

Die Bäckerei Goldmann: Ein Besuch mitten in der Nacht von Marcello, Moritz, Danja und Pamela

Um 1 Uhr morgens haben wir (Marcello, Moritz, Danja und Pamela) uns auf den Weg zur Bäckerei Goldmann in Disentis gemacht. Als wir um Viertel nach Eins in der Backstube angekommen waren, hatten die beiden Bäcker schon 9 Bleche, mit einer Grösse von 75 cm auf 250 cm, mit Brötchen gefüllt. Erstaunlich, dass dies in ca. einer halben Stunde geschehen ist.

Mit einer grossen Teigmaschine wird der Teig für die Vollkornbrötchen vorbereitet. Danach wird der Teig in 1kg grosse Stücke zerteilt und von Hand zu Brötchen geformt. Zum Schluss werden sie mit dem Messer eingeschnitten.

Nachher kommen sie mit 1150 anderen Brötchen in den Ofen, den man zuerst reinigen muss, bevor man die Brötchen backen kann.

Die Auszubildende kümmert sich um die Patisserie wie die Schokoladen-Croissants, die Torten und die Rhabarberkuchen.

Der Platz in der Bäckerei ist begrenzt. Doch es ist alles angepasst.



Persönliche Eindrücke:

Marcello:

Das frühe Aufstehen hat mir nicht viel Freude bereitet. Allerdings fand ich es eindrucklich, wie die beiden Bäcker perfekt zusammen gearbeitet haben.

Moritz:

Bäcker ist definitiv nicht mein Traumberuf. Und zwar aus zwei Gründen: 1. Man muss früh aufstehen und 2. man hat nachmittags zwar frei, aber was nützt einem die freie Zeit, wenn alle anderen dann arbeiten?

Danja:

Da ich Torten, „Schoggigipfel“ usw. sehr gern habe, fand ich denn Besuch in der Backstube toll. Allerdings kann ich mir nicht vorstellen, irgendwann als Bäckerin zu arbeiten.

Pamela:

Weil ich ein Morgenmensch bin, war das frühe Aufstehen für mich kein Problem. Ich fand es sehr eindrucklich, wie viele Brötchen die zwei Bäcker schon nach kurzer Zeit gemacht hatten.

Interview

1. Wie lange arbeiten Sie schon als Bäcker?

Schon seit ca. 25 Jahren.

2. Was haben Sie für eine Ausbildung gemacht?

Als Erstes habe ich eine Lehre als Backkonditor gemacht, dann habe ich mit



meiner Kochlehre begonnen. Währendem ich als Bäcker gearbeitet habe, habe ich noch eine Lehre als Schokoladen-Technologe gemacht.

3. War es für sie schon immer klar was sie später werden wollen?

Ja. Für mich war Bäcker schon immer mein Traumberuf.

4. Was sind die Vor- und Nachteile ihres Berufes?

Die Arbeitszeiten sind sowohl Vor- wie auch Nachteil. Ein Vorteil ist, dass ich den ganzen Vor- und Nachmittag frei habe. Dafür muss ich in der Nacht arbeiten, wenn andere schlafen. Das ist der Nachteil, wenn man als Bäcker arbeitet.

5. Haben Sie sich schnell an diese frühen Arbeitszeiten gewöhnt?

Ja. Am Anfang war es sehr gewöhnungsbedürftig, aber mit der Zeit gewöhnt man sich daran.



6. Was ist die Aufgabe eines Bäckers? Erklären Sie uns ihren alltäglichen Ablauf!

Als Bäcker macht man alles, was man in der Bäckerei kaufen kann. Alle mögliche Arten von Broten, verschiedene „Weggli“ aber auch Torten, Kuchen und andere Patisseries.

Zuerst wird der Teig für die Brote, Brötchen etc. gemacht. Dann werden die Brote zuerst in gleich grosse Stücke geschnitten. Als nächstes werden sie geknetet und in Form gebracht. Als letztes werden sie ca. 20 Minuten gebacken.

7. Haben Sie eine Spezialität in ihrem Betrieb? Wenn ja, welche?

Ja. Unsere Spezialitäten sind die Nusstorte und das Birnenbrot

8. Was war ihr grösstes Missgeschick welches Ihnen beim Backen passiert ist?

Mein grösstes Missgeschick war einmal, dass ich in einem Teig das Salz vergessen habe.

9. Vielen Dank für das Interview!

Kein Problem.