

VERKAUFSGESPRÄCH: BROT UND BRÖTCHEN 1/5

Wir wollen dir heute die Angst vorm Verkaufsgespräch nehmen und wir beschäftigen uns heute mit dem Brotregal und den dazugehörigen Brötchen.

Azubi: Hallo und herzlich willkommen bei uns in der Bäckerei. Was kann ich Ihnen denn Gutes tun?

Prüfer: Ich brauche ein paar Backwaren, die ich gerne mitnehmen würde und als erstes hätte ich gerne reine Haferbrötchen.

Azubi: Reine Haferbrötchen haben wir leider nicht, denn du musst immer wissen, ein reines Haferbrötchen ist ja nicht möglich, da Hafer ja zu dem sonstigen Brotgetreide gehört. Wir haben meistens bei den Haferbrötchen sowohl Weizen als auch Roggen mit enthalten. Ich kann Ihnen kein reines Haferbrötchen empfehlen, aber wir haben diese Haferbrötchen, da haben wir sowohl Roggen als auch Weizen mit enthalten und Hafer aber als Topping obendrauf.

Prüfer: Nehme ich, gerne.

Azubi: Wie viele hätten Sie denn gerne?

Prüfer: Zwei Stück. Können Sie mir wohl erklären, was das für ein Teig bei den Croissants ist?

Azubi: Die Croissants bestehen aus einem Plunderteig und ein Plunderteig ist ein tourierter Hefefeinteig. Das bedeutet, dass in dem Teig Hefe mit enthalten ist. Dadurch haben wir natürlich ein wunderbares Volumen in dem Gebäck und es ist schön leicht, locker und zartsplittrig.

Prüfer: Welche Lockerungsarten werden dafür verwendet?

Azubi: Bei den Croissants haben wir sowohl die biologische als auch die physikalische Lockerung, wobei die biologische Lockerung im Fokus steht.

Prüfer: Gut, davon nehme ich – ah ich sehe gerade, Sie haben auch Croissants mit Schokolade oder Kuvertüre. Können Sie mir wohl sagen, wo da der Unterschied ist, bei der Schokolade und bei der Kuvertüre.

Azubi: Bei der Kuvertüre ist es so, dass wir die Kakaobohne haben und die Kakaobutter. Und bei der kakaohaltigen Fettglasur ist es so, dass wir die Kakaobohne haben und ein anderes pflanzliches Fett dazu. Die kakaohaltige Fettglasur ist somit minderwertiger als die Kuvertüre. Sie möchten also dieses Croissant haben mit der Kuvertüre darüber?

Prüfer: Gerne, ja.

VERKAUFGESPRÄCH: BROT UND BRÖTCHEN 2/5

Azubi: Eins oder möchten Sie zwei haben?

Prüfer: Mir reicht eins, danke.

Azubi: Was darf es dann noch sein? Kann ich Ihnen vielleicht ein Brot empfehlen? Möchten Sie eher Roggen oder ein Weizenmischbrot?

Prüfer: Ich krieg nachher noch Besuch und ich hatte mir überlegt, dass ich gerne Schnittchen anbieten wollen würde und ich hätte eine Freundin dabei, die es momentan ganz stark am Abnehmen und bräuchte irgendwas, was für sie vielleicht verträglich wäre. Könnten Sie mir da was empfehlen?

Azubi: Da kann ich Ihnen das Vollkornbrot empfehlen, denn Vollkorn ist sehr vollwertig für den Körper, hat halt das ganze Korn mitverarbeitet und dadurch haben wir viele Vitamine und Ballaststoffe mit drin, was auch sehr gut sättigend ist. Das wäre dann dieses Brot hier. Das kann ich Ihnen empfehlen. Ich kann Ihnen das auch schneiden und Sie können auch ein halbes gerne davon haben.

Prüfer: Wie viel Vollkorn ist da so enthalten?

Azubi: Bei diesem Vollkornbrot haben wir 90 Prozent Roggenvollkorn und 10 Prozent Weizenvollkorn enthalten.

Prüfer: Okay, ja, nehme ich auf jeden Fall ein Ganzes mit, aber bitte ungeschnitten.

Azubi: Ja. Dann haben Sie einmal jetzt das Vollkornbrot und ich kann Ihnen noch eine Baguette-Stange empfehlen. Da können Sie dann auch so kleine Canapés draufmachen mit ein bisschen Frischkäse drunter und vielleicht ein bisschen Bruschetta obendrauf.

Prüfer: Nee, die brauche ich heute tatsächlich nicht, aber zum Wochenende hin gerne. Ich habe jetzt aber gehört von einer Freundin, die hatte neulich so Kaviarbrötchen. Ich dachte immer Kaviar ist Fisch. Wo ist denn der Unterschied zwischen Kaviar und Baguette? Haben Sie auch Kaviar-Stangen?

Azubi: Wir haben auch Kaviar-Stangen da. Der Unterschied zwischen Kaviar-Baguette-Stangen und französischen Baguette ist, dass Kaviar-Baguette-Stangen meistens Fett mit enthalten haben, einen kleinen Anteil. Dadurch ist die Krume – das Innere von dem Brot – viel viel feiner geport und man hat auch eine längere Frischhaltung. Bei dem französischen Baguette ist es meistens so, dass man eine sehr lange Teigführung hat. Gerade die Franzosen lassen ihre Teige bis zu 36 Stunden gehen und dadurch entsteht in der Krume eine sehr, sehr große Porung. Und natürlich sind diese französischen Baguettes dann auch besonders geschmacksintensiv durch die lange

VERKAUFGESPRÄCH: BROT UND BRÖTCHEN 3/5

Teigführung. Baguette, könnte ich Ihnen empfehlen, für kleine Schnittchen macht sich das Kaviarbrötchen am besten, weil sie das am besten auch bestreichen können. Dadurch, dass sie eine gleichmäßige Krume haben. Bei dem französischen Baguette: französisches Baguette bricht man normalerweise.

Prüfer: Ja, da bin ich mir noch ein bisschen unsicher. Da mache ich mir noch mal ein paar Tage Gedanken darüber. Jetzt sehe ich, dass sie da irgendwie ein Weizenmischbrot und Weizenbrot haben. Was ist das da der Unterschied?

Azubi: Der Unterschied beim Weizenmischbrot und bei dem Weizenbrot ist der Anteil, der noch anderen Getreide, das mit enthalten ist. Unser Weißbrot ist aus 100 Prozent Weizenmehl, es müssten aber nur – merke dir das – im Weizenbrot mindestens 90 Prozent Weizen enthalten sein und bei dem unserem Weizenmischbrot haben wir 60 Prozent Weizen und 40 Prozent Roggen. Deshalb ist es ein Weizenmischbrot. Für dich ganz wichtig, Weizenmischbrot muss mindestens mehr als 50 Prozent Weizen enthalten, aber weniger als 90 Prozent Weizen. Möchten Sie lieber mit dem Roggenanteil das Weizenmischbrot haben oder möchten Sie das reine Weizenbrot haben?

Prüfer: Dann nehme ich, glaube ich, das Weizenbrot noch dazu.

Azubi: Das Weizenbrot, ja, sehr gerne. Dieses wunderschöne Weizenbrot ist übrigens auch ein freigeschobenes Brot.

Prüfer: Was heißt denn freigeschoben?

Azubi: In einer Laibform. Das heißt es ist im Backofen, es liegt frei drauf und wird freigeschoben, sodass kein anderes Brot auch dran liegt. Wenn jetzt hier ein anderes Brot gleich mit rangeschoben wäre, wäre hier eine komplette Kante.

Prüfer: Und was gibt es da sonst noch so für Backverfahren?

Azubi: Wir haben auch Kastenformbrot, die sind dann in dem Kasten gebacken und angeschobene Brote, die wären dann, ich kann Ihnen das mal kurz demonstrieren und dir auch, wenn du angeschobene Brote hast, dann werden in dem Backofen, die Rohlinge, die Teiglinge, dann so angeschoben. Und natürlich, wenn die dann backen, dann haben wir natürlich eine Kante. Die beiden Brote sind jetzt frei geschobene Brote und deshalb haben sie eine wunderschöne Rundung hier.

Prüfer: Das ist ja interessant, ich dachte immer, das wäre nur was für die Optik. Hat das noch irgendwelche Einflüsse darauf, warum man so verschiedene Backverfahren anwendet?

VERKAUFSGESPRÄCH: BROT UND BRÖTCHEN 4/5

Azubi: Also größtenteils geht es natürlich auch nach der Optik, aber Brote können natürlich für verschiedene Sachen auch verwendet werden. Es gibt ja auch Brote in Ringform, die dann so ähnlich aussehen wie ein Bagel oder halt auch dementsprechend bei einem Roggenmischbrot ist es auch superwichtig, dass es ein schönes Volumen hat, was dann auch nach oben geht, sodass die Hausfrau dann auch gut die Stullen schmieren kann. Und bei den Kastenformen, wie zum Beispiel einem Toastbrot oder einem Kastenweißbrot, da geht es natürlich auch in der Kastenform, dann dementsprechend. Was ausschließlich natürlich wichtig ist, sind gerade sehr weiche Teige, wie zum Beispiel bei einem Vollkornbrot, wo wir einen sehr weichen Teig haben, der dann zerlaufen würde, wenn wir den freigeschoben auf unser Backblech legen im Ofen. Dann würde der zerlaufen. Deshalb wird Vollkornbrot ausschließlich im Kasten gebacken.

Prüfer: Ich glaube, ein Brot brauche ich aber noch dazu, ich bin da immer so ein bisschen unsicher, aber lieber ein bisschen zu viel. Was würden Sie mir denn noch empfehlen?

Azubi: Ich kann Ihnen noch vielleicht ein Roggenmischbrot empfehlen, auch hier in unserer Laibform, ja auch wieder ein freigeschobenes Brot. Das ist ein Roggenmischbrot, da haben wir 70 Prozent Roggen und 30 Prozent Weizen enthalten.

Prüfer: Ja, aber bei Roggenbrot habe ich gehört, dass da immer Sauerteig enthalten ist und ich mag sauer nicht. Ich bin eher so die Süße, sauer mag ich nicht so gerne.

Azubi: Sauerteig ist ja nicht gleich sauer. Sauerteig ist was ganz Besonderes und ich sage euch jetzt, warum? Beim Roggenmischbrot, wo wir jetzt bei diesem Brot 70 Prozent Roggen und 30 Prozent Weizen enthalten haben, ist natürlich auch Sauerteig mitverarbeitet. Der Sauerteig, das ist unser Freund, der Sauerteig bewirkt nämlich die Frischhaltung der Brote und er gibt Geschmack. Natürlich ist je höher der Roggenanteil ist in einem Brot, das Brot ein bisschen säuerlicher. Nun dürft ihr natürlich bei einem Verkaufsgespräch nicht sagen, das Brot schmeckt sauer, sondern das Roggenmischbrot ist natürlich schön aromatisch und hat natürlich einen intensiven Geschmack. Solltet ihr mal ein Roggenmischbrot haben, wo die Kruste oben etwas brauner ist, weil das vielleicht ein, zwei Minuten zu lange im Ofen war, dann könnt ihr immer als Verkaufsargument auch nehmen, dass es besonders geschmacksintensiv ist und schöne Röstaromen hat. Bei einem milderen Roggenmischbrot, wo wir vielleicht nur 60 Prozent Roggen und 40 Prozent Weizen haben, wird natürlich weniger Sauerteig verwendet. Dadurch ist das Brot im Geschmack ein bisschen milder. Gerade wenn ihr Kunden habt, die Familie zu Hause haben oder gerade wie unsere Kundin hier, die das nicht so säuerlich mag, dann empfiehlt lieber ein Roggenmischbrot mit einem geringeren Roggenanteil, dass dieser Geschmack also als mild säuerlich. Also für dich zu merken, Sauerteig ist unser Freund, Sauerteig bewirkt Geschmack, Frischhaltung, eine gute Porung und dass wir einfach unsere Brote auch einzigartig machen, denn wir sind keine Industrie, wir sind Bäcker. Also ich kann Ihnen dieses Brot empfehlen, das ist mit 60 Prozent Roggen und 40 Prozent Weizen und dadurch natürlich ein bisschen milder im Geschmack und nicht so säuerlich, wie Sie das vielleicht in Erinnerung haben.

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG DER FÖRDERER
DER NACHWUCHSKAMPAGNE DES DEUTSCHEN BÄCKERHANDWERKS

VERKAUFSGESPRÄCH: BROT UND BRÖTCHEN 5/5

Prüfer: Ich sagte ja bereits, dass ich total unsicher bin in der Menge, die ich dort mitgenommen habe und jetzt haben wir ein Weizenbrot und irgendwas mit Sauerteig. Können Sie mir wohl sagen, welches ich am besten zuerst verarbeiten sollte, gibt es irgendwie ein Brot, was vielleicht noch morgen gut schmeckt oder wie kann ich das sonst irgendwie verhindern, dass mir das alles schlecht wird und ich das wegschmeißen muss?

Azubi: Sehr gern. Also Sie haben jetzt ein Vollkornbrot, ein Weizenbrot und Sie haben ein mildes Roggenmischbrot. Ich würde Ihnen empfehlen, dass Sie als allererstes das Weizenbrot verarbeiten, dann im Nachgang können Sie das Roggenmischbrot dann verarbeiten und das Vollkornbrot hat die längste Haltbarkeit. Sie können aber auch das Brot gut lagern. Da könnten Sie zum Beispiel ein Brot auch einfrieren, aber bitte nicht im Kühlschrank, denn das lässt den Prozess der Alterung voranschreiten, das so genannte „Altbacken werden“ von Brot. Und ich kann Ihnen empfehlen, wenn Sie das Brot so lagern, dass Sie das Brot in eine Papiertüte packen und noch eine Plastiktüte außen herum, denn das Papier nimmt die Feuchtigkeit auf, die von dem Brot ausgeht. Denn wenn das Brot altbacken wird, wird ja über die Kruste – von der Krume zur Kruste – die Feuchtigkeit vom Brot abgegeben, da ist der sogenannte Fachbegriff dazu, die Retrogradation und die Tüte würde dann die Feuchtigkeit aufnehmen und die Plastiktüte, die noch um die Papiertüte herum ist, lässt genug Feuchtigkeit noch in dem Brot, dass es am nächsten Tag noch schön saftig schmeckt.

Prüfer: Okay, dann bedanke ich mich auf jeden Fall bei Ihnen. Das war jetzt für heute auf jeden Fall alles. Für das Kaviar und das Baguette komme ich nochmal wieder die Tage. Vielen Dank.

Azubi: Bitte gerne.

Für dich noch ganz wichtig: Habe keine Angst vor dem Verkaufsgespräch in der Prüfung. Lerne, setze dich mit den Themen auseinander und dann wird das Verkaufsgespräch schon gut werden.