

## Lektion 2 こだわりのドイツパン

### **Wie sieht Ihr Tagesrhythmus aus?**

Morgens früh aufstehen, das heißt zwei Mal inner (= in der) Woche um eins, sonst um halb vier, Samstag frei, wenn es geht, sonst Sonntags wird auch gearbeitet.

### **Wie sehen die Arbeitsschritte aus, um ein Brot herzustellen?**

Ja, wir machen erst den Natursauer. Der wird in der Zweistufenführung, teilweise Dreistufenführung, aber Zweistufenführung ist OK. Ja, und dann wird er einen Tag vorher angesetzt. Und morgens wird das Kernstück genommen, das Sauerteigstück genommen, je nach dem, wie man braucht. Und dann macht man sein Brot. Und wir backen Brot noch nach alter Herstellungsweise und je nach dem, wie viel wir brauchen.

### **Was muss man tun, um Konditormeister zu werden?**

Lehre, viele Liebe zum Beruf, dann nach der Lehre möglichst viele Erfahrungen sammeln, in verschiedenen Betrieben das Beste mitnehmen, sich vorbereiten auf 'ne (= eine) Meisterprüfung und dann selbständig machen oder ins Hotel gehen, oder was.

### **Wie lange dauert das?**

Ja, Lehre drei Jahre, dann, die Zeiten haben sich ein bisschen geändert, aber ich nehme an vier Jahre, fünf Jahre braucht man Erfahrungen in verschiedenen Betrieben, dann die Meisterprüfung. Allerdings kann man die auch heute früher machen. Aber je nach dem, wie man drauf ist.

### **パン屋さんの一日の流れを教えてください。**

朝は早く起きます、つまり、週に2度は朝1時、その他の平日は3時半、可能なら土曜は休みで、日曜日にも営業しています。

### **パンはどのように作られるのですか?**

まず生イーストを作り、2段階発酵、一部は3段階発酵させますが、2段階発酵で大丈夫です。それから1日寝かせ、翌日必要な分のパン種を取り出します。それからパンを作ります。必要な分を伝統的な焼き方で焼くのです。

### **菓子職人になるには何が必要ですか?**

修行、仕事への熱意、いろいろな店でたくさん経験を積んでいい所を吸収すること。親方試験にそなえ、受かれば自分の店を持つか、ホテルなどに行きます。

### **どのぐらいかかるのですか?**

修業は3年で、それから、私の頃とは時代が変わりましたが、私が思うには、4~5年いろいろな店で経験を積んで、親方試験を受けます。しかし、最近では以前より早く親方試験を受けることもできます。その人の能力次第ですが。