

Das Bandtagebuch mit EINSHOCH6

Folge 35: IN DER BÄCKEREI

MANUSKRIPT

Basti besucht eine Bäckerei in München. Hier wird nicht nur Brot hergestellt: In der Backstube sieht Basti, wie man Brezeln, Croissants und Krapfen macht. Und er erfährt, wie man Bäcker wird.

BASTI:

Guten Morgen! Wir sind heute in der Bäckerei, und ich treff gleich den Memo.
Hallo, **grüß dich**, Memo!

MEMO:

Hi!

BASTI:

Servus! Wo sind wir hier jetzt?

MEMO:

Wir sind jetzt in meiner Backstube. Da werden die **Semmeln** und die Brote hergestellt.

BASTI:

Und was machst du jetzt?

MEMO:

Jetzt machen wir Krapfen.

BASTI:

Krapfen? Super.

In anderen Teilen von Deutschland sagt man „Pfannkuchen“ oder „Berliner“...

MEMO:

„Berliner“, genau.

BASTI:

Aber bei uns in Bayern heißen die Krapfen.

Was ist das?

MEMO:

Das ist aus Butter, Zucker, Mehl und Eier. Die werden **geknetet** erst mal.

BASTI:

Okay.

Das Bandtagebuch mit EINSHOCH6

Folge 35: IN DER BÄCKEREI

MEMO:

Nach Stunde werden wir dann auf 180 Grad – **Erdnussfett** ...

BASTI:

Erdnussfett, okay.

MEMO:

Genau, **frittieren**.

Jetzt muss man die ganz schnell drehen. **Lassen** 30 Sekunden.

BASTI:

Und wie viel Krapfen verkaufst du am Tag?

MEMO:

100 bis 150 Stück.

BASTI:

So viel doch?

MEMO:

Ja.

BASTI:

Okay.

So sind sie fertig, jetzt werden wir **füllen**.

BASTI:

Mit was füllst du die?

MEMO:

Wir machen mit Aprikosenmarmelade.

BASTI:

Macht ihr auch welche mit **Senf**?

MEMO:

So was mach ich nicht. Meine Krapfen sind viel zu schade.

BASTI:

So, was kommt jetzt da noch drauf?

Das Bandtagebuch mit EINSHOCH6

Folge 35: IN DER BÄCKEREI

MEMO:

Kommt jetzt der **Puderzucker** drauf.

BASTI:

Und wann stehst du morgens auf?

MEMO:

Wir fangen um drei Uhr **in der Früh** an und um zwölf Uhr sind wir fertig mit der Arbeit.

BASTI:

Okay. Und wie lang habt ihr den Laden offen dann?

MEMO:

Bis 18 Uhr.

BASTI:

Memo, was verkaufst du am meisten bei dir im Laden?

MEMO:

Am meisten verkaufen wir Semmeln und Brezn.

BASTI:

Brezn.

Sag mal, Memo, wie **kommt man dazu**, Bäcker zu werden?

MEMO:

Ja, ich wollte immer Bäcker werden und ...

BASTI:

Hast du 'ne Ausbildung gemacht? Hast du's gelernt?

MEMO:

Ja, ich hab 'ne Bäckerausbildung, **Konditor**ausbildung hab ich auch gemacht und danach Konditor**meister** hab ich auch gemacht.

BASTI:

Und dann hast du einfach deine eigene Bäckerei **aufgemacht**?

MEMO:

Ja, das war immer mein Ziel, und **daran** hab ich auch **gearbeitet**.

Das Bandtagebuch mit EINSHOCH6

Folge 35: IN DER BÄCKEREI

BASTI:

Und wie lang dauert die Ausbildung?

MEMO:

Ausbildung dauert drei Jahre.

BASTI:

Ja.

MEMO:

Und **Meisterschule** dauert ein Jahr.

BASTI:

Okay.

MEMO:

So sind die Krapfen fertig.

BASTI:

Memo, danke dir, dass du mir deine Bäckerei gezeigt hast.

MEMO:

Hat mich gefreut.

BASTI:

Und mit so 'nem frischen, **selbst gemachten** Krapfen fängt der Tag richtig gut an.
Sehr gut.

GLOSSAR

Backstube, -n (f.) – der Raum in einer Bäckerei, in dem Brot u. Ä. gebacken wird

Brezn, - (f., bairisch) – die Brezel; eine Art salziges Gebäck

Croissant, -s (n., aus dem Französischen) – ein süßes Gebäck aus Blätterteig, das wie ein Halbmond geformt ist

Krapfen, - (m.) – ein süßes Gebäck, das meist mit Marmelade gefüllt ist (auch: der Pfannkuchen/der Berliner)

grüß dich (süddeutsch) – freundschaftlicher Gruß zur Begrüßung

servus (bairisch) – Gruß zur Begrüßung und zum Abschied

Semmel, -n (f., bairisch) – das Brötchen

etwas kneten – hier: einen Teig mit den Händen so lange bearbeiten, bis eine weiche, zusammenhängende Masse entsteht

Erdnussfett (n., nur Singular) – das Fett oder Öl, das aus Erdnüssen hergestellt wird

etwas frittieren – etwas in sehr heißem Fett braten

lassen – gemeint ist hier: in Ruhe lassen; so lassen, wie es ist

etwas (mit etwas) füllen – etwas (z. B. Krapfen) mit etwas (z. B. Marmelade) ganz oder teilweise vollmachen

Senf (m., nur Singular) – ein scharfes Gewürz, das z. B. in Form einer Paste oder Soße zu Wurst gegessen wird

Pudermilch (m., nur Singular) – eine Art Zucker, der sehr fein gemahlen ist (so fein wie z. B. Mehl)

in der Früh – früh morgens

zu etwas kommen – hier: auf die Idee kommen

Konditor, -en/Konditorin, -nen – jemand, der Torten, Kuchen oder anderes feines, süßes Gebäck herstellt

Das Bandtagebuch mit EINSHOCH6

Folge 35: IN DER BÄCKEREI

Meister, -/Meisterin, -nen – der höchste Ausbildungsabschluss eines Handwerkers (z. B. eines Bäckers), der ihm erlaubt, einen eigenen Betrieb zu leiten und andere Menschen auszubilden

etwas auf|machen – hier: etwas (z. B. einen Laden) eröffnen

an etwas arbeiten – viel tun, um ein bestimmtes Ziel zu erreichen

Meisterschule, -n (f.) – die Institution, an der Menschen in ihrem Handwerk zum → Meister ausgebildet werden

selbst gemacht – von der selbst Person und nicht in einer Fabrik hergestellt