KONDITOR*IN

GOETHE INSTITUT
Sprache. Kultur. Deutschland.

KONDITOR*IN

Anzahl der Personen	36.097
Anzahl der Konditoreien	2.088
Welche Betriebe bilden aus?	Konditoreien, Bäckereien, große Lebensmittelhändler, Cafés, Restaurants
Männer/Frauen in dem Beruf	ungefähr genauso viele Männer wie Frauen
Ausbildungsweg	drei Jahre
Wo arbeiten Konditor*innen nach der Ausbildung?	Konditoreien, Bäckereien, Cafés, Restaurants, Back- und Süßwarenindustrie

DER SÜSSE BÄCKER

Was ein Bäcker macht, weiß jeder. Doch was macht ein Konditor? Früher hat man Konditor*innen auch Zuckerbäcker*innen genannt. Sie kümmern sich also um das Süße. Konditor*innen stellen Kuchen und Torten her, aber auch Marmelade, Eiscreme und Pralinen. Bekannt sind Konditor*innen vor allem für Hochzeitstorten. Die Produkte von Konditor*innen sehen meistens sehr schön aus. Das macht sie auch ein wenig zu Künstlern.
Einige Konditor*innen sind auch Bäcker*innen und umgekehrt. In jedem Fall war der Beruf des Bäckers/der Bäckerin zuerst da. Die ersten Bäcker*innen haben vor rund 6.000 Jahren im alten Ägypten gelebt. Auf deutschem Gebiet ist die Kunst des Brotbackens erst seit rund 600 Jahren bekannt. Einige Bäcker*innen verfeinerten ihr Brot bald mit Honig, Zucker, Früchten und Gewürzen. Aus diesen Broten haben sich die bekannten deutschen Lebkuchen entwickelt, die man vorwiegend zur Weihnachtszeit isst. Sie sind immer noch eine Spezialität deutscher Konditor*innen.
Heutzutage sind in vielen Städten Läden in Mode, die feine Schokolade und Pralinen verkaufen. Diese Produkte sind oft handgemacht und kosten sehr viel mehr als Schokolade aus dem Supermarkt.

Bild: © dpa-Zentralbild; Fotograf: Patrick Pleul
Rückseite: © picture alliance; Fotograf: Winfried Rothermel • © picture alliance/Westend61; Fotograf: Westend61/ Dieter Heinemann • © picture alliance/imageBROKER; Fotograf: Creativ Studio Heinemann • © pixabay.com

„PRALINEN MACHEN MIR AM MEISTEN SPASS."

Schon als Kind hat Tamara Herrmann gern mit ihrer Oma Kuchen gebacken. Nach der Schule hat sie eine Ausbildung zur Konditorin gemacht. Jetzt ist sie 23 Jahre alt und arbeitet seit vier Jahren in einer Konditorei in der Nähe von Tübingen.

Was stellen Sie in der Konditorei am meisten her?
Kuchen, Pralinen und verschiedene Schokoladentafeln. Aber wir machen noch vieles mehr. Es hängt auch sehr von der Jahreszeit ab. Im Sommer machen wir viel Erdbeerschnitten oder Rhabarberkuchen. Solche Dinge schmecken an warmen Tagen natürlich besser als Cremetorte. Im Winter produzieren wir mehr Pralinen und um die Weihnachtszeit natürlich Weihnachtsgebäck und Lebkuchen.

Woran arbeiten Sie persönlich am liebsten?
Pralinen machen mir am meisten Spaß, weil man da fein und genau arbeiten muss. Als Konditorin ist es ja wichtig, ein Auge dafür zu haben, wie man Dinge schön gestalten und anrichten kann. Diese Fähigkeit kann ich bei Pralinen gut einsetzen. Außerdem kann ich bei der Arbeit an Pralinen sehr kreativ sein und auch mal neue Geschmacksrichtungen entwickeln.

Sie haben jeden Tag mit süßen Dingen zu tun. Essen Sie selbst überhaupt noch gern Süßes?
Ja, immer noch sehr gern. Am liebsten Schokolade und gebackene Kuchen wie Apfel- oder Johannisbeerkuchen.

Viele Kuchen und Schokoladen werden mittlerweile industriell hergestellt. Was können Sie als Konditor*innen, das die Industrie nicht kann?
Wir können spontan immer mal etwas anderes ausprobieren: eine andere Sorte Obst oder einen anderen Geschmack. Wir können unserer Kreativität freien Lauf lassen. Das wissen die Kund*innen sehr zu schätzen. Wir haben unser Standardsortiment, bieten aber auch immer etwas Neues an. In der industriellen Produktion ist man nicht so flexibel.

Um wie viel Uhr beginnt Ihr Arbeitstag?
Von Montag bis Freitag beginnen wir um 7 Uhr. Doch an Samstagen fangen wir um 6 Uhr an, da wir an diesem Tag sehr viel verkaufen. Da muss um 8 Uhr, wenn wir den Laden öffnen, alles fertig sein. Und dann müssen wir auch alles sauber machen. Viele Kund*innen kommen samstags gleich um 8 Uhr, weil sie in der Stadt einkaufen gehen. Manche kommen auch nur und holen Brötchen. Davon bieten wir auch eine kleine Auswahl an.

Wie bei vielen Konditoreien gehört zu Ihrer Konditorei ein Café. Haben Sie dort auch Kontakt zu den Kund*innen?
Manchmal helfe ich im Verkauf. Doch meistens bin ich in der Backstube, die aber gleich hinterm Café liegt. Und da ich oft fertige Waren nach draußen bringe, sehe ich die Kund*innen auch. Ich freue mich immer, wenn ich sehe, dass es ihnen schmeckt. Manchmal bekomme ich auch ein direktes Lob. Das ist schön, dann macht die Arbeit noch mehr Spaß.

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE – DIE BELIEBTESTE TORTE DEUTSCHLANDS

Für den Tortenboden:
6 Eier (Eiweiß und Eigelb trennen)
250 g Zucker
6 Esslöffel heißes Wasser
200 g Mehl
75 g Speisestärke
50 g Kakaopulver
2 Teelöffel Backpulver

Für die Füllung:
1 Glas Sauerkirschen
25 g Speisestärke
800 g Sahne
1 Packung Sahnesteif
1 Esslöffel Zucker
Kirschwasser zum Tränken
Schokoladenraspel zum Verzieren

Zubereitung des Tortenbodens:
Das Eigelb mit Wasser und Zucker so lange rühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mischen und mit einem Sieb auf die Eigelbcreme streuen. Das Eiweiß so lange schlagen, bis es steif ist, und vorsichtig unter die Eigelbcreme rühren. Eine runde Backform mit Fett und Mehl bestreichen und die Masse dort hineingeben. Bei 200 Grad im Backofen 30 bis 35 Minuten backen. Während des Backens die Temperatur langsam senken, sodass sie am Ende nur noch 150 Grad beträgt. Den Tortenboden dann auskühlen lassen.

Die Füllung:
Das Glas Sauerkirschen über einer Schüssel abgießen, sodass der Saft aufgefangen wird. Die Stärke in ein wenig vom kalten Kirschsaft einrühren. Den Rest des Kirschsaftes aufkochen und die Stärke einrühren. Kurz aufkochen lassen und sofort vom Herd nehmen. 16 schöne Kirschen zur Seite legen, die restlichen Kirschen in die Kirschsaftmasse geben. Den Tortenboden zweimal durchschneiden, sodass man drei runde Teile des Tortenbodens hat. Auf den untersten Teil etwas Kirschwasser träufeln, dann die Kirschmasse draufgeben. Die Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen, dünn auf die ausgekühlte Kirschmasse streichen und nächsten Tortenboden auflegen. Leicht andrücken. Auch auf diesen Teil Kirschwasser träufeln. Den Boden mit der Hälfte der Sahne bestreichen und den nächsten Boden aufdrücken. Von der restlichen Sahne etwa drei Esslöffel in einen Spritzbeutel füllen. Die Torte mit der restlichen Sahne rundherum bestreichen und mit dem Spritzbeutel entlang des Randes der Torte 16 kleine Spritzer setzen und jeden mit einer Kirsche belegen. Oberfläche und Rand mit Schokoraspeln bestreuen.