

Das süsse Spanien - Bericht eines jungen Schweizer Konditors über sein «Wanderjahr»

Der nachfolgende Bericht und die Bilder wurden uns unaufgefordert zur Publikation in der Schweizerischen Gewerbezeitung zugesandt. Erfreulich, wie sich ein junger Berufsmann die Mühe genommen hat, von seinen Erlebnissen zu berichten und damit auch andere junge Berufsleute zu motivieren, eventuell ein «Wanderjahr» zu verbringen, wenn das möglich ist. Wir danken dem Verfasser, Matthias Bachmann, für seinen interessanten Beitrag.

Tz

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 über 80 Pralinesorten. Vom November bis Weihnachten durfte ich dann 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,

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 wusste 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 im Hause hergestellt. Die Zitronencreme wird aus frischen Zitronen gemacht, eine Überzugsmasse wird abgekocht und der Fondant ist vom Hause. Nougatlack, Pralinemassen, Nougatformen usw. gehören auch zur Produktion.

So war zum Beispiel bei der Confiserie Juncal gerade Quittenzzeit. Übers Wochenende werden die Quitten beim Betriebsinhaber in der Finka gepflückt und in der Woche darauf verarbeitet. «Quitten», eine Spezialität, die man vor allem früher in der Schweizer Konditorei finden konnte, dann aber zu arbeitsintensiv wurde, nicht zuletzt durch die steigenden Personalkosten.

Am meisten überraschte mich jedoch die Konditorei Totel in Elda (Alicante). Für mich ist sie eine der führenden Konditoreien in Europa. Als wir da eines Tages bei der Tiramisu-Produktion den Mascarpone nicht mehr bekamen, handelte Señor Torreblanca sofort und machte den Käse selber. Das Resultat, er war besser als der gekaufte. Señor Torreblanca gewann 1990 die Europameisterschaft der Konditoren mit doppelter Punktzahl auf den Zweiten. Neben 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 zu Zuckerziehkursen. Seine Pralinen im Laden sowie das Tortensortiment ist absolut der Zeit angepasst, leicht, natürlich und im Aroma nicht zu süß. Pralinesorten mit Gianduja und schweren Mandel- und Haselnusscremen werden nur noch in drei bis vier Sorten produziert. Die übrigen Aromen der fünfzig Pralinesorten werden natürlich durch Infusionen gewonnen, wie zum Beispiel Safran, Kaffee kombiniert mit grünem Anis, Minzenblätter oder Blumenzitrone, Muskat, caramelisierter Zucker mit Orangensaft usw.

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



Ein Produkt aus der Konditorei Escribà in Barcelona: Piratenschiffe aus sogenannter Couverture, einer qualitativ besseren Schokolade.



Ein Blick in die Tortenvitrine der Konditorei Totel in Elda (Alicante).

besuchte, «out». Jeder der Betriebe war anders und speziell auf seine Art. Überall wurde ich mit Freude aufgenommen und sofort im Team integriert. An dieser Stelle möchte ich mich bei allen Beteiligten herzlich bedanken.

Wanderjahre bleiben unvergessen

Obwohl ich viel arbeitete, oft bis spät in die Nacht, durfte ich in Spanien ein phantastisches Jahr verbringen. Ich lernte eine Kultur und Sprache zu 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 Berufsleute motivieren, den Mut zu fassen, sich zu öffnen – und wieso nicht einmal in einer anderen Umgebung oder in einem anderen 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!

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. 1997 beginne ich die Hotelfachschule in Luzern. 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. Diese Wanderjahre werden für mich unvergessen bleiben und bringen neue Horizonte. Das letzte Wort spricht der Wille, denn die Möglichkeit haben die meisten jungen Menschen. Nicht wer nie fällt, ist im Alltag ein Held, sondern wer mutig den Misserfolgen trotzt.

Die Welt ist offen und mit wenig Optimismus hat heute jeder junge Fachmann die Möglichkeit, fast überall sich niederzulassen, und je mehr er reist, je gefragter wird seine Person und je einfacher wird es. Seine Persönlichkeit wird gestärkt und sein Verständnis wird grösser. Nicht die Gewohnheit, sondern die Veränderung macht einen Berufsmann stark.

Matthias Bachmann



In der Konditorei Totel in Elda (Alicante): Señor Torreblanca (links) und Matthias Bachmann, der Verfasser dieses Beitrages.



Links: Matthias Bachmann, Mitte: der brasilianische Fussballprofi Romario, Spieler beim FC Barcelona, welcher in der Konditorei Escribà als meterhohe Schokoladefigur hergestellt wurde und deshalb dem Betrieb einen Besuch abstattete. Rechts: Joan Escribà.

Es waren die Seefahrer der Iberischen Halbinsel, die vor rund 500 Jahren die Kakaofrucht vom weiten Mexiko auf unseren Kontinent brachten. Es war aber bis heute nicht das Land der Schokoladenesser. In Spanien gibt es sowieso nicht viel zu lernen und zu sehen, so war die Ansicht der meisten Schweizer Confisseries.

Bei einem Besuch von diversen Confiserie- und Konditoreibetrieben in Spanien im Januar 1993 musste ich feststellen, dass dem nicht so ist. Im Gegenteil, hier kann man im «Metier» im Moment noch erlernen, was bei uns durch den steigenden Verbrauch von Halbfabrikaten zu verschwinden droht.

Mein Name ist Matthias Bachmann, und meine Eltern haben in Luzern einen Konditoreibetrieb. Mit 15 Jahren habe ich mich mit Freude dem süssigen Beruf zugewandt und drei Jahre später die Lehre als Konditor-Confiscier abgeschlossen. 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.

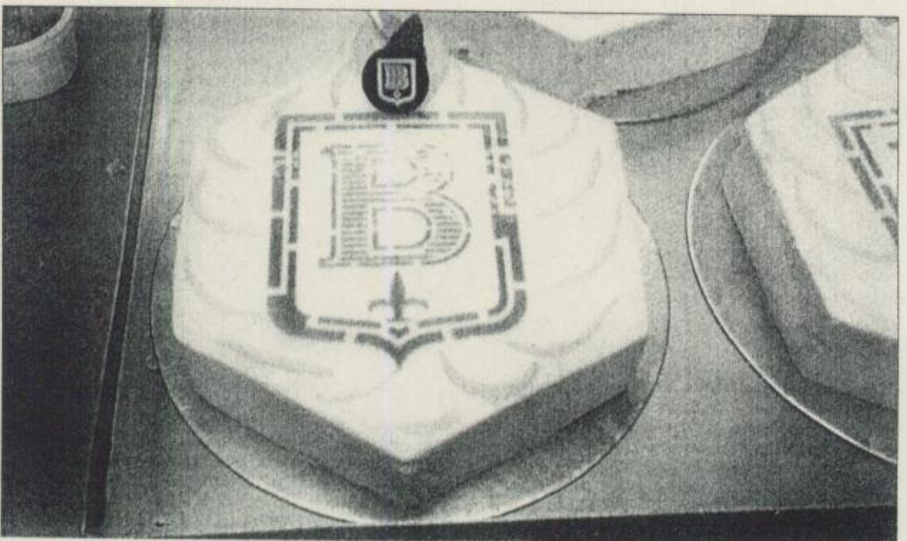
romantischen Burganlage finden wöchentlich Festessen oder Hochzeiten statt, wo das Catering der Mallorca-Teams für 300 bis 1500 Personen einen erstklassigen Service leistet. Ende Jahr packte ich meine Koffer und zügelte in die Olympiastadt Barcelona, zuerst in die Konditorei Escribà. Da produzierte ich in der Osterzeit mit Joan und Señor Escribà Hunderte von verschiedenen Oster-schautstücken und jeweils am Abend bemalten wir bis Ostern über 1400 ausgeblasene Eier. Señor Escribà ist in Fachkreisen vor allem durch sein Confiseriebuch «Feliz Pascua» weltbekannt, welches das erste Confiseriebuch in dieser Art war und bis heute ohne weiteres noch zu den besten zählt. Danach wechselte ich bis in den Sommer in die klassische Konditorei Baixas, wo Exaktheit grossgeschrieben ist. Zum Schluss fehlte mir noch ein Betrieb, von dem mir alle sagten, er sei der beste in Spanien. Gelegentlich in Elda (Alicante), die Konditorei Totel, geführt von Señor Torreblanca. So zog ich ab in den Süden für die letzten zwei Monate, bevor ich im Oktober in die Schweiz zurückkehrte.

Aus der Arbeitsweise spanischer Konditoreien

Als ich mich damals auf den Weg nach Spanien machte, konnte in Fachkreisen nicht recht verstanden werden, weshalb da oben ein Flüchtling war.

Meine Aufenthalte

Darauf, vor gut einem Jahr, zog ich dann ohne Spanisch-Kenntnisse in die Hauptstadt Spaniens, mit dem Ziel, für zirka je zwei bis drei Monate in



Mandarin-Confiscier-Schokoladen-Baklava: ein Produkt der Konditorei Escribà in Barcelona.