

# DER Bäckermmeister

Das aktuelle Fachorgan für den handwerklichen Unternehmer im Backgewerbe

Einzelpreis DM 5,55

München, 28. Oktober 1994

Jahrgang 49 / Nr. 43

## Spanien von seiner süßen Seite

Ein junger Konditor aus der Schweiz lernte ein Jahr in Madrid und Barcelona

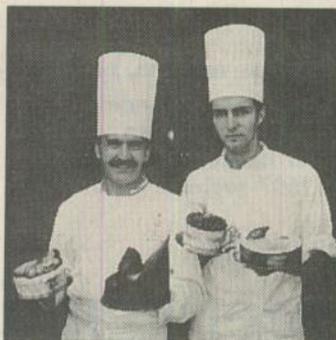
Zwar waren es die Seefahrer der Iberischen Halbinsel, die vor rund 500 Jahren die Kakaofrucht von Mexiko auf unseren Kontinent brachten, doch gilt Spanien nicht gerade als das Land der Schokoladenesser. Für viele Konditoren und Confiseure kommt deshalb ein Lehraufenthalt dort nicht in Frage: »Dort gibt's für uns nicht viel zu lernen und zu sehen«, lautet die einhellige Meinung. Matthias Bachmann aus Luzern jedoch ist anderer Ansicht.

Bei einem Besuch diverser Confiserie- und Konditoreibetriebe in Spanien stellte er fest, daß man dort im Moment noch erlernen kann, »was bei uns durch den steigenden Verbrauch von Halbfabrikaten zu verschwinden droht«. Die Konsequenz für den jungen Konditor/Confiseur, der zuvor schon ein Jahr an der Richemont-Fachschule gearbeitet und eine Lehre als Kaufmann abgeschlossen hatte: Vor einem Jahr machte er sich nach Spanien auf, um dort in fünf bekannten Konditoreien neue Eindrücke zu sammeln und seine Kenntnisse in der »süßen Kunst« zu vertiefen. Erste Station war im September 1993 die noble Confiserie Juncal in der Calle Recoletos, einer schmalen Nebenstraße in Madrid. Berühmt ist das Haus für seine über 80 Pralinenarten. In der Konditorei »Mallorca« lernte Matthias Bachmann dann eine völlig andere Struktur kennen: Hier arbeiten 500 Personen, die dafür sorgen, daß den verwöhnten Kunden jeder kulinarische Wunsch erfüllt wird. Im Norden Madrids in einer kleinen, romantischen Borganlage finden wöchentlich Festessen oder Hochzeiten statt, wo das Catering des Mallor-

ca-Teams für 300 bis 1500 Gäste einen erstklassigen Service bietet.

### »Feliz Pasqua« in Barcelona

Zum Jahreswechsel packte Matthias seine Koffer erneut und zog weiter in die Olym-



Matthias Bachmann aus Luzern (rechts) mit seinem letzten Chef in Spanien, Señor Torreblanca von der bekannten Konditorei Totel in Elda bei Alicante. Sie präsentieren (von links) eine Birnentorte mit Karamel, eine Royaltorte »Schokoladenmousse«, ein Törtchen mit Himbeermousse und einen Kokosboden mit Zitronenrahm und Bananenpüree.

piastadt Barcelona, zunächst in die Konditorei Escriba. Dort produzierte er in der Osterzeit unter der Leitung von Señor Escriba, Hunderte von verschiedenen Schaustücken. Señor Escriba ist in Fachkreisen durch sein Confiseriebuch »Feliz Pasqua« weltbekannt geworden. Danach wechselte Matthias Bachmann in die klassische Konditorei Baixas, wo exaktes Arbeiten groß geschrieben wird. Letzte Etappe war im Sommer die in Elda bei Alicante gelegene Konditorei Totel, von vielen als Nummer eins in Spanien gerühmt.

Matthias Bachmanns Fazit nach einjährigem Spanien-Aufenthalt: »Die spanische Konditorei imponiert mir sehr. Außerdem spreche ich jetzt eine Sprache mehr, und das Land, in dem ich überall große Gastfreundschaft erfahren durfte, ist mir ans Herz gewachsen.«

In fachlicher Hinsicht hat der junge Konditor viel Neues gelernt und auch bisher nicht gewohnte Produktionsverfahren kennengelernt. In drei der fünf Betriebe, die er besuchte, wird die Kuvertü-

re noch im Hause hergestellt. Es wird gewalzt, gemischt und conchiert. Die Vanillecreme wird überall noch mit Eiern abgekocht und die Konfitüre selbst zubereitet. Gleiches gilt für die Zitronencreme, die aus frischen Zitronen gemacht wird. Matthias Bachmann: »Man bekommt einen besseren Einblick in die Zusammenhänge, wenn man Gebäckbestandteile, die man bei uns oft nur als Halbfabrikate bekommt, einmal von Grund auf selbst herstellt.«

So war zum Beispiel während seines Aufenthalts bei der Confiterie Juncal gerade Quittenzeit. Übers Wochenende wurden die Quitten in der Finca des Betriebsinhabers gepflückt und in der Woche darauf verarbeitet. Früher waren Quitten auch fester Bestandteil der Schweizer Konditorei, doch heute werden sie aufgrund ihrer arbeitsintensiven Handhabung kaum noch verwendet.

### »Die Welt und andere Arbeitsweisen kennenlernen«

Am meisten überraschte Matthias Bachmann jedoch die Konditorei Total: »Als wir eines Tages bei der Tiramisu-Produktion den Mascarpone nicht bekamen, handelte der Inhaber, Señor Torrelanca, sofort und machte den Käse selber. Das Resultat: Der Käse schmeckte besser als der gekaufte.« Señor Torrelanca ist übriges Direktor und Kursleiter der modern eingerichteten »Escuela Europea de Pasteleria y Gastronomía«, wo Lehrgänge aller Richtungen angeboten werden, von Traiteur über Dessert- bis hin zu Zuckerziehkursen. Seine Pralinen im Laden sowie das Tortensortiment sind absolut dem Geschmack der Zeit angepaßt: leicht, natürlich im Aroma und nicht zu süß.

»Obwohl ich viel arbeitete und oft bis spät in die Nacht,



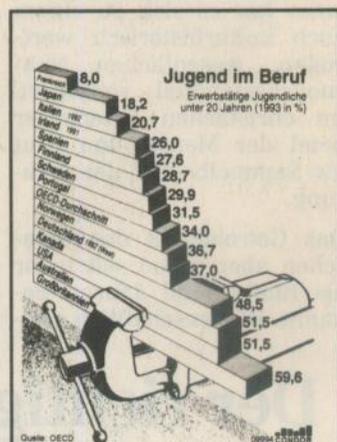
Exaktes Arbeiten wird bei der klassischen Konditorei Baixas in Barcelona groß geschrieben. Die Ergebnisse können sich sehen lassen. Fotos (2): privat

durfte ich in Spanien ein phantastisches Jahr verbringen«, faßt Matthias Bachmann seine positiven Eindrücke zusammen.

Er könne jungen Leuten speziell aus dem Bäcker- und Konditorenberuf nur raten, einmal für längere Zeit in einer anderen Umgebung ihr Handwerk auszuüben. »Nie war es einfacher für uns als heute, die Welt kennenzulernen, und ich bin sicher, ihr werdet ebenso erfreuliche Überraschungen erleben wie ich!«

Er selbst will seinen Berufsweg mit einem halben Jahr Japan und einem Jahr Frankreich fortsetzen. Danach sollen jeweils dreimonatige Aufenthalte in renommierten Betrieben europaweit, aber eventuell auch auf anderen Kontinenten folgen. 1997 beginnt Matthias Bachmann dann eine Ausbildung an der Hotelfachschule in Luzern. »Ich weiß natürlich, daß ich fast bis zum 30. Lebensjahr keinen nennenswerten Lohn erhalten werde und mich überall anpassen muß.

Diesen Preis zahle ich aber gern, denn Fremdsprachenkenntnisse und internationale Berufserfahrung werden sich in späteren Leitungsfunktionen sicher als nützlich erweisen.«



(co) - Die junge Generation macht sich auf den Arbeitsmärkten der OECD rar. So lag die Erwerbsquote der unter 20jährigen 1993 OECDweit mit nur 34% volle zehn Prozentpunkte unter dem Niveau von 1983. Die Unterschiede von Land zu Land sind beträchtlich und schwanken zwischen 8% Präsenz in Frankreich bis zu 60% in Großbritannien. Deutschland liegt mit 37% etwa im Mittel. Grund für die geringe Erwerbsbeteiligung der Jugendlichen unter zwanzig ist die steigende Bildungs-beteiligung. Quelle: OECD