

## ***Der Baumkuchen ist der König der deutschen Backwaren.***

Zum ersten Mal backte Carl Juchheim den Baumkuchen in Japan. Er hatte eine Konditorei in Qingdao (Tschingtau gesprochen) in China betrieben. Aber er wurde von der japanischen Armee nach Hiroshima mitgenommen. 1920 wurde der erste Baumkuchen in einer deutschen Produktausstellung im jetzigen Atombombendom in Hiroshima vorgestellt. Damit kam der Baumkuchen zum ersten Mal nach Japan.

Der Baumkuchen ist in Ringform und hat Streifen. Die Streifen sehen wie Jahresringe aus. Er wird nach einer besonderen Methode gebacken. Der Konditormeister gießt Teig auf eine waagrechte Achse, dreht diesen Stiel und dabei wird der Kuchen gebacken. Er wiederholt dies mehrmals. Aber diese Methode ist höchst primitiv.

Wir haben den Baumkuchen selbst probiert und haben diese Exemplare gegessen. Der eine war 170mm breit, 65mm hoch und hatte 14 'Jahresringe' (Bild links). Der andere war 60 mm breit, 25 mm hoch und hatte 9 Jahresringe (Bild rechts).



Der Geschmack ist würzig und von moderater Süsse. Der Kuchen zergeht auf der Zunge. Jeder Baumkuchen schmeckt ein wenig anders. Der grosse Baumkuchen ist erfrischend. Baumkuchen ist gut haltbar und von einfachem Geschmack. Infolgedessen wurde er von Japanern problemlos angenommen. Gegenwärtig sehen wir Baumkuchen sogar in 24-Stunden Läden.

Herr Kosaka, einer der Redakteure, erzählt: "Ich habe Baumkuchen in vielen 24-Stunden-Läden gesucht. Denn die Zahl der Jahresringe beeinflusst das „Kaugefühl“. Aber wie erwartet ist der Baumkuchen der König der deutschen Backwaren. Nebenbei bemerkt ist Karamel mein Lieblingsgeschmack."

Von Ryo Ikeda, Kenji Ishikawa, Hidehito Kosaka, Munemasa Nishimura