

Schweizer Konditor lernt in Spanien

Das süsse Spanien

Ein Erlebnisbericht von Matthias Bachmann, Luzern

Waren es doch gerade die Seefahrer der iberischen Halbinsel, die vor rund 500 Jahren die Kakaofrucht vom weiten Mexiko nach unserem Kontinent brachten. Spanien war aber bis heute nicht das Land der Schokoladenesser – hier gibt es nicht viel zu lernen und zu sehen, war die Ansicht der meisten Schweizer Confisereure.

Bei einem Besuch von diversen Confiserie- und Konditoreibetrieben in Spanien im Januar 1993 musste ich feststellen, dass dem nicht so ist. Im Gegenteil, hier kann man sein «Metier» noch erlernen, was bei uns durch den steigenden Verbrauch von Halbfabrikaten zu verschwinden droht.



Der Verfasser beim Herstellen des brasilianischen Fussballstars Romario für das Schaufenster. Alles aus Couverture (Schokolade) und Marzipan (Konditorei Escribà, Barcelona).

Meine Eltern haben in Luzern einen Konditoreibetrieb. Mit 15 Jahren habe ich mich mit Freude dem süssen Beruf zugewandt und drei Jahre später die Lehre als Konditor-Confiseur abgeschlossen. Danach arbeitete ich ein Jahr in der Bäckerfachschule Richemont, Luzern, absolvierte die Rekrutenschule und begann ein halbes Jahr später eine dreijährige Lehre als Kaufmann, welche ich im Sommer 1993 erfolgreich abschloss.

Vor gut einem Jahr zog ich dann, ohne Spanisch-Kenntnisse, in die Hauptstadt Spaniens, mit dem Ziel, für je ca. 2–3 Monate in fünf bekannten Konditoreien des

zierte ich in der Osterzeit mit Joan und Señor Escribà Hunderte von verschiedenen Osterschaustücken und jeweils am Abend bemalten wir bis Ostern über 1400 ausgeblasene Eier. Señor Escribà ist in Fachkreisen vor allem durch sein Confiseriebuch «Feliz Pasqua» weltbekannt, welches das erste Werk dieser Art war und bis heute ohne weiteres zu den Besten zählt.

Anschliessend wechselte ich bis zum Sommer in die klassische Konditorei Baixas,



Tortenvitrine der Konditorei Totel in Elda.

Landes zu arbeiten. Am 1. September 1993 trat ich meine erste Arbeitsstelle in der «Calle Recoletos» an, in einer schmalen Nebenstrasse Madrids, in der noblen Confiserie Juncal, mit seinen über 80 Pralinésorten. Vom November bis Weihnachten durfte ich dann in der Konditorei Mallorca eine völlig andere Struktur kennenlernen. Diese Konditorei beschäftigt heute 500 Personen und lässt keine Wünsche offen. Im Norden Madrids, in einer kleinen romantischen Burganlage, finden wöchentlich Festessen oder Hochzeiten statt, wo das Catering des Mallorca-Teams für 300 bis 1500 Personen einen erstklassigen Service bietet.

Ende Jahr packte ich meine Koffer und zügelte in die Olympiastadt Barcelona, zuerst in die Konditorei Escribà. Hier produ-

wo Exaktheit gross geschrieben wird. Zum Schluss fehlte nur noch ein Betrieb, von dem mir alle sagten, er sei der beste in Spanien. Gelegen in Elda (Alicante), wird die Konditorei Totel geführt von Señor Torreblanca. So zog ich ab in den Süden für die letzten zwei Monate, bevor ich im Oktober in die Schweiz zurückkehrte.

Als ich mich auf den Weg nach Spanien machte, konnte in Fachkreisen nicht recht verstanden werden, was ich da erlernen könnte. Nun, was hat es mit spanischen Konditoreien in sich?

Inzwischen ist ein Jahr vergangen mit dem Resultat, dass mir die spanische Konditorei sehr imponiert. So wird zum Beispiel in drei der fünf Betrieben, die ich besuchte, die Couverture noch im Hause hergestellt. Es wird gewalzt, gemischt und nicht zuletzt



**Schaustück ganz aus Couverture
(Konditorei Escribà, Barcelona).**

conchiert. Ich wüsste nicht, wie man die Herstellung von Couverture besser erlernen und verstehen könnte, als sie selber herzustellen. Die Vanillecrème wird überall noch mit Eiern abgekocht und die Konfitüre im Hause hergestellt. Die Zitronencreme wird aus frischen Zitronen gemacht, eine Überzugsmasse wird abgekocht und der Fondant ist vom Hause. Nougatlack, Pralinémassen, Nougatförmchen usw. gehören auch zur Produktion.

So war ich bei der Confiserie Juncal gerade während der Quittenzeit. Über das Wochenende wurden die Quitten in der Finka des Betriebsinhabers gepflückt und sofort danach verarbeitet. «Quitten», eine Spezialität, die man früher in der Schweizer Konditorei finden konnte, dann aber zu arbeitsintensiv wurde, nicht zuletzt durch die steigenden Personalkosten.

Am meisten überraschte mich jedoch die Konditorei Totel. Als wir eines Tages bei der Tiramisúproduktion den Mascarpone nicht mehr erhielten, handelte Señor Torreblanca sofort und machte den Käse selber. Das Resultat: er war besser als der gekaufte! Señor Torreblanca gewann 1990 die Europameisterschaft der Konditoren mit doppelter Punktzahl des Zweitplatzierten. Nebst dem Konditoreibetrieb ist er Direktor sowie

angepasst – leicht, natürlich und im Aroma nicht zu süß. Pralinésorten mit Gianduja und schweren Mandel- und Haselnusscremen werden nur noch in drei bis vier Sorten produziert. Die übrigen Aromen der fünfzig Pralinésorten werden natürlich durch Infusionen gewonnen, wie Safran, Kaffee kombiniert mit grünem Anis, Minzenblätter oder Blumenzitronentee, Muskat, caramelisierter Zucker mit Orangensaft usw.



Piratenschiffe aus Couverture. Rechts Señor Escribà, Konditorei Escribà, Barcelona.

Kursleiter der modern eingerichteten «Escuela Europea de Pasteleria y Gastronomía», wo Kurse aller Richtungen angeboten werden, von Traiteur- über Dessert- bis Zuckerziehkursen. Seine Pralinés im Laden sowie das Tortensortiment ist absolut der Zeit

Vor allem aber lernte ich in diesem Jahr Produkte herzustellen aus Rohmaterialien, wie es unsere Väter noch lernten. Halbfabrikate waren in allen fünf Betrieben, die ich besuchte, «out». Jeder der Betriebe war anders und speziell auf seine Art. Überall

wurde ich mit Freude aufgenommen und sofort im Team integriert. An dieser Stelle bedanke ich mich bei allen Beteiligten recht herzlich.



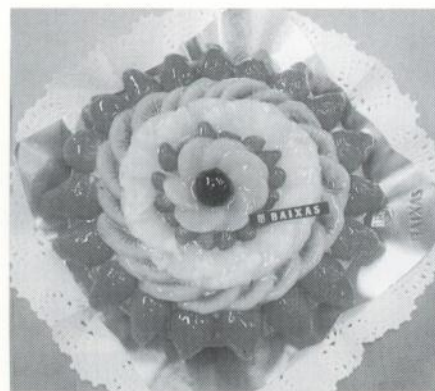
Couverture-Schaustück aus der Konditorei Escribà.

Obwohl ich viel arbeitete, oft spät bis in die Nacht, durfte ich in Spanien ein phantastisches Jahr verbringen. Ich lernte eine Kultur und Sprache zu verstehen, die nicht viel Gemeinsames mit uns hat, aber doch so nah ist. Allein dies ist es wert, sich in jungen Jahren die Zeit zu nehmen und sich ein

wenig in anderen Kreisen zu bewegen. Ich möchte junge Berufsleute, speziell aus unserem «Metier», motivieren, den Mut zu fassen, sich zu öffnen und einmal in einer anderen Umgebung oder in einem anderen Land für längere Zeit zu arbeiten. Nie war es einfacher für uns als heute, die Welt kennenzulernen, und ich bin sicher, ihr werdet mit positiven Überraschungen konfrontiert. Packt die Möglichkeit an!

Meinen Berufsweg werde ich mit einem halben Jahr Japan und einem Jahr Frankreich fortsetzen. Danach werde ich mich nach verschiedenen Orten in Europa und interkontinental für je ca. 3 Monate absetzen, um jeweils in guten Betrieben zu arbeiten und neues zu erlernen. 1997 beginne ich die Hotelfachschule in Luzern.

Dass ich die Welt kennenlernen darf, hat jedoch auch seinen Preis. So weiss ich heute, dass ich fast bis zum 30. Altersjahr keinen Lohn haben werde und mich überall anpassen muss. Dieser Preis ist es jedoch mehr als wert, denn ich bin der Meinung, Fremdsprachen und internationale Berufserfahrung helfen bei späterer Leitungsfunktion und setzen privat wie beruflich neue Massstäbe. Diese Wanderjahre werden für mich unvergessen bleiben und bringen neue Horizonte. Das letzte Wort spricht der



Früchtetorte (Konditorei Baixas, Barcelona)

Wille, denn die Möglichkeit haben die meisten jungen Menschen. Nicht wer nie fällt, ist im Alltag ein Held, sondern wer mutig den Misserfolgen trotzt.

Die Welt ist offen und mit wenig Optimismus hat heute jeder junge Fachmann auf unserer Berufssparte die Möglichkeit, sich fast überall niederzulassen; wenn nicht in einer Konditorei, so sicherlich in einem Hotel als Pâtissier. Und je mehr er reist, je gefragter wird seine Person und je einfacher wird es. Seine Persönlichkeit wird gestärkt und sein Verständnis grösser. Nicht die Gewohnheit, sondern die Veränderung macht einen Berufsmann stark.

TREFFPUNKT FRANKFURT

✓ Jahre alte und heutzutage Köstlichkeiten

neue Trends. Spezialitäten
traditionelle Rezepte



CONFISEUR

11