



# Europäische Gaumenfreuden im Land der aufgehenden Sonne

## Schweizer Konditoren zu Gast in japanischen Betrieben

Luzern (BM) – Der Beruf des Konditors erfordert Kreativität und die stete Suche nach neuen Geschmacksnuancen. Um sich ständig auf dem Laufenden zu halten, andere Spezialitäten und neue Länder kennenzulernen, zieht es die Brüder Raphael (23) und Matthias (25) Bachmann aus Luzern seit dem Abschluß ihrer Konditorenausbildung immer wieder in die Ferne, wo sie in Betrieben unterschiedlicher Organisationsformen ihr Wissen und ihre Fertigkeiten vervollkommen.

Jüngstes Ziel der reiselustigen Schweizer war Japan. Dort verbrachten sie die meiste Zeit in der Konditorei Bachmann in Hiratsuka, in der Konditorei Füßen in Tokio und in der Konditorei Poire in Osaka. Bei einer Rundreise von Osaka über Kobe, Himeji, Okayama, Hiroshima, Fukuoka, Kagoshima, Nagoya und Hammamatsu nach Tokio statteten sie insgesamt 46 Betrieben einen Besuch ab. Tagsüber arbeiteten die Jung-Konditoren in der Backstube, und abends wurde alles neu Hinzugelernte am Computer erfaßt.

Traditionelle japanische Konditorei-Spezialitäten haben mit unseren wenig gemeinsam. Meist sind sie schwer und bestehen aus Bohnenpaste. Vor allem bei der älteren Generation und auf dem Lande sind sie noch sehr beliebt. Seit 50 Jahren gibt es im Land der aufgehenden Sonne aber auch eine europäische Konditoreitradition. Durch die vielen amerikanischen Soldaten entstand hier nach dem Zweiten Weltkrieg eine große Nachfrage nach Brot und Backwaren, und bald wurden die ersten Brotfabriken eröffnet.

Konditoreien nach deutschem, Schweizer oder französischem Muster folgten, die, um glaubwürdig zu sein, auch europäische Namen führen. Vielfach laufen die Geschäfte unter einem Franchisevertrag und sind eine Kopie oder immer öfter sogar eine Art Filiale des Hauptgeschäfts. Die Konditorei Bachmann in Hiratsuka, eine Zugstunde südlich von Tokio am Fuße des Mt. Fuji gelegen, sieht denn auch fast so aus wie der elterliche Stammbetrieb in Luzern.

Was den Gästen aus der Schweiz vor allem auffiel, war die exakte, systematische und gleichmäßige Arbeitsweise der Japaner. Hier wird nicht improvisiert oder hinterfragt, was einen zügigen Ablauf garantiert, sich in Krisenfällen jedoch als nachteilig er-

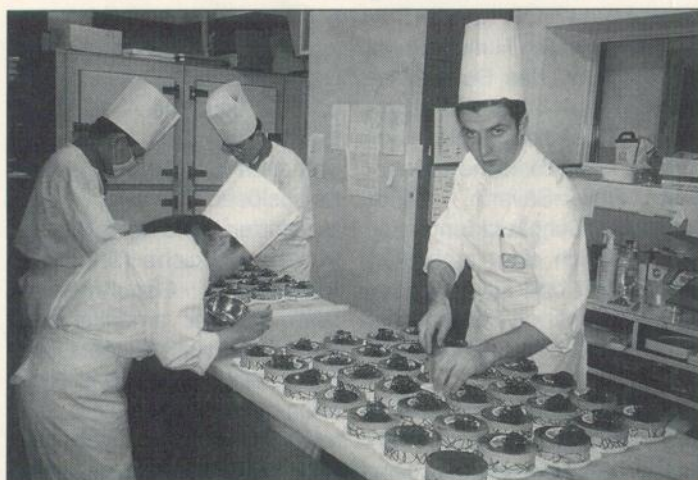
mit denen in der Schweiz zu vergleichen, die Arbeitssysteme perfekt von den europäischen Konditoreien übernommen. Vielfach stießen Matthias und Raphael Bachmann auf nützliche Arbeitsabläufe, die in Europa durch den wachsenden Zeitdruck und Rationalisierungen über die Jahre hinweg verloren gingen. Um eine Mousse genau gleich hoch in Becher abzufüllen, fanden sie eine dünne Holzlatte mit in immer gleichen Ab-



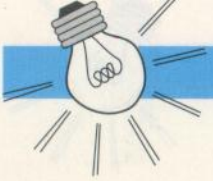
**Andere Länder, andere Sitten: Die Gäste aus der Schweiz genießen mit Herrn Watanabe, dem Inhaber der Konditorei Bachmann in Hiratsuka, das köstliche Sushi (roher Fisch) mit einem guten Reiswein.**  
Fotos (2): privat

weist. Da fehlt es dann an der nötigen Flexibilität. Was nicht heißt, daß die Japaner nicht kreativ wären: Die Rezepte für Torten und die Pâtisserie, einst aus Europa importiert, wurden inzwischen längst für den eigenen Markt abgewandelt und verfeinert. So mußten die Brüder Bachmann erstaunt feststellen, daß manche Schweizer Spezialitäten im Land der aufgehenden Sonne noch besser schmecken als daheim. In allen besichtigten Betrieben wurde auf korrekte Bekleidung großer Wert gelegt. Kopfbedeckungen waren obligatorisch, die weißen Arbeitsblusen meist mit dem farbigen Firmenlogo bedruckt. Halstücher in verschiedenen Farben zeigten den Rang des Mitarbeiters bzw. der Mitarbeiterin in der Backstube an. Die Hygienestandards sind

ständen eingeschlagenen Nägeln vor. Diese Latte wurde auf die in einer Reihe stehenden Becher gelegt, so daß die Mousse pro Becher immer gleich hoch bis zur Nagelspitze abgefüllt wurde – eine Methode, nach denen auch die Väter und Großväter in Europa arbeiteten und die in ihrer Genauigkeit heute noch vorbildlich ist. Leicht übertrieben erschien den Schweizern in einigen Betrieben das Qualitätsdenken, beispielsweise wenn Mineralwasser zum Abkochen von Sirup benutzt wurde, obwohl das Leitungswasser einwandfrei war. Mit Früchten wurde sehr sorgfältig gearbeitet, so auch in den Eisabteilungen, wo das Fleisch von Äpfeln, Mangos, Papayas und Melonen perfekt herausgelöst und das Eis später wieder in die unverletzte Originalschale ein-



**Tortenproduktion in der Konditorei Bachmann, Hiratsuka: rechts Matthias Bachmann, links drei japanische Kollegen. Der Arbeiter ganz links ist erkältet und trägt deshalb eine Schutzmaske.**



gefüllt wurde. Vor allem bei der Herstellung von Biskuits, Cakes und Massen konnten die Brüder viel lernen. Erstaunlich häufig wurde im Dampf gebacken. Als hervorragend und interessant in der Rezeptur stellten sich die Rouladenrezepte mit Milch heraus.

Besonders ins Auge fiel den westlichen Besuchern neben der exakten Arbeitsweise die Tatsache, daß die Anordnungen der Chefs in keiner Weise angezweifelt wurden. Lieber versuchten die Mitarbeiter/innen über Unklarheiten und Ungereimtheiten hinwegzuschauen.

Die Einzelpersönlichkeit, die ihre Überzeugung klar und entschieden vertritt und durchsetzt, flößt den Japanern Unbehagen ein. Nicht die freie Verwirklichung des Individuums gilt als Ziel menschlichen Strebens, sondern die harmonische Einordnung des einzelnen ins Gesamtgefüge, die ein reibungsloses Miteinander-Zurechtkommen gewährleistet. Unterschätzt hatte man das Sprachproblem: Obwohl Englisch am geläufigsten ist, findet man nur selten jemanden, der diese Sprache einigermaßen versteht. Unter Fachleuten standen, wohl auch we-

gen der europäischen Tradition der Backwaren, Deutsch und Französisch oft höher im Kurs.

Ein duales Ausbildungssystem mit praxisbegleitender Schule gibt es für angehende Konditoren in Japan nicht. Wer es sich leisten kann, besucht eine der gut und streng geführten Fachschulen in den vier größten Städten. Diese Schulen sind sehr teuer und dauern meist zwei Jahre. Danach steigen die Absolventen ins Berufsleben ein, wobei es jedoch Jahre dauern kann, bis man alle Abteilungen in einem Betrieb durchlaufen hat. Oft hilft der Konditor auch im Verkauf, und es versteht sich von selbst, daß er auch eine schöne Verpackung für seine Produkte »zaubern« kann.

Je höher das Niveau des Betriebs, desto länger die Arbeitszeiten. Wer beispielsweise bei Piece Montee, einer Tokioter Konditorei, beschäftigt ist, lernt zwar das Feinste vom Feinen, muß aber sechs Tage pro Woche von 7.30 bis 21.15 Uhr in der Backstube stehen. Pro Jahr werden den Japanern sieben bis zehn Urlaubstage eingeräumt: Feiertage sind selten.

Nach sechs lehrreichen Monaten, im August 1995, verließen die Gebrüder Bachmann Japan in Richtung Korea, wo sie während zwei Wochen in den vier größten handwerklichen Konditoreien mitarbeiteten und auch einige Schweizer Spezialitäten demonstrieren. Obwohl es in Korea heute einige gute Bäckerei-Konditoreien gibt, schien ihnen insgesamt gesehen das japanische Niveau noch nicht erreicht. Danach ging es über Hongkong und Singapur wieder in die Heimat. Bevor die Brüder in etwa vier Jahren das elterliche Unternehmen in Luzern übernehmen, trennen sich nun ihre Wege: Ab November wird der eine in Belgien, der andere in Frankreich die nächste Arbeitsstelle als Konditor antreten. □



Raphael Bachmann auf dem Weg in die Produktionsräume eines Großbetriebs. Die Luftdusche ist aus hygienischen Gründen für alle Mitarbeiter Pflicht. Foto: Privat

39/95

Richard Pflaum Verlag GmbH & Co. KG  
Lazarettstraße 4, 80636 München

# DER BÄCKERMEISTER

Das aktuelle Fachorgan für den handwerklichen Unternehmer im Backgewerbe