

Fachblatt für Bäckereien,  
Konditoreien und Tea-rooms

# Bäcker- Konditor- Zeitung

Offizielles Organ des Schweizerischen  
Bäcker-Konditorenmeister-Verbandes



Journal professionnel pour boulangeries, pâtisseries et tea-rooms  
Organe officiel de l'Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries

## Journal des Boulangers-Pâtisseries

Giornale professionale per panetterie, pasticcerie e tea-rooms  
Organo ufficiale dell'Associazione svizzera dei mastri panettieri-pasticcieri

## Giornale del Panettiere-Pasticciere

*Erlebnisbericht eines jungen Schweizer Konditors*

# Weiterbildung in Spanien



Zwei Couverture-Schaustücke aus der Konditorei Escribà.

### Zufrieden

Zufrieden und erfreut blicke ich auf die erste Meisterprüfung nach neuem Reglement zurück. Die guten Vorbereitungen der Kandidaten, der Fachschule Richemont und der Experten hat sich gelohnt und das Resultat ist überraschend gut ausgefallen: 17 der 21 Kandidaten haben an dieser anspruchsvollen Prüfung unter strengem Expertenteam bewiesen, dass sie den Anforderungen eines Unternehmers unserer Branche gewachsen sind. Mit stolz dürfen sie nun den Titel eidgenössisch diplomierter Bäcker-Konditor tragen. Sicher darf man sich jetzt aber nicht zur Ruhe setzen, sondern muss an vorhandenen Schwächen arbeiten und das Gelernte in die Praxis umsetzen.

Hauptschwäche der diesjährigen Kandidaten waren fehlende Übung in der Korrespondenz und mangelnde Erfahrung. Den kommenden Prüflingen empfehle ich eine praxisnahe Vorbereitung mit möglichst vielen Anwendungsmöglichkeiten.

Für die frischgebackenen Meisterinnen und Meister viel Erfolg und Befriedigung in ihrer neuen Aufgabe als Unternehmer.

Ernst Wehren  
Ausbildungschef SBKV  
Schönried

### Inhalt

**3** Erste Höhere Fachprüfung nach neuem Reglement.

### Sommaire

**13** Les premiers diplômes de maîtrise 1994: Nos meilleures félicitations!

### Sommario

**22** Informazioni sull' IVA di prossima introduzione.

# Das süsse Spanien

**Voller Energie und mit neuen Ideen ist Matthias Bachmann nach einem Jahr in Spanien, wo er seine Berufskennnisse in fünf verschiedenen Konditoreien erweiterte, in sein Heimatland zurückgekehrt. Für die LeserInnen der BKZ hat er den folgenden Erlebnisbericht geschrieben.**

Obwohl die Seefahrer der iberischen Halbinsel vor rund 500 Jahren die Kakaofurcht vom weiten Mexiko auf unseren Kontinent brachten, war Spanien bis heute nicht das Land der Schokoladenedesser. «In Spanien gibt es sowieso nicht viel zu lernen und zu sehen», war die Ansicht der meisten Schweizer Konditoren.

Bei einem Besuch diverser Confiterie- und Konditoreibetriebe in Spanien durfte ich das Gegenteil feststellen. Man kann hier im «Metier» noch erlernen, was bei uns durch den steigenden Verbrauch von Halbfabrikaten zu verschwinden droht.

Mein Name ist Matthias Bachmann, meine Eltern führen in Luzern eine Konditorei. Mit 15 Jahren habe ich mich mit Freude dem süsseren Beruf zugewandt und drei Jahre später die Lehre als Konditor-Confiseur abgeschlossen. Danach arbeitete ich ein Jahr in der Bäckerfachschule Richemont in Luzern, rückte mit 19 Jahren in den Militärdienst ein und begann ein halbes Jahr später die dreijährige Lehre als Kaufmann, welche ich im Sommer 1993 erfolgreich abschloss.

## Auf nach Spanien!

Vor gut einem Jahr zog ich ohne Spanisch-Kenntnisse nach Madrid, mit dem Ziel, für je 2-3 Monate in fünf bekannten Konditoreien Spaniens zu arbeiten. Am 1. September 1993 nahm ich meine erste Arbeitsstelle in der noblen Confiterie Juncal mit ihren über 80 Pralinésorten an. Von November bis Weihnachten durfte ich dann in der Konditorei Mallorca eine völlig andere Struktur kennenlernen. Diese beschäftigt 500 Personen und lässt keine Wünsche offen. Im Norden Madrids finden in einer kleinen, romantischen Burganlage wöchentlich Festessen oder Hochzeiten statt, wo das Catering des Mallorca-Teams für 300 bis 1500 Personen einen erstklassigen Service leistet.

Ende Jahr zügelte ich in die Olympiastadt Barcelona, zuerst in die Konditorei Escribà. In der Osterzeit produzierte ich mit Joan und Señor Escribà Hunderte von verschiedenen Ostereisbaustecken, am

Abend bemalten wir jeweils über 1400 ausgeblasene Eier. Señor Escribà ist in Fachkreisen vor allem durch sein Confiteriebuch «Feliz Pasqua» weltbekannt, welches heute noch zu den besten zählt.

Danach wechselte ich bis in den Sommer in die klassische Konditorei Baixas, wo Exaktheit gross geschrieben ist. Den Abschluss bildete ein Betrieb, von dem mir alle sagten, er sei der beste in Spanien: Die in Elda (Alicante) gelegene, von Señor Torreblanca geführte Konditorei Totel. So zog ich für die letzten zwei Monate ab in den Süden, bevor ich im Oktober in die Schweiz zurückkehrte.

## Ein lehrreiches Jahr

Die spanische Konditorei hat mir sehr imponiert. So wird zum Beispiel in vielen Betrieben die Couverture noch im Hause hergestellt. Es wird gewalzt, gemischt und conchiert. Ich wüsste nicht, wie man besseres Verständnis für die Couverture erlangen könnte, als wenn man sie selber herstellt. Die Vanillecreme 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.

Bei der Confiterie Juncal war gerade Quittenzzeit. Übers Wochenende werden die Quitten beim Betriebsinhaber in der Finka gepflückt und in der Woche darauf verarbeitet. Quitten sind eine Spezialität, die man früher auch in der Schweizer Konditorei finden konnte, die dann aber nicht zuletzt wegen der steigenden Personalkosten zu teuer wurden.

Am meisten überraschte mich die Konditorei Totel in Elda (Alicante). Für mich ist sie eine der führenden Konditoreien in Europa. Als wir eines Tages bei der Tiramisù-Produktion den Mascarpone nicht mehr bekamen, handelte Señor Torreblanca sofort und machte den Käse selber. Das Resultat: Dieser war besser als der gekaufte. Die Pralinés im Laden sowie das



Matthias Bachmann mit seinem spanischen Lehrmeister Señor Torreblanco. «Sein Käse war besser als der gekaufte!»

Tortensortiment sind absolut der Zeit angepasst: leicht, natürlich und im Aroma nicht zu süß. Pralinésorten mit Gianduja und schweren Mandeln- und Haselnusscremen werden nur noch in drei bis vier Sorten produziert. Die übrigen Aromen der 50 Pralinésorten werden natürlich durch Infusionen gewonnen, wie zum Beispiel Safran, Kaffee kombiniert mit grünem Anis, Minzenblätter oder Blumenzitroneentee, Muskat, caramelisierter Zucker mit Orangensaft usw.

In diesem Jahr lernte ich Produkte aus Rohmaterialien herzustellen, wie es unsere Väter noch kannten. Halbfabrikate waren in allen fünf Betrieben «out». Überall wurde ich mit Freude aufgenommen und sofort im Team integriert. An dieser Stelle möchte ich mich bei allen Beteiligten herzlich bedanken.

## Neue Kultur und Sprache

Obwohl ich viel arbeitete – oft bis spät in die Nacht –, durfte ich in Spanien ein phantastisches Jahr verbringen. Ich lernte eine Kultur und Sprache 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 ein wenig in anderen Kreisen zu bewegen. Ich möchte junge Berufsleute motivieren, den Mut zu fassen, sich zu öffnen und einmal für längere Zeit in einer anderen Umgebung oder einem anderen Land zu arbeiten. Nie war es einfacher für uns als heute, die Welt kennenzulernen. Ich bin sicher alle werden mit positiven

Überraschungen konfrontiert. Packt die Möglichkeit an!

## Zukunftspläne

Meinen Berufsweg werde ich mit einem halben Jahr Japan und einem Jahr Frankreich fortsetzen. Danach werde ich mich in verschiedenen Orten in und ausserhalb Europas für ca. je drei 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 Fremdsprachen und internationale Berufserfahrung helfen bei späterer Leitungsfunktion und setzen privat wie beruflich neue Massstäbe. Diese Wanderjahre bringen neue Horizonte. Das letzte Wort spricht der Wille, denn die Möglichkeit haben die meisten jungen Menschen. Nicht wer nie fällt, ist im Alltag ein Held, sondern wer mutig dem Misserfolg trotzt.

Die Welt ist offen und mit wenig Optimismus hat heute jeder junge Fachmann unserer Berufssparte die Möglichkeit, sich fast überall niederzulassen. Wenn nicht in einer Konditorei, so sicherlich als Patisserie in einem Hotel. Je mehr er reist, desto gefragter wird seine Person. Seine Persönlichkeit wird gestärkt und sein Verständnis grösser.