

Aus dem mittleren Osten:

Süsse Kurznachrichten

Red. Auf ihrer Reise nach Japan legten die Brüder Raphael (22) und Mathias Bachmann (24) einen einmonatigen Halt ein und besuchten zwei kleine Länder östlich von Saudi-Arabien. Die Schweizer Konditoren demonstrierten europäische Süßigkeiten während je 2 Wochen in Dubai und auf der Insel Bahrein.



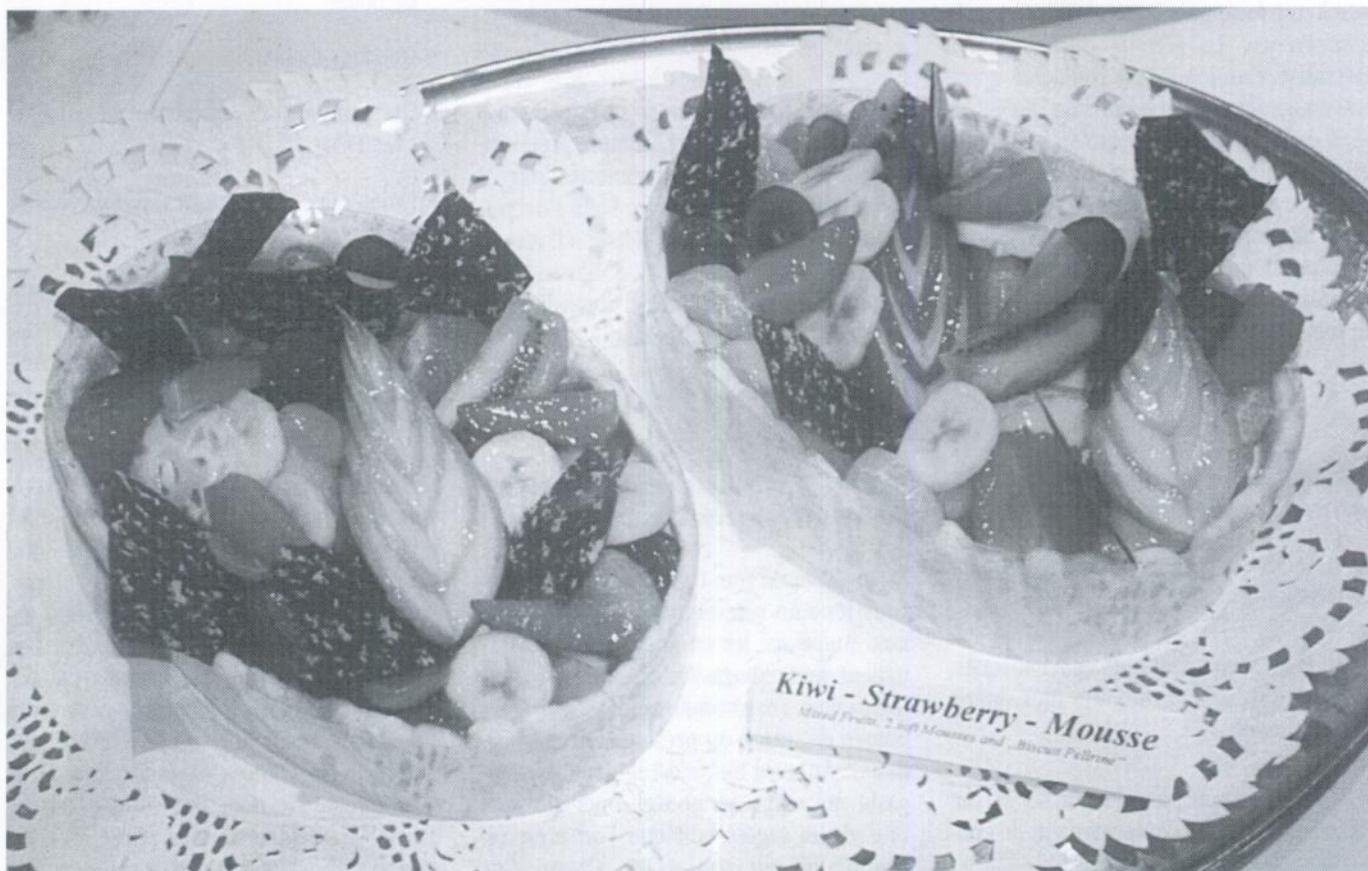
Raphael (links) und Mathias Bachmann (rechts) verabschieden sich bei Samir (Pantry-Chef im Gulf Hotel, Bahrain) nach erfolgreichen Tagen.



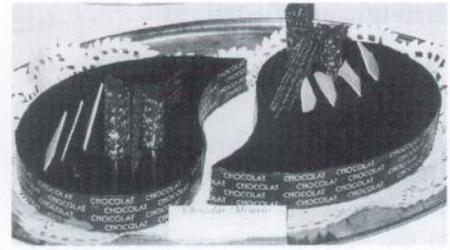
Dubai und Bahrein, beliebte Ferienorte in Arabien, verfügen über beste Hotels. Die Einwohnerzahlen steigen stetig nach oben,

die Wirtschaft ist am «Boomen» und Kaffeehäuser sowie Konditoreien schießen wie Pilze aus dem Boden.

In den riesigen Produktionsräumen der «Modern Bakery» verbrachten die beiden Brüder die ersten zwei Wochen. Betrieb herrschte hier rund um die Uhr – 800 Angestellte halten die Produktion täglich 24 Stunden in Gang. Anders verlief das Programm in Manama, der Hauptstadt Bahrains. Unter der Organisation von «Modern National Bakery» demonstrier-



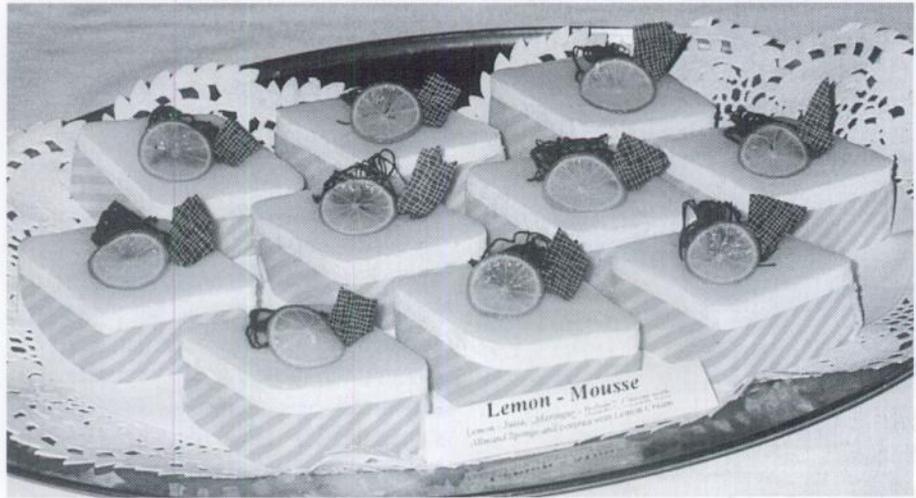
Kiwi - Strawberry - Mousse
Mixed Fruit, 2 soft Mousses und „Biscuit Füllung“



ten sie sehr zu schätzen. Dass eine andere Kultur auch andere Prioritäten setzt, merkten sie schnell und bereicherten sich im Gegenzug mit vielen neuen Ideen. Inzwischen sind die Söhne des Luzerner Konditors Raymond Bachmann nach Japan weitergereist, von wo uns dieser Be-

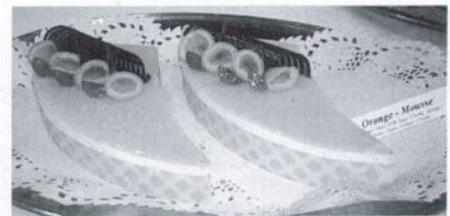
Europäische Süßigkeiten verbinden 4800 km entfernte Länder.

ten die jungen Innerschweizer für die fünf grössten Fünf-Sterne-Hotels wie Gulf-Hotel, Forte Grand, Meridian, Sheraton, The Diplomat, Holiday Inn und Hilton. Die Hotels gleichen Marmorpalästen und kleine Läden machen die Hotelhallen zu einem Shopping-Center. Zudem verfügt jedes der Hotels intern über durchschnittlich 4-6 verschiedene Restaurants und jedes hat die typische Atmosphäre der herkommen- den angebotenen Kost. Vorzufinden sind meistens die Libanesische, Japanische, Ita- lienische, Chinesische, Indische, Mexika- nische und nicht zu vergessen die sehr gute lokale Küche. Meistens haben die vom gleichen Hotel geführten Restaurants getrennte Küchen. Patisserie und Desserts werden jedoch zentral hergestellt; jedes Restaurant kann seine Wünsche äussern.



Zu einem köstlichen Essen gehört auch ein feines Dessert und so gaben die zwei Brüder ihre Ideen und ihr Know-how weiter, um das Angebot noch attraktiver zu machen. Die nette Gastfreundschaft wuss-

richt erreicht hat. Ihr Ziel ist, ihr Hand- werk in verschiedenen japanischen Kondi-



toreien während einem halben Jahr zu verbessern. Wir freuen uns jetzt schon auf auf den Bericht aus dem Fernen Osten.

