

# Genüsse ohne Grenzen

Ein Schweizer lernte die spanische Konditorenkunst schätzen

Vor einigen Wochen kehrte der junge Schweizer Konditor Matthias Bachmann von einem einjährigen Studienaufenthalt aus Spanien in sein Heimatland zurück. In fünf verschiedenen Konditoreibetrieben erweiterte er seine Fachkenntnisse. Für die KoCa-Leser hat Matthias Bachmann seine Erlebnisse aufgeschrieben.

Spanien ist mit Sicherheit nicht das Land der Schokoladenesser. Deshalb gibt es die unter Schweizer Konditoren weitverbreitete Meinung, daß es in Spanien nicht viel für sie zu lernen gäbe. Bei einem Besuch diverser spanischer Confiserie- und Konditoreibetriebe im Januar 1993 mußte ich feststellen, daß dem nicht so ist. Im Gegenteil, hier kann man noch vieles erlernen, was bei uns durch den steigenden Verbrauch von Halbfabrikaten zu verschwinden droht. Meine Eltern haben in Luzern einen Konditoreibetrieb. Mit 15 Jahren verschrieb ich mich mit Freude dem süßen Handwerk, und drei Jahre später schloß ich die Lehre als Konditor Confiseur ab. Danach arbeitete ich ein Jahr in der Bäckerfachschule Richemont, Luzern, rückte mit 19 Jahren in den Militärdienst ein und begann ein halbes Jahr später die 3jährige Lehre als Kaufmann, welche ich im Sommer 1993 erfolgreich abschloß.

## Imponierende Erlebnisse

Danach, vor gut einem Jahr, zog



Matthias Bachmann bildet aus Marzipan und Kuvertüre den brasilianischen Fußballstar Romario nach, der dann das Schaufenster der Konditorei Escribà in Barcelona zierte.

ich dann ohne Spanischkenntnis in die Hauptstadt Spaniens, mit dem Ziel, für ca. je 2 bis 3 Monate in fünf bekannten Konditoreien Spaniens zu arbeiten.

Am 1. September 1993 begann ich an meiner ersten Arbeitsstelle an der „Calle Recoletos“, in einer schmalen Nebenstraße Madrids, in der noblen Confiserie Juncal. Über 80 Pralinsorten werden hier angeboten. Vom November bis Weihnachten konnte ich dann in der Konditorei Mallorca eine völlig andere Struktur kennenlernen. Die Konditorei Mallorca beschäftigt heute 500 Personen und läßt keine Wünsche offen. Im Norden Madrids inmitten einer kleinen, romantischen Burganlage finden wöchentlich Festessen oder Hochzeiten statt, wo das Catering des Mallorcateams für 300 bis 1500 Personen einen erstklassigen Service leistet.

Ende des Jahres packte ich dann meine Koffer und fuhr in die Olympiastadt Barcelona. Erstes Ziel war die Konditorei Escribà. Hier produzierte 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 Confiseriebuch dieser Art war und bis heute noch zu den Bestsellern zählt.

Danach wechselte ich in die klassische Konditorei Baixas, in der Exaktheit großgeschrieben ist. Zum Schluß fehlte nur noch ein Betrieb, von dem mir alle sagten, er sei der beste in Spanien. Hier blieb ich bis zum Sommer. Die Konditorei Totel, geführt von Señor Torreblanca, ist in Elda (Alicante) beheimatet. Die letzten zwei Monate meines Spanienaufenthalts verbrachte ich somit im Süden, bevor ich in die Schweiz zurückkehrte.

überall große Gastfreundschaft erfuhr, wuchs mir ans Herz.

## Alles handgemacht

Nach einem Jahr zog ich Bilanz und stellte fest, daß mir die spanische Konditorei sehr imponiert. Zudem spreche ich eine Sprache mehr, und ein Land, in dem ich

So wird zum Beispiel in drei der fünf Betriebe, die ich besuchte, die Kuvertüre noch im Hause hergestellt. Es wird gewalzt, gemischt und nicht zuletzt conchiert. Ich



Truffe-Torte, Konditorei Totel, Elda.



Mandarinen-Cointreau-Schokoladenrahmtorte, Konditorei Baixas, Barcelona.



Kuvertüreschaustück, Konditorei Escribà, Barcelona.



Señor Torreblanca (rechts), Inhaber der Konditorei Total in Elda und unser Autor präsentieren einige Torten aus dem Sortiment.



Kuvertüreschaustück, Konditorei Escribà, Barcelona.

wüßte nicht, wie man die Herstellung von Kuvertüre besser erlernen und verstehen könnte, als sie selber anzufertigen. Die Vanille wird überall noch mit Eiern abgekocht und die Konfitüre zu Hause hergestellt. Die Zitrone wird aus frischen Zitronen gemacht, eine Überzugsmasse wird abgekocht und der Fondant ist vom Hause. Nugatlack, Pralinemassen, Nugatförmchen usw. gehören auch zur Produktionspalette.

Als ich in der Confiserie Juncal arbeitete, war gerade Quittenzzeit. Übers Wochenende wurden die Quitten beim Betriebsinhaber in der Finka gepflückt und in der Woche darauf verarbeitet. „Quitten“, eine Spezialität, die man vor allem früher in der Schweizer Konditorei finden konnte, deren Verarbeitung jedoch heute zu kostenintensiv ist.

Am meisten überraschte mich jedoch die Konditorei Total in Elda (Alicante). Für mich ist sie eine der führenden Konditoreien in Europa. Als wir eines Tages bei der Tiramisuproduktion den Mascarpone nicht mehr bekamen, handelte Señor Torreblanca sofort und produzierte den Käse selbst, der dann besser als der gekaufte war. Übrigens, Señor Torreblanca gewann 1990 die Europameisterschaft der Konditoren. Neben dem Konditoreibetrieb leitet er auch den modern eingerichteten „Escuela Europea de Pastelería y Gastronomía“, wo Kurse aller Richtungen angeboten werden, von Traiteur über Dessert- bis zu Zuckerziehkursen. Seine Pralinés im Laden sowie das Tortensortiment sind absolut der Zeit angepaßt, leicht,

natürlich und im Aroma nicht zu süß. Pralinésorten mit Gianduja und schweren Mandel- und Haselnußkremes werden nur noch in drei bis vier Sorten produziert. Die übrigen Aromen der 50 Pralinésorten werden natürlich durch Infusionen gewonnen, wie zum Beispiel aus Safran, Kaffee kombiniert mit grünem Anis, Minzeblättern oder Blumenzitronentee, Muskat, karamelisiertem Zucker mit Orangensaft usw.

#### Gastfreundschaft genossen

Vor allem aber lernte ich in diesem Jahr Produkte aus Rohmaterialien herzustellen, wie es unsere Väter noch lernten. Halbfabrikate waren



Tortenvitrine der Konditorei Total in Elda.

in allen fünf Betrieben, die ich besuchte, „out“. Jeder der Betriebe war anders und speziell auf seine

Art. Überall wurde ich freundlich aufgenommen und sofort in das (Bitte umblättern)

Wescho-Offensive Zukunft!

**Wir bauen Läden!**

**wescho**

Wescho Nord, Tel. 0 42 03/80 90, Fax 80 91 39  
Wescho West, Tel. 0 23 31/46 00, Fax 46 01 73  
Wescho Süd, Tel. 0 71 81/2 00 20, Fax 20 02 69

● **Konditorei-Café JACOB**

Schützenstr. 96, 95111 Rehau  
Planung und Durchführung:  
Wescho Süd/Atelier Nürnberg  
Telefon (09 11) 9 29 75-0 · Fax 9 29 75-22

● **Konditorei-Café KNIGGE**

Niedernstr. 15, 33602 Bielefeld  
Planung und Durchführung:  
Wescho Nord/Planungsbüro Osnabrück  
Telefon (05 41) 4 04 30-0 · Fax 4 04 30-99

● **Bistro-Café Baumanns**

Luxemburger Galerie, 47623 Kevelaer  
Planung und Durchführung:  
Wescho West/Planungsbüro Mönchengladbach  
Telefon (021 66) 1 81 77 · Fax 1 81 70

● **Café PANORAMA** (Inh. Stadtländer)

Kaufhaus Dodenhof, 28870 Posthausen  
Planung und Durchführung:  
Wescho Nord/Planungsbüro Bremen  
Telefon (042 03) 8 09-0, Fax 8 09-139



Schokoladen-Vanillerahmtorte, Konditorei Totel, Elda.

(Fortsetzung von Seite 1937)

Team integriert. An dieser Stelle möchte ich mich bei allen Gastbetrieben herzlich bedanken.

Obwohl ich viel arbeitete, oft bis spät in die Nacht, konnte 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 andere Länder kennenzulernen. Ich möchte jungen Berufskollegen Mut machen, ihr Wissen zu erweitern. Nie war es einfacher als heute, die Welt kennenzulernen.

Meinen Berufsweg werde ich mit einem halbjährigen Aufenthalt in

Japan und einem Jahr in Frankreich fortsetzen. 1997 beginne ich eine Ausbildung an der Hotelfachschule in Luzern. Daß ich die Welt kennenlernen darf, hat jedoch auch seinen Preis. So weiß ich heute schon, daß ich noch einige Jahre mit wenig Geld auskommen 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 unvergeßlich bleiben und meinen Horizont erweitern. Nicht die Gewohnheit, sondern die Veränderung macht stark.

Matthias Bachmann