

Entschuldigen müssen wir uns auch dafür, dass die Veröffentlichung des zweiten Teils des Features von Frau Schwanitz und Herrn Wierling noch auf sich warten lässt. Statt in dieser Ausgabe der Notizen wird der in Aussicht gestellte Beitrag voraussichtlich erst im März-Heft erscheinen können. Dafür erfahren Sie früher als geplant, wie es den Baumkuchen nach Japan verschlug.

Garantiert nicht zu spät, sondern sogar etwas früher als gewohnt, nämlich bereits am 18. März, feiern wir in diesem Jahr den Gründungstag der OAG mit einer Ausstellung unter dem allerlei versprechenden Titel „Zeiten des Rausches“. Das vollständige Programm finden Sie ab Mitte Februar auf unserer Webseite. Lassen Sie sich überraschen!

Bevor es so weit ist, erwarten Sie aber noch viele andere spannende Veranstaltungen, zu denen wir Sie sehr herzlich einladen.

Mit herzlichen Grüßen

Ihre



Karin Yamaguchi

Feature I

„König der Kuchen“ – Wie es den Baumkuchen nach Japan verschlug¹

Folker Reichert

Im 19. Jahrhundert war Baumkuchen in wohlhabenden Kreisen eine hochgeschätzte Süßspeise, allerdings nur im deutschsprachigen Raum. Ein einziges Land machte sich die deutsche Tradition zu eigen und hält bis heute an ihr fest. Fleiß und Beharrlichkeit eines Konditors vom Mittelrhein und seiner Ehefrau waren dafür verantwortlich.

¹ Dieser Artikel erschien mit weiteren Abbildungen in der Zeitschrift *DAMALS* 1-2026, S. 66-69. Wir danken dem Verlag und dem Autor für die freundliche Genehmigung, den Artikel auch an dieser Stelle abdrucken zu dürfen.

Vom Schauessen des Adels zum bürgerlichen Luxussdessert

Der Name erklärt Vieles: Baumkuchen ist eine hochwertige Süßspeise, deren weiche Konsistenz dadurch entsteht, dass der Teig in mehreren Schichten auf eine hölzerne Walze aufgetragen und unter ständigem Drehen über offenem Feuer gebacken wird. Zieht man am Ende diese Walze (den „Baum“) heraus, bleibt ein zylindrischer, innen hohler Kuchen zurück, der wie ein Baumstamm aussieht. Die Bezeichnung kommt also nicht vom Aussehen der Abschnitte, das an die Jahresringe eines Baums erinnert, sondern ergab sich aus dem Prozess der Herstellung und seinem sichtbaren Ergebnis.

Das Verfahren ist aufwendig, die Zutaten waren damals teuer. Baumkuchen war denn auch weniger eine Gaumenfreude als ein Statussymbol, das die Tafeln der Fürsten und Herren schmückte. Man nannte ihn den „König der Kuchen“. Manche Exemplare ragten ein bis zwei Meter in die Höhe und stellten den Reichtum des Gastgebers zur Schau.

Im 19. Jahrhundert kam auch das Bürgertum auf den Geschmack. Man tat es dem Adel gleich und zeigte, was man sich leisten konnte. An Festtagen wie Weihnachten und Neujahr, bei Hochzeiten und anderen besonderen Gelegenheiten durfte die Luxusspeise nicht fehlen. Als der Komponist Felix Mendelssohn-Bartholdy in Berlin sein Paulus-Oratorium erfolgreich aufführte, wurden Butterbrote, Baumkuchen und Punsch gereicht. Ein festliches Mahl konnte aus Morchelsuppe, Rinderzunge mit Spargel, Täubchen mit Kompott und – zum krönenden Abschluss – Baumkuchen bestehen.

Allerdings war ein normaler bürgerlicher Haushalt mit der komplizierten Herstellung überfordert. Man verließ sich lieber auf Spezialisten und bestellte bei einem Konditor das kostbare Gut. Dort verfügte man über das erforderliche Gerät und hatte Erfahrung mit dem gleichmäßigen Gießen des Teigs. In den größeren Städten entstanden hocheffiziente Betriebe, die die wohlhabenden Haushalte und auch das Umland belieferten. Denn Baumkuchen ließ sich gut verpacken, blieb lange frisch und war zum Versand geeignet. Nicht nur in der städtischen Gesellschaft, sondern auch auf dem Land breitete sich der Konsum von Baumkuchen aus.

Niemand weiß, wann und wo das erste Exemplar hergestellt wurde. Man sprach zwar von Stettiner, Cottbuser und Salzwedeler Produkten und behauptete, das einzig wahre „Original“ anzubieten. Doch damit sollten keine historischen Gewissheiten verkündet, sondern Käufer angelockt werden. Zunächst konzentrierten sich Herstellung und Verbreitung auf den nord-, mittel- und ostdeutschen Raum. Die eigentliche „Baumkuchenkapitale“ (Uwe Spiekermann) blieb für lange Zeit Berlin, das Haus Hohenzollern ein dankbarer Abnehmer. Bei der Hochzeit des späteren Kaisers Friedrich III. in London wurde Preußen durch einen Kuchen von 2 Meter Höhe und 5 Meter Umfang repräsentiert.

Nach und nach wurden auch Süddeutschland, Österreich und die Schweiz, also der gesamte deutsche Sprach- und Kulturraum erreicht. Der Baumkuchen wurde als nationale Süßspeise, ja als Ausdruck des deutschen Wesens betrachtet: angeblich aus germani-

scher Zeit stammend und den deutschen Wald symbolisierend. Im Krieg von 1870/71 hielt man ihn den französischen „Windbeuteln“ entgegen.

Um 1900 stellte sich eine gewisse Übersättigung ein, des Marktes wie der Konsumenten. Im Ersten Weltkrieg schließlich wurde die gewerbliche Herstellung verboten. Denn die Kriegsgesellschaft musste den Gürtel enger schnallen und konnte sich solchen Luxus nicht mehr leisten. Damit setzte der Niedergang des Baumkuchens ein. „König der Kuchen“ sollte er in Deutschland nie wieder werden. Doch zur gleichen Zeit wurde er am anderen Ende des Globus neu entdeckt und setzte dort zu einem zweiten Höhenflug an.

Das Ehepaar Juchheim in China und Japan



Karl & Elise Juchheim © Juchheim



Karl Josef Wilhelm Juchheim war ein mutiger Mann. Schon in jungen Jahren zog es ihn in die Ferne. Mehrmals musste er sich eine neue Existenz aufbauen. In Japan kam er an sein Ziel. Dabei blieb er immer mit der Heimat in Verbindung. Er exportierte deutsches Leben und durchlitt mit seiner Familie die Wechselfälle der deutschen wie der japanischen Geschichte.

1886 bei Kaub am Rhein geboren und auf Rügen zum Konditor ausgebildet, lernte er in Deutschlands Norden, was man am Mittelrhein nicht so gut lernen konnte: die professionelle Herstellung von Baumkuchen, des „Königs der Kuchen“. Als er 22 Jahre alt war, bot sich ihm eine Möglichkeit, die ein unternehmungslustiger, unverheirateter junger Mann gar nicht ausschlagen konnte: nach Tsingtau (Qingdao) in Ostchina zu reisen und in einem deutschen Kaufhaus als Pâtissier zu arbeiten.

Wenige Jahre vorher hatte das Deutsche Kaiserreich den Chinesen einen Siedlungsplatz am Meer abgepresst und eine Kolonialstadt mit einem Gouverneurspalast, vielen roten Ziegeldächern und einigen Bierkneipen erbaut. Chinesisches Qingdao-Bier erinnert bis heute daran. Auch einen fähigen deutschen Konditor konnte man dort sehr gut gebrauchen. Juchheim fand rasch seinen Platz in der kolonialen Gesellschaft und eröffnete schon nach wenigen Jahren sein eigenes Geschäft. Mit seinen Baumkuchen ließen sich gute Gewinne erzielen. Von einem Heimaturlaub brachte er eine Braut, Elise, mit nach China. Sein Glück schien perfekt.

Doch am vierten Tag nach der Hochzeit brach der Erste Weltkrieg aus. Japan erklärte dem Deutschen Reich den Krieg und führte einen kurzen Feldzug gegen Tsingtau. Die

Verteidiger hatten keine Chance. Nach vier Wochen fiel die deutsche Kolonie in die Hand der Japaner. Mehr als 4.000 Soldaten, wenig später auch die männlichen Zivilisten wurden nach Japan deportiert und auf mehrere Lager verteilt. Dort mussten sie bis zum Kriegsende ausharren. Doch da die deutsche Kultur in Japan immer noch hohes Ansehen genoss, wurde die Lagerdisziplin meistens recht locker gehandhabt. Berühmt ist das Lager Bandō auf der Insel Shikoku, wo geturnt und Fußball gespielt, gelegentlich eine Ausstellung für die örtliche Bevölkerung organisiert und am Ende sogar Beethovens Neunte Symphonie aufgeführt wurde (*DAMALS* 2008/11).

Als schließlich alle Kriegsgefangenen heimkehren durften, zogen nicht wenige es vor, in Japan zu bleiben, darunter Karl Juchheim. Zwar blieb sein Japanisch zeitlebens begrenzt; aber die Lebensweise der Bevölkerung hatte er schätzen gelernt. Erneut vordringte er sich als Pâtissier, nun im „Café Europe“ in der Ginza in Tokyo, wo vor allem Ausländer und japanische Intellektuelle verkehrten. Schon im Lager hatte er seine Kameraden mit selbstgebackenem Spekulatius verwöhnt (japanisches Reisgebäck sagte ihnen weniger zu); jetzt durfte er seinen Kunden Schokoladen-, Sand- und Zitronenkuchen, Wiener Torten und natürlich Baumkuchen servieren. Als Novität nahm er „Frankfurter Kranz“ mit Buttercreme ins Sortiment. Die Eier wurden aus Shanghai, die Butter aus Australien importiert. Allerdings musste deren Menge reduziert werden; denn japanische Mägen hatten sich noch nicht an Butter gewöhnt.

Japans Nachkriegszeit (die sog. Taishō-Ära) wurde durch allgemeinen Wohlstand, kulturelle Offenheit und politische Liberalität gekennzeichnet. Karl Juchheim wollte daran teilhaben, indem er sich erneut selbstständig machte. Er zog ins nahe Yokohama mit einer großen Ausländergemeinde und eröffnete dort unter dem Namen seiner Frau, die ihm mittlerweile nach Japan gefolgt war, ein neues Café. Er war damit so erfolgreich, dass auch Stammgäste des „Café Europe“ ihm und seinen Baumkuchen zuliebe die Reise von Tokyo nach Yokohama auf sich nahmen. Die günstige Zugverbindung (die überhaupt erste in Japan) machte es möglich.

Doch was Juchheim mühsam aufgebaut hatte, wurde in wenigen Minuten zunichte. Das große Kantō-Erdbeben vom 1. September 1923 machte beide Großstädte, Tokyo und Yokohama, in weiten Teilen dem Erdboden gleich. Mehr als 140.000 Menschen kamen ums Leben, die Hälfte aller Häuser stürzte ein oder brannte nieder, darunter auch Karl und Elise Juchheims Café. Die Familie kam mit dem nackten Leben davon und wurde nach Kobe evakuiert. Auch dort lebten Ausländer, die ihnen halfen. Eine von ihnen, die berühmte russische Tänzerin Anna Pavlova, ermunterte die Juchheims, im Zentrum von Kobe, im ersten im westlichen Stil errichteten Gebäude der Stadt, ein neues Geschäft zu eröffnen.

Es war die dritte Konditorei, die Juchheim gründete, dieses Mal mit dauerndem Erfolg. Sein Motto lautete: „Sauber und freundlich“, das seiner Ehefrau: „Mutters Hausmannskost, der natürliche Geschmack“. Zur Produktpalette gehörten jetzt auch Hochzeitstorten und Kirschkuchen, Baumkuchen sowieso. Juchheim war der erste Konditor in Ja-

pan, der Marrons glacés und in der Weihnachtszeit Dresdner Christstollen verkaufte. Die Konkurrenz der großen Kaufhäuser wehrte er ab, indem er expandierte und Filialen auch an anderen Orten eröffnete. „Juchheim“ wurde zur Marke.



Die Fotografie von 1925 zeigt Karl Juchheim (links) gemeinsam mit seinen Angestellten in seinem Laden im Zentrum der japanischen Stadt Kobe. © Juchheim

Untergang und Neubeginn

Der Erfolg hielt bis 1945 an, bis zum Ende des Zweiten Weltkriegs. Da Deutschland und Japan als Achsenmächte und durch den Antikominternpakt miteinander verbündet waren, musste die Firma keinerlei Einbußen in Kauf nehmen, im Gegenteil: das Geschäft mit Baumkuchen und all den anderen süßen Leckereien florierte. Sogar eine längere Abwesenheit des Chefs ließ sich verkraften. Als Karl Juchheim sich in Deutschland von einem Burnout erholte, hielt seine Frau in Japan die Stellung. Ihr beider Sohn Karl-Franz, geboren 1915 in Tsingtau, sollte die Firma übernehmen und wurde in Wolfenbüttel zum Konditor ausgebildet. Auch er nahm eine deutsche Braut mit nach Japan. Doch als deutscher Staatsbürger wurde er 1942 zur Wehrmacht eingezogen und wurde mit dem U-Boot in die alte Heimat gebracht. In den letzten Kriegstagen fiel er in der Nähe von Wien.

Sein Vater hatte mit dem Nationalsozialismus sympathisiert, sah nun aber seine Welt untergehen. Wie andere japanische Städte wurde auch Kobe durch die US-Luftwaffe großflächig zerstört, mit ihr Karl Juchheims Café. Er selbst konnte sich mit seiner Familie in ein nahegelegenes Hotel retten und starb dort am 14. August 1945, wenige Tage nach den Atombombenabwürfen auf Hiroshima und Nagasaki. Mit seinen letzten Wor-

ten soll er einen baldigen Frieden vorausgesagt haben. Einen Tag später willigte Kaiser Hirohito in die bedingungslose Kapitulation ein.

Damit schien die kurze Geschichte der Firma Juchheim und vielleicht sogar die des Baumkuchens in Japan beendet. Elise Juchheim musste auf Weisung der amerikanischen Besatzungsbehörden nach Deutschland zurückkehren. Doch ehemalige Mitarbeiter führten die Tradition des Hauses fort, behielten den Firmennamen bei und sorgten dafür, dass die Witwe als Generaldirektorin der „Juchheim AG“ firmierte. Sie starb 1971 und wurde an der Seite ihres Mannes in einer Kleinstadt zwischen Osaka und Kobe beerdigt. Ein neues Management baute das Unternehmen weiter aus und machten es mit seinen zahlreichen Filialen und Verkaufsstellen, inzwischen mehr als 450 Mitarbeitern und einem Umsatz von 28 Billionen Yen (April 2024) zu einem weithin sichtbaren Bestandteil der japanischen Wirtschaft.

Als dann viele japanische Touristen nach Deutschland kamen und gerne das Goethe-Haus in Frankfurt besuchten, entstand auch ein Café und Restaurant Juchheim nahe beim Geburtshaus des in Japan hochverehrten Dichters. Als die Touristen infolge der Finanzkrise der 1990er Jahre wegblieben, zog sich auch Juchheim aus Frankfurt zurück. Denn die Produktpalette der Firma wendet sich nicht an den deutschen, sondern an den japanischen Konsumenten. Dazu gehören Erdbeertorte und Frankfurter Kranz, Teekuchen, Schokoladenkuchen und Käsekuchen nach Hokkaidō-Art, Schokobrezeln, Millefeuilles und Butter-Cookies, ja sogar Fleischpasteten mit sündhaft teurem Kobe-Beef. Den Markenkern aber bildet nach wie vor der Baumkuchen.

Was hat ihn in einem ganz anderen kulturellen Umfeld so erfolgreich werden lassen? Die weiche Konsistenz kommt den japanischen Vorlieben entgegen. Anders als in Deutschland wird der Teig mit Backpulver angerührt, was ihn noch zarter und luftiger werden lässt. Es muss auch nicht viel Zucker verwendet werden, was ebenfalls dem japanischen Geschmack entspricht. Mild gesüßt, ist hier die Regel. Und schließlich lässt sich Baumkuchen farblich und geschmacklich fast beliebig variieren. Japaner lieben das Neue und haben dafür das englische Wort „boom“ als „būmu“ adaptiert. Es gibt daher Baumkuchen mit Matcha-, Kaffee-, Honig-, Erdbeer-, Bananen-, Kürbis-, Süßkartoffel- oder Bohnenpasten-Geschmack (und vieles andere mehr). 2025 wurde bei Juchheim ein Baumkuchen in der Größe, Form und Geschmack eines Apfels kreiert. Mit dem „König der Kuchen“ in deutschen Haushalten des 19. Jahrhunderts hat das alles nichts mehr zu tun. Baumkuchen oder kurz: „baumu“ hat sich als japanisches Produkt auf dem japanischen Markt etabliert. Ein deutscher Kriegsgefangener und seine tüchtige Ehefrau standen am Anfang dieser Entwicklung.

*Prof. em. Dr. Folker Reichert war von 1994 bis 2012 Professor für
mittlere Geschichte an der Universität Stuttgart und
2008/09 Gastprofessor an der Yokohama Kokuritsu Daigaku.*