

# LU09.A08: Modellieren 2

## Rahmenbedingungen

- Sozialform: Einzelarbeit/Partnerarbeit
- Zeitbudget: 30 Minuten
- Hilfsmittel: Unterrichtsunterlagen
- Abgabe: PDF mit Lösung des Geschäftsprozesses in der BPMN-Notation.

## Ausgangslage

Sie haben einiges über die BPMN-Notation gehört und kennen die wichtigen Regeln und Symbole. Mit dieser Technik können alle Arten von Geschäftsprozessen modelliert werden.

## Arbeitsauftrag

Versuchen wir doch einmal die Zubereitung eines traditionellen Gerichtes aus dem deutschsprachigen Raum zu modellieren. Modellieren Sie ein BPMN-Kollaborationsdiagramm ausgehend von der folgenden Beschreibung für die Zubereitung eines Sauerbratens mit Klössen und Sosse.

## Vorgaben

„Für die Zubereitung des Gerichts werden insgesamt 3 Küchenutensilien (Bräter, Pfanne, Topf) benötigt. Zuerst muss der Sauerbraten in einen Sud eingelegt werden. Für den Sauerbraten benötigt man ein 1,5 kg grosse Stück Fleisch, für den Sud benötigt man einen Liter Rotwein und ein bisschen Sauerbraten Gewürz. Nachdem das Fleisch zusammen mit dem Sud in einem Bräter zubereitet wurde, muss alles in den Kühlschrank gestellt werden. Danach werden parallel zum einen Zwiebeln in einer Pfanne angebraten, die danach beiseitegelegt werden. Zum anderen muss der Sud abgegossen werden, nachdem das Fleisch eine halbe Stunde im Kühlschrank gelegen hat. Daraufhin ist das Fleisch mit Salz und Pfeffer zu wurzen. Nun muss der Sauerbraten von allen Seiten in der Pfanne kurz angebraten werden. Nachdem dieser Schritt abgeschlossen ist, kommt der Sauerbraten zusammen mit den vorher angebratenen Zwiebeln, einer Nelke, ein bisschen Thymian und etwas von dem vorher abgegossenen Sud wieder in den Bräter. Der Sauerbraten wird nun im Backofen bei 200 Grad für 2,5 Stunden gegart. Nachdem die 2,5 Stunden abgelaufen sind, wird der fertige Sauerbraten vom Rest getrennt und beiseitegelegt. Danach kann mit der Zubereitung der Beilagen begonnen werden. Dazu passieren neben häufig zwei Dinge: die Zubereitung der Sosse sowie die Zubereitung von Klössen. Für die Sosse wird der Rest benötigt, der zuvor vom Fleisch getrennt wurde, ausserdem etwas Rotwein, Sossenbinder sowie Salz und Pfeffer. Alles zusammen wird in einen Topf gegeben und auf mittlerer Hitze für eine halbe Stunde zum Köcheln gebracht. Danach werden noch grösserem Stucke mithilfe eines Pürierstabs zerkleinert. Die Sosse ist nun fertig und kann in ein dafür vorgesehenes Kännchen umgefüllt werden. Für die Zubereitung der Klose geschehen neben häufig zwei Dinge. Zum einen muss ein Topf mit Wasser gefüllt werden und danach auf höchster Stufe zum Kochen gebracht werden. Zum anderen muss der rohe Klossteig zu Kugeln geformt werden. Nachdem das Wasser kocht und die

Klose fertig geformt sind, werden die Klose für 15 min in das kochende Wasser gegeben. Nachdem die Zeit abgelaufen ist, kann das überschüssige Wasser abgegossen und die Klose beiseitegestellt werden. Da die Sosse und die Klose nun fertig sind, kann als letzter Schritt das Essen zum Tisch gebracht werden sowie vom Gastgeber der Tisch gedeckt werden. Dazu benötigt er zum einen den fertigen Sauerbraten, zum anderen die Sosse und die Klose. Ausserdem müssen Teller, Besteck und Getränke auf den Tisch gestellt werden. Nachdem der Tisch gedeckt wurde, kann mit dem Essen begonnen werden.“

From:  
<https://wiki.bzz.ch/> - **BZZ - Modulwiki**

Permanent link:  
[https://wiki.bzz.ch/de/modul/m254\\_v2025/learningunits/lu09/aufgaben/sauerbraten?rev=1742802313](https://wiki.bzz.ch/de/modul/m254_v2025/learningunits/lu09/aufgaben/sauerbraten?rev=1742802313)

Last update: **2025/03/24 08:45**

