

Anlage 1 – Der Gewerbebetrieb Bäckerei

Die Informations- und Bildkärtchen:



Alle Zutaten wie Weizen- oder Roggenmehl, Brotgewürze, Wasser, eventuell Milch, Sauerteig und viele mehr werden in der Teigrührmaschine gut verrührt.

Nach einer kurzen "Ruhezeit" portioniert der Bäcker, den Teig und formt daraus das Brot etwa in Laibform.

Dieses Brot wird dann ...

Bauernbrot- Rezept

Zutaten:

- 125 g Sauerteig
- 1/2 l Wasser (lauwarm)
- 400 g Roggenvollkornmehl

Hauptteig:

- 800 g Roggenvollkornmehl
- 400 g Weizenvollkornmehl
- 3 TL Vollmeersalz (gehäuft)
- 2 EL Kümmel (ganz)
- 1 EL Koriander (ganz)
- 1 TL Anis (ganz)
- 1 TL Fenchel (ganz)
- 1/2 TL Kardamon (gemahlen)
- 3/4 l Wasser (lauwarm)
- 100 g Streumehl
- 100 g Kümmel

Zubereitung:

Für das **Bauernbrot** den Sauerteig in 1/2 l lauwarmes Wasser auflösen und frisch gemahlenes Roggenmehl einrühren.

Zugedeckt bei 25-28°C im Backofen ca. 12 Stunden gären lassen.

Nun frisch gemahlenes Roggen- und Weizenmehl in einer Schüssel mit den angegebenen Gewürzen mischen.

In die Mehlmittle eine Vertiefung drücken, Vorteig hineingeben und alles vermengen.

Unter Zugabe von lauwarmem Wasser den Teig kräftig durchkneten etwa 15 Minuten lang, bis der Teig sich von der Schüssel löst.

Teigloß mit Vollkornmehl bestreuen und etwa 2 Stunden bedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Die Gärdauer hängt wieder von der gleich bleibenden Wärme ab.

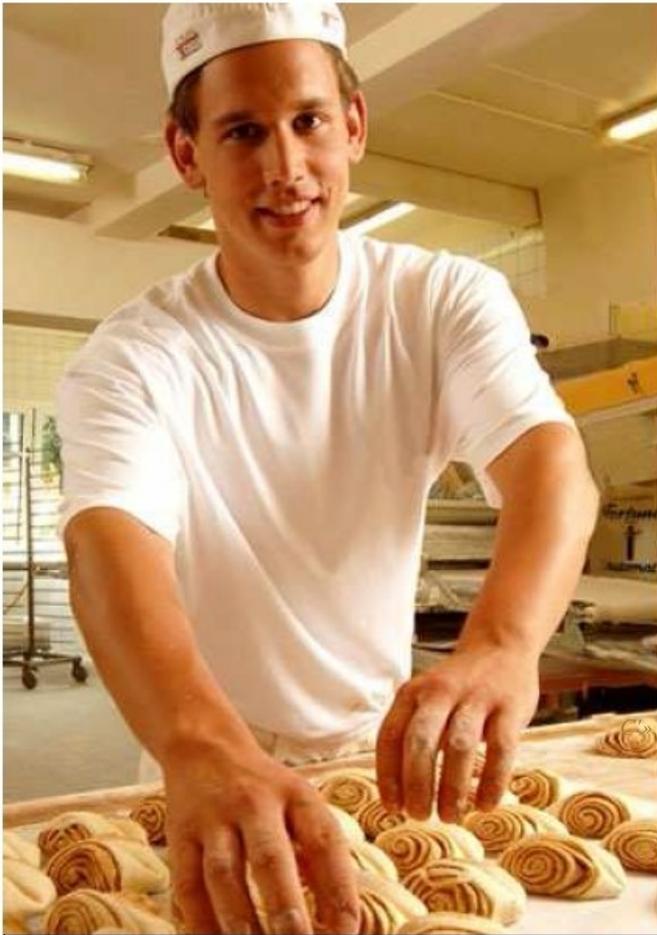
Hat der Teig sich um die Hälfte vergrößert und zeigen sich kleine Risse an der Oberfläche, nochmals auf bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten.

Dann eine Kugel formen und diese mit dem Teigschluss nach unten in ein gut bemehltes Backkörbchen oder in eine gebutterte Kuchenform geben.

Mit einem Schaschlikhölzchen mehrmals in die Brotoberfläche stechen oder in die Mitte ein Kreuz

Quelle: ichkoche.at/bauernbrot-rezept-132





Ich bin Michael (19) und habe das Handwerks des Bäckers erlernt.

Damit ich heute unterschiedliche Arten von Brote, Kleingebäck und Backwaren herstellen kann, habe ich eine 3 jährige Lehre absolviert.

Es ist eine duale Ausbildung, so habe ich einerseits im Betrieb mitgearbeitet und viel praktische Erfahrungen gesammelt, andererseits durfte ich die Berufsschule besuchen, wo mir zum Beispiel erklärt wurde, warum das Brot beim Backen wächst und schön pflaumig wird!

Quelle: <http://www.baeckerei-rathmayr.at/images/baecker.jpg>

Einen Bäckereibetrieb gibt es in unterschiedlichen Unternehmensgrößen, so gibt es kleine, lokal ansässige Bäckereien, die meist von einer Familie geführt werden und nur wenig oder gar keine Mitarbeiter haben.

Wir wollen dir die Bäckerei Berger vorstellen:



Es gibt aber auch große Unternehmen, die viele Bäcker, Büroangestellte, ... Reinigungskräfte, Verkäufer, ... beschäftigen!





Zusatzinfos und Videoclips:

Auf Kinderbackschule.de wird dir in Kürze erklärt, was ein Bäcker alles so machen muss. Gib dazu den

Link <http://www.aurora-kinderbackschule.de/blog/2012/07/24/was-ist-ein-patissier/> ein.

Auf Planetwissen.de erfährst du wie die Ursprünge der Backwaren- und Brotherstellung. Brot hat eine lange Geschichte. Schon vor über 6000 Jahren haben die Griechen Fladenbrot in einem Holzofen gebacken!

Link: http://www.planet-wissen.de/alltag_gesundheit/essen/backen/

Das folgende youtube-Video zeigt einen Arbeitstag des Bäckergehilfen Sandro. Sandro ist gerne Bäcker, da dieser Beruf vielfältig ist und Kreativität fordert...

<http://www.youtube.com/watch?v=kUllxhkUnJs>

Anlage 2 – Eissalon Huber

Sehen wir uns den Eissalon Huber genauer an:

Unser berühmtes Schokoladeneis

| | | |
|-----|------------|----------------------------|
| 3 | Stück | Eigelb |
| 2 | Teelöffel | Rum |
| 250 | Milliliter | <u>Schlagobers</u> |
| 40 | Gramm | <u>Schokolade (bitter)</u> |
| 1 | Päckchen | <u>Vanillezucker</u> |
| 200 | Milliliter | <u>Vollmilch</u> |
| 60 | Gramm | <u>Zucker</u> |



Unser Eissalon ist berühmt für das selbstgemachte Schokoladeneis. Wir brauchen dazu einige Zutaten, die uns der Lebensmittellieferant bringt. Natürlich haben wir auch viele andere Sorten, für die wir natürlich auch andere Zutaten benötigen.

Ich bin Andrea und bin Lehrling im Eissalon. In 3 Jahren schließe ich die Lehre als Konditorin ab.



Wichtig für unseren Eissalon ist die Eismaschine. Ohne diese würde die Herstellung zu lange dauern.

<http://landl-eis.de/eismachen.JPG>

Nachfolgend siehst du die Personen, die noch im Eissalon Huber arbeiten:



Ich bin Konditormeister und Inhaber des Eissalons. Gemeinsam mit meiner Frau leite ich den Salon.

Ich bin Hilda und kümmere mich jeden Tag am Abend um die Reinigungsarbeiten im Eissalon.



Ich arbeite eigentlich nicht direkt im Eissalon sondern bei einer Lebensmittelfirma und versorge den Salon mit den Lebensmitteln.



Ich bin Frau Berger und leite mit meinem Mann den Eissalon. Ich kümmere mich um die Gäste und auch um die Buchhaltung, da ich eine HAK besucht habe.



Aufgabe:

- a.) Erstelle ein Organigramm des Eissalons.
- b.) Denke an einen dir bekannten Eissalon. Was macht dieser in der kalten Jahreszeit, wenn weniger Eis konsumiert wird. Fallen dir Möglichkeiten ein, wie der Salon auch im Winter genutzt werden kann?

Anlage 3 – Tischlerei



Ich bin Tischlermeister und habe gelernt, wie man aus Holz durch unterschiedliche Arbeitsschritte wie Sägen, Zuschneiden, Hobeln, Schleifen und vieles mehr Holzböden, Türen, Möbel, Küchen und viele andere Holzkonstruktionen herstellen kann!

Der folgende YouTube Clip mit dem Titel „Baue dir deine Zukunft- Werde Tischler“ zeigt dir, worauf was ein Tischler alles so macht und wie vielseitig sein Arbeitstag ist!

Link: <http://www.youtube.com/watch?v=gjJRa9wO69k> (Zugriff: 2013-05-23).



Ich schneide gerade ein Holzstück - auch genannt Schnittholz vom Sägewerk - zurecht, um später daraus einen Kasten herstellen zu können!

Aber ich bin noch lange nicht fertig! Als Nächstes muss ich das zu Recht geschnittene Holzstück hobeln um eine glatte Oberfläche zu erhalten.



Weiters folgen aber noch unzählige Arbeitsschritte. Nachdem die Holzelemente richtig zu Recht geschnitten wurden, müssen sie mit Hilfe von Schleifmaschinen geschliffen werden. Erst dann erhalten die Holzelemente eine glatte Oberfläche.

Als nächstes werden alle Holzelemente entweder geölt oder mit Holzschutzlasuren eingelasen. So erhalten die Holzteile eine schöne Farbe und sie sind auch beständiger gegen Feuchtigkeit und Nässe.

Die Holzelemente müssen auch zusammengesetzt werden, dazu verwenden Tischler eine speziellen „Holzkleber“, den sog. Holzleim. Schau dir dazu den folgenden YouTube Clip mit dem Titel „Meranti Sideboard – Platte verleimen“ an:

Link: http://www.youtube.com/watch?v=Cn9eS_4DkxU (Zugriff: 2013-05-23).

Durch geschicktes Verleimen können Tischler unzählige Arten von Holzwaren wie Möbel oder Küchen herstellen.



Willst du wissen, wie man Tischler wird, dann informiere dich auf der Homepage der Landesberufsschule Kuchl in Salzburg:

Link: <http://www.lbs-kuchl.salzburg.at/main/lehrberufe/tischlerei.html>.

Die Tischlerei Kreuzmayer ist ein typischer Tischlerei- Gewerbebetrieb. Informiere dich über die Produkte auf der Homepage www.tischlerei-kreuzmayr.at/.

Anlage 4 – Fahrradwerkstätte

Im Magazin *Bike* finden wir folgendes Interview mit Herrn Mauntenbeik:



Bike: Herr Mauntenbeik, Sie führen seit einiger Zeit sehr erfolgreich eine kleine Fahrradwerkstätte in der Innenstadt. Wie kam es zu dieser Erfolgsstory?

Mauntenbeik: *Ich habe mir vor 2 Jahren einen kleinen Shop gemietet, nicht größer als eine Garage. Dieser befindet sich direkt in der Innenstadt. Die Innenstadt ist ja bekannt dafür, dass relativ viele Radfahrer unterwegs sind. Deswegen habe ich mir gedacht - da lässt sich was machen!*

Bike: *Beschreiben Sie uns einen typischen Arbeitstag!*

Mauntenbeik: *Zunächst öffne ich die Werkstatt in der Früh und checke, ob Ersatzteile geliefert worden sind. Diese muss ich im Internet bestellen und die werden dann per Post geliefert. Dann kümmere ich mich um die Aufträge und gleichzeitig um die Kunden, die in die Werkstatt kommen....alles sehr stressig. Am Abend erledige ich die Buchhaltung.*

Bike: Klingt in der Tat nach einem turbulenten Arbeitstag. Gibt es keine anderen Mitarbeiter?

Mauntenbeik: *Nein, in der Werkstatt mache ich alles selber. Nur wenn eine größere Maschine kaputt geht brauche ich einen erfahrenen Mechaniker. Ich selbst habe zwar Mechaniker gelernt, habe aber mit der Reparatur von Werkzeugen wenig Erfahrung. Dazu hol ich mir einen Mechaniker der bei der Firma arbeitet, die die Maschine hergestellt haben. Hmmm... sogar die Reinigungsarbeiten führe ich selber durch.*

Bike: Es scheint als würde man für eine Fahrradwerkstätte nicht viel benötigen?

Mauntenbeik: *In der Tat, eine kleine Garage in guter Lage, Werkzeug und Spaß and der Arbeit reichen derzeit völlig aus!*



"Ich habe am WIFI die Ausbildung zum Fahrradtechniker gemacht. Seit drei Jahren repariere ich nun technische Defekte etwa an der Gangschaltung oder an den Bremsen, wechsele Reifen oder ergänze Kotflügel, eine Gabelfederung und vieles mehr!"

http://www.tip-berlin.de/files/mediafiles/48/Fahrradwerkstatt_online2.jpg



"Dies ist meine Werkstatt, wo ich meine Werkbank vorfinde und alle nötigen Reparaturen durchführen kann. In den roten Kunststoffbehältern sind Schrauben, Beilagscheiben zu finden, rechts davon siehst du meinen Schraubstock, wo ich metallische Gegenstände zur Bearbeitung einspannen kann."

"Dahinter ist ein Regal aus Ersatz- und Bestandteilen von Rädern!"

<http://www.jva.bremen.de/fastmedia/12/fahrradwerkstatt.jpg>

Quellenangabe:

Altmann, M. & Mal, C. (o.J.). Gewerbebetriebe: "Was haben eine Bäckerei, Tischlerei, Hochseilgartenbaufirma, Fahrradwerkstätten und ein Eissalon gemeinsam?". Unterrichtsplanung samt Materialien. Online unter: http://www4.edumoodle.at/gwk/pluginfile.php/2602/mod_folder/content/0/13_14!_Altmann_Mal_Gewerbebetrieb.pdf?forcedownload=1 (13.03.15).