

Schweizer Süßwaren im Mittleren Osten

Die Luzerner Jung-Konditoren Matthias und Raphael Bachmann sind wieder auf »Wanderschaft«

Luzern (BM) – Das Ziel, möglichst viel Berufserfahrung im Ausland zu sammeln, haben sich die reiselustigen Brüder Raphael (22) und Matthias Bachmann (24) aus Luzern gesetzt.

Zur Zeit absolvieren sie ein sechsmonatiges Praktikum in Japan. Auf dem Weg dorthin machten die Schweizer Konditoren jeweils zwei Wochen Station in Dubai und auf der Insel Bahrain, wo sie den Kollegen »vor Ort« die Herstellung europäischer Süßigkeiten zeigten.

Dubai und Bahrain sind heute beliebte Ferienziele des Mittleren Ostens. Die Einwohnerzahl zeigt eine steile Aufwärtskurve, die Wirtschaft »boomt«, und Cafés und Konditoreien schießen wie die Pilze aus dem Boden. In den riesigen Produktionsräumen der »Modern Bakery« in Dubai verbrachten die Brüder die ersten zwei Wochen. Dort herrscht rund um die Uhr Betrieb, denn 800 Angestellte halten die Produktion 24 Stunden am Tag in Gang.

Ein wenig anders verlief das Programm in Manama, der Hauptstadt Bahraïns. Unter der Organisation der »Modern National Bakery« arbeiteten die jungen Schweizer für große Fünf-Sterne-Hotels

wie Sheraton, Holiday Inn und Hilton, um nur einige zu nennen. Diese Nobelherbergen gleichen Marmorpalästen, und kleine Läden machen die Hotelhalle zu einem Shopping-Center.

Zudem verfügt jedes Hotel über vier bis sechs verschiedene Restaurants mit der jeweils typischen Atmosphäre des Landes, dessen Küche sie vertreten.

Angeboten werden meist libanesishe, italienische, japanische, chinesische, indische, mexikanische und natürlich die sehr guten einheimischen Spezialitäten. Die Produktion der Speisen erfolgt auch innerhalb desselben Hotels meist in getrennten Küchen. Patisseriewaren und Desserts jedoch werden zentral hergestellt und können von den Hotels nach Bedarf geordert werden.

Um das Angebot an Süßspeisen noch attraktiver zu gestalten, kam den Kollegen in Manama das Know-how der Brüder Bachmann gerade recht. Die Gäste aus der Schweiz wiederum waren begeistert von der freundlichen Aufnahme und nahmen ihrerseits viele kulinarische Anregungen aus einer fremden Kultur mit nach Hause.

Inzwischen sind die Söhne



Europäische Süßigkeiten sind auch in fernen Ländern gefragt: Die Brüder Matthias (links) und Raphael Bachmann aus Luzern mit Kolleginnen aus der »Modern Bakery« in Dubai. Über das Spanien-Praktikum Matthias Bachmanns haben wir auf der »Jugendseite« bereits berichtet. Fotos (2): privat

des Luzerner Konditors Raymond Bachmann nach Japan weitergereist, mit dem Ziel, durch Mitarbeit in verschiedenen einheimischen Konditoreien ihr Handwerk noch umfassender zu erlernen. Nicht

zuletzt erhoffen sie sich im Land der aufgehenden Sonne auch neue Impulse in Sachen Betriebsorganisation. Erstes Ziel ist Hiratsuka, das an der Küste 66 km südlich von Tokio liegt. □

Wie Dichter Backwerke beschrieben haben

»Eine braune knusprige Lekkerie, die, wenn sie aus dem Ofen kommt, immer noch vor Lachen zu glucksen scheint.«

*

Oder so:

»Nach 20 Minuten Backzeit bläht sich das Backwerk bombastisch auf, nimmt Farbe an, wird braun, platzt hier auf, schwillt dort an..., wenn es sich besonders wild gebärdet, ziehen Sie es aus dem Ofen, bestreuen es leicht mit Puderzucker und schneiden es noch heiß auf...«

*

»Hättest du gern den Kuchen mit Butterschaum? Leider ist jetzt nicht die Zeit zum Butterauslassen, und um für dich einen mittelgroßen Kuchen zu backen, müßte ich mindestens 5 Pfund Butter zum Aus-

lassen kaufen. Das tue ich aber erst im September...«

*

»Wo sind sie geblieben, diese Biskuits, diese angenehmen Komplizen des Weins?...«



Erfreut Auge und Gaumen: Kiwi-Erdbeer-Mousse mit frischen Früchten im Biskuitrand.

Nach Angaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) verursachen ernährungsabhängige Krankheiten jährlich über 100 Mrd. DM Kosten. Die wichtigsten Ziele der Ernährungswissenschaft seien daher die Veränderung des Ernährungsverhaltens der Bevölkerung und die optimale Nährstoffversorgung.

(-nes)