

GANZE BELEGTE BRÖTCHEN 1/3

Wenn es um belegte Brötchen geht, dann musst du einiges beachten. Ganz wichtig, oberste Priorität ist immer die Hygiene. Die Hygiene von dir als Person sowie auch die Hygiene deiner Zutaten. Als allererstes musst du dir immer die Hände waschen. Danach bereitest du dir alle deine Zutaten vor. Salat waschen, die Gurke, Tomate abwaschen, die Paprika abwaschen, Radieschen. Alles, was du für dein Snack verwendest, musst du vorher ordentlich und gründlich reinigen. Vorsicht, es gibt auch natürlich Belege, die gekühlt sein müssen. Dort musst du darauf achten, dass die Kühlkette eingehalten wird. Wurst und Käse muss bei maximal 7° gelagert werden, besser wären so 4°. Natürlich solltest du auch darauf achten, dass deine Produkte eine einwandfreie Qualität haben. Schau dir deine Produkte immer genau an, ob sie einwandfrei sauber sind oder ob sie irgendwelche schimmlichen Stellen haben. Das kommt in der Prüfung nicht gut an. Wie du siehst, habe ich hier ganz viele verschiedene Belege vorbereitet. Kräuteraufstrich, Butter, Käse, Salami, Lachschen, Zwiebel für die Zwiebelmettwurst. Du musst dich vorher informieren bei deiner Prüfungskommission, was genau dir gestellt wird am Tage deiner Prüfung. Mein Tipp, bring es dir selber mit. Wenn du dir deine belegten Sachen alle selber mitbringst, dann musst du nicht improvisieren, weil dir irgendetwas fehlt. So bist du vorbereitet und kannst mit ruhigen Gewissen an deine Prüfung gehen. Das gibt dir auch Sicherheit.

Als Allererstes starten wir natürlich mit dem Brötchen, denn das ist unsere Grundlage. Du suchst dir also ein Brötchen aus, dieses ist jetzt ein schönes, dunkles, Mehrkornbrötchen oder du benutzt dieses wunderschöne Weizenbrötchen. Was in der Prüfung gestellt wird, frage nach, was du hast oder bring dir deine Produkte selber mit. Es kann sein, dass du in der Prüfung verschiedene belegte Brötchen machen kannst. Das kommt auf die Region an, wo du wohnst. Trage daher nach, ob du drei identische Snacks machen musst oder ob du zum Beispiel ein ganzes belegtes Brötchen machen musst und zwei halbe belegte Brötchen dazu. Und da ihr das nach Kreativität geht oder ob du drei identische Snacks machen musst wo dann auch geschaut wird, ist die Gurkenscheibe genauso dick, ist die Tomatenscheibe genauso dick sind die Snacks wirklich identisch belegt. Wir starten als Allererstes mal mit unseren ganzen belegten Brötchen. Ich suche mir bei den Brötchen immer die schönste Seite aus, die zum Kunden zeigt und dementsprechend schneide ich es auch auf. Es gibt dort auch viele verschiedene Möglichkeiten. Entweder du halbierst es genau in der Mitte oder du schneidest es schräg ein, dann kommt natürlich der Belag etwas höher. Das ist auch so ein bisschen so die ältere Schule. Ich persönlich favorisiere es wirklich, wenn wir es zur Hälfte einschneiden, so habe ich genauso viel Ober- und auch Unterhälfte.

GANZE BELEGTE BRÖTCHEN 2/3

Kommen wir zu den Utensilien, die übrigens auch sehr sehr wichtig sind. Du solltest immer gut vorbereitet sein, denn die Hände hast du gewaschen. Und wir wollen natürlich nicht, dass Wurstkäse oder auch die anderen Zutaten berührt werden mit unserer bloßen Hand. Das ist jetzt nicht schlimm ist dran, wir haben sie ja gewaschen. Dennoch ist es für den Kunden oder auch für den Prüfer von Vorteil, wenn du selber dann noch deine Handschuhe dabei anziehst. Das mache ich jetzt auch. Währenddessen haben wir hier an der Seite, wie du siehst, verschiedene Messer. Wieder hat so sein Favoriten, aber jedes Messer hat auch seine Aufgabe und seine Funktion. Zum Beispiel dieses Messer hier ist eher zum Brötchen aufschneiden. Dieses Messer hier nutze ich ganz gerne für Gemüse, weil das Messer schön scharf ist und ich genau damit die Paprika oder auch die Gurke aufschneiden kann. Und natürlich ein Messer zum Beschmieren. Solltest du in deiner Filiale größere Mengen zum Schmieren an Brötchen haben, dann kann ich dir auch immer das empfehlen, damit kannst du größere Mengen schön gleichmäßig auftragen. Und damit kommen wir jetzt auch schon zum ersten und wichtigen Schritt. Wir schneiden das Brötchen auf. Ich mache es heute so, dass ich es schön gleichmäßig aufschneide. Und dann kommen wir auch zu dem Punkt. Einige lassen die Unterhälfte fest zusammen. Siehst du? Und beschmieren es dann so. Bei anderen schneiden sie es durch. Ich schneide es heute mal durch, damit es für dich ein bisschen besser erkenntlich ist, was wir heute so hier machen. Du siehst, habe ich es versucht relativ gleichmäßig aufzuschneiden. Ich denke, es ist mir gut gelungen.

Im nächsten Schritt müssen wir das Brötchen bestreichen. Ich nehme dazu heute die Butter und bestreiche die Oberfläche gleichmäßig. Ganz wichtig, wenn du ein ganzes belegtes Brötchen machst, dann machst du hofft häufig den Fehler, dass du hier unten den Bereich nicht mit Butter, Margarine oder Frischkäse bestreichst. Also wichtig ist, die gesamte Fläche des Brötchens mit Margarine, Butter oder Frischkäse zu bestreichen. Möglichst gleichmäßig und nicht, dass irgendwo ein Berg ist. Es gibt nämlich auch so Bergschmierer, die haben dann so ein Margarineberg. Das machst du nicht. Gleichmäßig die Margarine verteilen, sodass das ganze Brötchen belegt ist. Und genau dasselbe machen wir mit der anderen Hälfte auch. Deiner Kreativität, was du dort auf deinem Brötchen schmierst, sind keine Grenzen gesetzt. Du könntest auch einen Dattel-Curry-Dip als Aufstriche nehmen. Du könntest eine Tomatencreme nehmen. Sei da ruhig kreativ, denn auch die Prüfungskommission wird das positiv bewerten. Im nächsten Schritt brauchen wir den Salat, den ich vorab schon gewaschen habe. Du siehst hier unten immer den Strunk. In 90 Prozent der Filialen sehe ich das immer, dass ihr das abmacht. Das ist aber unnötig, denn das ist kein Abfall, das kann man essen. Die Prüfungskommission achtet darauf, dass du möglichst wenig Abfall hast und möglichst wenig Verschnitt. Denn dein Verschnitt wird extra nachgeschaut, wie viel davon noch übrig ist.

GANZE BELEGTE BRÖTCHEN 3/3

Jetzt haben wir das Salatblatt draufgelegt. Du siehst, dass ich das ein bisschen zusammengerafft habe und dadurch natürlich der Salat ein bisschen mehr Schwung hat. Wirkt natürlich viel schöner und imposanter. Ich möchte heute ein Lachschinkenbrötchen essen. Deshalb werde ich den Lachschinken zum Belegen nehmen. Dabei ist auch darauf zu achten, dass du nicht die Wurst einfach so draufklastschst. Könnte man machen bei einem belegten ganzen Brötchen. Aber viel schöner ist es doch, wenn wir die Wurst in kleine, schöne Wellen legen. Dabei achtest du bitte darauf, dass nicht zu viel Wurst übersteht bei dem Brötchen. Der Belag sollte auch nicht zu üppig sein, sondern immer ausreichend, aber nie, dass zu viel drauf ist. Im nächsten Schritt möchte ich natürlich die Dekoration drauflegen. Da ist es jetzt wichtig, dass wir die uns abschneiden. Also lege ich das Brötchen ein Stück zur Seite. Ich schneide das jetzt hier vor Ort, um mir zu zeigen, wie es richtig funktioniert. Du kannst es dir aber schon zu Hause vorbereiten, dann sieht es besser aus. Vorsicht nur bei Gurke, denn die wird schnell trocken. Also achte immer darauf, dass die Gurke gleichmäßig geschnitten ist. Und auch nicht zu dick – solche Stücken brauchst du nicht. Schön feine Gurkenscheibe. Dann kannst du die Gurke wieder zur Seite legen. Ich trapp hier schon mal ein Stück Gurke hier rein. Ich mache zwischen jede Scheibe, lege ich ein Stück Gurke. Oh, und jetzt ist mir ein Fehler unterlaufen. Ich habe ein Stück Gurke zu viel abgeschnitten. Die bleibt natürlich übrig. Wenn auch die Prüfer sehen, wenn du dir in den Mund steckst und kaufst. Das macht man nicht dabei. Deshalb wichtig, achte immer darauf, wie viel Gurkenscheibe benötigst du wirklich. Jetzt möchte ich aber noch ein bisschen Paprika mit reinbringen. Denn es sieht ein bisschen sehr eintönig aus, sehr grün. Der Lachsschinken kommt nicht richtig zur Geltung. Und im Verkauf ist die Optik sehr entscheidend. Deshalb geben wir jetzt noch ein bisschen Paprika hinzu. Bei der Paprika empfehle ich dir wirklich auch einfach die Seite, die man entsprechend abzuschneiden. Und dann filigran und fein in gleichmäßigen Stücken die Paprika abschneiden. Und wie du siehst, habe ich schon wieder eins zu viel abgeschnitten. Diesmal habe ich sogar fünf abgeschnitten. Ich brauche aber nur vier. Denn ich stecke jeweils ein Stück von der Paprika in den Lachsschinken hinein. Das kann ich noch weiterverwenden. Das bleibt leider übrig. Wichtig, die Butter auf der Oberhälfte oder der Frischkäse ist auch dafür da, dass es gut an der Wurst mithaftet und das nichts austrocknet. Dieses legen wir jetzt einfach oben auf unser Produkt drauf, auf unser belegtes Brötchen und fertig ist es. Ganz wichtig ist jetzt zum Abschluss, dass bevor du es präsentierst, deiner Prüfungskommission, du es natürlich kaltstellst und ordentlich verpackst. Frischhaltefolie oder sonstiges ist dir dann auch dort zur Verfügung gestellt. Und ganz wichtig, erkundige dich vorher, welche Rohstoffe du bekommst und welche du von so Hause mitbringst. Unabhängig von der Prüfung solltest du immer darauf achten, dass du nie zu viel Snack produzierst. Du musst immer ausreichend Snack produzieren, dass der Kunde sich immer angesprochen fühlt von deiner vollen Theke, aber nie so viel, dass du am Ende des Tages zu viel Snacks wegschmeißt.