insider
Nr. 20 22. September 1995
Erscheint 14täglich. Fr. 3.–
Kultur- und Freizeitmagazin für die Zentralschweiz
und die angrenzenden Regionen

Aktuell
Luzern: Schweizer Gastromaster 6
Luzern: Silberkühe und Sport 9
Luzern: Tips für Hauseigentümer 19
Zug: Zuger Messe zum 24. Mal 23

Das «süsse» Japan erwacht 32

Durchbruch der europäischen Konditorei im Fernen Osten

Das «süsse» Japan erwacht

Conditorei Bachmann, Hiratsuka/Tokio (Japan). Im Bild von links: Takao Otani (Produktionschef), Raphael Bachmann, Hiroshi Watanabe (Inhaber), Matthias Bachmann.

Die Schweizer Konditoren und Brüder Raphael (23) und Matthias (25) Bachmann arbeiteten ein halbes Jahr in japanischen Konditoreien und berichten über Eindrücke.
Konditor sein ist einfach glatt (fantastisch), verlangt nach Kreativität und die Suche nach Geschmäckern. Der Versuch des Ausschöpfens von Möglichkeiten brachte uns in Japan auf viele neue Ideen, Lebensfreude und ist Bestandteil unserer Ausbildung als Konditoren. Nebst den beruflichen Absichten genossen wir die spezielle Zeit im Land der aufgehenden Sonne vor allem, wenn wir auf den Strohmatten am Boden schliefen, aus der winzigen Schale einen Schluck Reiswein tranken, die seltsamen Gerichte aus Fisch und Gemüse durchdachten und die Vollkommenheit und Regelstrenge des traditionellen Lebens der Japaner miterlebten.

Intensivstudium
Tagsüber arbeiteten wir mit den Konditoren und am Abend nach der Arbeit hiess es, alles, was man neu dazugelernt hat, in den Computer einzuschreiben. Kleinste Details wurden notiert. Dies dauerte manchmal bis spät in die Nacht hinein, bevor es am anderen Morgen um 6 Uhr von neuem losging. Eine sehr intensive aber genauso interessante Zeit prägte uns. Natürlich wurden wir hie und da von kleineren Erdbeben nicht verschont.

Hiratsukli

eine Spezialität vom
Confiseur
Bachmann
LUZERN
und Shopping Center Emmen

Kleine Auswahl des Patisseriesortiments der Conditorei Bachmann, Hiratsuka/Tokio (Japan).

Neu:
Hiratsukli
Fr. 1.40

Eine Spezialität, die unsere Söhne Matthias und Raphael aus Japan von der Konditorei Bachmann in Hiratsuka nach Hause brachten.
Ein feiner Genuss jeden Tag frisch beim Confiseur Bachmann im Shopping Center Emmen und in der Stadt Luzern

Als Dank für die Gastfreundschaft stellten Raphael und Matthias Bachmann eine Schweizer Kuh aus zwölf Kilogramm Couverture (Schokolade) her.

Japaner arbeiten systematisch, das heisst, Arbeitsabläufe werden immer gleich angegangen. Improvisieren ist nicht ihre Stärke, und fällt ein System zusammen, sind sie schnell am Anschlag. Sie arbeiten wie Maschinen, sehr exakt, hinterfragen nichts und immer gleich. Ihre Kreativität, vor allem bei Torten und Patisserien, haben sie damals aus Europa importiert, haben aber etwas dazugelernt und etwas daraus gemacht. So kam es doch, dass wir Schweizer Spezialitäten versuchten, die uns in Japan tatsächlich besser schmeckten als in unserem Vaterland. Es ist traurig, aber wahr: Sie sind schlau, die Japaner, und haben in den letzten Jahren am Konditorenhandwerk gefeilt. Die Konditorei lebt, und dies zu spüren war für uns einmal mehr die Freude selbst. Auf unserer süssen Entdeckungsreise gegen Ende des Aufenthaltes kämmten wir von Osaka über Kobe, Himeji, Okayama, Hiroshima, Fukuoka bis nach Kagoshima, der Vulkanstadt, das Gebiet förmlich nach Konditoreien ab und besuchten total 46 Geschäfte.

Nach sechs Monaten verliessen wir dann Japan Richtung Korea, wo wir während zwei Wochen in den vier grössten artisanalen (handwerklichen) Konditoreien arbeiteten. Danach ging es weiter nach Hongkong und Singapur, wo wir vor allem Konditoreien und Hotels besuchten, um noch andere Eindrücke der asiatischen Fertigkeit zu gewinnen.

Nach der gemeinsamen Asienreise trennen sich unsere Wege wieder, bevor wir in ca. vier 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 sollten unsere Ziele sein.

Raphael Bachmann (rechts) bei der Baumkuchenproduktion in der Conditorei Bachmann, Hiratsuka.

Feinarbeit ist für die Japaner kein Fremdwort, wie man sieht.

Passionsfruchtpatisserie in der Fruchtschale.

Matthias Bachmann präsentiert seine Harfe, welche er aus einem Eisblock gemeisselt hat.