

Arbeitsmaterialien für Seniorenbetreuerinnen und -betreuer

Fertig aufbereitete Konzepte und Übungen, Materialien und Kopier-
vorlagen für ein ganzheitliches Gedächtnistraining mit Senioren

Thema: Medienpaket - Musik, Bewegung & Sinnesarbeit, Ausgabe: 25
Titel: Kuchen und Torten (Beitrag zum Lied: In einer kleinen
Konditorei) (43 S.)

Produkthinweis

Dieser Beitrag ist Teil einer Print-Ausgabe aus dem Programm
„Seniorenbetreuung“ des OLZOG Verlags. Ein Hinweis auf die Originalquelle
befindet sich in der Fußzeile jedes Dokuments.

▶ Alle Beiträge dieser Ausgabe finden Sie [hier](#).

Die motivierenden, sofort einsetzbaren Übungen und Kurzaktivierungen mit
Biografie- und Jahreszeitenbezug sorgen für Abwechslung im Pflegealltag,
steigern Selbstwertgefühl und Lebensqualität Ihrer Senioren und bedeuten
gleichzeitig Zeitersparnis und Arbeitserleichterung für Sie.

▶ Die Print-Ausgaben aus dem Programm „Seniorenbetreuung“ können
Sie auch bequem und regelmäßig per Post im [Jahresabo](#) beziehen.

Hinweis zu den Beiträgen aus der Reihe »**Musik, Bewegung &
Sinnesarbeit**«: die Links zu den **Liedern** (Musikdateien im mp3-
Format) sowie zu einer **kostenlosen Einführung** finden Sie jeweils
direkt in der **Detailansicht des Artikels**.

Nutzungsbedingungen

Die Arbeitsmaterialien dürfen nur persönlich für Ihre eigenen Zwecke
genutzt und nicht an Dritte weitergegeben bzw. Dritten zugänglich gemacht
werden. Sie sind berechtigt, für Ihren eigenen Bedarf (in Gruppengröße)
Fotokopien zu ziehen, bzw. Ausdrücke zu erstellen. Jede gewerbliche
Weitergabe oder Veröffentlichung der Arbeitsmaterialien ist unzulässig.

▶ Die vollständigen Nutzungsbedingungen finden Sie [hier](#).









Haben Sie noch Fragen? Gerne hilft Ihnen unser Kundenservice weiter:

[Kontaktformular](#) | ✉ Mail: service@olzog.de

📮 Post: OLZOG Verlag | c/o Rhenus Medien Logistik GmbH & Co. KG
Justus-von-Liebig-Str. 1 | 86899 Landsberg

☎ Tel.: +49 (0)8191/97 000 - 220 | 📠 Fax: +49 (0)8191/97 000 - 198
www.olzog.de | www.eDidact.de

Kuchen & Torten / „In einer kleinen Konditorei“**Überblick zu den Kurzaktivierungen**

Rubrik	Kurzaktivierung	Bereitstellen	Seite
 Thema & Einführung	Kuchen & Torten	<ul style="list-style-type: none"> • Karte 1 	3
 Plaudern & Erzählen	Biografieorientierte Fragen: Was fällt Ihnen zu Kuchen & Torten ein?	<ul style="list-style-type: none"> • Karte 2 • Lied 🎵 • evtl. Liedtext • Einführungstext • biografieorientierte Fragen • evtl. Backutensilien oder -buch 	4
 Singen & Bewegen	Lied: „In einer kleinen Konditorei“	<ul style="list-style-type: none"> • Karte 3 • Lied 🎵 • Liedtext • Bewegungsidee • evtl. Noten und Akkorde 	6
 Hören & Lauschen	Teig-Quiz	<ul style="list-style-type: none"> • Karte 4 • Lied 🎵 • Vorlagen • evtl. Bonusmaterial 🎧 	12
 Sehen & Betrachten	Tortenschau	<ul style="list-style-type: none"> • Karte 5 • Lied 🎵 • Textvorlage • Bildkarten • Wortkarten 	16
 Tasten & Fühlen	Springform & Co.	<ul style="list-style-type: none"> • Karte 6 • Lied 🎵 • Backutensilien 	19
 Riechen & Schnuppern	Aroma-Ampullen	<ul style="list-style-type: none"> • Karte 7 • Lied 🎵 • Fläschchen mit Backaroma • Wattestäbchen 	20
 Schmecken & Genießen	Tortenspitzen	<ul style="list-style-type: none"> • Karte 8 • Lied 🎵 • 2-3 Stück Kuchen oder Torte • scharfes Messer • Zahnstocher • Tablett • evtl. Rezept 	21

Rubrik	Kurzaktivierung	Bereitstellen	Seite
 <p>Rätseln & Knobeln</p>	Von Marmorkuchen bis Schwarzwälder Kirschtorte	<ul style="list-style-type: none"> • Karte 9 • Lied 🎵 • Vorlagen • Papier und Stift • evtl. 20 Wäscheklammern • evtl. Backbuch oder • Fragekarten • Bildkarten • Textvorlage 	23
 <p>Spiel & Spaß</p>	Konditorei-Spaziergang	<ul style="list-style-type: none"> • Karte 10 • Lied 🎵 • Vorlagen 📄 • Flipchart-Papier • Stifte, Wachsmalkreiden etc. • Spielfiguren • Zahlenwürfel 	25



1 Thema & Einführung: **Kuchen & Torten**

Feine Backwaren: Kuchen und Torten gehören laut Bäcker bzw. Konditor zu den sogenannten feinen Backwaren. Das heißt, dass der Teig abgesehen von Mehl, Triebmittel und Flüssigkeit aus einem nicht unerheblichen Anteil an Zucker, Fett und natürlich Eiern besteht. Da dies bis in die Nachkriegsjahre hinein teure Zutaten waren, galten Kuchen und insbesondere Torten lange Zeit als Gebäck der begüterten Leute bzw. blieben den Sonn-, Feier- oder Festtagen vorbehalten.

Am liebsten „hausgemacht“: Für solch eine Nachmittagskaffeetafel backten fleißige Mütter, Großmütter und Tanten oft nach Familienrezepten. So kamen hausgemachte Kuchen und Torten auf den Tisch, die mit viel Hingabe und Liebe zubereitet wurden. Begriffe wie „hausgemacht“ oder „schmeckt wie bei Muttern“ sind immer noch verkaufswirksame Werbeslogans in der heutzutage vielfach industrialisierten Herstellung feiner Backwaren. In seiner Stadt bzw. seinem Dorf kennt man meist die Qualität der Angebote und kauft beim „Bäcker/Konditor seines Vertrauens“.



Industrie- und Tiefkühlware: Kuchen und Torten kann man heutzutage in jedem Discounter für relativ wenig Geld erhalten. In Folie eingeschweißt bzw. in aromadichte Verpackungen gehüllt eignen sie sich zum Aufbewahren als Vorrat, um auch unerwartetem Besuch Kuchen anbieten zu können. Spezielle Anbieter stellen Kuchen und Torten als Tiefkühlware her. Man braucht die gefrorene Ware nur über Nacht auftauen zu lassen und schon steht die Festtagstorte auf dem Tisch. Trotz bester Industrieversuche geht jedoch für die meisten Menschen nichts über die selbst gemachten Versionen.

Vom Blech, in der Form oder als Schichtwerk: Kuchen kennen wir vom Blech oder aus der Form, z.B. der bekannten Guglhupf- oder Springform. Inzwischen gibt es auch Herzformen, Sternformen u.v.m. Kuchen wird vielfach angereichert mit Rosinen oder kandierten Zitrusfrüchten wie Zitronat und Orangetat. Beim Nusskuchen gibt man gemahlene Nüsse, z.B. Haselnüsse oder Mandeln, hinzu. Nach dem Backen bestäubt man Kuchen gerne mit Puderzucker oder überzieht ihn mit Schokolade. Im Gegensatz zu Kuchen sind Torten „Schichtwerke“. Aus vorgebackenem Kuchen entstehen durch waagrecht durchschneiden Kuchenplatten. Diese werden zu einer Torte zusammengesetzt, indem zwischen die Kuchenplatten Marmelade, Sahne, Quark, Obst oder Buttercreme gefüllt wird. Üppig verziert mit Sahne- oder Cremetupfern, Schokoladen- oder Krokantstreuseln sind Torten in jeglicher Hinsicht ein Genuss.

Dem Lied „**In einer kleinen Konditorei**“ haben wir das Thema „**Kuchen & Torten**“ übergeordnet. Auf den folgenden Seiten und den zugehörigen Aktivierungskarten finden Sie vielerlei Ideen rund um diese feinen Backwaren, die so manches Herz höherschlagen lassen.

Hinweis

Alle Kurzaktivierungen passen zum Lied und zum Thema. Es empfiehlt sich, als **Einleitung** zunächst das **Lied zu singen** und eine **Kurzaktivierung anzuschließen**.



2 Plaudern & Erzählen: Was fällt Ihnen zu Kuchen & Torten ein?



Vorbereitungszeit:

keine bzw. einmalig 3 Minuten (siehe Tipps)

Bereitstellen:

- 📁 **Karte 2** – Kuchen & Torten/„In einer kleinen Konditorei“
- 🎵 **Lied** „In einer kleinen Konditorei“ (CD 25, Track 3 & 4)
- 📖 evtl. **Liedtext** (siehe Seite 8)
- 📖 **Einführungstext** „Kuchen & Torten“ (siehe Seite 3)
- 📖 **biografieorientierte Fragen** (siehe Seite 5 und Tipps)
 - evtl. Backutensilien oder -buch (siehe Tipps)

Situation:

- gemeinsam mit mehreren Personen in gemütlicher Runde beisammensitzen
- Atmosphäre für ein Gespräch mit einer Einzelperson schaffen

- Tipps**
- Verwenden Sie die 📖 Vorlage mit den biografieorientierten Fragen direkt oder schneiden Sie die Fragekärtchen aus. Diese können von Anwesenden gezogen bzw. aufgedeckt werden (**Interaktion**). Alternativ treffen Sie im Vorfeld – passend zu Ihrem Zeitbudget – eine Auswahl.
 - Bringen Sie etliche Utensilien aus der Backküche als haptische unterstützende **Schlüsselreize** mit, z.B. Kochlöffel/Schneebesen, Rührschüssel, Teigschaber, ...
 - Ein altes Backbuch ist für solche Runden eine weitere schöne Ergänzung.
 - Falls die Anwesenden Wünsche äußern, welcher Kuchen demnächst vom Küchenchef wieder einmal kredenzt werden darf, geben Sie diese gerne weiter.

Vorschlag zur Gestaltung der Kurzaktivierung:

Einleitung: Spielen Sie die gesungene Variante des 🎵 Liedes „In einer kleinen Konditorei“ (Track 3) als Auftakt vor. Sicher erinnern sich viele an dieses „süße“ Lied.

Hauptteil: Lesen Sie den 📖 Einführungstext „Kuchen & Torten“ langsam und mit Betonung vor. Halten Sie ab und zu inne, um das gerade Gelesene noch einmal kurz zusammenzufassen, z.B. „Ein Stück Torte an Fest- und Feiertagen ist wirklich eine besondere Freude“, oder führen Sie manchen Aspekt aufgrund von eigenen Erfahrungen weiter aus, z.B. „Es ist für mich immer eine Herausforderung, die Tortenböden zu bestreichen und wieder aufeinanderzusetzen“. Wählen Sie zwei bis drei biografieorientierte Fragen für eine Unterhaltung von ca. 10 Minuten aus. **Wichtig:** Bringen auch Sie Ihre Meinungen und Erfahrungen ein.

- Hinweis**
- Falls Menschen nicht mehr auf Fragen antworten bzw. damit überfordert sind, wechseln Sie **vom Fragen zum Erzählen**, z.B.: **Frage:** „Wer hat in Ihrer Familie Kuchen und Torten gebacken?“ → **Erzählen:** „Meine Mutter backte nicht gerne. Aber meine Tante Marianne konnte tolle Kuchen und Torten zaubern. Am besten war ihr Frankfurter Kranz mit viel Buttercreme und roten Zuckerkerchen.“

Ausklang: Verabschieden Sie sich, indem Sie z.B. sagen, dass Sie nun richtig Lust auf Kuchen und Torte haben, und geben Sie bekannt, welche Süßigkeit zum nächsten Nachmittagskaffee gereicht wird.

**Biografieorientierte Fragen:**

<p>Welches ist Ihr Lieblingskuchen bzw. Ihre Lieblingstorte?</p> <p>(z.B. Marmorkuchen, Gugelhupf, Nusskuchen, Schwarzwälder Kirschtorte, Frankfurter Kranz, Käsesahnetorte)</p>	<p>Wer hat in Ihrer Familie Kuchen und Torten gebacken?</p> <p>(z.B. Mutter, Großmutter, Tante, Kusine, Schwester, evtl. auch eine Nachbarin, Freundin)</p>	<p>Kann sich jemand an den Ofen erinnern, in dem zu Hause Kuchen gebacken wurde?</p> <p>(z.B. Holzofen, Elektroherd, Gasherd)</p>
<p>Wann haben Sie Ihren ersten Kuchen bzw. Ihre erste Torte gebacken und wie war das Backergebnis?</p> <p>(z.B. fast perfekt, der Teig war zu fest, die Torte ist zerlaufen)</p>	<p>Wer von den Herren in der Runde hat auch schon einmal Kuchen/Torte gebacken?</p> <p>(z.B. jemand ist passionierter Kuchenbäcker oder hat gerne der Mutter/Ehefrau geholfen)</p>	<p>Wer schleckte gerne den rohen Kuchenteig bzw. die Cremefüllungen für Torten?</p> <p>(z.B. Teig- bzw. Cremereste am Rührlöffel oder aus der Rührschüssel)</p>
<p>Wem ist ein Kuchen/eine Torte einmal total misslungen?</p> <p>(z.B. der Teig ist nicht aufgegangen, der Kuchen war hart/verbrannt)</p>	<p>Wer erinnert sich noch an sein erstes elektrisches Rührgerät? Weiß jemand auch noch, von welcher Marke es war?</p> <p>(z.B. Krups, Bosch, Siemens)</p>	<p>Wer hatte auch eine Küchenmaschine?</p> <p>(z.B. mit Rührbesen, Knethaken, Nussreibeaufsatz)</p>
<p>Welcher Kuchen/welche Torte schmeckt jemandem nicht?</p> <p>(z.B. jemand mag keine Nüsse und daher keine Nusstorten oder jemand findet Sandkuchen trocken)</p>	<p>Wer erinnert sich daran, die Torten mit einer Spritztüte verziert zu haben?</p> <p>(z.B. Rosetten mit Sahne oder Buttercreme)</p>	<p>Welche Obstkuchen bzw. Obsttorten wurden zu Hause gebacken/waren beliebt?</p> <p>(z.B. Obstkuchen mit Erdbeeren, Stachelbeeren, Pfirsichen, Apfelkuchen)</p>
<p>Welche Konditorei war Ihre Lieblingskonditorei und welche Torte haben Sie dort gerne bestellt?</p> <p>(z.B. Konditorei in der nächsten Stadt, Konditorei in der Straße, in der man wohnte)</p>	<p>Wer erinnert sich an eine/seine Hochzeitstorte? Welche Torte war es und wer hat sie gebacken?</p> <p>(z.B. Torte von der Mutter oder Schwiegermutter, mehrstöckige Torte vom Bäcker/Konditor)</p>	<p>Wer kann Kuchen/Torten nicht viel abgewinnen und bevorzugt Salziges/Würziges?</p> <p>(z.B. Wurstbrot, Käsebrot, Wurstsalat, Essiggurke)</p>