

Das süsse Spanien: Schweizer Konditor lernte auf der iberischen Halbinsel

Es waren doch gerade die Seefahrer der iberischen Halbinsel, die vor rund 500 Jahren die Kakaofrucht vom weiten Mexiko auf unseren Kontinent brachten. Bis heute war es aber nicht das Land der Schokoladenesser. «In Spanien gibt es sowieso nicht viel zu lernen und zu sehen!» war die Ansicht der meisten Schweizer Confiseurs. Bei einem Besuch von diversen Confiseries und Konditoreibetrieben in Spanien musste Matthias Bachmann aus Luzern feststellen, dass dem nicht so ist. Im Gegenteil: Hier kann man im «Metier» noch erlernen, was bei uns durch den steigenden Verbrauch von Halbfabrikaten zu verschwinden droht. Matthias Bachmann berichtet im nachfolgenden Beitrag über seine Erfahrungen in Spanien.

Da meine Eltern in Luzern einen Konditoreibetrieb besitzen, war es naheliegend, mit 15 Jahren sich mit Freude dem süssigen Beruf zuzuwenden und drei Jahre später die Lehre als Konditor-Confiseur abzuschliessen. 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 dreijährige Lehre als Kaufmann, welche ich im Sommer 1993 erfolgreich abschloss.

Quer durch Spanien in fünf Konditoreien gearbeitet

Nach dem Abschluss zog ich ohne Spanischkenntnisse nach Madrid, mit dem Ziel, für ca. je zwei bis drei Monate in fünf bekannten Konditoreien Spaniens zu arbeiten. Am 1. September 1993 nahm ich mich meiner ersten Arbeitsstelle in der «Calle Recoletos» an, in einer schmalen Nebenstrasse Madrids, in der noblen Confiserie Juncal, mit seinen über 80 Pralinésorten.

Von November bis Weihnachten durfte ich dann in der Konditorei Mallorca eine völlig andere Struktur kennenlernen: Diese beschäftigt heute 500 Personen und lässt wirklich keine Wünsche offen. In einer kleinen, romantischen Burganlage im Norden Madrids finden wöchentlich Festessen oder Hochzeiten statt, wo



das Catering des Mallorca Teams für 300 bis 1500 Personen einen erstklassigen Service leistet.

Ende Jahr packte ich meine Koffern und zügelte in die Olympiastadt Barcelona, zuerst in die Konditorei Escribà. Da produzierte ich in der Osterzeit mit Joan und Señor Escribà Hunderte von verschiedenen Oster-schaustücken und jeweils am Abend bemalten wir bis Ostern über 1000 ausgeblasene Eier. Señor Escribà ist in Fachkreisen vor allem durch sein Confiseriesbuch «Feliz Pasqua» weltbekannt, welches das erste Confise-

riebuch in dieser Art war und bis heute ohne weiteres noch zu den besten zählt.

Danach wechselte ich in die klassische Konditorei Baixas, wo Exaktheit gross geschrieben wird. Hier blieb ich bis zum Sommer.

Zum Schluss fehlte nur noch ein Betrieb, von dem mir alle sagten, er sei der beste in Spanien. Gelegen in Elda (Alicante), wird die Konditorei Totel von Señor Torreblanca geführt. So zog ich ab in den Süden, wo ich die letzten zwei Monate verbrachte, bevor ich im Oktober in die Schweiz zurückkehrte.

Erfahrungen in einem fremden Land helfen weiter

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 in sich? Inzwischen ist ein Jahr vergangen, mit dem Resultat, dass mir die spanische Konditorei sehr imponiert.

Zudem spreche ich eine Sprache mehr, und ein Land, in dem ich überall grosse Gastfreundschaft erfahren durfte, ist mir ans Herz gewachsen. 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 sie selber herzustellen. Die Vanillecreme wird überall noch mit Eiern abgekocht und die Konfitüre selbst hergestellt.

Nicht die Gewohnheit, sondern die Veränderung macht einen Berufsmann stark.

Zu Besuch beim Europameister

Am meisten überraschte mich jedoch die Konditorei Totel in Elda. Für mich ist sie eine der führenden Konditoreien in Europa. Señor Torreblanca gewann 1990 die Europameisterschaft der Konditoren mit doppelter Punktzahl auf den Zweiten. Nebst

Schweizer Journalismus in Gefahr?



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 Zuckerziehungskurse. Seine Pralinés im Laden sowie das Tortensortiment sind absolut der Zeit angepasst: leicht, natürlich und nicht zu süß im Aroma.

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

Obwohl ich viel arbeitete und 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 sich ein wenig in anderen Kreisen zu bewegen. Ich möchte junge Berufs-

leute motivieren, den Mut zu fassen, sich zu öffnen. Wieso also nicht einmal in einer anderen Umgebung oder anderem Land für längere Zeit

arbeiten? Nie war es einfacher für uns als heute, die Welt kennenzulernen, und ich bin sicher, ihr werdet mit positiven Überraschungen konfrontiert. Packt die Möglichkeit an!

Diese Wanderjahre werden für mich unvergessen bleiben

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 ich bin der Meinung, Fremdsprachen und internationale Berufserfahrung helfen bei späterer Leitungsfunktion und setzen privat wie beruflich neue Massstäbe. Die Welt ist offen, und mit ein wenig Optimismus hat heute jeder junge Fachmann in unserer Berufssparte die Möglichkeit, sich fast überall niederzulassen. Wenn nicht in einer Konditorei, so sicherlich in einem Hotel als Pâtissier. Und je mehr er reist, je gefragter wird seine Person und je einfacher wird es für ihn werden. Seine Persönlichkeit wird gestärkt und sein Verständnis grösser.



Von links nach rechts: Matthias Bachmann; Romario, brasilianischer Fussballstar; Joan Escribà.