

Cukiernik (KonditorIn)

Im BIS anzeigen



Główne działania (Haupttätigkeiten)

Cukiernicy wykonują ciasta, wyroby cukiernicze, wyroby owocowe i wyroby czekoladowe. Produkują ciasta i mieszanki piekarnicze, nadają im pożądany kształt oraz monitorują i kontrolują proces wypieku. Cukiernicy również napełniają i dekorują wypieki. Do jej obowiązków należy również konserwacja i utrzymywanie w czystości maszyn, piekarników, blach i form do pieczenia oraz innego sprzętu roboczego.

KonditorInnen fertigen Torten, Konditorbackwaren, Zuckerwaren, Obsterzeugnisse und Schokoladenwaren. Sie stellen Teige und Backmassen her, bringen sie in die gewünschte Form und überwachen und steuern den Backvorgang. Ebenso füllen und verzieren KonditorInnen die Backwaren. Zu ihrem Aufgabenbereich zählt auch die Pflege und Reinhaltung der Maschinen, der Öfen, der Backbleche und -formen und weiterer Arbeitsgeräte.

Dochód (Einkommen)

Cukiernik zarabia od 1.750 do 2.530 euro brutto miesięcznie (Konditoren/Konditorinnen verdienen ab 1.750 bis 2.530 Euro brutto pro Monat).

W zależności od poziomu kwalifikacji wynagrodzenie początkowe może być wyższe (Je nach Qualifikationsniveau kann das Einstiegsgehalt auch höher ausfallen):

- Zawód ze szkoleniem zawodowym : 1.750 do 2.530 euro brutto (Beruf mit Lehrausbildung: 1.750 bis 2.530 Euro brutto)
- Zawód w średniej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym : 1.750 do 2.530 euro brutto (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung: 1.750 bis 2.530 Euro brutto)

Możliwości zatrudnienia (Beschäftigungsmöglichkeiten)

Możliwości zatrudnienia są zróżnicowane. Cukiernicy pracują w małych i średnich firmach, w piekarniach, kawiarniach i większych restauracjach. Niewiele miejsc pracy można znaleźć również w przemyśle cukierniczym.

Die Beschäftigungsmöglichkeiten sind vielfältig. So arbeiten KonditorInnen in Klein- und Mittelbetrieben, in Bäckereien, Kaffeehäusern und in größeren Restaurants. Eine geringe Anzahl von Arbeitsplätzen lässt sich auch in der Süßwarenindustrie finden.

Aktualne wakaty (Aktuelle Stellenangebote)

.... w internetowym serwisie pośrednictwa pracy AMS (eJob-Room): (.... in der online-Stellenvermittlung des AMS (eJob-Room):) **173**  do AMS eJob Room (zum AMS-eJob-Room)

Umiejętności zawodowe wymagane w reklamach (In Inseraten gefragte berufliche Kompetenzen)

- Pracuj według przepisów kulinarnych (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen)
- Opracowanie receptur (Entwicklung von Rezepturen)
- Produkcja wyrobów piekarniczych (Herstellung von Backwaren)
- Produkcja ciastek (Herstellung von Feingebäck)
- Produkcja nadzień do ciast (Herstellung von Füllungen für Feingebäck)
- Produkcja wyrobów cukierniczych (Herstellung von Konditorwaren)
- Produkcja ciastek (Herstellung von Mehlspeisen)

- Robienie ciast (Herstellung von Torten)
- Zarządzanie higieną w produkcji i przetwarzaniu żywności (Hygienemanagement in der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung)
- Cukiernia na zimno (Kalte Konditorei)
- Wiedza o sprzedaży (Verkaufskenntnisse)
- Projekt prezentacji (Vitrinengestaltung)
- Przygotowanie dań słodkich (Zubereitung von Süßspeisen)

Inne umiejętności zawodowe (Weitere berufliche Kompetenzen)

Podstawowe umiejętności zawodowe (Berufliche Basiskompetenzen)

- Pieczenie (Backen)
- Produkcja ciastek (Herstellung von Mehlspeisen)
- Umiejętności w zakresie produkcji i przetwarzania żywności (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
- Przygotowanie dań słodkich (Zubereitung von Süßspeisen)

Techniczne umiejętności zawodowe (Fachliche berufliche Kompetenzen)

- Wiedza biznesowa (Betriebswirtschaftskenntnisse)
 - Gospodarka produkcyjna (Produktionswirtschaft) (z. B. Kontrola wielkości produkcji (Produktionsmengenkontrolle))
- Znajomość biotechnologii (Biotechnologie-Kenntnisse)
 - Technologia żywności (Lebensmitteltechnologie) (z. B. Konserwacja żywności (Lebensmittelkonservierung))
- Znajomość aplikacji informatycznych (EDV-Anwendungskenntnisse)
 - Obsługa własnego oprogramowania (Bedienung von betriebsinterner Software)
- Umiejętności zarządzania cateringiem (Gastronomiemanagementkenntnisse)
 - Znakowanie alergenów w gastronomii (Allergen-Kennzeichnung in der Gastronomie)
- Wiedza o higienie (Hygienekenntnisse)
 - Znajomość zasad higieny (Vertrautheit mit Hygienevorschriften)
- Znajomość podstaw prawnych określonych dla danego stanowiska pracy (Kenntnis berufsspezifischer Rechtsgrundlagen)
 - Standardy i wytyczne zawodowe (Berufsspezifische Normen und Richtlinien) (z. B. Wytyczne dotyczące higieny (Hygieneleitlinien))
- Umiejętności gotowania (Kochkenntnisse)
 - Techniki przygotowywania posiłków (Techniken der Speisenzubereitung) (z. B. Przeszklenie (Glacieren))
 - Przygotowanie jedzenia (Zubereitung von Speisen) (z. B. Przygotowanie deserów (Zubereitung von Nachspeisen), Przygotowanie dań słodkich (Zubereitung von Süßspeisen), Przygotowanie surowych mas (Zubereitung von Rohmassen))
- Umiejętności obsługi klienta (Kundenbetreuungskenntnisse)
 - Kompetencje doradcze (Beratungskompetenz) (z. B. Porady eksperta (Fachberatung))
- Umiejętności w zakresie produkcji i przetwarzania żywności (Lebensmittelherstellungs- und -verarbeitungskenntnisse)
 - Pieczenie (Backen) (z. B. Dekorowanie ciast (Verzieren von Torten), Produkcja wyrobów cukierniczych (Herstellung von Konditorwaren), Robienie ciasta (Herstellung von Teigen))
 - Pakowanie żywności (Verpacken von Lebensmitteln) (z. B. Butelkowanie artykułów spożywczych (Abfüllung von Lebensmitteln))
 - Produkcja wyrobów cukierniczych (Herstellung von Süßwaren) (z. B. Dekoracja wyrobów cukierniczych)

- (Dekoration von Süßwaren))
- Pracuj według przepisów kulinarnych (Arbeit nach Lebensmittel-Rezepturen) (z. B. Optimalizacja receptur (Optimierung von Rezepturen), Dokumentacja przepisów (Dokumentation von Rezepturen))
- Wiedza logistyczna (Logistikkenntnisse)
 - Magazynowanie (Lagerwirtschaft) (z. B. Higienna magazynu (Lagerhygiene), Działalność magazynowa (Lagertätigkeit))
- Wiedza z zakresu zarządzania jakością (Qualitätsmanagement-Kenntnisse)
 - Zapewnienie jakości (Qualitätssicherung) (z. B. Przechowywanie zgodnie z HACCP (Lagerung nach HACCP), Przetwórstwo spożywcze zgodnie z HACCP (Lebensmittelverarbeitung nach HACCP))
- Wiedza o sprzedaży (Verkaufskenntnisse)
 - Handel detaliczny (Einzelhandel) (z. B. Sprzedaż słodczy (Süßwarenverkauf), Sprzedaż artykułów spożywczych (Lebensmittelverkauf))

Ogólne umiejętności zawodowe

(Überfachliche berufliche Kompetenzen)

- Koordynacja ręka-oko (Auge-Hand-Koordination)
- Zręczność (Fingerfertigkeit)
- Dobre wyczucie smaku (Guter Geschmackssinn)
- Czystość (Reinlichkeit)

Kompetencje cyfrowe według DigComp

(Digitale Kompetenzen nach DigComp)

1 Podstawowe		2 osoby prowadzące działalność na własny rachunek		3 Zaawansowane		4 Wysoce wyspecjalizowane	
Opis: KonditorInnen müssen in der Lage sein berufsspezifische digitale Anwendungen und Geräte zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation im Betrieb zu nutzen. Komplexere betriebsspezifische digitale Geräte, Maschinen und Anlagen bedienen sie selbstständig. Sie erkennen Fehler und Probleme und können standardisierte Lösungen anwenden. Außerdem kennen sie die betrieblichen Datensicherheitsvorschriften und halten diese ein.							

**Szczegółowe informacje na temat umiejętności cyfrowych
(Detailinfos zu den digitalen Kompetenzen)**

Obszar kompetencji	Poziom(y) kompetencji od ... do ...								Opis
0 - Podstawy, dostęp i zrozumienie cyfrowe	1	2	3	4	5	6	7	8	KonditorInnen verstehen die Funktion von berufs- und betriebsspezifischen digitalen Anwendungen (z. B. digitale Maschinensteuerung), Geräten und Maschinen und können sie selbstständig bedienen.
1 - Postępowanie z informacjami i danymi	1	2	3	4	5	6	7	8	KonditorInnen können arbeitsrelevante Daten und Informationen recherchieren, vergleichen, beurteilen und für die eigen Arbeit anwenden.
2 - Komunikacja, interakcja i współpraca	1	2	3	4	5	6	7	8	KonditorInnen können alltägliche und betriebsspezifische digitale Geräte in komplexen Arbeitssituationen zur Kommunikation, Zusammenarbeit und Dokumentation im Betrieb einsetzen.
3 - Kreacja, produkcja i publikacja	1	2	3	4	5	6	7	8	KonditorInnen können standardisierte arbeitsrelevante Daten und Informationen selbstständig in bestehenden digitalen Anwendungen erfassen und dokumentieren.
4 - Bezpieczeństwo i zrównoważone wykorzystanie zasobów	1	2	3	4	5	6	7	8	KonditorInnen sind sich der Bedeutung des Datenschutzes und der Datensicherheit bewusst, kennen die relevanten betrieblichen Regeln und halten sie ein.
5 - Rozwiązywanie problemów, innowacje i ciągłe uczenie się	1	2	3	4	5	6	7	8	KonditorInnen erkennen technische Probleme, können einfache klar definierte Probleme selbstständig lösen bzw. die erforderlichen Schritte für die Problemlösung einleiten.

**Szkolenia, certyfikaty, dalsze szkolenia
(Ausbildung, Zertifikate, Weiterbildung)**

**Typowe poziomy umiejętności
(Typische Qualifikationsniveaus)**

- Zawód ze szkoleniem zawodowym (Beruf mit Lehrausbildung)
- Zawód w średniej szkole zawodowej i szkoleniu technicznym (Beruf mit mittlerer beruflicher Schul- und Fachausbildung)

**Szkolenie
(Ausbildung)**

Lehre ^{NQR}

- Czekolada/Czekolada (Chocolatier/Chocolatière)
- Cukiernik (cukiernik), skupienie się na słodyczach ogólnych (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Allgemeine Konditorei) (2 Skup się (Schwerpunkte))
- Cukiernik (cukiernik), skupienie się na cukierni (KonditorIn (ZuckerbäckerIn), Schwerpunkt Patisserie) (2 Skup się (Schwerpunkte))
- LebzelterIn i ściągacz do wosku (LebzelterIn und WachszieherIn)

BMS - Berufsbildende mittlere Schule [nqr^{iv}](#)

- Tourismus, Gastronomie

Certyfikaty i kwalifikacje (Zertifikate und Ausbildungsabschlüsse)

- Szkolenia w branży hotelarskiej (Ausbildungen im Gastgewerbe)
 - Szkolenie na cukiernika/pâtissière (Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière) (z. B. Mistrzowska klasa cukiernicza (Pâtisserie-Meisterklasse))

Kształcenie ustawiczne

(Weiterbildung)

Fachliche Weiterbildung Vertiefung

- Dekoration von Süßwaren
- Ernährungslehre
- Grundlagen des Lebensmittelrechts
- Konfekt und Pralinen verzieren
- Kühllogistik
- Lebensmittelsensorik
- Lebensmitteltechnologie
- Speiseeiserzeugung

Fachliche Weiterbildung Aufstiegsperspektiven

- Meisterprüfung für das Handwerk der Konditoren (Zuckerbäcker) [nqr^{vi}](#)
- Werkmeisterprüfung für Bio- und Lebensmitteltechnologie
- Lehrlingsausbilderprüfung
- Ausbildung in Allergeninformation bzw. Allergenkennzeichnung
- Pâtisserie-Meisterklasse
- Zertifikat QualitätsauditorIn im Lebensmittelbereich

Bereichsübergreifende Weiterbildung

- Kalkulation
- MS Office
- Produktmarketing
- Warenpräsentation

Weiterbildungsveranstalter

- Betriebsinterne Schulungen
- Gastgewerbefachschule (GAFA) [↗](#)
- Lebensmittelakademie (LMAK) [↗](#)
- Lebensmittel-Cluster Oberösterreich (LC) [↗](#)
- Meisterschulen
- Werkmeisterschulen
- Erwachsenenbildungseinrichtungen und Online-Lernplattformen
- BHS - Chemie, Rohstofftechnik, Lebensmittel

Znajomość języka niemieckiego według CEFR

(Deutschkenntnisse nach GERS)

B1 Durchschnittliche bis B2 Gute Deutschkenntnisse

Sie müssen Arbeitsanweisungen zuverlässig verstehen und ausführen und im Team, aber auch mit Lieferanten kommunizieren können. Besonders in kleinen und mittleren Konditoreien haben sie auch Kontakt zu Kundinnen und Kunden und beraten diese, wodurch die Anforderungen an die Deutschkenntnisse steigen können.

Dalsze informacje zawodowe (Weitere Berufsinfos)

Samozatrudnienie (Selbstständigkeit)

Reglementiertes Gewerbe:

- Gastgewerbe
- KonditorInnen (ZuckerbäckerInnen) einschließlich der LebzelterIn und der Kanditen-, Gefrorenes- und Schokoladewarenerzeugung (Handwerk)

Eine selbständige Berufsausübung ist im Rahmen eines freien Gewerbes möglich.

Środowisko pracy (Arbeitsumfeld)

- Praca na linii montażowej (Fließbandarbeit)
- Stres cieplny (Hitzebelastung)
- Stała pozycja (Ständiges Stehen)

Kwestionariusz kompetencji (Berufsspezialisierungen zur Vermittlung)

Producent cukierków i wyrobów cukierniczych (Bonbon- und KonfektmacherIn)

Urządzenie do gotowania cukierków (BonbonkocherIn)

Szef kuchni Pâtissier/Pâtissière – główny cukiernik (Chef Pâtissier/Pâtissière - LeitendeR KüchenkonditorIn)

Czekolada/Czekolada (Chocolatier/Chocolatière)

Depozytariusz w obszarze produkcji słodczy (EinlegerIn im Bereich Süßwarenherstellung)

Urządzenie do fondantu (FondantkocherIn)

Cukiernik - cukiernia ogólna (KonditorIn - Allgemeine Konditorei)

Cukiernik - Cukiernia (KonditorIn - Pâtisserie)

Mistrz cukiernictwa (KonditormeisterIn)

Asystent laboratoryjny w obszarze produkcji słodczy (LaborantIn im Bereich Süßwarenherstellung)

Wypiekacz do piernika i ściągacz do wosku (Cukiernik) (LebzelterIn und WachszieherIn (KonditorIn))

Cukiernik w hotelu i restauracji (Pâtissier/Pâtissière im Hotel- und Gastgewerbe)

Cukiernik/Cukiernik w piekarni (Pâtissier/Pâtissière in einer Zuckerbäckerei)

Producent czekolady (SchokoladenmacherIn)

Pracownik cukierni (SüßwarenarbeiterIn)

Cukiernik (ZuckerbäckerIn)

Specjalizacje zawodowe (Berufsspezialisierungen)

*Piekarz ciast i ciastek (*Cake and pastry baker)

*Piekarz pierników i dostawca wosku (*Gingerbread baker and wax chandler)

*Producent słodczy i wyrobów cukierniczych (*Sweets and confectionary maker)

Piekarz i cukiernik (Cukiernik) (BäckerIn und KonditorIn (KonditorIn))

Cukiernik czeladnik (Konditorgeselle/-gesellin)

Cukiernik (cukiernik) (KonditorIn (ZuckerbäckerIn))

Cukiernik - cukiernia ogólna (KonditorIn - Allgemeine Konditorei)

Cukiernik (ZuckerbäckerIn)

Cukiernik (KonfiseurIn)

Szef kuchni Pâtissier/Pâtissière – główny cukiernik (Chef Pâtissier/Pâtissière - LeitendeR KüchenkonditorIn)

Commis Pâtissier/Pâtissière – Młodszy Cukiernik (Commis Pâtissier/Pâtissière - KüchenjungkonditorIn)

Demi Chef Pâtissier/Pâtissière - Zastępca Szefa Cukiernika (Demi Chef Pâtissier/Pâtissière - StellvertretendeR leitendeR KüchenkonditorIn)

Cukiernik - Cukiernia (KonditorIn - Patisserie)

Cukiernik w hotelu i restauracji (Pâtissier/Pâtissière im Hotel- und Gastgewerbe)

Cukiernik/Cukiernik w piekarni (Pâtissier/Pâtissière in einer Zuckerbäckerei)

Pracownik fabryki ciastek (KeksfabrikarbeiterIn)

Mistrz cukiernictwa (KonditormeisterIn)

Piekarz ciast miodowych (HonigkuchenbäckerIn)

Piekarz marcepanu (MarzipanbäckerIn)

Piekarz ciasta (PastetenbäckerIn)

Piekarz pralin (PralinenbäckerIn)

Piekarz strudla (Cukiernik) (StrudelbäckerIn (KonditorIn))

Pracownik cukierni (SüßwarenarbeiterIn)

Producent słodczy (SüßwarenherstellerIn)

Producent cukierków i wyrobów cukierniczych (Bonbon- und KonfektmacherIn)

Urządzenie do gotowania cukierków (BonbonkocherIn)

Producent cukierków (BonbonmacherIn)

Urządzenie do robienia drażetek (DrageemacherIn)

Urządzenie do fondantu (FondantkocherIn)

Cukiernik (KonfektmacherIn)

Producent cukru (ZuckererzeugerIn)

Czekolada/Czekolada (Chocolatier/Chocolatière)

Producent czekolady (SchokoladenmacherIn)

Piernikowy pracownik (LebkuchenarbeiterIn)

LebzelterW (LebzelterIn)

Wypiekacz do piernika i ściągacz do wosku (Cukiernik) (LebzelterIn und WachszieherIn (KonditorIn))

Depozytariusz w obszarze produkcji słodczy (EinlegerIn im Bereich Süßwarenherstellung)

Asystent laboratoryjny w obszarze produkcji słodczy (LaborantIn im Bereich Süßwarenherstellung)

Producent lodów (Cukiernik) (SpeiseeisherstellerIn (KonditorIn))

Zawody pokrewne

(Verwandte Berufe)

- Asystent piekarni (m/k) (Bäckereihilfskraft (m/w))
- Piekarz (BäckerIn)
- Specjalista ds. cateringu (Gastronomiefachmann/-frau)
- Kucharz (Koch/Köchin)
- Szef kuchni (KüchenchefIn)
- Asystent kuchenny (m/k) (Küchenhilfskraft (m/w))

Przydział do obszarów i grup zawodowych BIS

(Zuordnung zu BIS-Berufsbereichen und -obergruppen)

Chemia, biotechnologia, żywność, tworzywa sztuczne (Chemie, Biotechnologie, Lebensmittel, Kunststoffe)

- **Produkcja żywności (Lebensmittelherstellung)**

Przydział do klasyfikacji zawodowej AMS (sześciocyfrowy)

(Zuordnung zu AMS-Berufssystematik (Sechssteller))

- 364101 Cukiernik (Konditor/in)
- 364103 Lebzelter / w i ściągacz do wosku (Lebzelter/in und Wachszieher/in)
- 364104 Cukiernik (Zuckerbäcker/in)
- 364106 Mistrz cukiernictwa (Konditormeister/in)
- 364107 Cukiernik (cukiernia) (Pâtissier(e) (Zuckerbäckerei))
- 364109 Cukiernik (cukiernik) - Cukiernictwo ogólne (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Allgemeine Konditorei)
- 364110 Cukiernik (cukiernik) - Cukiernia (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Pâtisserie)
- 364183 Lebzelter / w i ściągacz do wosku (Lebzelter/in und Wachszieher/in)
- 364184 Cukiernik (cukiernik) - Cukiernictwo ogólne (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Allgemeine Konditorei)
- 364185 Cukiernik (cukiernik) - Cukiernia (Konditor/in (Zuckerbäcker/in) - Pâtisserie)
- 364701 Kuchenka na cukierki (Bonbonkocher/in)
- 364702 Deponent (produkcja wyrobów cukierniczych) (Einleger/in (Süßwarenherstellung))
- 364703 Kuchenka do pomadki (Fondantkocher/in)
- 364704 Asystent laboratoryjny (produkcja wyrobów cukierniczych) (Laborant/in (Süßwarenherstellung))
- 364705 Pracownik cukierniczy (Süßwarenarbeiter/in)
- 364706 Ekspres do czekolady (Schokolademacher/in)
- 364707 Producent słodczy i wyrobów cukierniczych (Bonbon- und Konfektmacher/in)
- 364708 Czekolada/Czekolada (Chocolatier/Chocolatière)
- 364781 Czekolada/Czekolada (Chocolatier/Chocolatière)
- 520108 Szef cukierni (ów) (Chefpatissier(e))
- 520122 Cukiernik lub cukiernicy (branża hotelarska i restauracyjna) (Pâtissier(e) (Hotel- und Gastgewerbe))

Informacje w leksykonie zawodowym

(Informationen im Berufslexikon)

-  Chocolatier/Chocolatière (Lehre)
-  KonditorIn (ZuckerbäckerIn) - Schwerpunkt Allgemeine Konditorei (Lehre)
-  KonditorIn (ZuckerbäckerIn) - Schwerpunkt Pâtisserie (Lehre)
-  LebzelterIn und WachszieherIn (Lehre)

Informacje w kompasie treningowym

(Informationen im Ausbildungskompass)

-  Cukiernik (KonditorIn)



Tekst został przetłumaczony automatycznie z języka niemieckiego. Terminy niemieckie podano w nawiasach. TA USŁUGA MOŻE OBEJMOWAĆ TŁUMACZENIA DOSTARCZANE PRZEZ GOOGLE. GOOGLE ZRZĘKA SIĘ WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA TŁUMACZENIA, WYRAŻNE LUB DOROZUMIANE, W TYM WSZELKIEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA DOKŁADNOŚĆ, NIEZAWODNOŚĆ I WSZELKIEJ DOROZUMIANEJ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA WYDAJNOŚĆ RYNKU I WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI.

Der Text wurde automatisiert aus dem Deutschen übersetzt. Die deutschen Begriffe werden in Klammern angezeigt.

DIESER DIENST KANN ÜBERSETZUNGEN ENTHALTEN, DIE VON GOOGLE BEREITGESTELLT WERDEN. GOOGLE SCHLIEßT IN BEZUG AUF DIE ÜBERSETZUNGEN JEGLICHE HAFTUNG AUS, SEI SIE AUSDRÜCKLICH ODER

STILLSCHWEIGEND, EINSCHLIEßLICH JEDLICHER HAFTUNG FÜR DIE GENAUIGKEIT, ZUVERLÄSSIGKEIT UND JEDLICHE STILLSCHWEIGENDE HAFTUNG FÜR DIE MARKTGÄNGIGKEIT, EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK UND NICHTVERLETZUNG FREMDER RECHTE.

Ten profil zawodowy został zaktualizowany 21. November 2025 . (Dieses Berufsprofil wurde aktualisiert am 21. November 2025.)