

Münchner Kuchenglück blüht auf Japanisch

Mit Handwerkskunst und einem Auge fürs Detail vereint Kanako Okada in der Konditorei Tanpopo deutsche Feinbäckerei und japanische Einflüsse zu besonderen Süßgebäckvariationen

Von Juliane Pröll

„Kuchen machen glücklich“ ist das Motto von Kanako Okada. Die Inhaberin des Konditorei-Cafés Tanpopo in München stammt ursprünglich aus Japan, aus der Nähe von Kobe. Die Region ist für das teuerste Rindfleisch der Welt bekannt. Doch Okada interessierte sich mehr für die Herstellung von Törtchen und Torten. Sie wollte in Deutschland Konditorin lernen. Das stand für die zierliche Japanerin von vornherein fest. Mit 21 Jahren kam sie deshalb nach München. „Ich wollte erst ein Jahr in Deutschland bleiben und die Sprache lernen“, sagt sie. „Ich wusste ja nicht, ob ich einen Ausbildungsplatz bekomme.“

Die heutige Meisterin hätte auch in Japan Konditorin werden können, doch in ihrer Heimat läuft die Lehre anders ab. Dort gibt es kein dreijähriges Ausbildungssystem, die Azubis lernen ihr Handwerk ausschließlich während ihrer Arbeit im Betrieb oder gehen auf eine Privatschule.

Erfolgreicher Kampf gegen das Heimweh

Leicht fiel Okada der Neuanfang vor 25 Jahren nicht. Sie kämpfte mit Heimweh, der fremden Sprache und der deutschen Mentalität. Doch am Schluss fügte sich alles: 2003 erhielt sie den „Meisterpreis der Bayerischen Staatsregierung“ für ihre Konditormeisterprüfung. Ihre Verantwortung als Meisterin und Unternehmerin nimmt sie sehr ernst. Derzeit bildet sie zwei Lehrlinge aus und hat eine ihrer Auszubildenden als Gesellin übernommen.

Eine eigene Konditorei wollte sie eigentlich nie besitzen. Sie wusste, wie viel Arbeit ein eigener Laden bedeutete, da ihre Familie in Japan ein Kimono-Geschäft be-

saß. Sie entschloss sich trotzdem für die Selbstständigkeit. „Ich wollte meine Freiheit haben. Außerdem stehe ich nicht gerne früh auf“, sagt Okada und lacht.

Aus diesem Grund versuchte sie sich zuerst als Caterer und mietete einen kleinen Laden in München, der ausschließlich als Showroom für ihre Konditoreiprodukte diente. Schließlich fand sie ein freies Geschäft an der Maillingerstraße, und die Konditorei Tanpopo – auf Deutsch: Löwenzahn – war geboren.

Das Konzept ihres Geschäfts ist eine Fusion aus deutscher und japanischer Kultur. Neben Apfelstrudel und Stollen verkauft sie Matcha-Chiffon-Cakes und Grüntee-Torten. Da Okada großen Wert auf saisonale und regionale Zutaten legt, variiert das

Angebot je nach Saison. So serviert sie im Herbst und Winter Linzertorte und Zwetschggen-Tarte. Auch die Marmelade machen die Konditorin und ihr Team selbst.

Verzicht auf Klebreis und Azukibohnen

Die Zutaten für das Feingebäck bezieht sie von einem Bauern aus München. Eine rein japanische Konditorei zu eröffnen, wäre für die Chefin nicht in Frage gekommen: „Dafür hätte ich eine andere Ausbildung benötigt. In japanischen Konditoreien wird viel mit Klebreis und Azukibohnen zubereitet.“ Die Herstellung dieser Produkte erfordert eine spezielle Handwerkskunst. Zudem ist die Inhaberin nicht sicher, ob diese ungewöhnlichen Süßwaren bei ihrer Kundschaft gut ankommen würden. ➔



Beliebte Leckerei: Windbeutel aus der Konditorei Tanpopo.

Zahlen & Fakten

● Betrieb:

Konditorei Tanpopo
Inhaberin Kanako Okada
Maillingerstraße 6
80636 München
www.tanpopo-cafe.de

● Mitarbeiter:

4 (2 Azubis, 1 Gesellin, 1 Ersatzkraft),
derzeit wird noch eine Teilzeitkraft im
Service auf 450-Euro-Basis gesucht

● Spezialitäten:

Chiffon-Cakes
Matcha-Sahnetorte
Windbeutel mit Grüntee-Füllung
Tartes (variieren je nach Saison)

● Preisbeispiele:

Windbeutel pro Stück (Vanille- oder
Sahnefüllung): 2,40 Euro
Windbeutel pro Stück (Matcha-Fül-
lung): 2,60 Euro
Tarte mini: 1,20 Euro
Tarte mittel: 2,00 Euro
Tarte groß: 3,00 Euro
Matcha-Chiffon-Cake Stk.: 2,60 Euro
Vanilla-Chiffon-Cake Stk.: 2,80 Euro
Kuchen/Torte Stk: 2,20–3,00 Euro

● Besonderheiten:

Individuelle Torten für verschiedene
Anlässe auf Bestellung
Backkurse

● Auszeichnungen:

Meisterpreis der Bayerischen
Staatsregierung 2014
PhönixPreis 2014

● Öffnungszeiten:

Mo. bis Fr. 7–18 Uhr
Sa. 9.30–16 Uhr, So. 9.30–15 Uhr



In der Backstube: Das Tanpopo-Team mit Meisterin Kanako Okada (2.v.l.) ist motiviert.

Im August erhielt sie Besuch von einer Delegation bestehend aus japanischen Politikern. Die Abgeordneten wollten vor allem wissen, wie ein japanisches Ausbildungssystem mit Meistertitel im Handwerk aussehen könnte. Die Politiker informierten sich über den Ausbildungsablauf, aber auch über Einzelheiten wie Löhne in Deutschland. Zu Okadas Serviceangebot zählen auch Backkurse. Diese finden gruppenweise statt, die Mindestteilnehmerzahl liegt bei vier Personen. Beliebt sind Kurse zum Herstellen von Petits Fours oder Weihnachtsgebäck.

Den meisten Umsatz erwirtschaftet die Konditorei in der Saison von Herbst bis Winter, aber auch im Mai in der Erdbeerzeit. Jedoch bringt nicht nur das Ladengeschäft den Umsatz: Mit Bestellungen generiert die Unternehmerin weitere Einnahmen.

Preise beginnen bei 90 Euro

Auf Kundenwunsch gefertigte Torten beginnen bei 90 Euro. Abgerechnet wird nach Aufwand. Japanische Shortcake-Geburtstagsorten gehören ebenfalls zum Repertoire der Konditorei. Okada plant zu-



Grüner Kuchen: Kanako Okada schneidet einen Matcha-Chiffon-Cake auf.

dem die Investition in eine Baumkuchenmaschine, um ihr Angebot erweitern zu können.

Aufgrund der gestiegenen Nachfrage bietet die Konditorein auch vegane sowie glutenfreie Produkte an. Das beliebteste Angebot ist jedoch die Tarte. Davon verkauft sie täglich zwischen 20 bis 30 Stück.

Ideen wachsen im Urlaub

Wenn die Meisterin neue Produkte entwickelt, kombiniert sie deutsche und japanische Kultur mit internationalen Einflüssen. Die Ideen kommen meist spontan, vor allem im Urlaub. Dann hat sie Zeit und kann Neues ausprobieren. Dabei entstehen Kreationen wie die Prinzregententorte mit grünem Tee. Aber auch Fachzeitschriften regen sie zu neuen Schöpfungen an. Das schwierigste Produkt hinsichtlich der Entwicklung war bisher der Matcha-Christstollen. Bis der Geschmack optimal he-



Bayerische Lebkuchenherzen auf Japanisch:

„Dankbarkeit“ ist hier das Motto.

rauskam und der Stollen optisch gut aussah, „habe ich viel Geduld benötigt“.

Besonderen Wert legt die Japanerin neben der Qualität ihrer Waren auf ein gutes Betriebsklima und einen erschwinglichen Preis ihrer Produkte – jeder soll bei ihr etwas finden. Viel Laufkundschaft zu haben, ist allerdings nicht das Ziel. Das verrät

Konditorei & Café

schon der Standort: Die Konditorei befindet sich außerhalb der Touristengegenden. In und um die Maillingerstraße geht es eher ruhig zu.

Büroleute und Anwohner

Viele kleine Geschäfte, Agenturen und Büros sitzen dort. Auch das Finanzamt ist nicht weit weg. Von Montag bis Freitag tummeln sich die Büromitarbeiter in dem kleinen Laden, am Wochenende kommen die Anwohner auf Kaffee und Kuchen. Das Publikum passt laut der Chefin gut zu Tanpopo.

Die Überlegung, eine Zweigstelle zu eröffnen, stand für die geschäftstüchtige Unternehmerin ebenfalls im Raum, doch einen zufriedenstellenden Ansatz hat sie bisher nicht gefunden: „Ich möchte immer vor Ort sein, bei zwei Geschäften ist das jedoch schwierig.“ Deshalb wird die Konditorei Tanpopo vorerst einzigartig bleiben. ●

 koca@matthaes.de