

A  
P  
R  
O  
P  
O  
S

NACHGEFRAGT

BEI MATTHIAS

BACHMANN (24),

CONFISEUR

BACHMANN AG,

LUZERN:

wöchentlich Festessen oder Hochzeiten statt, für die das Catering des Mallorca-Teams für 300 bis 1500 Personen einen erstklassigen Service leistet. Ende des Jahres packte ich dann meine Koffer und zog in die Olympiastadt Barcelona, zunächst in die Konditorei Escribà. Zusammen mit Joan und Señor Escribà produzierte ich in der Osterzeit Hunderte von verschiedenen Schaustücken. Abends wurden dann bis zum Fest über 1400 ausgeblasene Eier bemalt. Señor Escribà ist in Fachkreisen vor allem durch sein Buch „Feliz Pasqua“ weltbekannt; das erste Confitierbuch dieser Art und bis heute führend. Bis zum Sommer war ich anschließend in der klassischen Konditorei Baixas, wo Exaktheit groß geschrieben wird. Krönender Abschluß dann der Betrieb, von dem mir alle sagten, er sei der beste in Spanien: die Konditorei Totel in Elda bei Alicante, geführt von Señor Torrelblanca.

**BACK JOURNAL:** Was war in diesen Betrieben nun anders als bei Ihnen zu Hause?

**BACHMANN:** In drei der fünf Betriebe, die ich besuchte, wird beispielsweise die Couvertüre noch selbst hergestellt. Es wird gewalzt, gemischt und nicht zu-

letzt conchiert. Vanillecrème wird überall noch mit Eiern abgekocht und Konfitüre selbstverständlich auch im Hause hergestellt. Zitronencreme wird aus frischen Zitronen gemacht, eine Überzugsmasse abgekocht und der Fondant ist auch Eigenfabrikat. Außerdem gehören Nougatlack, Pralinenmassen und Nougatförmchen zur Produktion.

**BACK JOURNAL:** Sie lernten, alle Produkte nur aus den Rohmaterialien herzustellen wie es früher Tradition war? Gab es wirklich keine Convenience-Artikel?

**BACHMANN:** Nein, Halbfabrikate waren in allen Betrieben „out“. Beispielsweise bei Juncal. Es war gerade Quittenzzeit. Am Wochenende wurden die Früchte gepflückt, in der Woche darauf verarbeitet. Quitten gab es früher auch in der Schweizer Konditorei als Spezialität, dann wurde es zu arbeitsintensiv und damit zu teuer, nicht zuletzt aufgrund der steigenden Lohnkosten.

**BACK JOURNAL:** Was hat besonderen Eindruck auf Sie gemacht?

**BACHMANN:** Als wir eines Tages in der Konditorei Totel, meiner Meinung nach übrigens eine

der führenden Europas, bei der Tiramisu-Produktion den Mascarpone nicht mehr bekamen, handelte Señor Torrelblanca sofort und machte den Käse selber. Das Resultat war besser als der gekaufte. Torrelblanca hatte im übrigen 1990 die Europameisterschaft der Konditoren mit einer doppelten so hohen Punktzahl wie der Zweitplatzierte gewonnen. Er ist zudem Direktor und Kursleiter der modernen „Escuela Europea de Pasteleria y Gastronomía“, wo Kurse aller Richtungen angeboten werden: von Traiteur- über Dessert- bis hin zu Zuckerziehkursen. Seine Pralinen und auch sein Tortensortiment sind ganz zeitgemäß: leicht, natürlich und im Aroma nicht zu süß. Pralinen mit schweren Mandel- oder Haselnußcremes gibt es nur noch vereinzelt. Für die übrigen Aromen der 50 Pralinenarten wird beispielsweise Kaffee mit grünem Anis kombiniert, werden Minzeblätter oder Blumenzitronentee, Muskat, caramelisierter Zucker mit Orangensaft oder Safran verwendet.

**BACK JOURNAL:** Sie würden also Spanien jedem Konditor zur Erweiterung seiner Fähigkeiten und Kenntnisse empfehlen?

**BACHMANN:** Obwohl ich viel gearbeitet habe, oft bis spät in die Nacht, durfte ich in Spanien ein phantastisches Jahr verbringen. Ich lernte eine Kultur und Sprache verstehen, die nichts mit der meinen gemein hat. Ich möchte junge Leute speziell in unserem Metier motivieren, den Mut zu fassen, sich zu öffnen und einmal in einer anderen Umgebung oder in einem anderem Land für längere Zeit zu arbeiten.

**BACK JOURNAL:** Was ist Ihrer Meinung nach die wichtigste Voraussetzung für einen Auslandsaufenthalt?

**BACHMANN:** Im Grunde nur der Wille und eine gewisse Portion Mut. Das Ziel muß ja nicht gerade Spanien sein. Ich habe Spanien vor allem der Sprache wegen gewählt. Ohne ein Wort Spanisch zu können, war es mir möglich, in der Konditorei zu beginnen. Anfangs empfehlen sich aber

**BACK JOURNAL:** Herr Bachmann, Sie waren ein Jahr in Spanien, haben sich in fünf verschiedenen Konditoreien umgesehen, mit welchen Erfahrungen sind Sie zurückgekommen?

**BACHMANN:** Als ich mich im September 1993 auf den Weg nach Spanien machte, konnte in Fachkreisen keiner so recht verstehen, was ich da lernen könnte. Mir imponiert die spanische Konditorei heute mehr als damals. Zudem spreche ich jetzt eine Sprache mehr, und das Land, in dem ich überall große Gastfreundschaft erfahren durfte, ist mir ans Herz gewachsen.

**BACK JOURNAL:** In welchen Betrieben haben Sie gearbeitet?

**BACHMANN:** Zunächst in der noblen Confiterie Juncal in Madrid. Hier werden über 80 Pralinenarten hergestellt. Von November bis Weihnachten durfte ich dann in der Konditorei Mallorca eine völlig andere Struktur kennenlernen. Die Konditorei beschäftigt heute 500 Mitarbeiter und läßt keine Wünsche offen. Im Norden Madrids, in einer kleinen, romantischen Burganlage, finden



Matthias Bachmann bei der Herstellung der ein Meter hohen Schokoladenfigur des brasilianischen Fußballstars Romario für das Schaufenster der Konditorei Escribà in Barcelona

vier bis fünf Stunden Sprachunterricht in der Woche.

**BACK JOURNAL:** War es nicht Ihr besonderer Vorteil, daß Sie finanzielle Unterstützung von zu Hause hatten?

**BACHMANN:** Das war nur notwendig, als ich schon nach etwa zwei bis drei Monaten den Betrieb wechseln wollte, weil meine Ausbildungszeit begrenzt ist, da ich an eine spätere Geschäftsübernahme in den kommenden Jahren denken darf. Anders sieht die Sache im „Normalfall“ aus. Wer sich für ein halbes oder ganzes Jahr verpflichtet, erhält eine Arbeitsbestätigung und ein Gehalt. Mit dem Geld kann man auskommen, sogar von Zeit zu Zeit kleinere Ausflüge machen.

**BACK JOURNAL:** Wie sieht Ihr weiterer Berufsweg aus?

**BACHMANN:** Ich werde jetzt zunächst ein halbes Jahr nach Ja-



Ein Paradebeispiel spanischer Konditorkunst: eine Schokoladen-Vanillerahmorte aus dem Hause Total in Alicante (Elda)

pan, anschließend ein Jahr nach Frankreich gehen. Danach will ich mich jeweils etwa drei Monate in verschiedenen Betrieben in Europa umsehen, um mein Wissen zu erweitern. 1997 möchte ich dann mit der Hotelfachschule in Luzern beginnen.

**BACK JOURNAL:** Ein klares Konzept für die Zukunft. Aber es ist auch kein ganz leichter Weg. Wo muß man zurückstecken?

**BACHMANN:** Sicher, daß ich die Welt kennenlernen darf, hat seinen Preis. So weiß ich heute,

daß ich fast bis zu meinem 30. Lebensjahr kein Geld verdiene und mich überall anpassen muß. Diesen Preis ist es jedoch mehr als wert, denn ich bin der Meinung, Fremdsprachen und internationale Berufserfahrung helfen später vor allem in gehobenen Positionen und setzen außerdem privat wie beruflich neue Maßstäbe.

**BACK JOURNAL:** Wie sehen Sie generell die Chancen in Ihrem Beruf?

**BACHMANN:** Die Welt ist offen und mit etwas Optimismus hat heute jeder junge Fachmann in unserer Branche die Möglichkeit, sich fast überall niederzulassen, wenn nicht in einer Konditorei, dann in einem Hotel als Pâtissier. Je mehr er aber reist, je gefragter wird er und je einfacher wird es. Nicht die Gewohnheit, sondern die Veränderung macht die Stärke im Beruf aus. ■