, Mögliche Themen: „Erdbeerkuchen und mehr“ oder „Snacken Sie mit Spargel“ usw.
- Beispiel: „Frankreich zu Gast“, Mögliche Produkte: Baguettes, Croissants, Brioches, Quiches, Tartes; Begleitprodukte: Wein, Käse, Pasteten, französische Feinkost-Konserven usw.
- Kunden im Geschäft: Flyer, Plakate, Einladungskarten zu bestimmten Terminen
Gruppen im Geschäftsumfeld: Außenwerbung (Straßenaufsteller, Reklameläufer), Zeitungsinserte, Kinoreklame, Bus- und Straßenbahnwerbung, Fahrzeugaufschrift

Zu Aufgabe 2: (20 Punkte)

- Beispiele: „Pumpernickel“, „Dreikornbrot“, „Steinmetzbrot“, „Holzofenbrot“, „Steinofenbrot“, „Sonnenblumenkernbrot“, „Buttermilchbrot“, „Zwiebelbrot“ usw.
- Mehrkornbrote müssen mindestens ein Brotgetreide (z. B. Roggen, Weizen oder Dinkel) und mindestens eine Nichtbrotgetreideart (z. B. Reis, Hafer, Gerste, Mais) enthalten.
Jedes zugesetzte Mahlerzeugnis aus Nichtbrotgetreide muss mit mindestens 5 % enthalten sein (bezogen auf die Gesamtmenge der Getreidemahlerzeugnisse).
Wenn ein Mehrkornbrot nach einer Nichtbrotgetreideart bezeichnet werden soll (z. B. Haferbrot), müssen die Mahlerzeugnisse dieses Nichtbrotgetreides zu mindestens 20 % enthalten sein (bezogen auf die Gesamtmenge der Getreidemahlerzeugnisse).
- 100 % = 35,000 kg
8 % = ? kg
 $35 \times 8 = 280 : 100 = 2,800 \text{ kg}$
Antwort: Die Mindestmenge an Leinsamenzusatz beträgt 2,800 kg auf 35,000 kg Mehl.
- Beispiel Nr. 1: Leinsamenbrot**
Milder, nussartiger Geschmack, enthält die Vitalstoffe der Leinsamen (mit viel Vitaminen und lebenswichtigen Fettsäuren), enthält die Ballaststoffe der Leinsamen (fördern die Verdauung),
Leinsamenbrot eignet sich zum Verzehr mit pikanten Brotbelägen;
 - Beispiel Nr. 2: Buttermilchbrot**
Mild-säuerlicher Geschmack, zart-weiche Krume, gut bekömmlich (je nach Roggen-Weizen-Anteilen), enthält die Eiweiß- und Zuckerstoffe der Milch (aber kaum noch Milchfett), eignet sich zum Verzehr zu allen Gelegenheiten, auch mit vielen Brotbelägen;
Zusätzlicher Hinweis: enthält das Allergen „Milcherzeugnisse“ (Buttermilch)

Seite 112 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 3: (20 Punkte)

- a) Das Angebot ist verbindlich für den Anbieter der Ware, wenn er dieses nicht mit Freizeichnungsklauseln (z. B. „freibleibend“ oder „unverbindlich“) oder mit zeitlicher Begrenzung abgibt. Es verpflichtet aber *nicht* den Empfänger zur Annahme des Angebots (zur Bestellung).
Die Bestellung ist der Antrag des Käufers auf Lieferung einer Ware. Nimmt der Verkäufer die Bestellung an, ist ein Kaufvertrag zustande gekommen.
- b) Das Angebot „brutto für netto“ bedeutet, dass die Verpackung mit ihrem Gewicht (die Tara) bei der Preisberechnung wie Ware berechnet wird. Das Bruttogewicht der Packung ist Bezugsmenge für den Preis.
- c) $100\% = 25,00\text{ €}$
 $4\% = ?\text{ €}$
 $25,00\text{ €} \times 4 = 100,00\text{ €} : 100 = 1,00\text{ €}$
 $25,00\text{ €} - 1,00\text{ €} = 24,00\text{ €}$
 12 kg kosten 24,00 €
 5 kg kosten ? €
 $24,00\text{ €} : 12 = 2,00\text{ €} \times 5 = 10,00\text{ €}$
- d) **Belegprüfung:** Absicherung, dass ausschließlich bestellte Ware geliefert wird.
Mengenprüfung: Absicherung, dass die bestellte Ware in der gewünschten Menge geliefert wird.
Güteprüfung: Absicherung, dass die Ware nach äußerem Eindruck ohne Mängel geliefert wird.

Zu Aufgabe 4: (20 Punkte)

- a) $100\% = 120000,00\text{ €}$
 $6\% = ?\text{ €}$
 $120000\text{ €} \times 6 = 720000\text{ €} : 100 = 7200,00\text{ €}$ Jahreszinsen
- b) Abschreibung in 5 Jahren = Wertminderung von 20% linear in jedem Jahr
 $100\% = 120000,00\text{ €}$
 $120000\text{ €} \times 20 = 2400000\text{ €} : 100 = 24000,00\text{ €}$ Abschreibung
- c) $100\% = 120000,00\text{ €}$
 $1,5\% = ?\text{ €}$
 $120000\text{ €} \times 1,5 = 180000\text{ €} : 100 = 1800,00\text{ €}$ Betriebskosten
 Abschreibung + Zinsen = 31200,00 € im Jahr + 1800,00 € = 33000,00 € Anlage-Kosten
 $33000,00\text{ €} : 500 = 66,00\text{ €}$ Kosten je Betriebsstunde
- d) $66,00\text{ €}$ Kosten je Betriebsstunde : 6000 Stück = 1,1 Euro-Cent Kosten je Stück

Zu Aufgabe 5: (20 Punkte)

- a) $1,60\text{ €} \times 20 = 32,00\text{ €}$ Betriebskosten
- b) $100\% = 40,00\text{ €}$
 $20\% = ?\text{ €}$
 $40,00\text{ €} \times 20 = 800,00 : 100 = 8,00\text{ €}$ Risiko + Gewinn
- c) $100\% = 48,00\text{ €}$
 $7\% = ?\text{ €}$
 $48,00\text{ €} \times 7 = 336,00 : 100 = 3,36\text{ €}$ Mehrwertsteuer
- d) $51,36\text{ €} : 16 = 3,21\text{ €}$ je Stück Torte
- | | |
|--------------------|---------|
| Materialkosten = | 8,00 € |
| + Betriebskosten = | 32,00 € |
| = Selbstkosten = | 40,00 € |
| + Risiko/Gewinn = | 8,00 € |
| = Netto-VP = | 48,00 € |
| + Mehrwertsteuer = | 3,36 € |
| = Verkaufspreis = | 51,36 € |

Seite 113 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1: (10 Punkte)

- Kleingebäcksorten mit guter Schneid- und Bestreichbarkeit, röscher Kruste, aber nicht zu starkem Ausbund und zu starker Splitterigkeit der Kruste (z. B. Schnittbrötchen, Baguette-Brötchen)
- Brotsorten mit guter Schnittfestigkeit und gleichgroßen Scheiben (z. B. Toastbrot für Sandwiches, Kastenweißbrot und kastenförmig gebackene Roggen- und backschrothaltige Brotsorten)

Zu Aufgabe 2: (10 Punkte)

- Beispiele: Vollkornbrötchen, Schrotbrötchen, Dinkelbrötchen, Mehrkornbrötchen, Roggenbrötchen, Kleingebäcke mit speziellen Teigzutaten (z. B. Milchprodukte, Lecithin, Ölsaaten)
- Beispiele für Beläge: Magerkäse, Frischkäse, fettarme Wurstsorten, Geflügelfleisch;
Beispiele für Belagergänzungen: Salatblätter, Gurkenscheiben, Tomatenscheiben, Kräuter

Zu Aufgabe 3: (10 Punkte)

- Aufstrichbutter: gute Verarbeitungseigenschaften, gute Haftfähigkeit (für Belag), guter Schutz vor Austrocknung (durch Isolierung der Schnittflächen), guter Geschmack
- Majonäse + Remoulade: gute Verarbeitungseigenschaften, gute Haftfähigkeit (für Belag), guter Schutz vor Austrocknung (weicht leicht die Gebäckkrume auf), geringerer Brennwert als Butter

Zu Aufgabe 4: (10 Punkte)

- $150 : 20 = 7,5$ Minuten
- $7,5 \text{ Minuten} \times 1,60 \text{ €} = \underline{12,00 \text{ €}}$

Zu Aufgabe 5: (10 Punkte)

- $100\% = 22,50 \text{ €}$
 $4\% = ? \text{ €}$
 $4 \times 22,50 \text{ €} = 90,00 \text{ €} : 100 = 0,90 \text{ €}$
 $22,50 \text{ €} - 0,90 \text{ €} = 21,60 \text{ €}$
 $21,60 \text{ €} : 2,5 = 216,0 \text{ €} : 25 = \underline{8,64 \text{ € je kg}}$
 - $100\% = 42,50 \text{ €}$
 $2\% = ? \text{ €}$
 - $2 \times 42,50 \text{ €} = 85,00 \text{ €} : 100 = 0,85 \text{ €}$
 - $42,50 \text{ €} - 0,85 \text{ €} = 41,65 \text{ €}$
 $41,65 \text{ €} : 5 = 8,33 \text{ € je kg}$
- Antwort: Das Angebot b) ist günstiger.

Seite 114 im Prüfungsbuch**Zu Aufgabe 6: (10 Punkte)**

724 kJ (Semmel) + 350 kJ + 90 kJ + 36 kJ = 1200 kJ für die belegte Semmel

Zu Aufgabe 7: (10 Punkte)

a) Kunststoff-Folie:

Vorteile: Durchsichtigkeit, kaum Austrocknung der verpackten Snacks, dicht abschließende Umhüllung

Nachteile: Aufweichen der Gebäckkruste, keine umweltfreundliche Entsorgung

b) Snack-Tüten aus Papier:

Vorteile: Kein Aufweichen der Gebäckkruste, einfache Handhabung, umweltfreundliche Entsorgung

Nachteile: Keine Durchsicht auf das Produkt, Austrocknung der verpackten Snacks, keine dichte Umhüllung

Zu Aufgabe 8: (10 Punkte)

Wesentlich für die auszuwählenden Werbemöglichkeiten sind: Erfassen aller in Frage kommenden Betriebe (Zielgruppen-Genauigkeit mit geringen Streuverlusten), Werbewirksamkeit der Darstellungen, Ansprache der Entscheidungsträger in den Firmen, Informationsgehalt der Werbung.

Beispiele für angemessene Maßnahmen: Direkte Ansprache in den Firmen (mit Kostproben), Werbebriefe, Telefon-Marketing (bei bestehenden Geschäftskontakten); bedingt geeignet: Zeitungsinserate

Zu Aufgabe 9: (10 Punkte)

17,55 € + 1,44 € + 21,50 € + 1,89 € + 2,10 € + 1,12 € = 45,60 €

Antwort: 45,60 € Materialkosten

Zu Aufgabe 10: (10 Punkte)

Ansätze für Dreisatzrechnung:

a) 100 % = 1,20 €

5 % = ? €

b) 100 % = 1,20 €

70 % = ? €

c) 100 % = 2,10 €

20 % = ? €

d) 100 % = 2,52 €

7 % = ? €

Nebenrechnungen:

45 x 0,60 € = 27,00 € (100 %)

65 % = 17,55 €

1,60 € x 0,9 = 1,44 €

8,60 € x 2,5 = 21,50 €

3,78 € x 0,5 = 1,89 €

3,00 € x 0,7 = 2,10 €

1,40 € x 0,8 = 1,12 €

Kalkulationsschema:

Herstellungskosten: 1,20 €

+ Verw.-Gemeinkosten: 0,06 €

+ Vertriebskosten: 0,84 €

= Selbstkosten: 2,10 €

+ Risiko/Gewinn: 0,42 €

= Netto-Verkaufspreis: 2,52 €

+ Mehrwertsteuer: 0,18 €

= Laden-Verkaufspreis: 2,70 €

Seiten 116 bis 120 im Prüfungsbuch**Aufgaben**

- 01) A und D
- 02) C und E
- 03) B und D
- 04) A und C und F
- 05) C
- 06) C
- 07) B und E
- 08) C und E und F
- 09) A und D
- 10) C und D
- 11) B und C und E
- 12) A und D
- 13) D und E
- 14) B und D
- 15) A
- 16) B und C
- 17) C und E
- 18) A und C
- 19) B und D
- 20) C und D
- 21) B und C
- 22) A und B
- 23) B und C und E
- 24) C
- 25) C und D

= 50 richtige Antwort-Möglichkeiten

Lösungen zur Aufgabensammlung für die schriftliche Gesellenprüfung
– Prüfungsgebiet: Wirtschafts- und Sozialkunde –
1. Grundfragen der Rechtsordnung

Seite 123 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- a) Privatrecht: regelt die rechtlichen Beziehungen der Bürgerinnen und Bürger untereinander.
Öffentliches Recht: regelt die rechtlichen Beziehungen der Bürgerinnen und Bürger zu staatlichen Einrichtungen, z. B. zur Gemeinde, zu Ämtern und Behörden.
- b) Fall im Privatrecht: Streit der Unfallbeteiligten um die Folgen eines Verkehrsunfalls
Öffentliches Recht: Bußgeldbescheid nach einem Delikt im Straßenverkehr

Zu Aufgabe 2:

- a) Beschränkte Geschäftsfähigkeit: ab dem 7. Lebensjahr bis zum vollendeten 18. Lebensjahr
- b) Beschränkte Geschäftsfähigkeit bedeutet, dass man Rechtsgeschäfte nur bedingt selbstständig erledigen darf. Zum Beispiel darf eine beschränkt geschäftsfähige Person nur Einkäufe im Rahmen des üblichen Taschengelds tätigen.

Zu Aufgabe 3:

Der 12-Jährige ist nur bedingt deliktfähig (nur für Delikte haftbar, die er altersgemäß selbst verantworten muss). Die Kosten des Schadens müssen aber beglichen werden. Dafür sind zunächst die Erziehungsberechtigten haftbar. Wenn diese eine private Haftpflichtversicherung haben, leistet diese den Kostenersatz. Ausgenommen ist aber der Kostenersatz durch die Versicherung, wenn der 12-Jährige nachweisbar den Schaden grobfahrlässig/willentlich herbeigeführt hat.

Zu Aufgabe 4:

Das Gericht wird entscheiden, ob der Täter reif genug ist, das begangene Unrecht einzusehen und die Folgen seines Tuns zu begreifen. Wenn das Gericht dies bejaht, wird der Täter nach Erwachsenenstrafrecht verurteilt. Ansonsten gilt er erst ab dem vollendeten 21. Lebensjahr als voll strafmündig.

Zu Aufgabe 5:

- a) Bei Gütergemeinschaft wird das Vermögen der beiden Partner in die Ehe eingebracht. Es gehört dann beiden Partnern. Auch der Zugewinn während der Ehe gehört beiden. Bei einer möglichen Scheidung erhält jeder Ehepartner die Hälfte des Gemeinschaftsvermögens.
- b) Bei Gütertrennung wird vertraglich festgelegt, welchem Partner welches Vermögen gehört. Bei einer möglichen Scheidung erhält derjenige/diejenige die festgelegten Vermögensteile zurück. Auch der Zugewinnausgleich ist bei Scheidung ausgeschlossen.

Seite 124 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- a) Zum Beispiel: Mietvertrag, Arbeitsvertrag, Werkvertrag, Darlehensvertrag, Leasingvertrag, Lizenzvertrag
- b) Der Kaufvertrag ist die Einigung zwischen Anbieter und Nachfrager über den Kauf einer Ware oder einer Leistung (Ware oder Leistung gegen Bezahlung).
- Der Kaufvertrag kann stillschweigend durch eine Handlung erfolgen, z.B. durch Selbstbedienung einer bereitgelegten Ware.
 - Der Kaufvertrag kann mündlich abgeschlossen werden, z. B. beim Einkauf in einer Verkaufsstelle.
 - Der Kaufvertrag kann schriftlich abgeschlossen werden, z. B. üblicherweise bei Waren, die später geliefert werden oder bei Kaufgegenständen mit hohem Wert (wie Kraftfahrzeug, Möbel).

Zu Aufgabe 2:

- a) • Annahme der gekauften Ware bei Übergabe
 • Bezahlung der gekauften Ware zum vereinbarten Preis
- b) • Lieferung der Ware in der vereinbarten Menge und Qualität
 • Lieferung der Ware zum vereinbarten Termin bzw. direkte Übergabe der Ware
 • Annahme des Kaufpreises

Zu Aufgabe 3:

- a) Die Widerrufsfrist beträgt 14 Tage.
 Die Widerrufsfrist beginnt am Tag, nachdem die Ware vollständig beim Käufer eingetroffen ist.
- b) Der Widerruf muss dem Händler eindeutig erklärt werden. Online-Händler sind verpflichtet, dem Käufer einer Ware eine Muster-Widerrufserklärung zukommen zu lassen. Diese muss der Käufer fristgemäß ausgefüllt zurücksenden. Eine Begründung für den Widerruf des Kaufes muss der Käufer aber nicht abgeben.

Eine kommentarlose Rücksendung der Ware gilt nicht als Widerruf (es sei denn, der Internet-Händler bietet das beim Angebot der Ware ausdrücklich schriftlich an). Nach erfolgtem Widerruf muss der Käufer die Ware binnen 14 Tagen an den Verkäufer zurücksenden. Der Verkäufer muss dann den Kaufpreis einschließlich der Versandkosten erstatten. Er trägt auch die Kosten der Rücksendung, wenn dies bei dem Kauf vereinbart war oder wenn der Verkäufer bei Vertragsabschluss nicht auf die Kostenlast für die Rücksendung der Ware hingewiesen hat.

Zu Aufgabe 4:

- Einigung mit dem Verkäufer auf eine Nachbesserung der Ware innerhalb einer Frist
- Einigung mit dem Verkäufer über einen Preisnachlass für die Ware mit Mangel
- Einigung mit dem Verkäufer über den kostenlosen Umtausch der bezahlten Ware
- Rücktritt vom Kauf und Rückgabe der mangelhaften Ware

Zu Aufgabe 5:

- Beispiel: Ein Beteiligter am Kauf ist geschäftsunfähig oder nur beschränkt geschäftsfähig (z. B. ein 8-Jähriger kauft sich gegen den Willen der Eltern ein Smartphone).
- Beispiel: Der Vertrag verstößt gegen die guten Sitten oder gegen eine gesetzliche Vorschrift (z. B. Verkauf von gestohlener Ware).
- Beispiel: Der Vertrag erfüllt nicht die rechtlich geforderte Form (z. B. Kauf von Wohnung ohne Beurkundung durch einen Notar).

Seite 125 im Prüfungsbuch

Zu Aufgabe 1:

- a) Es besteht ein Arbeitsvertrag, weil für Arbeitsverträge gesetzlich keine besondere Form vorgeschrieben ist. Wenn aber für den Betrieb durch Tarifvertrag die Schriftform von Arbeitsverträgen festgelegt ist, muss noch ein schriftlicher Arbeitsvertrag abgeschlossen werden (mindestens aber die Unterlage nach dem Nachweisgesetz).
- b) Ein schriftlicher Arbeitsvertrag bringt Klarheit in den Rechten und Pflichten für beide Vertragspartner. Er ist im Streitfall die Grundlage für eine außergerichtliche oder gerichtliche Klärung.

Zu Aufgabe 2:

- a) Durch das Nachweisgesetz wird der Arbeitgeber verpflichtet, spätestens einen Monat nach Beginn der Beschäftigung die wesentlichen Bedingungen des Arbeitsverhältnisses schriftlich niederzulegen, die Niederschrift zu unterschreiben und sie dann dem Arbeitnehmer auszuhändigen. Ausgenommen von dieser Regelung sind kurzfristige Beschäftigungen bis zur Dauer von einem Monat.
- b) Beispiele für Inhalte der Niederschrift:
 - Zeitpunkt für den Beginn des Arbeitsverhältnisses
 - Beschreibung der Tätigkeiten
 - Regelung der Arbeitszeit
 - Regelung des Lohnes und anderer Bestandteile der Entlohnung
 - Urlaubsregelungen
 - Bestimmungen zur Kündigung des Arbeitsverhältnisses

Zu Aufgabe 3:

Es handelt sich um Inhalte, die nicht im Lohntarifvertrag geregelt werden, zum Beispiel:

- Bestimmungen für Zeitarbeitsverträge usw.
- Urlaubsregelungen (auch unter Bezug auf das Bundesurlaubsgesetz)
- Lohnfortzahlung im Krankheitsfall und ähnliche Bestimmungen
- Allgemeine Regelungen für Sonntags-, Feiertags- oder Nachtarbeit
- Kündigungsschutz in bestimmten Fällen

Zu Aufgabe 4:

- Die Allgemeinverbindlichkeit wird durch das zuständige Bundesministerium auf Antrag der Tarifvertragsparteien festgestellt. Voraussetzung für die Allgemeinverbindlichkeit ist, dass es im öffentlichen Interesse liegt und damit einheitliche Arbeitsbedingungen gesichert werden.
- Allgemeinverbindliche Tarifverträge gelten im Tarifgebiet für alle Arbeitgeber der jeweiligen Branche, auch wenn diese an einen anderen Tarifvertrag gebunden sind. Für die Beschäftigten in den Betrieben gilt der Tarifvertrag, auch wenn sie nicht Mitglied in der Gewerkschaft sind.

Zu Aufgabe 5:

- Arbeitsverweigerung bei zumutbarer Arbeit
- Diebstahl am Arbeitsplatz
- Gewalttätigkeit am Arbeitsplatz
- Schwere Vergehen gegen Interessen des Arbeitgebers (geschäftsschädigendes Verhalten)
- Unentschuldigtes Fehlen an der Arbeitsstelle (in wiederholter Weise ggfs. nach bereits erfolgter Abmahnung)

Seite 126 im Prüfungsbuch

Aufgabe 1 (Prüfgebiet: Der Jugendliche in Ausbildung und Beruf)

Zu Aufgabe 1.1:

Ja, es ist ein rechtsgültiger Arbeitsvertrag zustande gekommen; denn Arbeitsverträge können formfrei abgeschlossen werden (schriftlich, mündlich oder stillschweigend durch schlüssige Handlung).

Wenn kein schriftlicher Arbeitsvertrag abgeschlossen wird, muss der Arbeitgeber gemäß „Nachweisgesetz“ den wesentlichen Inhalt des Arbeitsvertrags schriftlich niederlegen, unterschreiben und binnen eines Monats nach Beginn der Tätigkeit an den Arbeitnehmer aushändigen.

Zu Aufgabe 1.2:

Beispiele für Arbeitspapiere: Lohnsteuerkarte (anstelle der Lohnsteuerkarte gilt künftig eine andere Regelung.)
Urlaubsbescheinigung des vorhergehenden Arbeitgebers; Mitgliedsbescheinigung der gewählten Krankenversicherung;
Sozialversicherungsausweis

Beispiele für ergänzende Papiere: Zeugnisse über besuchte Fachkurse, Unterlagen für freiwillige Rentenversicherung,
Unterlagen für vermögenswirksame Leistungen

Zu Aufgabe 1.3:

Ein befristeter Arbeitsvertrag endet ohne Kündigung zum vereinbarten Zeitpunkt.

Aber: Befristete Arbeitsverträge sind nur zulässig, wenn ein sachlicher Grund vorliegt (z. B. Aushilfsarbeit, Vertretung für Wehr- und Zivildienstleistende) oder wenn ein Lehrling unmittelbar nach der Berufsausbildung im Ausbildungsbetrieb weiterbeschäftigt wird.

Ausnahmen: Ohne sachlichen Grund ist Befristung möglich bei Neueinstellung eines Arbeitnehmers, bei Einstellung eines über 58-jährigen Arbeitnehmers, für Beschäftigung bei Existenzgründern in den ersten 4 Jahren nach Betriebsgründung. Die Gesamtdauer der Befristung ist auf 2 Jahre begrenzt, für die Existenzgründer auf 4 Jahre.

Hinweis: gesetzliche Regelung soll das ändern.

Zu Aufgabe 1.4:

Beispiele für Rechte:

- Schutz der Gesundheit am Arbeitsplatz
- Zahlung des vereinbarten Lohnes,
- Einhaltung der Arbeitszeiten und Arbeitsbedingungen
- Gewährung des vereinbarten Urlaubs

Beispiele für Pflichten:

- Erbringen der Arbeitsleistung (nach Zeitumfang und Arbeits-Qualität)
- Befolgen der Arbeitsanweisungen des Arbeitgebers (z. B. Betriebsordnung und konkrete Aufträge)
- Übertragene Arbeiten nach bestem Wissen und Können erledigen (Sorgfaltspflicht)
- Schweigen über betriebliche Angelegenheiten und Betriebsgeheimnisse (z. B. Herstellungs-Rezepturen);
- Beachten, dass wirtschaftliche Konkurrenz mit dem Arbeitgeber verboten ist

Zu Aufgabe 1.5:

- Carola erhält mindestens den tariflichen Lohn für ihre Tätigkeitsgruppe, sofern nicht in ihrem Arbeitsvertrag eine übertarifliche Bezahlung vereinbart worden ist. Außerdem gilt für diesen Lohn auch die tariflich festgelegte Arbeitszeit.
- Carola erhält mindestens den Urlaub, der im Tarifvertrag festgelegt ist, sofern nicht in ihrem Arbeitsvertrag ein höherer Urlaubsanspruch vereinbart worden ist.

Seite 127 im Prüfungsbuch

Aufgabe 2 (Prüfgebiet: Nachhaltige Existenzsicherung)

Zu Aufgabe 2.1:

Vom Gehalt werden die Arbeitnehmeranteile zu folgenden gesetzlichen Sozialversicherungen abgezogen:
Rentenversicherung, Krankenversicherung, Pflegeversicherung, Arbeitslosenversicherung.

Weil Arbeitgeber und Arbeitnehmer im Regelfall die Beiträge je zur Hälfte aufbringen, sind das für die Rentenversicherung 9,3 % (Stand 2019), für die Krankenversicherung 7,3 % + $\frac{1}{2}$ des Zusatzbeitrags (Stand 2019), für die Pflegeversicherung 1,525 %, mit Ausnahm für Sachsen = 2,025 % (Stand 2019), für die Arbeitslosenversicherung 1,25 % (Stand 2019).

Das sind im Allgemeinen zusammen 19,375 % (+ $\frac{1}{2}$ Zusatzbeitrag für die Krankenversicherung) des Brutto-Gehalts.
Außerdem sind bei der Pflegeversicherung noch Zuschläge für Kinderlose zu zahlen.

Zu Aufgabe 2.2:

Bedeutung für die Versicherten:

Die Grenzwerte sind die jeweiligen Höchstwerte, für die der Versicherungsbeitrag in Prozent vom Bruttolohn berechnet wird. Beispielsweise ist bei der Krankenversicherung ab dem Jahr 2020 der Beitrag mit 14,6 % von 56250,00 € Jahres-Bruttoeinkommen begrenzt. Wenn also jemand 60000,00 € verdient, bemisst sich der Beitrag zur Krankenversicherung nur auf 56250,00 €. Die Beitragsbemessungsgrenze ist nur für Versicherte mit hohem Einkommen bedeutungsvoll. Wer monatlich weniger verdient, hat nichts von einer hohen Bemessungsgrenze für die Beiträge.

Bedeutung für die Versicherung:

Die Beitragsbemessungsgrenze schränkt die Beitragseinnahmen der Versicherung ein. Wenn also eine Versicherung viele Mitglieder hat, deren Einkommen oberhalb der Beitragsbemessungsgrenze liegt, hat sie davon keine Vorteile. Die Versicherungen sind demnach an hohen Beitragsbemessungsgrenzen interessiert, um möglichst viel Beiträge zu erzielen.

Seite 128 im Prüfungsbuch**Aufgabe 2 (Prüfgebiet: Nachhaltige Existenzsicherung)***Fortsetzung von Blatt 2***Zu Aufgabe 2.3:**

- a) Ärztliche Behandlung, Arzneimittel und Hilfsmittel (z. B. Verbandstoffe), eventuell Krankenhauspflege (sofern erforderlich: auch Wegekosten zum Krankenhaus);
Zu bestimmten Kosten werden Zuzahlungen der Versicherten gefordert, zum Beispiel: Rezeptgebühr, Praxisgebühr oder Eigenbeitrag für Brille.
- b) Für bis zu 6 Wochen wird das Entgelt durch den Arbeitgeber fortgezahlt. Danach zahlt die Krankenversicherung ein Krankengeld.

Zu Aufgabe 2.4:

Mögliche Beispiele:

- Berufsinformationen und Beratung für Schülerinnen und Schüler als Vorbereitung der Berufswahl
- Arbeitsvermittlung für arbeitslose, erwerbsfähige Versicherte (Stellenangebote, Stellenvermittlung)
- Arbeitslosengeld für arbeitslose Versicherte
- Qualifizierungsmaßnahmen für arbeitslose Versicherte
- Kurzarbeitergeld (zur Erhaltung der Arbeitsstellen in Betrieben mit zu geringer Arbeitsauslastung)
- Umschulung bei Wegfall der Beschäftigungsmöglichkeit im bisherigen Bereich
- Lohnkostenzuschüsse für die Beschäftigung von schwer vermittelbaren Versicherten
- Ausbildungsbegleitende Hilfen für Lehrlinge, die Probleme mit dem Lernen haben

Zu Aufgabe 2.5:

- Die Lebenserwartung der Menschen steigt. Damit wächst auch das Risiko, dass immer mehr Menschen einmal in ihrem Leben pflegebedürftig werden können.
- Die Gesellschaft ist in einem stetigen Wandel: Der Trend zu Kleinfamilien und zu einzeln lebenden Menschen wird in der modernen Industriegesellschaft ständig stärker.
Die früher üblichen Großfamilien sind die Ausnahme. Damit sinkt auch die Zahl der Menschen, die als Pflegebedürftige in der Großfamilie betreut werden.
Pflegeeinrichtungen ersetzen mehr und mehr die Pflege im familiären Bereich.
- Die Pflege durch familien-externe Pflegekräfte verursacht neben den Materialkosten (z. B. für Verbandmaterial) auch Personalkosten. Diese Kosten steigen ständig. Sie sind inzwischen so hoch, dass sich viele Menschen im Bedarfsfall die Pflege nicht mehr leisten können.
Um die erforderliche Pflege für alle Menschen zu gewährleisten, ist die gesetzliche Pflegeversicherung notwendig.

Seite 129 im Prüfungsbuch**Aufgabe 3 (Prüfgebiet: Nachhaltige Existenzsicherung)**

Fortsetzung von Blatt 3

Zu Aufgabe 3.1:

- Die Grafik verdeutlicht die Altersverteilung der Bevölkerung in Deutschland.

Im linken Bild wird die Alterspyramide für das Jahr 2014 dargestellt.

Daraus wird deutlich,

- dass nicht so viele Menschen 80 Jahre und älter wurden,
- dass der Schwerpunkt bei der Altersgruppe der 45- bis 55-Jährigen lag,
- dass bereits ein starker Rückgang der Geburten eingetreten war (nur etwa 350000 pro Jahr).

Im rechten Bild wird die Alterspyramide für das Jahr 2060 dargestellt.

Daraus wird deutlich,

- dass viele Menschen 80 Jahre und älter werden,
- dass der Schwerpunkt bei der Altersgruppe der über 70-Jährigen liegen wird,
- dass die Geburten weiter zurückgehen werden (weniger als 300000 pro Jahr).

Zu Aufgabe 3.2:

Die Zahl der Menschen im erwerbsfähigen Alter (zwischen 18 und 65 Jahren) ist im Jahr 2060 voraussichtlich wesentlich geringer als heute.

- Wenn die Situation in der Wirtschaft und auf dem Arbeitsmarkt im Jahr 2060 in etwa der heutigen Situation entspricht, dann fehlen Arbeitskräfte.
- Wenn bis zum Jahr 2060 die Zahl der Arbeitskräfte in Deutschland zu gering ist, dann sind die Arbeitskräfte gegenüber den Arbeitgebern im Wettbewerbsvorteil, dann besteht ein Anreiz für die Arbeitgeber, die menschliche Arbeitskraft durch Rationalisierung und Automation zu ersetzen, dann steigt die Zahl der Zuwanderer aus dem Ausland, die in Deutschland arbeiten möchten.

Seite 130 im Prüfungsbuch**Aufgabe 3 (Prüfgebiet: Nachhaltige Existenzsicherung)***Fortsetzung von Blatt 4***Zu Aufgabe 3.3:**

Sofern bis zum Jahr 2060

- viele Menschen 80 Jahre und älter werden,
- der Schwerpunkt bei der Altersgruppe der über 60-Jährigen liegen wird,
- die Geburten weiter zurückgehen werden,
dann gibt es voraussichtlich zu wenig Menschen im Erwerbsalter, die mit ihren Beiträgen zur Rentenversicherung das Geld für die Altersrenten aufbringen.

Es gibt verschiedene Lösungsmöglichkeiten, um dennoch im Jahr 2060 die Altersrenten zahlen zu können, zum Beispiel:

- Verlängerung der Lebensarbeitszeit,
- Absenken der Rentenhöhe.

Zu Aufgabe 3.4:

- Eine mögliche Entwicklung gegen die Veraltung der Gesellschaft ist die Erhöhung der Geburtenrate.
Dafür ist es nötig, dass die Gesellschaft insgesamt kinderfreundlicher wird.
Dazu gehört, dass junge Menschen gern Kinder haben möchten.
Dazu gehört, dass Kinder nicht als Armutsrisiko gelten (Elterngeld, Kindergeld als Hilfen).
Dazu gehört, dass für Frauen die Vereinbarkeit von Beruf und Familie gewährleistet wird.
- Eine mögliche Entwicklung gegen die Veraltung der Gesellschaft ist die Zuwanderung junger Menschen.
Dafür ist es nötig, dass die Gesellschaft insgesamt integrationsfähig ist.
Dazu gehört, dass für junge Ausländer genügend attraktive Arbeitsplätze angeboten werden.
Dazu gehört, dass für junge Ausländer die soziale Absicherung gewährleistet wird.
Dazu gehört, dass Ausländer in Deutschland nicht diskriminiert werden.
Dazu gehört, dass das Recht auf Niederlassungsfreiheit überall in der EU gleich gewährleistet ist.

Zu Aufgabe 3.5:

- Eine Möglichkeit besteht darin, durch bestimmte Maßnahmen auf freiwilligem, privatem Wege eine Rücklage für das Alter in Form von Vermögen zu bilden.
Solche Rücklagen können beispielsweise sein: Wohneigentum, Spargeld, Lebensversicherung, Aktien oder andere Wertpapiere.
Bestimmte Vorsorgeformen werden staatlich begünstigt (z. B. die „Riester-Rente“).
- Eine weitere Möglichkeit besteht darin, durch betriebsbezogene Maßnahmen eine finanzielle Absicherung für das Alter zu schaffen.
Solche Absicherungen können beispielsweise sein: Betriebsrenten, Mitarbeiter-Beteiligungen am Unternehmen.
Solche Vorsorgeformen sind vor allem in größeren Unternehmungen üblich. Sie werden steuerlich begünstigt.

Seite 131 im Prüfungsbuch**Aufgabe 4**

*(Prüfgebiet: Unternehmen und Verbraucher in Wirtschaft und Gesellschaft
sowie im Rahmen weltwirtschaftlicher Verflechtungen)*

Zu Aufgabe 4.1: (Auswertung eines Zeitungsberichts)

- Im Jahr 2008 sind die Lebenshaltungskosten stärker gestiegen als in den Jahren zuvor.
- Die Kosten für die Lebenshaltung sind um 1 % höher als im Vergleichsmonat des vorigen Jahres.
- Die Teuerung wird vor allem auf die Erhöhung der Kosten für Pauschalreisen zurückgeführt.

Zu Aufgabe 4.2:

- Der Verbrauch aller privaten Haushalte an Waren und Dienstleistungen wird durch eine repräsentative Erhebung ermittelt. Dieser Warenkorb umfasst in Deutschland rund 750 Waren und Dienstleistungen.
- Für den Warenkorb wird monatlich der Kaufpreis ermittelt, so erhält man das Preisniveau, das man in Prozent gegenüber dem Vormonat (= 100 %) oder dem Vorjahresmonat ausdrücken kann.
- Die Teuerungsrate ist also eine statistische Kennzahl.

Seite 132 im Prüfungsbuch

Aufgabe 4

(Prüfgebiet: Unternehmen und Verbraucher in Wirtschaft und Gesellschaft
sowie im Rahmen weltwirtschaftlicher Verflechtungen)

Fortsetzung von Blatt 6

Zu Aufgabe 4.3:

- Für die Verbraucher bedeutet eine steigende Teuerungsrate, dass viele Produkte des täglichen Bedarfs teurer werden. Sofern das verfügbare Einkommen der Verbraucher nicht im gleichen Maß steigt wie die Preise, verzichten sie auf den Kauf von Waren, die nicht so dringlich nötig sind. Sofern das verfügbare Einkommen der Verbraucher nicht im gleichen Maß steigt wie die Preise, können sie keine Rücklagen durch Spargeld bilden, weil sie das Geld für den Kauf von Waren und Dienstleistungen ausgeben.
- Für die Sparer bedeutet eine steigende Teuerungsrate, dass ihre Spareinlagen an Wert verlieren. Sofern die Wertverluste der Spareinlagen nicht durch Zinsgewinne ausgeglichen werden, verlieren die Sparer einen Teil ihres angelegten Geldwerts.

Zu Aufgabe 4.4:

- Die Löhne und Gehälter sind für die Arbeitnehmer die Grundlage für ihre Lebenshaltung. Wenn die Kosten für die Lebenshaltung steigen, fordern die Gewerkschaften einen finanziellen Ausgleich durch Lohnerhöhungen. In wirtschaftlich schwierigen Zeiten kann aber oftmals der Ausgleich nicht voll erreicht werden, weil dann die Sicherung der Arbeitsplätze vorrangig ist. In wirtschaftlich günstigen Zeiten versuchen die Gewerkschaften, über die Teuerungsrate hinaus einen Lohnzuwachs aufgrund gesteigener Produktivität zu erzielen.
- Die Löhne und Gehälter sind für die Arbeitgeber ein wesentlicher Bestandteil der Betriebskosten. Wenn die Gewerkschaften wegen der Teuerungsrate höhere Löhne und Gehälter fordern, versuchen die Arbeitgeber diese einzugrenzen. Sie begründen das mit ihrer betriebswirtschaftlichen Situation.

Zu Aufgabe 4.5:

- Wenn die Lebenshaltungskosten steigen, wird dafür durch höhere Löhne und Gehälter ein Ausgleich geschaffen, damit der Lebensstandard der Menschen erhalten bleibt.
- Wenn die Löhne und Gehälter steigen, erhöhen sich für die Arbeitgeber die Kosten für die Bereitstellung ihrer Waren und Dienstleistungen.
- Sie wollen sich dafür einen Ausgleich schaffen und erhöhen die Preise für ihre Waren und Dienstleistungen, wenn das wirtschaftlich möglich ist.
- Wenn die Preise für Waren und Dienstleistungen steigen, wird das in der Statistik über die Lebenshaltungskosten erfasst. Um einen Ausgleich für die gestiegenen Lebenshaltungskosten zu schaffen, fordern die Gewerkschaften höhere Löhne und Gehälter. So bildet sich aus Preissteigerungen und Lohn-/Gehaltssteigerungen eine Spirale, die sich laufend nach oben fortsetzt. Die Lohn-Preis-Spirale ist der Hauptgrund für die „schleichende Inflation“. Die „schleichende Inflation“ ist die langsame Entwertung des Geldes. Sie bedingt einen Verlust an Kaufkraft.

Seiten 134 bis 139 im Prüfungsbuch**Aufgaben**

- 01) C und D
- 02) B
- 03) C und E
- 04) A und B
- 05) B und E
- 06) A und B
- 07) C und D und F
- 08) A und C
- 09) A und D und E
- 10) B und C
- 11) A und D
- 12) C
- 13) B und C
- 14) C und D
- 15) B und C
- 16) C und D
- 17) B und D
- 18) B und D
- 19) B und E
- 20) A und B
- 21) C und E
- 22) A und C
- 23) A und C
- 24) B und E
- 25) A und D

= 50 richtige Antwort-Möglichkeiten