



25 Jahre Candis

PERIODIQUE PROFESSIONNEL INTERNATIONAL POUR CONFISERIE, PATISSERIE, GLACERIE, HOTEL, RESTAURANT
INTERNATIONAL SPECIAL PUBLICATION FOR CONFECTIONERY, BAKERY, PASTRY, HOTEL, CATERER, RESTAURANT

Candis-Verlag, Postfach
boîte postale, P. O. Box
CH-8023 Zürich

Die süße Seite Nippons

Das süße Japan erwacht. Im Fernen Osten hat sich die europäische Konditorei etabliert. Erlebnisse, Eindrücke und Erfahrungen zweier schweizer Konditoren im Land der aufgehenden Sonne. Raphael (23) und Matthias Bachmann (25) von der Confiserie Bachmann, Luzern, arbeiteten ein halbes Jahr in japanischen Konditoreien...

Wenn einer eine Reise tut...

Der Beruf des Konditor-Confiseurs ist tatsächlich ein Handwerk mit «goldenem Boden» und genießt weltweit ein ungewöhnliches Ansehen. Uns wurde das wieder so recht bewußt als wir in Japan - aus Luzern kommend - ohne besondere Vorbereitung in den Arbeitsprozeß einstiegen. Eine gut ausgebildete Fachkraft mit fundierter schweizerischer Grundausbildung ist immer und überall auf diesem Globus gesucht und geschätzt.

Der Beruf des Konditors verlangt Kreativität und feines Geschmacksempfinden. Aber auch Lebensfreude sollte Bestandteil der Ausbildung sein. Wie vielfältig unser Handwerk sein kann, bekamen wir einmal mehr in Japan zu spüren. Allein der Versuch alle Möglichkeiten auszuschöpfen, brachte uns dort auf viele neue Ideen. Neben den fachlichen versuchten wir auch kulturelle Eindrücke zu sammeln. Und wir genossen es, wenn wir auf den althergebrachten Strohmatten auf dem Boden schliefen, aus winzigen Schalen Reiswein tranken, die - für uns - seltsamen Gerichte aus Fisch und Gemüse durchdachten und die strengen Regeln des traditionellen gesellschaftlichen Lebens unserer japanischen Freunde miterlebten.

Le côté doux des Nippons

Le doux Japon s'éveille: la pâtisserie européenne a mis le pied en Extrême-Orient. Voici les expériences, les impressions et le vécu de deux pâtissiers suisses au Pays du Soleil Levant. Raphaël (23) et Matthias Bachmann (25), de la pâtisserie Bachmann, à Lucerne, ont travaillé pendant une demi année dans des pâtisseries japonaises.

Lorsque l'on part en voyage...

La profession de pâtissier-confiseur est effectivement un artisanat où l'on marche sur de l'or, qui jouit d'une renommée mondiale inhabituelle. Nous l'avons seulement réalisé lorsque, venant de Lucerne, nous arrivâmes au Japon sans aucune préparation particulière. Il est un fait qu'un artisan ayant une bonne formation et qui jouit d'une solide formation de base suisse est quelqu'un que l'on recherche toujours et partout sur cette terre, et qui est fort apprécié.

Le travail du pâtissier exige de la créativité et une finesse de goût où l'on reconnaît l'expérience. A quel point notre artisanat peut être varié, nous avons pu le découvrir une fois de plus au Japon. Le seul désir d'exploiter toutes les possibilités nous y apporta bon nombre d'idées nouvelles.

Outre les impressions strictement professionnelles, nous désirions également y recueillir des impressions culturelles. Et quel ne fut pas notre plaisir, lorsque, étendus sur les tapis de sol en paille qui y avaient été apportés, buvant du vin de riz dans de minuscules coupes, nous évoquions les poissons et les légumes, tout en participant aux règles strictes de la vie communautaire de nos amis japonais.

Wie kam die europäische Konditorei nach Japan?

In Japan unterscheidet man zwischen europäischer Konditorei und der traditionellen einheimischen. Japanische Spezialitäten haben wenig gemeinsam mit unseren, sind oft schwer und bestehen vielfach aus Bohnenpaste. Vor allem bei der älteren Generation oder auf dem Lande sind sie sehr beliebt. Wir konzentrierten uns vor allem auf die europäische Form der Konditorei, die in den letzten Jahrzehnten in Japan einen ungeahnten Aufschwung genommen hat.

Die vielen amerikanischen Soldaten, die nach dem zweiten Weltkrieg in Japan stationiert waren, verlangten nach Brot und Gebäck, wie sie es zu Hause gewohnt waren. Das war der Beginn der ersten Brotfabriken. Bald fanden auch die Japaner daran Gefallen. Torten und Gebäck nach europäischem Muster folgten. Man begann Brioche, Pâte à Choux, Truffes, Schwarzwäldertorten und Baumkuchen herzustellen. Um glaubwürdig und original europäisch zu gelten, suchte man für seinen Betrieb europäische Namen. Kein Wunder also, daß unzählige bekannte Namen europäischer Konditoreien auch in Japan auftauchen. Vielfach laufen die Geschäfte unter einem Franchise-Vertrag, sind eine bloße Kopie oder immer

Comment la pâtisserie européenne parvint-elle jusqu'au Japon ?

Au Japon, l'on fait la différence entre la pâtisserie européenne et la pâtisserie traditionnelle du pays. Les spécialités japonaises ont peu de choses en commun avec les nôtres, elles sont d'ailleurs lourdes à digérer et se composent la plupart du temps de pâtes de haricots. C'est surtout la vieille génération et la population de la campagne qui les apprécie beaucoup. En ce qui nous concerne, nous nous concentrâmes avant tout à la pâtisserie du type européen qui, au cours des dernières décennies, avait connu un essor inespéré. En fait, les nombreux soldats américains stationnés au Japon après la deuxième guerre mondiale voulaient du pain et de la pâtisserie pareils à ce qu'ils avaient été habitués de manger chez eux. Suivirent des tartes et des gâteaux d'après modèles européens. Puis on se mit à fabriquer des brioches, de la pâte à choux, des truffes, des gâteaux de la Forêt Noire et des pièces montées. Ce n'est donc pas un miracle que d'innombrables noms célèbres de pâtisseries européennes apparaissent aussi au Japon. Dans la plupart des cas, les entreprises fonctionnent d'après un contrat de franchise, ou elles ne sont que de simples copies, ou, encore plus souvent,



▲ Hiroshi Watanabe (zweiter von rechts) ist der Besitzer der Konditorei Bachmann in Hiratsuko in der Nähe von Tokyo. Links außen sehen wir Takao Otani, den Chef der Produktion. Dazwischen Raphael Bachmann und ganz rechts Matthias Bachmann vor dem Café Bachmann in Hiratsuko...

▲ Hiroshi Watanabe (deuxième à droite) est le propriétaire de la pâtisserie Bachmann à Hiratsuko, à proximité de Tokyo. À l'extrême gauche nous voyons Takao Otani, le chef de production. Entre eux se trouve Raphaël Bachmann et tout à fait à droite Matthias Bachmann devant le Café Bachmann à Hiratsuko...



▼ ...und als Gäste bei Hiroshi Watanabe (Mitte) bei köstlichem Sushi (roher Fisch) und Reiswein.

▼ ...et, en tant qu'invités chez Hiroshi Watanabe (au milieu) en train de déguster le délicieux Sushi (poisson cru) et du vin de riz.

öfter sogar eine Art Filiale des Hauptgeschäftes in Europa. Ob Fauchon, Dalloyau, Peltier usw. - vor einem halben Jahrhundert in Japan unbekannte Größen - heute finden wir diese Konditoreien in den Zentren der Großstädte.

Am Fuße des Mt. Fuji

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

- In der Konditorei Bachmann in Hiratsuka, südlich von Tokyo,
- in der Konditorei Füssen in Tokyo
- und in der Konditorei POIRE in Osaka.

Die Konditorei Bachmann in Hiratsuka präsentiert sich in der Gestaltung wie unser elterliches Geschäft in Luzern. Hiratsuka liegt eine Zugstunde südlich von Tokyo am Fuße des Mt. Fuji. In Stoßzeiten verkehrt alle 8 Minuten ein Zug von Tokyo nach Hiratsuka. Das ist eine Zugfolge, die in europäischen Großstädten oft nicht einmal die Straßenbahn erreicht.

Anfang April zogen wir in die 12 Millionenstadt Tokyo, wo wir in der Produktion der Konditorei Füssen arbeiteten. Mai und Juni waren wir in der Konditorei POIRE in Osaka tätig.

Anschließend starteten wir eine süße Entdeckungsreise und kämmten von Osaka über Kobe, Himeji, Okayama, Hioroshima, Fukuoka bis nach Kagoshima, der Vulkanstadt, das Gebiet förmlich nach Konditoreien ab. Von da aus ging es zurück über Nagoya und Hammamatsu nach Tokyo. Alles in allem besuchten wir 46 Konditoreien. Die letzten Tage verbrachten wir im Imperial Hotel, Tokyo, wo wir aus Eis Figuren meißelten und in der Ginza, der berühmten teuren Einkaufsstraße Tokyos, bei der Konditorei Pièce Montée. Das war der traumhafte Abschluß unserer Japan-Reise.

(wird fortgesetzt)

une sorte de filiale de la maison-mère en Europe. Qu'il s'agisse de Fauchon, Dalloyau, Peltier etc. - géants inconnus au Japon il y a un demi siècle - aujourd'hui nous retrouvons ces pâtisseries au centre des grandes villes.

Au pied du Mont Fuji

De février à août de cette année nous nous trouvions sur l'île aux tremblements de terre avec l'intention de trouver, chemin faisant, la trace de spécialités européennes. Nous travaillâmes essentiellement à la production des trois pâtisseries suivantes:

- dans la pâtisserie Bachmann à Hiratsuka, au sud de Tokyo.
- dans la pâtisserie Füssen à Tokyo
- dans la pâtisserie POIRE à Osaka.

La pâtisserie Bachmann à Hiratsuka se présente sous l'aspect de notre entreprise paternelle à Lucerne. Hiratsuka est à une heure de train au sud de Tokyo, au pied du Mont Fuji. Aux heures de pointe, un train part toutes les huit minutes de Tokyo à Hiratsuka. Un tel rythme n'a jamais été atteint dans les grandes villes européennes ni par les tramways.

Au début d'avril nous arrivâmes dans la ville aux 12 millions d'habitants, Tokyo, où nous travaillâmes à la production dans la pâtisserie Füssen. En mai et en juin nous fûmes actifs dans la pâtisserie POIRE à Osaka.

Ensuite, nous entamâmes un doux voyage de découvertes, et allâmes d' Osaka à Kobe, Himeji, Okayama, Hiorishima, Fukuoka jusqu'à Kagoshima, la ville aux volcans, région idéale pour des pâtisseries. De là nous repartîmes vers Tokyo en passant par Nagoya et Hammamatsu. Au total, nous visitâmes 46 pâtisseries. Nous passâmes les derniers jours, à l'hôtel Impérial, à Tokyo, où nous ciselâmes des silhouettes dans de la glace, et dans l'avenue Ginza, la célèbre et très chère rue commerçante de Tokyo, à la pâtisserie Pièce Montée. Telle fut, comme dans un rêve, la fin de notre voyage au Japon.

(à suivre)

Das süße Japan erwacht. Im Fernen Osten hat sich die europäische Konditorei etabliert. Erlebnisse, Eindrücke und Erfahrungen zweier schweizer Konditoren im Land der aufgehenden Sonne. Raphael (23) und Matthias Bachmann (25) von der Confiserie Bachmann, Luzern, arbeiteten ein halbes Jahr in japanischen Konditoreien...

(Fortsetzung)

Japan ist eine andere Welt

Vergleiche mit Europa sind unrealistisch. Je länger wir uns damit auseinandersetzen, desto mehr spürten wir das im alltäglichen Leben. Obwohl wir - naturgemäß - anders auftraten und unterschiedlich reagierten, wurden wir sehr ernst genommen. Besonders am Anfang war es schwierig, all die ungeschriebenen Gesetze in den zwischenmenschlichen Beziehungen zu beachten und zu verstehen. Oft sind es kleine und - für westliche Augen - unbedeutende Dinge mit denen man vorsichtig umgehen muß. Da gibt es keine spontanen und natürlichen Reaktionen, die einem signalisieren oder wenigstens ahnen lassen, was der Vorgesetzte, die Verkäuferin, oder der Kollege wirklich denkt und fühlt.

Der Chef der Produktion wird ohne wenn und aber voll respektiert. Lieber lassen Untergebene etwas im Unklaren oder versuchen darüber hinwegzusehen. Ist jemand anderer Meinung behält er das auf jeden Fall für sich. Schimpfwörter verwendet man in Japan nicht.

Das korrekte Verhalten untereinander, wie auch der gegenseitige Respekt, den man sich entgegenbringt, erstaunte uns immer wieder. Die vielen Formen an Höflichkeiten machen das Leben kompliziert. Aber selbst die junge Generation beachtet die althergebrachten gesellschaftlichen Regeln noch weitgehend. Nehmen wir zum Beispiel die Begrüßung. Der Respekt verlangt eine höfliche Verbeugung. Man verbeugt sich 4 bis acht Mal nacheinander und jedesmal etwas tiefer.

1
Ein Gruppenfoto auf der Ginza, der teuersten Einkaufsstraße der Welt vor dem Laden der «Konditorei Pièce Montée» in Tokyo: (von links nach rechts) Matthias Bachmann, Toshihiro Uzawa Geschäftsführer und Reji Morishita Backstubenleiter von Pièce Montée, Raphael Bachmann.

2
Kaffee-Caramel-Törtchen mit Florentinerdeckel.
Konditorei Füssen, Tokyo



Le doux Japon s'éveille: la pâtisserie européenne a mis le pied en Extrême-Orient. Voici les expériences, les impressions et le vécu de deux pâtissiers suisses au Pays du Soleil Levant. Raphaël (23) et Matthias Bachmann (25), de la pâtisserie Bachmann, à Lucerne, ont travaillé pendant une demi année dans des pâtisseries japonaises.

(Suite)

Le Japon: un tout autre monde

Comparer le Japon à l'Europe serait manquer de réalisme. Plus nous en discutons, plus nous avons l'occasion de nous en rendre compte dans la vie quotidienne. Quoique, naturellement, nous agissions autrement et que nous réagissions différemment, on nous prenait très au sérieux. Au début particulièrement, il était difficile d'observer et de comprendre toutes ces règles non écrites régissant les rapports entre hommes. Il arrive souvent que ce soient de petites choses insignifiantes - à nos yeux occidentaux - que nous devons traiter avec précautions. Cela entraîne des réactions qui ne sont ni spontanées ni naturelles et qui n'indiquent pas - voire ne permettent pas de deviner - ce que pensent et ce que ressentent réellement votre supérieur, la vendeuse ou votre collègue.

Le Chef de Production est pleinement respecté sans contestation aucune. Un subalterne préfère laisser les choses telles que elles si elles ne sont pas claires, ou il essaie de fermer les yeux. Si quelqu'un n'a pas la même opinion, il la garde en tous les cas pour lui. Au Japon, insultes et injures n'existent pas.

Les rapports entre personnes sont fort corrects, de même que le respect réciproque que l'on se porte et qui n'arrêterait pas de nous étonner. Les nombreuses formes de courtoisie rendent la vie compliquée. Pourtant même la jeune génération observe dans une grande mesure les règles de société

1
Photo de groupe dans la rue Ginza, la rue commerciale la plus chère au monde, devant la boutique de la pâtisserie «Pièce Montée» à Tokyo: (de gauche à droite) Matthias Bachmann, Toshihiro Uzawa, Directeur de l'entreprise et Reji Morishita, conducteur de fournil de Pièce Montée, Raphael Bachmann.

2
Couques au café et au caramel recouvertes de florentin Pâtisserie Füssen, Tokyo





Der Jüngere oder Untergebene muß sich einmal mehr verbeugen als der Ältere oder der Chef. Will man den gegenseitigen Respekt besonders betonen, kann sich das Verbeugen während eins bis zwei Minuten hinziehen. Währenddessen beginnt bereits das Gespräch.

Schematisch bis ins Detail

In Japan nimmt man 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. Respektiert wird in Japan nicht, wer sich abhebt und unterscheidet, sondern wer sich anpaßt und einfügt. Nicht die freie Verwirklichung des Einzelnen gilt als Ziel menschlichen Strebens, sondern die harmonische Einordnung des Einzelnen in die Gemeinschaft.

Auf korrekte Bekleidung wird in allen Konditoreien größter Wert gelegt. Die Kopfbedeckung ist obligatorisch und muß bis zur Stirnmitte gezogen werden. T-Shirts sind am Arbeitsplatz nicht erlaubt.

Auf jeder der weißen Arbeitsblusen war das farbige Firmenlogo zu finden. Die lange, weiße Stoffschürze wurde sorgfältig um die Hüfte geschnürt und mit einem speziellen Knopf befestigt. Verschiedenfarbige Tücher um den Hals zeigten den Rang in der Backstube, der oft mit den Arbeitsjahren im Betrieb zu tun hatte.

Arbeitshygiene wird, wie in der Schweiz, groß geschrieben. Luftschleusen und Überdruckanlagen zur Reinigung der Luft sind vor allem in größeren Betrieben anzutreffen. Schüssel oder Dressiersack wurden vor Gebrauch grundsätzlich desinfiziert, das heißt mit Alkohol ausgesprüht, Messer vor jedem Schnitt in kochendem Wasser gereinigt.

3

Team-work bei der Tortenherstellung in der Konditorei Bachmann, Hiratsuka. Rechts Matthias Bachmann, links japanische Konditoren. Der Mitarbeiter links außen hatte eine leichte Erkältung und trug deshalb eine Atem-Maske.

Travail d'équipe lors de la fabrication de gâteaux dans la pâtisserie Bachmann, Hiratsuka. A droite Matthias Bachmann, à gauche les pâtisseries japonais. Le collaborateur à l'extrême gauche avait un léger refroidissement et portait par conséquent un masque respiratoire.

venues d'une autre époque. Prenons par exemple le salut. Le respect implique une salutation courtoise. On s'incline de quatre à huit fois successivement et chaque fois plus profondément. Celui qui est le plus jeune, ou le subordonné, s'incline une fois de plus que celui qui est plus âgé ou le chef. Lorsqu'on désire se manifester un respect réciproque, les salutations peuvent durer de une à deux minutes. Pendant celles-ci la conversation peut déjà commencer.

De manière schématique, mais en détail

Au Japon, on prend tout très à la lettre. Lorsqu'un matin il nous arriva de présenter les morceaux de gâteaux dans le sens de la longueur plutôt que dans celui de la largeur dans les boîtes, nous fûmes immédiatement corrigés. Au Japon, on ne vous demande pas d'être individualiste. Au Japon, on ne respecte pas celui qui se détache des autres et qui se distingue, mais seulement celui qui s'adapte et qui s'intègre. Les relations libres entre personnes isolées ne sont pas considérées comme le but des efforts humains, mais, au contraire, l'adaptation harmonieuse dans la communauté des personnes isolées.

Dans toutes les pâtisseries, on attache la plus grande importance au fait que les vêtements de travail soient corrects. Il est obligatoire de se couvrir la tête jusqu'au milieu du front. Les T-shirts ne sont pas admis sur le lieu du travail.

Les deux côtés des blouses de travail sont revêtus du logo en couleurs de la société. Les longs tabliers blancs sont soigneusement noués autour des hanches et fixés à l'aide d'un bouton spécial. Des foulards de couleur différente noués autour du cou indiquaient le rang au fournil, qui est fréquemment lié à l'ancienneté dans la firme. Tout comme en Suisse, on attache une très grande importance à l'hygiène au travail. C'est surtout dans les plus grandes entreprises que l'on trouve des filtres à air et des installations de surpression pour la purification de l'air. Avant usage, les clés ou les douilles sont complètement désinfectés, ce qui signifie qu'on les vaporise avec de l'alcool tandis que l'on nettoie les couteaux dans de l'eau bouillante chaque fois que l'on va découper.



Viele der Arbeitsabläufe sind aus Europa importiert. Man kann sogar noch Arbeitsabläufe und Hilfsgeräte erkennen, die in Europa auf Grund der übermäßigen Rationalisierung über die Jahre verloren gingen. Andererseits hat man in japanischen Konditoreien Verbesserungen entwickelt, die man heute in Europa als vorbildlich ansehen kann.

Hohe Qualität - hohe Preise

Das Qualitätsdenken ist vorbildlich bis übertrieben. Bei Piece Montée wird sogar der Läuterzucker mit Mineralwasser abgekocht, obwohl das Leitungswasser in Tokyo gut trinkbar ist. Beste Qualität und Frische sind oberstes Gebot. Eines der beliebtesten Weihnachts-Desserts in Europa war früher Mandarinen-Glace. Dazu werden frische Mandarinen ausgehöhlt, vom Fruchtfleisch Mandarinen-Glace hergestellt und diese wieder in die Mandarinschalen abgefüllt. In Japan geht man noch einen Schritt weiter. Sorgfältig und ohne die Schale zu verletzen wird das Fruchtfleisch aus Äpfeln, Mangos, Papayas und Melonen herausgeschält und die daraus hergestellte, gefrorene Glace wieder in die Originalschalen abgefüllt.

Die Preise in den Konditoreien variieren. Spitzenpreise bezahlt man an der Ginza, der berühmten Prachtstraße von Tokyo. Ein Stück Pâtisserie kostet dort 6,- bis 10,- Schweizerfranken. Sfr 2,- für ein Praline gilt in der Ginza als üblich. Das ist ein Preis-Niveau, von dem wir in Europa nur träumen dürfen. Außerhalb der großen Städte sind die Preise natürlich um einiges tiefer.

Sprache als Barriere

Was wir etwas unterschätzten, war das Problem der Kommunikation. Obwohl Englisch am geläufigsten war, fand

4 Schokoladenmousse mit Pistaziencreme-Einlage (links) und Himbeerrahm-Törtchen. Der Preis: 700 Yen oder sFr 8,-. Dabei ist zu beachten, daß Größe und Gewicht japanischer Pâtisserie unter dem schweizerischen Durchschnitt liegen, also bei etwa 30 - 35 Gramm. Das ist ein Preis-Niveau, von dem wir in Europa nur träumen dürfen. Wie in der Schweiz, bevorzugt der Kunde Pâtisserie anstelle von Anschnitt-Torten. Durch das geringe Gewicht kann er zwei Stücke verschiedener Geschmacksrichtungen zu sich nehmen, ohne gleich die schlanke Linie zu gefährden.

Mousse au chocolat sur socle de mousse à la crème de pistache (à gauche) et des gâteaux aux framboises. Prix: 700 Yens ou FS 8. Il convient de tenir compte du fait que la taille et le poids des pâtisseries japonaises sont inférieures à la moyenne suisse d'environ 30-35 grammes. Voilà un niveau de prix dont nous osons à peine rêver en Europe. Tout comme en Suisse le client préfère un assortiment de pâtisseries sous forme de morceaux de gâteaux. Comme le poids est réduit, il peut s'offrir deux goûts différents, sans pour autant mettre sa ligne en danger.

Pâtisserie Pièce Montée, Tokyo

5 Himbeer-Schokolade-Törtchen mit Hippenring, Stückpreis sFr 10,50.

Gâteau aux framboises et au chocolat avec anneau central. Prix à la pièce: FS 10,50. Pâtisserie Pièce Montée, Tokyo

De nombreux procédés de travail ont été importés de l'Europe. On reconnaît immédiatement des procédés et des ustensiles de travail que l'on a cessé d'employer en Europe au cours des ans du fait d'une rationalisation excessive. D'autre part, on a apporté dans les pâtisseries japonaises des améliorations que l'on peut considérer en Europe comme des exemples.

Haute qualité - Prix élevés

L'objectif qualité est exemplaire sinon exagéré. Dans la pièce montée, par exemple, on cuit le sucre pur dans de l'eau minérale, alors que l'eau des conduites de Tokyo est absolument potable. La meilleure qualité et la fraîcheur sont les impératifs essentiels. Autrefois, un des desserts de Noël appréciés étaient les mandarines glacées. Pour les réaliser, on prenait des mandarines fraîches, on faisait de la glace à la mandarine avec la pulpe du fruit et ensuite on en remplissait la pelure de la mandarine. Au Japon, on va un pas plus loin. Très soigneusement, et sans endommager la pelure des fruits, on prélève la pulpe de pommes, de mangues, de papayes et de melons pour ensuite remplir les pelures d'origine des fruits de la glace fabriquée à partir de leur pulpe.

Les prix varient de pâtisserie en pâtisserie. C'est rue Ginza, la très célèbre et magnifique rue de Tokyo, que l'on paie des prix qui atteignent des sommets. Un morceau de pâtisserie coûte de 6.- à 10.- francs suisses. A Ginza, il est normal de payer 2 francs suisses pour une praline. En dehors des grandes villes, les prix sont naturellement un peu plus bas.

La langue constitue une barrière

Nous avons tendance à légèrement sous-estimer le problème de la communication. Alors que notre anglais était des plus courants, il était rare de trouver quelqu'un avec qui s'entendre facilement. Entre hommes du métier il était plus fréquent de trouver du français ou de l'allemand. Il en allait de même pour les livres de recettes que l'on trouvait par-ci par-là en allemand ou en français. L'un dans l'autre, c'est quand même la langue qui constitue la plus grande barrière pour les enfants prodiges occidentaux.

Il n'existe pas de système d'apprentissage au sens où nous l'entendons

Au Japon, l'on ne trouve pas d'écoles donnant aux élèves des cours pratiques, comme nous en avons l'habitude. Celui



man nur selten jemand, mit dem man sich fließend verständigen konnte. Unter Fachleuten war Französisch oder Deutsch häufiger zu finden. Sogar Rezeptbücher wurden hier und da auf Deutsch oder Französisch geführt. Alles in allem ist jedoch die Sprache die größte Barriere für westliche Wunderlinge.

Ein Lehrsystem in unserem Sinne gibt es nicht

Eine praxisbegleitende Schule für Lehrlinge, wie bei uns üblich, ist in Japan nicht zu finden. Wer es sich leisten kann, besucht eine der guten, streng geführten Fachschulen in den vier größten Städten Japans. Die Schulen sind sehr teuer und dauern bis zu zwei Jahren. Danach erst beginnt der Einstieg ins Berufsleben. Es dauert jedoch Jahre, bis man auf allen Posten eines Betriebes Erfahrungen gesammelt hat. Unsere Lehrlinge haben keine Ahnung wie wertvoll die Ausbildung ist, die sie in unseren Meister-Betrieben erhalten. Um in einem guten Betrieb unterzukommen, muß man in Japan Überzeit inkauf nehmen. Viele junge, ehrgeizige Japaner akzeptieren dafür extreme Bedingungen. Sechstageswoche und Zwölfstundentag sind in guten Konditoreien durchaus die Regel. Kein Wunder daß mitteleuropäische Betriebsinhaber - sich vom Schicksal benachteiligt fühlen. Aber so lange ist es noch gar nicht her, da war es in Europa nicht anders.

Bei Pièce Montée in Tokyo lernt man das Feinste vom Feinsten. Wer dort arbeiten will, arbeitet sechs Tage in der Woche von 7³⁰ bis 21¹⁵ Uhr. Wir würden behaupten: Je höher das Niveau, je länger wird gearbeitet. Bei der Konditorei Bachmann in Hiratsuka zum Beispiel wird von 6⁰⁰ bis 18⁰⁰ Uhr gearbeitet. Jeder Mittwoch ist frei. Jeden zweiten Tag müssen die Konditoren - bis hinauf zum Chef der Produktion - bis 21⁰⁰ Uhr im Laden verkaufen helfen. Zur Ausbildung der Konditoren gehört in Japan auch das Verpacken. Will einer als guter Fachmann gelten, dann muß er auch eine schöne Masche hinkriegen. Das schon deswegen, weil in Japan die Verpackung einen noch höheren Stellenwert hat als in Europa. Ferien gibt es zwischen 7 - 10 Tage im Jahr. Feiertage sind selten.

Um viele Erfahrungen reicher

Der Aufenthalt in Japan machte uns um viele wertvolle Erfahrungen reicher. Unsere professionelle Neugier wurde nur übertroffen von der Begeisterungsfähigkeit der Japaner für die handwerkliche Konditorei, die in diesem Land vor 50 Jahren noch gar nicht existierte.

Nach sechs Monaten verließen wir Japan in Richtung Korea. Während zwei Wochen durften wir dort in den vier größten handwerklichen Konditoreien arbeiten und Schweizer Spezialitäten demonstrieren. Unsere Reise führte von Seoul

qui peut se le permettre s'inscrit dans des écoles professionnelles dirigées de manière très stricte dans les quatre plus grandes villes du Japon. Les écoles sont très chères et les cours durent jusqu'à deux ans. Ce n'est qu'ensuite que commence l'entrée dans la vie professionnelle. Cela prend cependant encore des années avant que l'apprenti ait pu accumuler des expériences à chaque poste de l'ent reprise. Nos élèves n'ont aucune idée de la valeur de la formation qu'ils reçoivent dans nos entreprises principales.

Pour entrer dans une bonne entreprise au Japon, il faut accepter de faire des heures supplémentaires. Bien des jeunes Japonais ambitieux acceptent, pour y arriver des conditions extrêmes. Des semaines de six jours et des journées de 12 heures sont généralement la règle dans les bonnes pâtisseries. Il n'y a pas de quoi s'étonner que les propriétaires d'entreprises d'Europe centrale trouvent qu'ils ne sont pas favorisés par le sort - comparez donc les temps de travail japonais et leurs prix de vente. Mais il n'y a pas tellement longtemps les choses n'étaient pas différentes en Europe. A Tokyo, chez Pièce Montée, on apprend, le fin du fin. Celui qui désire y travailler, travaille six jours par semaine de 7.³⁰ h. à 21.¹⁵ h. Nous osons affirmer que plus haut est le niveau, plus longtemps on y travaille. A la pâtisserie Bachmann à Hiratsuka, par exemple, on travaille de 6.⁰⁰ h à 18.⁰⁰ h. On a congé tous les mercredis. Tous les deux jours, tous les pâtisseries, y compris le chef de fabrication, aident à la vente dans la boutique jusqu'à 21 heures. La formation des pâtisseries japonais inclut aussi l'art de l'emballage. Celui qui désire être considéré comme un bon homme de métier doit également être en mesure de présenter de belles trouvailles. La beauté, donc, car au Japon, l'emballage a une valeur encore plus haute qu'en Europe pour la vente. Il y a de 7 à 10 jours de vacances par an. Les jours fériés sont rares.

Riche de nombreuses expériences

Six mois plus tard nous quittâmes le Japon en direction de la Corée. Pendant deux semaines nous y travaillâmes dans les quatre plus grandes pâtisseries artisanales, en y présentant des spécialités suisses. Notre voyage nous conduisit de Séoul, Taejon, Ulsan jusqu'à Pusan, au Sud. Aujourd'hui, il y a en Corée quelques bonnes boulangeries et pâtisseries. Dans l'ensemble, le niveau ne peut cependant en aucun cas être comparé à celui du Japon. Ensuite nous nous rendîmes à Hong Kong et à Singapour, où nous visitâmes avant tout les pâtisseries et les hôtels et où nous réunîmes encore beaucoup plus d'impressions sur l'habileté asiatique.



Taejon, Ulsan bis ins südliche Pusan. In Korea gibt es heute einige gute Bäckereien und Konditoreien. Gesamthaft gesehen ist das Niveau jedoch noch lange nicht mit Japan zu vergleichen. Danach ging es weiter nach Hongkong und Singapur, wo wir vor allem Konditoreien und Hotels besuchten und weitere Eindrücke asiatischer Fertigkeiten sammelten.

6

Baumkuchentorte gefüllt mit einer leichten Bavaroise und Früchten. (sFr 36,-) - Baumkuchentorte fourrée d'une légère bavaroise et des fruits. (sFr 36,-)

Pâtisserie Bachmann, Hiratsuka, Tokyo

7

Leichte Orangencreme in einer halben Orangenschale. - Crème à l'orange légère dans une demi pelure d'orange. (sFr 10,-)

Pâtisserie Pièce Montée, Tokyo

8

Apfel-Tee-Mousse mit feinem Dekor. Stückpreis sFr 9,50. - Mousse au thé aux pommes au décor raffiné. Prix par pièce: sFr 9,50.

Pâtisserie POIRE, Osaka