

# Nicht die Gewohnheit sondern die Veränderung...

## Als Schweizer Konditor in Spanien



Links: Señor Torreblanca  
Rechts: Matthias Bachmann  
Konditorei Totel in Elda (Alicante)  
Torten von links nach Rechts: Birnentorte mit Caramel, Royaltorte "Schokoladenmousse", Himbeermousse, Zitronenrahm mit Bananenpure und Koksboden

Es waren die Seefahrer der iberischen Halbinsel, die vor rund 500 Jahren die Kakaofrucht vom fernen Mexiko auf unseren Kontinent brachten. Trotzdem war es aber bis heute nicht das Land der Schokoladenesser. Die Ansicht der meisten Schweizer-Confisereure ist denn auch: In Spanien gibt es sowieso nicht viel zu lernen und zu sehen.

Dass dem nicht so ist, musste ich bei einem Besuch von diversen Confiserie- und Konditoreibetrieben feststellen. Im Gegenteil, hier in Spanien kann man im "Metier" noch erlernen, was bei uns durch den steigenden Verbrauch von Halbfabrikaten zu verschwinden droht. Mein Name ist Matthias Bachmann, und 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 Bäckereifachschule Riche- mont, 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.

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

Am 1. September 1993 begann ich an meiner ersten Arbeitsstelle in der "Calle Recoletos", einer schmalen Nebenstrasse Madrids, in der noblen Confiserie Juncal, mit ihren über 80 Pralinésorten.

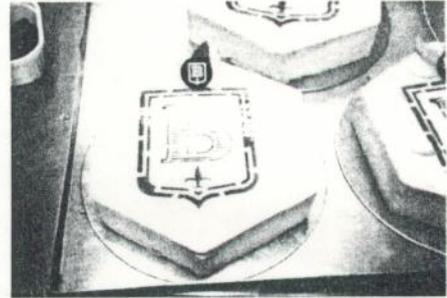
Vom November bis Weihnachten durfte ich darauf in der Konditorei Mallorca eine völlig andere Struktur kennenlernen. Die Konditorei Mallorca beschäftigt heute 500 Personen und lässt keine Wünsche offen. Im Norden Madrids in einer kleinen, romantischen Burganlage, finden wöchentlich Festessen oder Hochzeiten statt, bei welchen 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. Da produzierte ich dann in der Osterzeit mit Joan und Señor Escribà hunderte von verschiedenen Osterschmuckstücken. Am Abend bemalten wir jeweils über 1400 ausgeblasene Eier. Señor Escribà ist in Fachkreisen vor allem durch sein Confiseriebuch "Feliz Pasqua" weltbekannt. Es war das erste Confiseriebuch in dieser Art und zählt bis heute zu den Besten.

Danach wechselte ich bis im Sommer in die klassische Konditorei Baixas, wo Exaktheit gross geschrieben wurde. Zum Schluss fehlte nur noch ein Betrieb, von dem mir alle sagten, er sei der Beste in Spanien: In Elda (Alicante) die Konditorei Totel, geführt von Señor Torreblanca. So zog ich in den Süden für die letzten zwei Monate, bevor ich im Oktober in die Schweiz zurückkehrte.

Als ich mich damals 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 auf sich?

Das Resultat nach einem Jahr: Mir imponiert die spanische Konditorei sehr. Zudem spreche ich eine Sprache mehr, und ein Land in dem ich überall grosse Gastfreundschaft erfahren durfte, ist mir ans Herz gewachsen.



Mandarinen-Cointreau-Schokoladenrahmtorte  
Konditorei Baixas, Barcelona

So wird zum Beispiel in drei der fünf Betriebe, die ich besuchte, die Couverture noch im Hause hergestellt. Es wird gewalzt, gemischt und nicht zuletzt conchiert. Ich wüsste nicht wie man die Herstellung von Couverture besser erlernen und verstehen könnte, als all dies selber zu machen. Die Vanillecrème wird überall noch mit Eiern abgekocht und die Konfitüre im Hause hergestellt. Die Zitronencreme wird aus frischen Zitronen gemacht, eine Überzugsmasse abgekocht und der Fondant ist vom Hause. Nougatlack, Pralinemassen, Nougatförmchen usw. gehören ebenfalls zur eigenen Produktion.

Zum Beispiel war bei der Confiserie Juncal gerade Quittenzeit. Übers Wochenende werden die Quitten beim Betriebsinhaber in der Finca gepflückt und in der Woche darauf verarbeitet. "Quitten", eine Spezialität, die man vor allem früher in der Schweizer Konditorei finden konnte, die dann aber zu arbeitsintensiv wurde. (Zu hohe Personalkosten!)

Am meisten überraschte mich jedoch die Konditorei Totel in Elda (Alicante). Für mich ist sie eine der führenden Konditoreien in Europa. Als wir da eines Tages bei der Tiramisúproduktion den Mascarpone nicht mehr bekamen, handelte Sr. Torreblanca sofort und machte den Käse selber. Das Resultat, er war besser als der Gekaufte. Sr. Torreblanca gewann 1990 die Europameisterschaft der Konditoren mit doppelter

Punktzahl auf den Zweiten. Nebst dem Konditoreibetrieb ist er Direktor sowie Kursleiter der modern eingerichteten "Escuela Europea de Pasteleria 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 Mandeln- und Haselnusscremen werden nur noch in drei bis vier Sorten produziert. Die übrigen Aromen der fünfzig Pralinésorten werden natürlich durch Infusionen gewonnen, wie zum Beispiel Safran, Kaffee kombiniert mit grünem Anis, Minzenblätter- oder Blumenzitronentee, Muskat, caramelisierter Zucker mit Orangensaft usw.

Vor allem aber lernte ich in diesem Jahr Produkte herzustellen aus Rohmaterialien, wie es unsere Väter damals 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 möchte ich mich bei allen Beteiligten herzlich bedanken.

Obwohl ich viel arbeitete, oft bis spät in die Nacht hinein 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 sich ein wenig in anderen Kreis zu bewegen. Ich möchte junge Berufsleute speziell aus unserem "Metier" motivieren, den Mut zu fassen, sich zu öffnen. Wieso denn nicht einmal in einer anderen Umgebung oder in einem anderen Land für längere Zeit arbeiten? Nie war es einfacher für uns als heute, die Welt kennenzulernen. 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 an verschiedenen Orten in Europa und Interkontinental für ca. je drei Monate in guten Betrieben arbeiten um noch mehr Neues zu erlernen.

1997 beginne ich die Hotelfachschule in Luzern.

Dass ich die Welt kennenlerne, hat jedoch auch seinen Preis. So weiss ich, dass ich fast bis zum 30. Altersjahr keinen Lohn haben werde und ich mich überall anpassen muss. Es 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. Die Wanderjahre werden für mich unvergessen bleiben und 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 den Misserfolgen trotzt!

Die Welt ist offen und mit ein 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. Je mehr einer reist, desto gefragter wird seine Person und desto einfacher wird es. Die Persönlichkeit wird gestärkt und das Verständnis wird grösser. Nicht die Gewohnheit, sondern die Veränderung ...

## ... macht einen Berufsmann stark

### **GELEGENHEIT IN AMRISWIL**

*Modernes Tea-Room per sofort zu vermieten!*

ca. 60 Innen- und 20-30

Gartenplätze, günstiger Mietzins, ideal für erfahrenes Wirtepaar, Konditor, etc, Wirtewohnung vorhanden.

Auskunft erteilt:

**Wosag AG – Tel. 041 37 14 02**