



E 4285
49. Jahrgang
Heft 13
30. 3. 1996

SÜSSE KURZNACHRICHTEN

Auf der Reise nach Japan machten wir einen einmonatigen Halt. Erste Station war Dubai, und anschließend ging es zwei Wochen lang auf die Insel Bahrain, östlich von Saudi-Arabien gelegen. Dort demonstrierten wir die Herstellung europäischer Konditoreiwaren. In den Produktionsräumen der „Modern Bakery“ verbrachten wir die ersten zwei Wochen. Betrieb herrscht da rund um die Uhr, denn die 800 Angestellten halten die Produktion täglich 24 Stunden in Gang. Etwas anders verlief das Programm in Manama, der Hauptstadt Bahrains. Unter der Organisation von „Mo-

dern National Bakery“ besuchten wir die größten Fünf-Sterne-Hotels und zeigten den Köchen und Pâtisseries, wie die süße Kunst in Europa hergestellt wird. Die Hotels haben dort getrennte Küchen, die Desserts und Pâtisseries werden jedoch zentral gefertigt, und jedes Restaurant kann seine Wünsche äußern. Inzwischen sind wir nach Japan weitergereist mit dem Ziel, unser Handwerk in verschiedenen japanischen Konditoreien innerhalb eines halben Jahres zu verbessern.

Raphael und Matthias Bachmann
Luzern, Schweiz

Konditorei
und Café

Der Konditormeister DIE KONDITOREI