

Der Schweizer Konditor und das süsse Spanien

Elner, der auszog, um Spaniens «Schokoladen-Selte» kennenzulernen ist der Konditor-Confiseur Matthias Bachmann. Während eines Jahres jobte der Luzerner bei verschiedenen bekannten Confiserie- und Konditoreibetrieben in Spanien – um festzustellen, dass nicht nur in der Schweiz, dem Land der Schokoladenesser, das süsse Handwerk verstanden wird.

Wie man mit Zuckerguss, Pralinenfüllung, Schokoladencreme und ähnlichem umzugehen hat, weiss der 25jährige «Zuckerbäcker», dessen Eltern in Luzern selber einen Konditoreibetrieb führen, schon lange. Mit 15 Jahren entschloss er sich, sich ebenfalls mit Leib und Seele dem süssen Metier zu verschreiben, und schloss drei Jahre später seine Konditor-Confiseur-Lehre erfolgreich ab. «Danach arbeitete ich ein Jahr lang in der Bäckereifachschule Richemont, Luzern, und absolvierte nach dem Militärdienst auch noch eine dreijährige Lehre als Kaufmann, die ich im Sommer 1993 abgeschlossen habe», ergänzt Matthias Bachmann und erzählt sein Abenteuer im fernen Spanien gleich selber weiter:

«Ende Sommer 1993 zog ich ~~dann~~ ohne entsprechende Sprachkenntnisse in Spaniens Hauptstadt, um für rund zwei bis drei Monate in fünf bekannten Konditoreien Spaniens zu arbeiten. Am 1. September nahm ich meine erste Arbeitsstelle in der noblen Confiserie Juncal mit ihren über 80 Pralinésorten an. Vom November bis Weihnachten durfte ich 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 Borganlage 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 Koffer erneut 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 Osterschaustücken, und jeweils am Abend bemalten wir bis Ostern über 1400 ausgeblasene Eier. Señor Escribà ist in Fachkreisen vor allem durch sein Confiseriebuch «Feliz Pasqua» weltbekannt, welches das erste Confiseriebuch in dieser Art war und bis heute ohne weiteres noch zu den Besten zählt.

In der Folge wechselte ich bis im Sommer in die klassische Konditorei Baixas, wo Exaktheit grossgeschrieben ist. Zum Schluss fehlte nur noch ein Betrieb, von dem mir alle sagten, er sei der Beste in Spanien. Gelegen in Elda (Alicante), die Konditorei Totel, geführt von Señor Torreblanca. So zog ich ab in den Süden für die letzten zwei Monate meines Abenteuers.»

Viel Handarbeit

Als er sich damals auf den Weg nach Spanien gemacht habe, erklärt Matthias Bachmann, konnten sich auch seine Fachkolleginnen und -kollegen nicht recht vorstellen, was er denn da unten in Spanien noch neues erlernen könnte, und was es mit spanischen Konditoreien überhaupt auf sich hat. Doch Matthias Bachmann liess sich nicht beirren und sein Wagemut belohnt: «Die spanische Konditorei hat mir vor allem sehr imponiert. Zudem spreche ich eine **Sprache mehr, und ein Land, in dem ich überall grosse Gastfreundschaft erfahren durfte, ist mir ans Herz gewachsen**», gibt der

Luzerner darauf als Antwort. So werde zum Beispiel in drei der fünf Betriebe, die er besucht habe, die Couverture noch im Hause hergestellt, und werde gewalzt, gemischt und conchiert. «Ich wüsste nicht, wie man die Herstellung von Couverture besser erlernen und verstehen könnte, als sie selber herzustellen», lacht er. Auch die **Vanillecreme** werde überall noch mit Eiern abgekocht und die Konfitüre im Hause hergestellt. Die Zitronencreme werde aus frischen Zitronen gemacht, eine Überzugsmasse abgekocht und der Fondant sei ebenfalls vom Hause.

Grosse Flexibilität

Am meisten überraschte den jungen Luzerner jedoch die Konditorei **Totel in Elda** (Alicante). «Für mich ist sie eine der führenden Konditoreien in Europa», meint er und erzählt eine Episode, die ihn sehr beeindruckt hatte: «Als wir da eines Tages bei der Tiramisuproduktion den Mascarpone nicht mehr bekamen, handelte Sr. Torreblanca sofort und machte den Käse selber. Das Resultat, er war besser als der gekaufte.»

Torreblanca gewann 1990 die Europameisterschaft der Konditoren mit doppelter Punktezahl auf den Zweiten. Nebst dem Konditoreibetrieb ist er Direktor, wie Bachmann ergänzt, sowie Kursleiter der modern eingerichteten «Escuela Europea de Pasteleria y Gastronomía», wo Kurse aller Richtungen angeboten werden, von Traiteur über Dessert bis Zuckerziehkurse. Seine Pralinés im Laden sowie das Tortensortiment seien absolut der Zeit angepasst, **leicht, natürlich und im Aroma nicht zu süss.**

Produkte aus Rohmaterial

«Vor allem aber lernte ich in diesem Jahr auch 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. Obwohl ich viel arbeitete, und oft bis spät in die Nacht, durfte ich in Spanien ein phantastisches Jahr verbringen», schwärmt er.

Aus all diesen Gründen möchte Matthias Bachmann junge Berufsleute speziell aus seinem «Metier» motivieren, den Mut zu fassen, sich zu öffnen und vielleicht auch einmal in einer anderen Umgebung oder anderem Land für längere Zeit zu arbeiten.

Und wieder in die Ferne

«Meinen Berufsweg werde ich mit einem halben Jahr Japan und einem Jahr Frankreich fortsetzen. Danach werde ich mich in verschiedenen Orten in Europa und Interkontinental für zirka je drei Monate absetzen, um jeweils in guten Betrieben zu arbeiten und Neues zu erlernen», schildert Matthias Bachmann. 1997 beginnt **ich** die Hotelfachschule in Luzern.

Dass er die Welt kennenlernen darf, hat jedoch auch seinen Preis, weiss der Luzerner. So wird er fast bis zum 30. Altersjahr keinen Lohn haben. «Dieser Nachteil ist es mir jedoch mehr als wert, denn ich bin der Meinung, Fremdsprachen und internationale Berufserfahrung helfen bei späterer Leitungsfunktion und setzen privat wie beruflich neue Massstäbe. Diese Wanderjahre werden für mich unvergessen bleiben und bringen neue Horizonte.»

mb/efk.