

Jeden Freitag in Ihrer LNN

Mix MARKT

Inseratenannahme: Tel. 041 - 39
Fax 041 - 39

Süsse Kurznachrichten aus dem Mittleren Osten

Auf der Reise nach Japan machten die Brüder Raphael (22) und Matthias Bachmann (24) einen einmonatigen Halt. Östlich von Saudi-Arabien besuchten sie zwei kleine Länder. Zuerst zwei Wochen in Dubai und noch zwei Wochen auf der Insel Bahrain demonstrierten die Schweizer Konditoren europäische Süssigkeiten.

In den riesigen Produktionsräumen der «Modern Bakery» verbrachten die beiden die ersten zwei Wochen. Betrieb herrscht da rund um die Uhr, denn 800 Angestellte halten die Produktion täglich 24 Stunden

im Gang. Ein wenig anders verlief das Programm in Manama, der Hauptstadt Bahraïns. Unter der Organisation von «Modern National Bakery» demonstrierten die jungen Innerschweizer für die grössten Fünfsterhotels wie Gulf Hotel, Forte Grand, Meridian, Sheraton, The Diplomat, Holiday Inn und Hilton. Jedes der Hotels verfügt intern über durchschnittlich 4-6 verschiedene Restaurants, und jedes hat die typische Atmosphäre der herkömmlich angebotenen Kost. Vorzufinden ist meistens die libanesische, japanische, italienische, chinesische, indische, mexikanische und nicht zu vergessen, die sehr gute, lokale Küche. Auch haben die vom

gleichen Hotel geführten Restaurants meistens getrennte Küchen. Die Patisserien und Desserts werden jedoch zentral hergestellt, und jedes Restaurant kann seine Wünsche äussern.

Zu einem köstlichen Essen gehört aber auch ein feines Dessert, und so gaben die zwei Brüder Ihre Ideen und ihr Know-how weiter, um das Angebot noch attraktiver zu machen. Die nette Gastfreundschaft wussten sie sehr zu schätzen. Dass eine andere Kultur auch andere Prioritäten setzt, merkten Raphael und Matthias schnell und bereicherten sich zugleich mit vielen neuen Ideen.

Inzwischen sind die Söhne des Luzerner Konditors Raymond Bachmann weitergereist nach Japan mit dem Ziel, ihr Handwerk in verschiedenen japanischen Konditoreien während eines halben Jahres zu verbessern.

