



So backt man Glück

Wenn Rike von der Bohlener Mühle den Auftrag bekommt, eine Torte zu backen, überlegt sie sich vor allem anderen, was sie tun muss, damit ihre Auftraggeber strahlen, wenn sie das Ergebnis sehen.

„Wenn jemand heiratet, überlege ich mir natürlich andere Motive, als wenn jemand 60 wird. Und wenn der Empfänger einer Torte gerne Lacht und Humor hat, wähle ich andere Bilder, als wenn ich weiß, dass die Beschenkte romantisch veranlagt ist und sich am meisten über ein Meer von Rosen freut.“ Das bekommt Rike am besten heraus, wenn sie mit ihren Kunden spricht und mehr über die Person und den Anlass erfährt, für die sie die Torte kreiert.



Bei einem Firmengeburtstag wie bei „30 Jahre Deerberg“ beschäftigt Rike sich als Erstes mit der Firmengeschichte: Was waren wichtige Entscheidungen, die getroffen wurden? Welche Firmenhighlights gab es? Was waren wichtige Schritte auf dem Weg? Was macht das Unternehmen heute aus? Und vor allem: Was wünscht sich der Auftraggeber?

„Manchmal schauen die Kunden beim Kundengespräch etwas verwundert, weil sie eigentlich nur eine Torte bestellen wollten und jetzt Auskunft über ein ganzes Leben, eine Person oder ein Unternehmen geben sollen. Aber meistens ist es so, dass sie sich freuen, dass wir ihnen die Möglichkeit geben, nochmal über den Beschenkten nachzudenken. Viele sind ganz glücklich, dass wir uns so intensiv mit den Motiven beschäftigen, denn das kommt auch bei den Beschenkten an! Sie merken: Da hat sich jemand Gedanken über mich gemacht, überlegt, über was ich mich freuen würde und manchmal ist eine Torte ja auch wirklich ein Anlass, um ein ganzes (Firmen-)Leben Revue passieren zu lassen. Aber: Wenn jemand sagt, ich möchte für Oma eine Schwarzwälder-Kirsch-Torte, geht das natürlich auch und wenn das die Lieblingstorte von Oma ist, freut sie sich auch darüber.“

Hinter jeder Torte steckt jede Menge Handwerkskunst, bei den Motiv- und Thementorten ganz besonders. Hier muss genau geplant werden: Die Aussage, die Zutaten, die Dauer und die Bedingungen dort, wo die Torte an Ort und Stelle steht ... Die Rezepte müssen ausgewählt, die benötigten Zutaten bestellt und das Personal muss geplant werden. Denn: Große Torten backt man nicht alleine! Arbeitsschritte werden im Team besprochen und einzelne Arbeitsgänge den Personen übertragen, die sie am besten können. Wenn die Zutaten für die Torte geliefert werden, müssen sie kontrolliert und fachgerecht gelagert werden.

„Bei dem Rezept für die Deerberg-Torte haben wir uns für einen Boden aus Rührteig entschieden. Dazu haben wir Dinkelmehl 630 genommen, Eier, Butter, Vanillezucker



– selbstverständlich mit echter Vanille, frischen selbst gepressten Zitronensaft und etwas Zitronenöl, natürlich alles in Bio-Qualität. Auf den Boden kommt eine Schicht Zitronencreme. Danach wird die ganze Torte mit Marzipan eingeschlagen. Dafür wird Marzipan dünn ausgerollt, über die gesamte Torte gelegt und möglichst faltenfrei glatt gestrichen. Das erfordert schon ein wenig Übung und Technik. Das ist wie beim Bügeln: Wer das erste Mal ein Hemd bügelt, hat auch noch die ein oder andere Knitterfalte drin. Das gilt vor allem für den nächsten Schritt, den Überzug mit einer dünnen Schicht Fondant. Er lässt sich gut einfärben und macht eine besonders glatte Oberfläche. Fondant besteht im Wesentlichen aus Puderzucker, einem Bindemittel und einem Säuerungsmittel. Er hat den Vorteil, dass er leichter zu verarbeiten ist als Marzipan, der Nachteil ist, dass Fondant sehr schnell trocknet und dann rissig wird. Man muss also flott arbeiten. Wenn das Grundgerüst der Torte steht, kann ich mich beim kreativen Teil austoben. Die Kleinigkeiten machen den Reiz aus, daran habe ich selbst total viel Spaß: Durch die Knöpfe noch den Faden zu ziehen oder bei dem Schuh die Naht nicht zu vergessen. Wenn's dann den Auftraggebern gefällt, alle um die Torte stehen und die Beschenkten vor Rührung die ein oder andere Träne im Augenwinkel haben, dann ist das schon ein tolles Gefühl: Zu wissen, zu so viel Glück habe ich ein wenig beigetragen!“



Verschlungene Wege zum beruflichen Glück

Frederike (Rike) Dittmer ist 32 Jahre alt, gelernte Konditorin und seit 2014 Spezialistin für Kreatives und Süßes bei der Bohlener Mühle. Nach dem Abi in Bremerhaven ging sie zunächst einen ganz anderen Weg. Insgesamt sieben Jahre hat sie im Krankenhaus, in der Altenpflege und im Rettungsdienst gearbeitet. Sogar ein Medizinstudium hat sie begonnen. Parallel hat sich Frederike Dittmer schon immer viel mit Ernährung und Lebensmitteln beschäftigt und ihre berufliche Wende kam durch ein Praktikum bei Sterneköchin Cornelia Poletto. Dabei hat sie gemerkt, wie gut ihr die praktische und gleichzeitig kreative Arbeit des Kochens gefällt. Zumal nach getanem Handwerk das Ergebnis unmittelbar sichtbar ist.

Ihre Ausbildung als Konditorin absolvierte Rike in Winsen an der Luhe, wo sie das traditionelle Bäcker-Handwerk erlernte: „Mein Ausbilder war ambitioniert, weit denkend und legte unglaublichen Wert auf Qualität. Was ich heute über das Handwerk weiß, habe ich im Kern bei meinem ersten Ausbilder gelernt.“

Familiär geprägt, mit einer Mutter, die Wert auf vollwertige und biologische Ernährung legte, suchte sie gezielt nach einer Bio-Bäckerei. So kam Rike 2014 zur Bohlener Mühle. Hier entstand auch die Idee, die Meisterschule zu besuchen, um ausbilden zu können und ihr Wissen sowie ihre Begeisterung weiterzugeben. Rike Dittmer freut sich auf die neue Arbeit mit Azubis und wird bei der Bohlener Mühle unterstützt von zwei erfahrenen Bäckermeistern (Nils Müller und Andreas Schucht) und dem gesamten Bäckerteam.

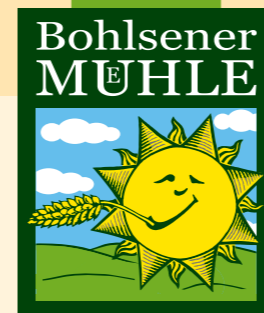


Ausbildung zum Konditor / zur Konditorin:

Pralinen, Marzipan, Torten – alles was lecker ist, lernst du während deiner Ausbildung herzustellen: Speiseeis, Kuchen, Petit Fours und Baumkuchen! Weil es in einer Konditorei nicht nur darauf ankommt, dass alles gut schmeckt, sondern auch darauf, dass es verlockend aussieht, solltest Du gestalterisches Geschick haben. Du bist beispielsweise derjenige, der die Torten mit Marzipan, Zucker und Schokolade verziert und dekoriert.

Zur Ausbildung gehören aber auch Vor- und Nachbereitung des Arbeitsplatzes und der -maschinen. Du arbeitest im Team, lernst echtes Lebensmittelhandwerk, in dem Sorgfalt und Hygiene sehr wichtig sind. Die duale Ausbildung dauert drei Jahre.

Mehr zum Ausbildungsberuf und zur Bohlener Mühle findest du unter www.bohlener-muehle.de



Die Bohlener Mühle sucht Dich!

Du bist interessiert an Lebensmitteln und vor allem daran, wie sie hergestellt werden. Bio ist für Dich kein Schimpfwort, im Gegenteil: Eigentlich findest Du es spannend, mehr über eine ökologische Produktion zu erfahren.

Spannend bei uns in der **Bohlener Mühle** ist, dass wir nicht nur eine Mühle sind, sondern die Müllereiprodukte auch selbst verarbeitet zu Broten, Brötchen, Kuchen, Keksen und diversen anderen Produkten. Wer bei uns lernt, erhält deshalb eine vielschichtige und verantwortungsbewusste Lehrzeit. Du bist als Müller- oder Bäckerazubi nicht nur in den Prozess des Müllerns und des Backens eingebunden, sondern erhältst einen Überblick vom Korn bis zum fertigen Produkt. Selbst die Anforderungen beim Verkauf lernst du im werkseigenen Mühlenladen kennen.

Unsere Azubis treffen sich regelmäßig, um sich auszutauschen und um Verständnis auch für andere als den eigenen Arbeitsbereich zu entwickeln.

Als besonderes Bonbon bietet die Bohlener Mühle, **Azubis**, die nicht aus der Region kommen oder nicht mobil sind, **Unterkunftsmöglichkeiten** in einem eigenen Mitarbeiterhaus in Bohlsen, direkt an der Gerdau, in dem das Leben WG-mäßig organisiert wird.

Wir freuen uns über **Deine Bewerbung für 2016:**
Ausbildungsstart zum 1.9. oder 1.10.

Konditor / Konditorin
Bäcker / Bäckerin
Fachkraft für Lagerlogistik (m/w)

Aussagekräftige, schriftliche Bewerbungen richte bitte an:

Bohlener Mühle
GmbH & Co. KG

Zu Hd.
Daniela Lutterloh
Mühlenstraße 1
29581 Bohlsen

d.lutterloh@
bohlener-muehle.de