

Durchbruch der europäischen Konditorei im Fernen Osten:

Süßes Japan erwacht

Die Brüder Raphael (23) und Matthias (25) Bachmann arbeiteten als Schweizer Konditoren ein halbes Jahr in «japanischen Konditoreien» und berichten über ihre Erlebnisse, Erfahrungen und Eindrücke, dokumentiert mit ihren Fotos.

Konditor sein ist einfach fantastisch, verlangt nach Kreativität und die Suche nach Geschmacksrichtungen. Wie vielfältig, aber auch fein unser Beruf sein kann, bekamen wir einmal mehr in Japan zu spüren. Der Versuch des Ausschöpfens von Möglichkeiten brachte uns auf viele neue Ideen. Nebst den beruflichen Absichten genossen wir es im Land der aufgehenden Sonne vor allem, wenn wir auf den Strohmatten am Boden schliefen, aus einer winzigen Schale einen Schluck Reiswein tranken, die seltsamen Gerichte aus Fleisch und Gemüse versuchten und die Vollkommenheit und Regelstrenge des traditionellen Lebens der Japaner miterlebten.



Raphael Bachmann (rechts) bei der Baumkuchenproduktion (Bachmann, Hiratsuka)

In Japan unterscheidet man zwischen den europäischen Konditoreien und den traditionellen einheimischen. Japanische Spezialitäten haben nicht viel gemeinsam mit den unsrigen; sie sind oft schwer und bestehen vielfach aus Bohnenpaste. Vor allem bei der älteren Generation oder auf



Japanische Geburtstagstorte mit frischen Erdbeeren, gesüßtem Rahm und leichtem Biscuit (Poire, Osaka)

dem Land sind sie noch sehr beliebt. Den grossen Aufschwung in den letzten Jahrzehnten hatten jedoch die europäischen Süßigkeiten und darauf galt auch unsere Konzentration.

Wieso kam die europäische Konditorei nach Japan?

Durch die vielen amerikanischen Soldaten in Japan nach dem 2. Weltkrieg war die Nachfrage nach Brot und Gebäck gross, bald wurden die ersten Brotfabriken eröffnet. Torten und Patisserie nach europäischem Muster folgten. Wer begann, Brioche, Pâte à choux und Schwarzwäldertorten herzustellen, brauchte natürlich auch einen europäischen Namen für seinen Laden. Nur so galt er als glaubwürdig und



Kaffeecaramelpatisserie mit Nougatdeckel (Füssen, Tokyo)



Farbenfrohe «Exotic-Pâtisserie» (Pièce Montée, Tokyo)

original europäisch. So verwundert es nicht, dass unzählige bekannte europäische Konditoreinamen heute auch in Japan existent sind. Vielfach laufen die Geschäfte unter einem Franchisevertrag, sind eine blosse Kopie oder immer öfter sogar eine Art Filiale des europäischen Hauptge-



Pinzettenarbeit bei der Cassis-Apfelmousse-Pâtisserie (Pièce Montée, Tokyo)

schäftes. Ob Fauchon, Dalloyau, Peltier usw. – wo vor einem halben Jahrhundert noch nichts vorhanden war, ist heute in Japan alles existent, was bekannte Konditoreien betrifft.

Vom Februar bis August dieses Jahres waren wir auf der Erdbebeninsel mit dem Ziel, den europäischen Spezialitäten auf die Spur zu kommen. Hauptsächlich waren wir in der Produktion dieser drei Konditoreien tätig:

- Konditorei Bachmann in Hiratsuka
- Konditorei Füssen in Tokyo
- Konditorei Poire in Osaka

Die Konditorei Bachmann in Hiratsuka sieht vom Outfit aus wie unser elterliches Geschäft in Luzern. Hiratsuka ist eine Zugstunde südlich von Tokyo am Fusse des Mt. Fuji gelegen. In Stosszeiten verkehrt



Johannisbeerschaum-Pâtisserie (Bachmann, Hiratsuka)

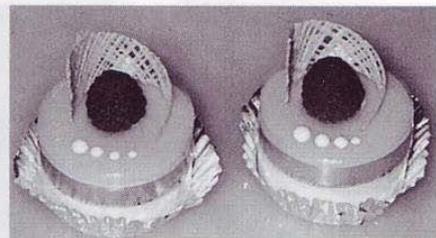
alle 8 Minuten ein Zug von Tokyo nach Hiratsuka. Im April zogen wir in die Zwölfmillionen-Stadt Tokyo, wo wir in der Produktion der Konditorei Füssen arbeiteten. Im Mai und Juni waren wir in der Konditorei Poire in Osaka tätig.

Danach starteten wir eine süsse Entdeckungsreise und kämten von Osaka über Kobe, Himeji, Okayama, Hiroshima, Fukuoka bis nach der Vulkanstadt Kagoshima das Gebiet förmlich nach Konditoreien ab. Von da aus ging es zurück über



Raphael Bachmann auf dem Weg in die Produktionsräume eines Grossbetriebes. Die Luftdusche ist aus hygienischen Gründen obligatorisch für alle.

Nagoya und Hamamatsu nach Tokyo. Total besuchten wir 46 Konditoreien. Die letzten Tage in Japan verbrachten wir in Tokyo im Imperial Hotel, wo wir aus Eis

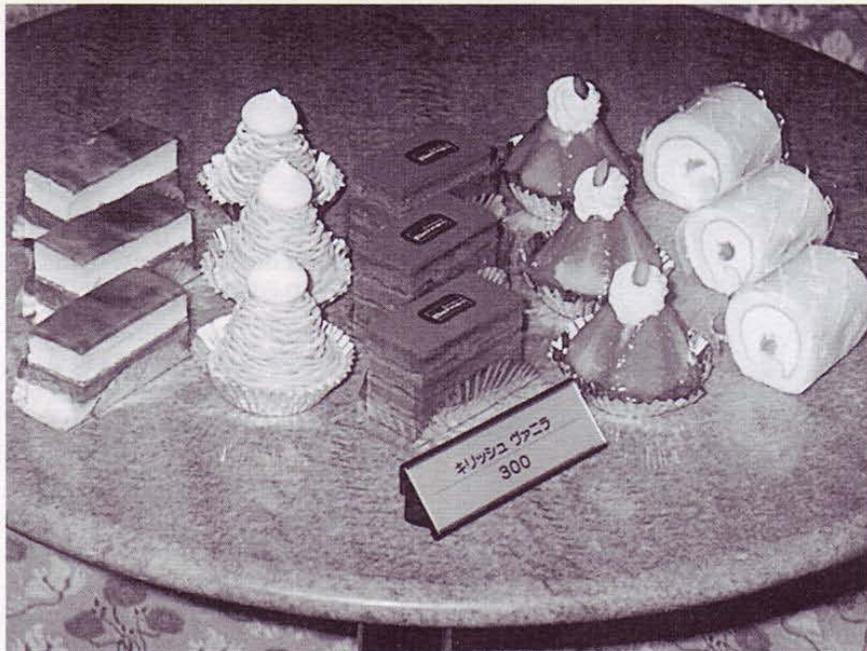


Zitronen-Weissweissmousse-Pâtisserie (Poire, Osaka)

Figuren meisselten und in der Ginza in der Konditorei Pièce Montée. Dies gab uns den schönsten und traumhaftesten Abschluss.

Nach der Backstube hinter den Computer

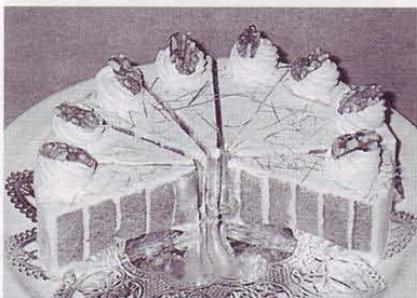
Tagsüber arbeiteten wir mit den Konditoren und am Abend nach der Arbeit hiess es, alles, was man neu dazu gelernt hatte, in den Computer einzuschreiben. Kleinste Details wurden notiert. Dies dauerte manchmal bis spät in die Nacht hinein, bevor es am anderen Morgen um sechs Uhr von neuem losging. Eine sehr intensive wie interessante Zeit prägte uns. Natürlich wurden wir hie und da von kleineren Erdbeben nicht verschont.



Kleine Auswahl des Pâtisseriesortimentes der Konditorei Bachmann, Hiratsuka

Japaner arbeiten systematisch, das heisst, Arbeitsabläufe werden immer gleich angegangen. Improvisieren ist nicht ihre Stärke – fällt ein System zusammen, sind sie schnell am Anschlag. Sie arbeiten wie Maschinen, sehr exakt, immer gleich und hinterfragen nichts. Ihre Kreativität, vor allem bei Torten und Pâtisseries, haben sie aus Europa importiert, aber einiges dazugelernt und etwas daraus gemacht. So kam es, dass wir Schweizer Spezialitäten versuchten, die uns in Japan tatsächlich besser schmeckten als in unserem Vaterland.

In allen Konditoreien wurde auf die korrekte Bekleidung grossen Wert gelegt. Hüte waren obligatorisch und mussten bis in die Stirnmitte führen. T-Shirts am Arbeitsplatz waren nicht erlaubt und die weissen Arbeitsblusen waren alle mit dem farbigen Firmenlogo bedruckt. Die lange weisse Stoffschürze wurde jedesmal sehr sorgfältig mit einem speziellen Knopf um die Hüfte geschnürt. Das verschiedenfarbige Tuch um den Hals zeigte den Rang in



**Kaffeenussbaumtorte
(Bachmann, Hiratsuka)**

der Backstube, welcher oft mit den Arbeitsjahren im Geschäft zu tun hatte. Die Arbeitshygiene ist mit der unsrigen zu vergleichen. Generell wurde grossen Wert darauf gelegt, wobei es von Betrieb zu Betrieb Schwankungen gab. Luftschleusen und Überdruckanlagen, die die Luft reinigten, waren vor allem in grösseren Betrieben anzutreffen. Eine Schüssel oder ein Dressiersack wurde vor Gebrauch mit



Tortenproduktion in der Konditorei Bachmann, Hiratsuka. Rechts Matthias Bachmann, links 3 japanische Konditoren. Man beachte: Der Mitarbeiter links aussen hatte eine Erkältung und trägt darum eine Schutzmaske.

Alkohol ausgesprüht, also desinfiziert, das Messer vor jedem Schnitt im kochenden Wasser gereinigt.

Viele Arbeitsabläufe sind genau gleich wie in Europa, also perfekt kopiert. Wir denken sogar, dass wir nützliche Abläufe erkannten, die in Europa teilweise durch



Baumkuchentorte, gefüllt mit einer leichten Vanillebavaroise (Bachmann, Hiratsuka)

den wachsenden Zeitdruck und die Rationalisierungen über die Jahre hinweg verloren gingen. Gemeint sind unter anderem auch Hilfsmittel, mit denen unsere Grossväter und Väter früher noch arbeiteten. Zum Beispiel: Um ein Mousse genau gleich hoch in die Becher abzufüllen, fanden wir eine dünne Holzlatte mit eingeschlagenen Nägeln vor. Die Nägel waren in einer Reihe in gleichen Abständen eingeschlagen. Die Holzlatte wurde auf die in einer Reihe stehenden Becher gelegt. Das Mousse konnte jetzt pro Becher bis zum

Nagelspitz abgefüllt werden. somit war es einfach, alle gleich hoch abzufüllen. Was aber noch viel besser war, dass heute, morgen und auch noch in einem halben Jahr gleich abgefüllt wird. Dies ist nur ein Beispiel vieler Details, die für uns sehr interessant waren. Dazu kommt natürlich, dass die japanischen Konditoren auch von ihrer Seite viele Verbesserungen entwickelten, die für uns schon heute vorbildlich sein können. Der Zeitpunkt ist erreicht, wo wir respektieren müssen, dass andere nicht geschlafen haben.

Aufgefallen ist uns auch, dass der Chef in der Produktion voll repektiert wird und es kein «wenn» und «aber» gibt. Lieber lassen die Mitarbeiter etwas im Unklaren und



Apfelthémousse mit feinem Dekor, Stückpreis Fr. 9.50 (Poire, Osaka)

versuchen darüber hinwegzuschauen. Wenn einer anderer Meinung ist, behält er es auf jeden Fall für sich. Auch wird nicht schlecht über andere gesprochen. Böse Wörter oder «Ausrufen» kennen die Japaner nicht.

Das Qualitätsdenken in einigen Betrieben überraschte uns sehr und war zwischen vorbildlich bis übertrieben. Bei Pièce Montée zum Beispiel wird sogar der Sirup mit eingekauftem Mineralwasser abge-

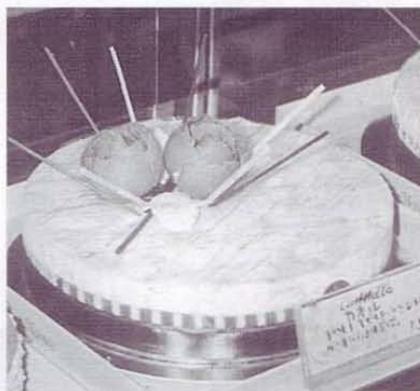


Himbeerschokoladen-Pâtisserie mit einem Haselnusshüpperring, Stückpreis Fr. 10.50 (Pièce Montée, Tokyo)



Raphael (rechts) und Matthias Bachmann (links) genießen mit Herrn Watanabe (Inhaber der Konditorei Bachmann in Hiratsuka) das köstliche Sushi (roher Fisch) mit einem guten Reiswein.

kocht, obwohl das Leitungswasser in Tokyo gut trinkbar ist. Beste Qualität und Frische liegt ihnen sehr am Herzen. Welch feinen Gaumen die Asiaten haben, merken wir einmal mehr in den Glaceabteilungen. Mit Früchten wurde sehr geschickt gearbeitet. Sorgfältig, ohne die Schale zu



Aprikosen-Schokoladencremetorte mit Giandujarose. 22 cm Durchmesser, 4 cm hoch, Preis 70 Franken! (Pièce Montée, Tokyo)

verletzen, wurde das Fruchtfleisch von Äpfeln, Mangos, Papayas und Melonen herausgenommen und die hergestellte gefrorene Glace wieder in die Originalschale eingefüllt.

Vor allem bei der Herstellung von Biskuits, Cakes und Massen konnten wir sehr viel lernen. Erstaunlich, wieviel im Dampf gebacken wurde. Was uns sehr erstaunte, dass die Rouladenrezepte mit Milch hervorragend im Geschmack und interessant in der Rezeptur waren. Wenn wir beim

Melieren (Vermischen) einer Masse zuschauen, kam es uns manchmal vor, als wollten sie diese Masse geradezu hypnotisieren, so gut versuchten sie sich zu konzentrieren.

Japaner sind unermüdlich und nehmen alles sehr genau. Als wir eines morgens die Tortenstücke längs statt quer in die Boxe gaben, wurden wir sofort korrigiert. Individualisten sind in Japan nicht gefragt. Die Einzelpersönlichkeit, die ihre Überzeugung klar und entschieden vertritt und durchsetzt, flösst den Japanern Unbehagen ein. Nicht die freie Verwirklichung des Einzelnen gilt als Ziel menschlichen Strebens, sondern die harmonische Einordnung des Einzelnen, das reibungslose Miteinander-Zurechtkommen. Respektiert wird in Japan nicht, wer sich abhebt und unterscheidet, sondern wer sich anpasst und einfügt.



Feinarbeit ist für die Japaner kein Fremdwort! Englische Hochzeitstorte aus Tragantzucker (Füssen, Tokyo)



Als Dank für die Gastfreundschaft stellten die Brüder Bachmann eine Schweizerkuh aus 12 kg Couverture her (Poire, Osaka)

Nach den vielen Konditoreien, die wir besuchten, wurde von uns das Niveau als hoch empfunden. Was wir ein wenig unterschätzten, war das Kommunikationsproblem. Obwohl Englisch am geläufigsten war, fand man nur selten jemanden, der diese Sprache einigermaßen verstand. Unter Fachleuten war Französisch oder Deutsch sogar oft geläufiger. Um völlig «original» zu sein, wurden sogar Rezeptbücher hier und da auf Deutsch oder Französisch geführt. Die Sprache ist jedoch die grösste Barriere für westliche Wunderlinge.

Ein Lehrsystem, wie es unsere Lehrlinge geniessen, gibt es nicht

Eine praxisbegleitende Schule für Neulinge in unserem Metier gibt es leider nicht. An dieser Stelle möchten wir speziell die Lehrlinge darauf aufmerksam machen, wie wertvoll ihre Ausbildung sein kann. Wer es sich in Japan leisten kann, besucht eine der gut und streng geführten Fachschulen in den vier grössten Städten Japans. Die Schulen sind sehr teuer und dauern vielfach zwei Jahre. Danach wird ins Berufsleben eingestiegen. Es dauert jedoch Jahre, bis man alle Abteilungen in einem Betrieb kennengelernt hat.

Wie es bei uns war oder teilweise noch ist, muss man auch in Japan, um in einem guten Betrieb unterzukommen, seine Stunden arbeiten. Viele junge Japaner sind

wild darauf, zu lernen und nehmen so extreme Bedingungen in Kauf. Sechstageswoche und zwölf Arbeitsstunden am Tag sind in guten Konditoreien Japans durchaus normal.

Wer zum Beispiel bei Pièce Montée, Tokyo, arbeiten will, lernt zwar das Feinste vom Feinen, muss aber sechs Tage in der Woche von 7.30 bis 21.15 Uhr arbeiten. Wir würden behaupten: Je höher das Niveau, je länger wird gearbeitet. Wer lernen will, muss in die Hosen. Bei der Konditorei Bachmann in Hiratsuka wird von 6 bis 18 Uhr gearbeitet. Jeder Mittwoch ist frei. Jeden zweiten Tag müssen die Konditoren und auch der Produktionschef noch bis 21 Uhr im Laden verkaufen helfen. Wer in Japan ein guter Konditor werden will, muss auch eine schöne Verpackung hin-



Originelle Glacetorte mit sechs verschiedenen Aromen (Poire, Osaka)

kriegen mit der Masche dazu. Dies, weil die Japaner so viel Wert auf die Verpackung legen.

Ferien variieren zwischen 7–10 Tagen pro Jahr, Feiertage sind selten. Die gesunde Kost gibt den Japanern wahrscheinlich die



Mandelbiscuit gefüllt mit einem Kirschmousse und Schokoladendekor oben (Füssen, Tokyo)

Kraft für diese harten Bedingungen, das Privatleben leidet jedoch offensichtlich darunter.

Die Preise der Patisseries und Torten variieren. Spitzenpreise, um die süsse Lust zu stillen, bezahlt man in Tokyo an der Ginza. Eine Patisserie kostet an dieser renommierten Stätte um die 8 bis 12 Schweizer Franken. Franken 2.50 für ein Praliné gilt an der Ginza auch als üblich. Ausserhalb der Städte sind die Preise um einiges tiefer.

Japan ist eine andere Welt. Vergleiche mit der unsrigen zu machen ist unrealistisch. Je länger wir uns damit auseinandersetzen, je mehr bekamen wir die extremen Differenzen des alltäglichen Lebens zu spüren. Obwohl wir von einem fernen Land kamen, somit einen anderen Humor hatten, anders reagierten und verschieden handelten, wurden wir sehr ernst genommen und respektiert. Manchmal war es jedoch schwierig, alle ungeschriebenen Gesetze zu verstehen. Vor allem für westliche Besucher sind es die kleinen unbedeutenden Dinge, mit denen man vorsichtig um-



Tortenpalette der Konditorei Pièce Montée. Links Marronitorte, rechts Himbeerrahmtorte

gehen muss. Da gibt es keine spontane und natürliche Reaktion, die einem signalisiert, was der Vorgesetzte, die Verkäuferin oder der Kollege wirklich denkt und fühlt. Jeder Lidschlag ist einstudiert, das ganze ist eine grosse Maskerade.

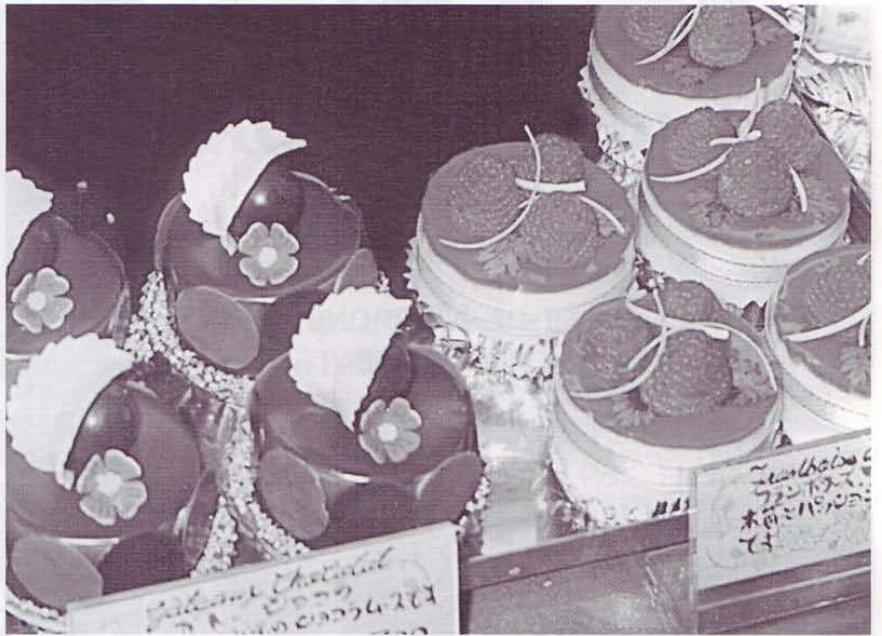
Oft staunten wir über die andere Denkweise und das korrekte Verhalten sowie den Respekt, den sie sich gegenseitig entgegenbringen. Andererseits machten die vielen Höflichkeiten das Leben fast wieder kompliziert. Wie Formalitäten noch berücksichtigt werden, auch bei der jungen Generation, überraschte uns. Das Verbeugen bei der Begrüssung gehört immer noch dazu. Der Jüngere oder weniger Überlegene muss sich bei der Begrüssung einmal mehr verbeugen. Respektsache! So verbeugt man sich 4–8mal nacheinander und was wichtig ist, jedesmal ein wenig tiefer. Wenn ein sehr grosser Respekt gegenseitig da ist, kann das Verbeugen während zwei Minuten seinen Lauf nehmen, dabei beginnt schon das Gespräch.



Leichte Orangencrème-Pâtisserie in einer halben Orangenschale, Stückpreis 12 Franken (Pièce Montée, Tokyo)

Unsere professionelle Neugier wurde im Land des Lächelns immer wieder geweckt. Von der Begeisterungsfähigkeit, ja gerade Besessenheit auf neue Ideen, lebt unser schöner Beruf. Wir konnten dies so richtig auskosten – in einem Land, in dem der Konditor vor 50 Jahren noch gar nicht existierte.

Nach 6 Monaten verliessen wir Japan Richtung Korea, wo wir während zwei Wochen in den vier grössten artisanalen (handwerklichen) Konditoreien arbeiten durften. Es ging darum, auch einige Schweizer Spezialitäten zu demonstrieren. Unsere Reise führte von Seoul, Taejon, Ulsan bis ins südliche Pusan. In Korea gibt es heute einige gute Bäckereien-Konditoreien. Gesamthaft gesehen ist das Niveau jedoch noch lange nicht so hoch wie in Japan.



Rechts Himbeerrahmpâtisserie, links dunkles Schokoladenmousse mit einer Pistachecrèmeeinlage und Ganache überzogen (Pièce Montée, Tokyo)

Danach ging es weiter nach Hongkong und Singapur, wo wir vor allem Konditoreien und Hotels besuchten, um noch andere Eindrücke der asiatischen Fertigkeiten zu sammeln.

Nach der gemeinsamen Asienreise trennen sich unsere Wege wieder, bevor wir in ca. 4 Jahren an eine gemeinsame Übernahme des elterlichen Geschäftes in Luzern denken. Am 1. November 1995 wird einer von uns in Belgien, der andere in Frankreich

die nächste Arbeitsstelle als Konditor aufnehmen.

Die Zeit lässt reifen, und wir sollten viel mehr daran denken, wie gut wir leben und was wir erstreben. Wir sollten unsere Gesundheit schätzen und beruflich oder privat nie aufhören, uns selber verbessern zu wollen. Nicht unbedingt Perfektion, vielmehr Lebensfreude und Lebenslust sowie Optimismus und Ehrlichkeit sollen unsere Ziele sein.



Passionsfruchtpâtisserie in der Fruchtschale (Pièce Montée, Tokyo)