

Sinnvolle  
Weihnachts-  
geschenke mit



# Bäcker Konditor

Zürich, 15. November 1995

Erscheint am 15. und 15. des Monats  
75. Jahrgang Nr. 20

Organ des Schweizerischen  
Bäcker- und Konditorei-Personal-  
Verbandes

Organe de l'Association suisse du  
personnel de la boulangerie-  
pâtisserie et confiserie

organo dell'Associazione svizzera  
del personale della panetteria  
e pasticceria

## Süßes Japan erwacht!



### Durchbruch der europäischen Konditorei im Fernen Osten

Die Schweizer Konditoren und Brüder Raphael (23) und Matthias (25) Bachmann arbeiteten ein halbes Jahr in japanischen Konditoreien und berichten über Eindrücke.



*Conditorei Bachmann, Hiratsuka (Tokyo), Japan: Personen von links: Takao Otani (Produktionschef), Raphael Bachmann, Hiroshi Watanabe (Inhaber), Matthias Bachmann.*

Konditor sein ist einfach glatt (fantastisch), verlangt nach Kreativität und der Suche nach Geschmäckern. Der Versuch des Ausschöpfens von Möglichkeiten brachte uns in Japan auf viele neue Ideen 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.

Tagsüber arbeiteten wir mit den Konditoren und am Abend nach der Arbeit hiess es, alles, was man neu dazugelernt hatte, in den Computer einzugeben. Kleinste Details wurden notiert. Dies dauerte manchmal bis spät in die Nacht hinein, bevor es am anderen Morgen um 6.00 Uhr von neuem losging. Eine sehr intensive, aber genauso interessante Zeit prägte uns. Natürlich wurden wir zwischendurch von kleineren Erdbeben nicht verschont.

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. Die Japaner arbeiten wie Maschinen, sehr exakt, immer gleich und hinterfragen nichts. Ihre Kreativität, vor allem bei Torten und Pâtisseries, haben sie damals aus Europa importiert, haben aber dazugelernt und daraus etwas 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 Japa-

ner, und haben in den letzten Jahren am Konditoreihandwerk gefeilt. Die Konditorei lebt, und dies zu spüren, war für uns einmal mehr die Freude selbst. Auf unserer süßen Entdeckungsreise gegen Ende des Aufenthaltes kämten 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 kennenzulernen.



*Als Dank für die Gastfreundschaft stellten Raphael und Matthias Bachmann eine Schweizerkuh aus 12 Kilogramm Couverture (Schokolade) her. Pâtissier POIRE, Osaka, Japan*

Nach der gemeinsamen Asienreise trennten sich unsere Wege wieder, bevor wir in etwa vier Jahren an eine gemeinsame Übernahme des elterlichen Geschäftes in Luzern denken. Seit 1. November sind wir wieder in Europa auf Achse, und zwar wird der eine in Belgien und der andere in Frankreich seine Tätigkeit als Konditor ausüben.

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.

*Der Redaktor des «Bäcker+Konditors» dankt den Brüdern Raphael und Matthias Bachmann recht herzlich für die Zusendung dieses interessanten Erlebnisberichtes aus dem Fernen Osten. Es ist wirklich eine Freude zu hören, dass zwei junge Fachleute derart viel für die berufliche Weiterbildung und das persönliche Fortkommen leisten.*

*Ja, nochmals jung sollte man sein und Erfahrungen in fremden Kontinenten sammeln können, das wär's!*

*Weiterhin alles Gute also, ihr beiden «Bachmanns», und wir freuen uns auf weitere interessante Erlebnisberichte.*

*d.d.*