

Süße Versuchung im Land der aufgehenden Sonne

**Erlebnisbericht der Brüder
Raphael und Matthias Bachmann
aus Japan.**

Um ihren Horizont zu erweitern und sich weiterzubilden zog es die beiden Schweizer Konditoren auf die andere Seite des Globus. Ein halbes Jahr von Februar bis August bereisten sie die japanische Inselwelt, dabei immer auf der Suche nach europäisch geprägten Konditoreibetrieben. In Japan unterscheidet man zwischen der traditionellen japanischen Konditorei und der europäisch geprägten. Japanische Konditoreiprodukte liegen oft schwer im Magen, da sie im wesentlichen aus Bohnenpasten bestehen.

Diese traditionelle Form erfreut sich vor allem bei der älteren Generation und in ländlichen Regionen großer Beliebtheit. Den wahren Aufschwung erlebten aber in den letzten Jahrzehnten die europäischen Süßigkeiten mit ihren edlen Leckereien. Und auf diese konzentrierten sich die Gebrüder Bachmann auf ihrer Reise. Durch die vielen amerikanischen Soldaten am Ende des 2. Weltkrieges war die Nachfrage nach Brot und Gebäck im europäischen Stil recht groß. So ist es nicht verwunderlich, daß die ersten Brotfabriken der Nachfrage folgten. Es war nun nur noch eine Frage der Zeit, bis auch die Pâtisseries diesen fernöstlichen Markt für sich entdeckten.

Kopie und Original

Wer nun damit begann, Schwarzwälder Kirschtorten, Brioche und andere Leckereien herzustellen, brauchte natürlich auch einen europäischen Namen für sein Geschäft. Denn so gewann er an Glaubwürdigkeit und Originalität. Dies ist der Grund dafür, daß noch heute unzählige bekannte europäische Konditoreinamen in Japan zu finden sind. Vielfach sind die Geschäftsinhaber Franchisenehmer ihrer europäischen Originale

oder sogar die Filialen eines europäischen Hauptgeschäfts.

In Europa bekannte Namen wie Fauchon, Dalloyau, Peltier und viele andere finden hier ihr asiatisches Pendant. Der ungebrochene Trend zu europäischen Leckereien ließ in den größeren Städten Japans die Konditoreien westlichen Stils wie Pilze aus dem Boden schießen.

Anstrengende Etappen

Auf den Spuren von europäischen Spezialitäten waren Raphael (23) und Matthias (25) Bachmann in drei Produktionsbetrieben tätig. Sie arbeiteten ca. zwei Monate in der Konditorei Bachmann; der am Mount Fuji gelegene Betrieb gleicht in seinem äußeren Erscheinungsbild dem elterlichen Betrieb der beiden Weltenbummler, typisch für einen Franchiser.

Die nächste Etappe auf ihrer Reise war die 12 Millionenstadt Tokyo. Dort machten sie sich in der Konditorei Füßen ein Bild von der Herstellung süßer Köstlichkeiten.



Japanische Geburtstagstorte mit frischen Erdbeeren, gesüßtem Rahm und leichtem Buiscuit. Pâtisseries: POIRE, Osaka, Tokyo.



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

Letzte Station vor dem Beginn ihres eigentlichen Urlaubs war schließlich die Hafenstadt Osaka, wo die Brüder in der Konditorei Poire tätig waren.

Dann begann die Entdeckungstour quer durch das Land der aufgehenden Sonne. Stationen dieser „süßen“ Reise waren Osaka, Kobe, Himeji, Okayama, Hiroshima, Fukuoka und zuletzt die Vulkanstadt Kagoshima. Von dort aus ging es zurück über Nagoya nach Tokyo. Insgesamt besuchten die beiden Schweizer 46 Konditoreien. Der Tagesablauf der Brüder Bachmann war alles andere als erholsam: Morgens um 6 Uhr standen sie bereits in den Produktionsstätten für süßes Naschwerk, immer auf der Suche nach neuen und auch alten Rezepten und Techniken ihrer Zunft.

Abends wurden dann die Erfahrungen und Eindrücke des vergangenen Tages festgehalten, jedes auch noch so kleine Detail wurde akribisch dokumentiert. Neben vielem Bekannten mußte auch eine Menge Neues verarbeitet werden. Im Lande Nippons gab es für die Schweizer Konditoren also viel zu entdecken.

Problematisch war die Verständigung. Obwohl die englische Sprache am geläufigsten ist, war es oft schwer, jemanden zu finden, der die Sprache einigermaßen beherrschte. Dafür ist aber unter den Fachleuten Französisch oder Deutsch oft besser bekannt, in einigen Betrieben werden sogar die Rezeptbücher in Deutsch oder Französisch geführt.

Japanische Mentalität

Die für Europäer fremdartige Mentalität der Japaner überraschte und verwirrte die beiden immer aufs Neue. Die Japaner arbeiten immer nach einem festgelegten System, einem Schema. Improvisationstalent gehört also nicht zu ihren Stärken, sie arbeiten vielmehr sehr exakt und akkurat.

Der Chef in der Produktion besitzt uneingeschränkte Autorität, Anordnungen werden kommentarlos ausgeführt, Kritik oder die eigene Meinung sind nicht gefragt. Individualität ist in Japan fast ein Fremdwort. Einzelpersönlichkeiten, die ihre Ansichten klar und entschieden vertreten, flößen den Japanern Unbehagen ein.

Denn in der japanischen Gesellschaft ist nicht die freie Verwirklichung des Einzelnen das Ziel des menschlichen Strebens, sondern die harmonische Einordnung des Einzelnen in ein fest umrissenes Ganzes. Respekt genießt in Japan nicht, wer sich abhebt und unterscheidet, sondern wer sich anpaßt und einfügt.

Hohes Qualitätsniveau

Die Kreativität der Konditorei und Patisserie wurde zwar aus Europa importiert, die Söhne Nippons haben aber viel dazugelernt und an dem Qualitätsstandard der Konditorei kräftig gearbeitet. Weiterentwicklungen und Verbesserungen der Arbeitsabläufe und Rezepturen durch die japanischen Konditoren hatten zur Folge, daß den Schweizern einige Produkte aus fernöstlicher Produktion sogar besser schmeckten als die in der Heimat hergestellten.

Arbeits - und Produkthygiene

Die Hygienevorschriften in Japan entsprechen dem europäischen Standard, sie werden von den Beschäftigten aber häufig viel enger genommen als in Europa.



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

Auf korrekte Arbeitskleidung und eine Kopfbedeckung wurde großer Wert gelegt. T-Shirts waren auch in der Produktion nicht erlaubt, die weißen Arbeitsblusen waren alle mit dem entsprechenden Firmenlogo bedruckt. Die weißen, langen Schürzen waren sehr sorgfältig um die Hüfte geschnürt. Verschiedenfarbige Tücher um den Hals zeigten den Rang des Trägers in der Hierarchie an, oft hat der Rang auch mit der Dauer der Firmenzugehörigkeit zu tun. Luftschleusen und Überdruckkammern, die als Zugang zu

den Produktionsräumen dienen, sind vor allem in größeren Betrieben anzutreffen. Schüsseln oder Spritzbeutel werden vor dem Gebrauch mit Alkohol ausgesprüht, also desinfiziert. Messer werden vor jedem Schnitt in kochendem Wasser gereinigt.

Tricks und Kniffe

Viele Arbeitsabläufe sind mit denen in Europa nahezu identisch. Die Japaner verwenden aber noch einige nützliche Kniffe, die in Europa durch wachsenden Zeitdruck und Rationalisierung im Laufe der Jahre verlorengegangen sind.

PKB Partner des Bäckerhandwerks

PKB Pensionskasse des Bäckerhandwerks VVaG
PKB Lebensversicherungs-AG
 Spinozastraße 7 u. 9 • 12163 Berlin • Tel. 030-897716-0 • Fax 030-8247316

Durch Rentenerhöhungen stiegen die Renten unserer Mitglieder in den letzten 11 Jahren um 60,1%!

**SACH- UND HAFTPFLICHTVERSICHERUNG
 DES BÄCKERHANDWERKS VVaG**

Preiswert und kulant • Telefon (0 22 23) 92 17 - 0 • Fax (0 22 23) 92 17 50
 Hausratsversicherung
 Versicherungssumme DM 100.000
 Bauartklasse I, Zone H1, Jahresbeitrag DM 139,10 incl. Steuer

K 7052

D O B O Z

Deutsche Bäcker Zeitung

51/52
 20. Dezember 1996
 83. Jahr



Um eine Mousse immer gleich hoch in Behälter einzufüllen, wurde z. B. eine Holzlatte verwendet, die mit Nägeln versehen war. Die Holzlatte wurde auf die in einer Reihe stehenden Becher gelegt, durch die Nägel ließ sich die Füllgrenze genau festlegen. Dieser einfache Kniff gewährleistet eine immer gleiche Höhe und ein relativ konstantes Gewicht der Moussetörtchen - unabhängig von der Person, die diese Arbeit verrichtet.

Das Qualitätsdenken der Japaner kann in Bezug auf die Konditorei als vorbildlich charakterisiert werden. Bei Piece Montee in Tokyo wird sogar der Sirup mit Mineralwasser

Lehrlingsausbildung auf japanisch

Eine praxisbegleitende Berufsschule oder eine Art duales System sind in Japan völlig unbekannt. Wer es sich in Japan leisten kann, besucht eine der streng geführten Fachschulen, die in den vier größten Städten zu finden sind. Die Ausbildung an diesen Schulen ist sehr teuer und dauert überwiegend zwei Jahre. Die Motivation und der Wissensdurst vieler Japaner ist so groß, daß sie extreme Arbeitszeiten und -bedingungen in Kauf nehmen, um in einem guten Betrieb arbeiten zu können.

Arbeitszeiten und Urlaub

Die Sechstageswoche und ein Arbeitstag von zwölf Stunden sind durchaus normal. Wer z. B. das Konditorhandwerk bei Piece Montee in Tokyo erlernen will, hat einen Arbeitstag von 7.30 Uhr bis 21.15 Uhr. In Japan gilt die Faustregel: Je besser der Betrieb, um so länger sind die Arbeitszeiten. In anderen Betrieben wird von 6.00 Uhr bis 18.00 Uhr in der Produktion gearbeitet, jeden zweiten Tag darf dann die ganze Mannschaft bis 21.00 Uhr auch noch im Verkauf helfen. Ein guter Konditor in Japan zeichnet sich übrigens auch durch seine Verpackungskünste aus, aufwendige Verpackungen gehören in Nippon traditionell zum guten Stil. Der Urlaubsanspruch der Mitarbeiter variiert zwischen 7 bis 10 Tagen pro Jahr, Feiertage gibt es in Japan auch nur sehr wenige.

„Japan ist eine völlig andere Welt,“ so das Fazit der beiden Brüder. „Vergleiche zwischen den Kulturkreisen sind kaum möglich. Die andere Denkweise der Menschen, ihre Disziplin, ihr korrektes Verhalten und die vielen Höflichkeiten und ungeschriebenen Gesetze waren für uns oft schwer zu verstehen.“

Nach einem halben Jahr verließen Raphael und Matthias Bach-



Feinarbeit ist für die Japaner kein Fremdwort! Englische Hochzeitstorte aus Tragantzucker, Konditorei Füssen, Tokyo.

mann das Land der aufgehenden Sonne, überrascht und tief beeindruckt von der hohen Qualität der Konditorei, aber auch von den dort lebenden Menschen. Ihre Reise ging weiter nach Korea, wo sie während zwei Wochen in den vier größten handwerklichen Konditoreien neue Erkenntnisse sammelten. In einigen Jahren werden die beiden Brüder das elterliche Geschäft in Luzern übernehmen und dort die zahlreichen Erfahrungen aus ihren „Wanderjahren“ einbringen.

Als Dank der Gastfreundschaft stellten Raphael und Matthias Bachmann eine Schweizerkuh aus 12 kg Couverture her.



abgekocht, obwohl das Leitungswasser gut trinkbar ist. Qualität und Frische liegen den Japanern sehr am Herzen, dies

ist auch in den Glaceabteilungen der Konditoreien zu beobachten. Sorgfältig und mit großem handwerklichem Geschick wird z. B. das Fruchtfleisch aus Äpfeln, Mangos oder Papayas entfernt, ohne die Schalen sichtbar zu verletzen. Die aus dem Fruchtfleisch hergestellten gefrorenen Glaces werden anschließend liebevoll in die Originalschalen eingefüllt.

Bei der Herstellung von Biskuits, Cakes und Massen war erstaunlich, daß viele Produkte mit Dampf abgebacken wurden. Die Verwendung von Milch als Rezepturbestandteil bei der Rouladenherstellung überraschte die Bachmanns ebenso, wie die große Konzentration, die fast hypnotischen Charakter hatte, mit der das Mehl unter die Massen meliert wurde. Japaner sind Perfektionisten, ein quer statt längs in eine Box gelegtes Tortenstück findet keine Gnade unter den strengen Augen der Vorgesetzten.

Die japanischen Konditoren entwickelten aber darüber hinaus auch eigene Verbesserungen und Weiterentwicklungen in der Produktion. Heute ist die Konditorei bereits soweit entwickelt, daß die Konditoren in Europa wieder von den Japanern lernen können.



Zitronen-Weissweinsbavaroise-Pâtisserie



Passionsfruchtpâtisserie in der Fruchtschale