

In Japan ist Baumkuchen der Renner

Konditor Karl Joseph Wilhelm Juchheim überzeugte einst als Kriegsgefangener mit deutscher Backkunst

Er ist der „König der Kuchen“: der gute alte Baumkuchen. Jetzt, da es auf den 1. Advent zugeht, gibt es ihn wieder in nahezu jedem Supermarkt zu finden – auch im fernen Japan.

„Baumkuchen ist in Japan einer der beliebtesten Kuchen“, erzählt Hideo Kawamoto, Präsident des japanischen Gebäckwarenherstellers Juchheim, und serviert in einem Café auf Tokios eleganter Flaniermeile Omotesando ein Stück Baumkuchen. Gebacken wurde es nach dem Originalrezept des deutschen Konditormeisters Karl Joseph Wilhelm Juchheim, Namensgeber von Kawamotos Firma. Der aus Kaub am Rhein stammende Juchheim war es, der den Baumkuchen nach Japan brachte – unter abenteuerlichen Umständen.

Anfang des 20. Jahrhunderts lebte Juchheim zusammen mit seiner Frau Elise in chinesischen Qingdao, das damals deutsche Kolonie war. Dort betrieb das Ehepaar eine Konditorei. Im Ersten Weltkrieg nahmen die Japaner das Gebiet ein. Juchheim wurde zum Kriegsgefangenen und nach Japan gebracht. Mit anderen Deutschen wurde ihr Mann in einem Lager auf einer Insel in der Bucht der japanischen Stadt Hiroshima interniert. Dort durfte Juchheim backen. Für eine Schau deutschen Handwerks in einer Ausstellungshalle back-



Hideo Kawamoto steht neben einem Backofen zur Herstellung eines Baumkuchens nach original deutschem Rezept. Foto: dpa/Lars Noccolaysen

te er einen Baumkuchen. So etwas hatten die Japaner noch nie zuvor gesehen.

Nach dem Krieg ließen sich die Juchheims in Japan nieder und eröffneten in Yokohama ihren ersten Konditorladen. „Karl Juchheim wollte uns Japanern etwas geben, das uns glücklich macht“, erklärt Kawamoto. Noch heute habe Baumkuchen in Japan dieses glückverheißende Image. Ob zu Hochzeiten, als Geschenk für Geschäftspartner, als

Snack für zwischendurch oder als Souvenir – Baumkuchen kennt jeder Japaner. Denn Baumkuchen, das auf Japanisch „Baumkuchen“ heißt, manchmal aber auch „Baamukuchen“ oder einfach nur „Baumu“ genannt wird, ist ein durch und durch japanisches Produkt geworden. So gibt es in Japan heute Baumkuchen mit Erdbeeren, andere werden mit geröstetem grünen Tee, mit Süßkartoffeln, Äpfeln und anderen Ge-

schmacksvarianten gebacken. Jedes Jahr finden in Japan ganze Baumkuchen-Messen statt, bei denen die unzähligen Hersteller ihre Produkte präsentieren. Kawamoto und seine Kolleginnen und Kollegen rühmen sich indes, noch heute den „echten“ Baumkuchen nach dem deutschem Grundrezept von Karl Juchheim zu backen – also nur mit den Hauptzutaten Butter, Eier, Zucker, Vanille, Salz und Mehl. Und doch sei der Baum-

kuchen über all die vergangenen Jahrzehnte auch bei Juchheim immer mehr verfeinert worden, erzählt der Firmenpräsident stolz. So verwende sein Unternehmen seit vergangenem Jahr zur Herstellung von Baumkuchen und anderem Gebäck keinerlei Zusatzstoffe mehr. Nicht etwa aus Gesundheitsgründen, sondern um auf diese Weise das hohe fachliche Können der Bäcker zu bewahren, so Kawamoto. Die-

ses fließt auch in die hochmodernen Backöfen ein, die die Firma entwickelt hat. „Sie sind zu diesem Zweck mit künstlicher Intelligenz ausgestattet“, erklärt der Firmen-Präsident. Dank der modernen Technologie könnten die Öfen mit Daten, in die die jeweiligen Fertigkeiten der einzelnen Bäcker einfließen, gefüttert werden. Am Rezept von Karl Juchheim selbst ändere sich aber nichts.

Als dessen erstes Geschäft in Yokohama 1923 durch das große Kanto-Erdbeben zerstört wurde, ließen sich die Juchheims in Kobe nieder und machten einen geschäftlichen Neuanfang. Einen Tag vor der Kapitulation Japans im Zweiten Weltkrieg starb Karl Juchheim. Seine Frau Elise wurde enteignet und musste auf Befehl der Alliierten nach Deutschland. Juchheims frühere Mitarbeiter unternahmen jedoch einen weiteren geschäftlichen Neuanfang. Elise kehrte 1953 nach Japan zurück und wirkte bis zu ihrem Tod 1971 am Unternehmen Juchheim mit.

Juchheim ist eine der bekanntesten Marken geblieben. Die Gruppe hat etwa 270 Geschäfte und beschäftigt rund 520 Mitarbeiter. Nächstes Jahr begeht die Firma den 100. Jahrestag der Eröffnung des ersten Ladens von Karl und Elise Juchheim in Yokohama. dpa

GESCHMACKVOLL

Max is(s)t gansheitlich...

Michael H. Max Ragwitz

Mit Geflügel hatte ich in meinen jungen Jahren kulinarisch gesehen nicht viel im Sinn. Wenn meine Mutter an Weihnachten ganz viel Gans auf-tischte, war ich entweder zeitweilig unpasslich oder bekam eine Extra-Roulade auf den Teller. Das hat sich inzwischen geändert. Ich stehe auf gebratene Jahresendbraten, und bei Gans mit ganz viel krosser Haut. Diesbezüglich kann man es sich leicht machen: Den Vogel gut vorbereiten,

ganz nach Geschmack füllen und als Hingucker auf dem Tisch tranchieren. Nur die Knochen sind auch weiterhin so gar nicht mein Ding. „Gami an Land“, würde mein Freund Ingo dazu sagen. Soll wohl heißen: „Lass mich damit in Ruhe ...“

Aber immerhin sollte man das Geflügel so gansheitlich wie möglich und nicht nur die Edelteile davon verwerten. Davon lasse ich mich in der Adventszeit leiten und werde meine Gans mal ganz anders auf meine alleinstehenden

Bedürfnisse hin zubereiten und portionieren. Versuchen Sie sich doch mal an einem Gänserollbraten mit pikanter Füllung. Dazu lösen Sie die beiden Brustfilets so aus dem Tier aus, dass die Haut dazwischen noch zusammenhängt. Dann alles schön abtupfen, mit der Hautseite nach unten auf die Arbeitsplatte legen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Senf bestreichen. Dann kommt auf das Fleisch eine Füllung Ihrer Wahl. Das können Pilze und/oder Gemüse ebenso sein wie Esskastanien, Preiselbeeren oder gekochter Schinken. Füllende Anregungen gebe ich wie immer an bekannter Stelle in meiner virtuellen

Rezeptothek. Nun wird das Fleisch zusammengeklappt und mit Küchengarn zu einem Rollbraten zusammengebunden. Der kommt in einen Bräter und wird mit Butterschmalz rundherum schön braun angebraten und bei etwa 160 Grad Umluft etwa eine Stunde im Ofen gegart. Nicht vergessen, dabei den Gänsefond abzugießen, der aufgekocht mit Gemüse wie Sellerie, Möhren, später mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln angereichert, wieder in den Bräter zurückwandert und mit dem Rollbraten weitere 20 Minuten gart. Raus mit der voluminösen Vogelbrust, ein paar Minuten ruhen lassen, dann in Scheiben

schneiden und mit dem Gemüses servieren. Der Fond muss noch passiert und abgeschmeckt und bei Bedarf angedickt werden. Dazu munden Kartoffelpüree oder Serviettenknödel und/oder ein winterlicher Blattsalat. Das schmeckt „gans“ vorzüglich, kann ich versichern. Für die Verwertung der Keulen empfehle ich, diese mal gans anders zuzubereiten, nämlich zu confieren. Das ist eine Art Einlegen der Keulen, die gut mit Salz eingerieben, sich eine Nacht im Kühlschrank sonnen können. Dann werden sie abgewaschen und abgetupft, müssen bei 120 Grad Umluft gut drei Stunden in eigenem Fett garen, können danach

auch noch kross gebraten werden. Dazu eine pikante Vinaigrette und ein knackiger Salat. Nicht unerwähnt bleiben soll, dass man aus den Gänsekarkassen eine treffliche Kraftbrühe, auch Con-sommé genannt, zaubern kann. Anleitung: Sie wissen schon ... In diesem Sinne: Bleiben Sie ganz neugierig auf gansheitlichen Genuss.

Der Autor gibt in seinen kulinarischen Kolumnen Anregungen für eine abwechslungsreiche Küche.  www.kulinarische-portraits.de

Kimnich-Debatte: Diese Rechte haben Ungeimpfte am Arbeitsplatz

Sven Husung

HAMBURG Gegen Corona impfen oder nicht – das ist in Deutschland eine persönliche Entscheidung. Grundsätzlich auch für Joshua Kimnich. Schwieriger wird die Lage durch den Vorbildcharakter des Fußballstars, das betonen viele Kritiker. Doch er ist nicht nur Idol, sondern letztlich auch Arbeitnehmer. Die wichtigsten Fragen und Ant-

worten zu den Rechten von Ungeimpften am Arbeitsplatz in Deutschland.

Darf mein Arbeitgeber mich zu einer Corona-Impfung zwingen? Nein, das ist in Deutschland nicht möglich. Wie der Deutsche Gewerkschaftsbund (DGB) auf seiner Website anführt, gibt es hierzulande keine gesetzliche Impfpflicht gegen Sars-CoV-2. Eine betriebliche Impf-

pfligt würde das Persönlichkeitsrecht eines Arbeitnehmers zu sehr einschränken, wie der Fachanwalt Hendrik Bourguignon gegenüber „spiegel.de“ sagte. Die Freiwilligkeit ergebe sich zudem aus dem Infektionsschutzgesetz

Muss ich ohne Impfung mit Einschränkungen am Arbeitsplatz rechnen? Die Lage ist kompliziert. Was be-

stimmte Einschränkungen – wie den Zugang zum Betrieb oder der Kantine – betrifft, gehen die Meinungen auseinander. Der DGB schreibt, dass das grundsätzlich nicht möglich sei. Es handle sich um eine Benachteiligung von Beschäftigten. Dagegen behauptet Arbeitsrechtler Bourguignon, dass solche Maßnahmen durchaus denkbar seien. Sie müssten allerdings „sachlich gut begründet“ werden.

Darf mein Arbeitgeber mir generell den Zugang zum Betrieb verwehren? Laut Peter Meyer, Fachanwalt für Arbeitsrecht in Berlin, gibt es dazu zwei verschiedene Rechtsansichten. Einige Rechtsexperten seien der Meinung, der Arbeitgeber dürfe den Zugang zum Betrieb beschränken. Andere Rechtsexperten betonen, dass Beschäftigte nicht deswegen benachteiligt werden dürften,

weil sie ihr Recht wahrnehmen, sich nicht impfen zu lassen. Insbesondere Gewerkschaften halten daher Zugangsbeschränkungen für Beschäftigte für eine Benachteiligung. Laut „spiegel.de“ stünden ungeimpften Mitarbeitern in diesem Fall „Ansprüche auf Annahmeverzugslohn und ein Beschäftigungsanspruch zu, der auch per einstweiliger Verfügung durchgesetzt werden kann.“ *dpa*