

ZUR GESCHICHTE

Goethe und das Café Juchheim in Frankfurt

Eine kleine Kulturgeschichte am Beispiel des deutschen Baumkuchens

Goethe und der Baumkuchen?

Es war einmal im Frankfurter Goethe-Haus ein Café & Restaurant namens Juchheim (Am Salzhaus 1). Der Name klingt zwar typisch deutsch, aber das Café selbst stammt aus Kôbe. Dort befindet sich eine in Japan sehr bekannte Konditorei mit deutsch-japanischen Wurzeln.

Der Baumkuchen ist eine Art von Spießkuchen, denn er wird am offenen Feuer wie Fleisch am Spieß gebacken. Normalerweise backt man ihn deshalb nicht zu Hause, sondern kauft ihn beim Konditor. Er symbolisiert als »König der Kuchen« den Konditorberuf auf dessen Zunftwappen. Im Duden steht, er sei ein »schichtweise gebackener, hoher, zylindrisch geformter Kuchen aus Biskuitteig«. Die Entstehungsgeschichte dieses Gebäcks ist leider unbekannt, aber nach Auskunft der Stadt Salzwedel wurde er bereits vor über 500 Jahren gebacken,¹ denn die Bezeichnung »Baumkuchen« ist neben dem Synonym »Placentae cylindricae« im Buch ›Diaeteticon‹ (1682), und zwar unter dem Titel »Gewürztes Brod und allerley Gebackens« zu finden.² Der Autor und Herausgeber ist Hofmedicus des Kurfürsten Friedrich Wilhelm von Brandenburg, Johann Sigismund Elsholtz (1623–1688), und stellt hier diesen großen Kuchen als Berliner Spezialität dar.

Außerdem findet sich ein Rezept über »Spieß- bzw. Baumkuchen« im ›Eleganten Theetisch‹ des »herzoglichen Sächsisch-Weimarischen Mundkochs« François Le Goullon (1757–1839).³ Nach Auskunft von Eva Beck ist es zwar

1 <http://www.salzwedel.de/de/stadt/stadtgeschichte/baumkuchen.html> (4. Juli 2017). Der Baumkuchen aus Salzwedel besitzt seit 2010 das EU-Gütezeichen »geschützte geographische Angabe«.

2 Johann Sigismund Elsholtz, *Diaeteticon: Das ist, Neues Tisch-Buch, Oder Unterricht von Erhaltung guter Gesundheit durch eine ordentliche Diät, und insonderheit durch rechtmäßigen Gebrauch der Speisen, und des Getrâncks. In sechs Büchern [...] abgefaßt, auch mit nöthigen Figuren gezieret [...]*, Cölln an der Spree: Georg Schultze, 1682, hier das 4. Kapitel des 5. Buches, S. 272.

3 Der vollständige Titel lautet ›Der elegante Theetisch oder Die Kunst, einen glänzenden Zirkel auf geschmackvolle und anständige Art ohne großen Aufwand zu bewirten‹. Das Original stammt aus dem Jahre 1809 (+1829), bei Wilhelm Hoffmann in Weimar, hier: S. 49.

bei der »Lindheimer-Grossmutter« nicht enthalten,⁴ aber in den gedruckten Koch- und Backbüchern von 1713 und 1723 mehrmals zu finden. Auch Schillers Schwiegermutter, die »Chère-mère«, notierte gleich zwei Rezepte für den Spießkuchen in ihrem handschriftlichen Kochbuch.⁵ Man kann also davon ausgehen, dass der Baumkuchen in der Goethezeit in Weimar bereits bekannt war und von den Konditoren auch hergestellt und verkauft wurde.

Theoretisch wäre es also nicht verwunderlich, wenn auch Goethe schon den Baumkuchen – wenigstens vom Hörensagen her – gekannt hätte. Zwar war Goethe ein großer Schokoladengenießer (Trinkschokolade, Schokoladensuppe usw.) und backte manchmal selbst im Gartenhaus an der Ilm in Weimar Pfannkuchen; später ließ er regelmäßig feine Kuchen und Torten ins Haus am Frauenplan liefern. Einige Rezepte seiner Lieblingsnachtsche sind vorhanden, darunter findet sich allerdings kein Nachweis, dass der Herr Geheimrat bereits den Baumkuchen kannte.⁶ In der Tat erwähnte Goethe selbst ihn nie. Dagegen ist es leicht nachweisbar, wann man in Japan den Baumkuchen kostete.

Karl Juchheim und das Kriegsgefangenenlager Ninoshima in Hiroshima

Im Jahre 1919 kosteten Japaner offiziell in der Präfektur Hiroshima den von einem deutschen Konditor gebackenen Baumkuchen zum ersten Mal. Der Konditor hieß Karl Juchheim (1886–1945; Abb. 1) und wurde am 25. Dezem-

- 4 Vgl. Anna Margaretha Justina Lindheimerin (1711–1783), Das Kochbuch von Goethes Großmutter, hrsg. von Manfred Lemmer. Kommentar und Transkription von Eva Beck, 2 Bde., Leipzig 1980.
- 5 Vgl. Louise von Lengefeld (1743–1823), 150 nützliche Recepte. Das Kochbuch von Schillers Chère-mère, hrsg. von Viktoria Fuchs und Ursula Weigl, Marbach am Neckar 1997, S. 41 f.
- 6 Zum Thema Essen und Trinken bei Goethe gibt es zahlreiche Literatur (Auswahl): Norbert Brieke, Köstlichkeiten aus Frankfurts Küche und Keller mit 8 Super-Rezepten und einem Wörterbuch der Frankfurter Küche, Frankfurt am Main 1991; Werner Bockholt und Frank Buchholz, Das Johann Wolfgang von Goethe Kochbuch. Ein literarisches Kochbuch, Warendorf 1996; dies., Goethes erotische Liebespeisen. Ein literarisches Kochbuch, Warendorf 1997; Joachim Schultz (Hrsg.), Essen und Trinken mit Goethe, München 1998; Joachim Nagel, Zu Gast bei Goethe. Der Dichterstern als Genießer, München 1998; Sybil Schönfeldt, »Gestern aß ich bei Goethe«. Bilder einer neuen Gastlichkeit, Zürich und Hamburg 2002; Bernd Klasen, Das Kochbuch von Goethes lustiger Tante Melber. Rezepte aus der Frankfurter Altstadt, Rödermark 2009.



*Abb. 1. Karl Juchheim
(© Juchheim, Japan).*



*Abb 2. Elise Juchheim
(© Juchheim, Japan).*

ber 1886 in Kaub am Rhein geboren.⁷ Im Jahre 1908 kam er nach Tsingtau im deutschen Pachtgebiet von Kiantschou in China, um in einem Kaffeehaus zu arbeiten, und eröffnete dort seine eigene Konditorei. Nach dem Kriegsausbruch blieb er – frisch verheiratet mit seiner Frau Elise (1892–1971; Abb. 2) aus dem Harz – weiter als Zivilist in Tsingtau und wurde im September 1915 in ein Gefangenenlager bei Ôsaka in Japan verlegt. Im Februar 1917 kam er in

7 Seine japanische Biographie stammt von Ichijirô Etajima, Karl Juchheim-Monogatari. Kashi ha Kamisama (Die Geschichte von Karl Juchheim. »Kuchen, eine Göttlichkeit«), Tokyo 1973; siehe auch Nana Miyata, Neuanfang. Ehemalige deutsche Kriegsgefangene fassen in Japan Fuß. Der Zuckerbäcker Karl Juchheim, im Begleitband zur Sonderausstellung: Ferne Gefährten. 150 Jahre deutsch-japanische Beziehungen, hrsg. von der Curt-Engelhorn-Stiftung für die Reiss-Engelhorn-Museen, Regensburg 2011 (= Publikationen der Reiss-Engelhorn-Museen 43), S. 209–211. Historische Photos vom Lager Ninoshima besitzt das Siebold-Museum in Würzburg. In Bezug auf Juchheim und das Lager Ninoshima ist die deutsche Webseite »Die Verteidiger von Tsingtau und ihre Gefangenschaft in Japan (1914 bis 1920) – Historisch-biographisches Projekt von Hans-Joachim Schmidt (seit 2002)« hilfreich: <http://www.tsingtau.info/index.html?lager/ninoshima.htm> (4. Juli 2017).

ein neues Lager auf der kleinen Insel Ninoshima, jetzt in der Präfektur Hiroshima, in dem für die Gefangenen viel liberalere Bedingungen herrschten. Er durfte dort seinem Handwerk nachgehen und backte 1919 erstmals den sagenhaften deutschen Baumkuchen.

Eine ähnliche Episode gibt es über die Uraufführung der Neunten Symphonie Beethovens in Japan.⁸ Im und nach dem Ersten Weltkrieg wurden ca. tausend deutsche Kriegsgefangene und Zivilisten wie Juchheim von Tsingtau nach Japan verbracht, und zwar in ein anderes Lager im kleinen Dorf Bandô (damals knapp 5000 Bewohner, jetzt gehört es zur Stadt Naruto in der Präfektur Tokushima) auf der viertgrößten Insel Shikoku. Dort führten sie allerdings ein von den üblichen Vorstellungen eines Kriegsgefangenenlagers völlig abweichendes Leben. Zum Lager Bandô gehörten z. B. ein Fußballplatz, neun Tennisplätze sowie Hockey-, Schlagball- und Faustballplätze. Dort fehlten weder eine deutsche Kleingartenkolonie noch eine Bibliothek. Im Laufe der Zeit entstand sogar das Tokushima-Orchester, während man Dramen von Shakespeare, Lessing, Goethe, Schiller, Kleist usw. spielte (selbstverständlich wurden hier Frauenrollen von Männern übernommen). Dieses Lagerorchester brachte am 1. Juni 1918 Beethovens Neunte Symphonie zum ersten Mal in Japan komplett zur Aufführung, wobei der Part der Frauenstimmen notwendigerweise transkribiert wurde. Es war die Erstaufführung der »Neunten« in Japan.⁹

Zwar wurde im Lager Bandô Brot und Kuchen gebacken, der Baumkuchen war jedoch eine Spezialität im Lager Ninoshima und mit Karl Juchheim eng verbunden. Offiziell nachweisbar ist, dass er in der deutschen Produktausstellung 1919 in der Industrie- und Handelskammer der Stadt Hiroshima (heute genau das »Hiroshima Peace Memorial« bzw. »Atomic Bomb Dome« genannte

- 8 Mehrfach verfilmt: »Ode an die Freude« (auf Japanisch »Baruto no gakuen«), ein teilweise fiktiver deutsch-japanischer Film von Masanobu Deme (2006); »Feinde – Brüder. Deutsche Kriegsgefangene in Japan«, ein deutscher Dokumentarfilm von Brigitte Krause (2014). Siehe auch die Dauerausstellung im »Deutschen Haus Naruto« und dessen Material: »Hie gut Deutschland alleweg!« Eine Einführung in die Geschichte des Kriegsgefangenenlagers Bandô, hrsg. von Ichirô Tamura und der Forschungsgruppe des Deutschen Hauses zur Aufarbeitung historischer Materialien, Bremen 2011; auf Japanisch: Doko ni iyô to, soko, ga doitsu da, Naruto 2000, 32006. Genauere Information findet man auch auf der Webseite der Deutschen Botschaft in Japan: <http://www.japan.diplo.de/Vertretung/japan/de/06-Kultur-und-Oeffentlichkeitsarbeit/Deutsche-Kultur-in-Japan/Beethovens-Neunte.html> (4. Juli 2017).
- 9 Die Stadt Naruto ist auf diese Tradition sehr stolz. Seit 1982 findet in jedem Juni das Symphoniekonzert mit der »Neunten« statt. Im Jahre 2016 wurde der Stadt Naruto für diese Aktivität von einem der größten Whisky- und Getränkehersteller Suntory der »Suntory-Preis for Community Cultural Activities« verliehen.



*Abb. 3. Juchheims Café in Tokyo
(© Juchheim, Japan).*

Gebäude) neben anderen Backwaren wie Schokoladen-, Sand-, Zitronenkuchen oder Wiener Torten Baumkuchen für die japanische Öffentlichkeit präsentierte. Dabei vergaß er nicht, nach der japanischen Geschmacksgewohnheit die Menge an Butter zu verringern, denn damals war Butter für Japaner noch fremd und schwer zu akzeptieren.¹⁰ Da Juchheim am 4. März 1919 bei dieser Ausstellung seinen Baumkuchen verkaufte, den er allerdings zunächst in Japan als »Pyramiden-Kuchen« bezeichnete, feiert die japanische Firma Juchheim jeden 4. März ein Jubiläum, nämlich den »Tag des Baumkuchens«.

¹⁰ Bis heute entwickelt sich der japanische Baumkuchen, der nun zum deutschen einige deutliche Unterschiede aufweist: Während der deutsche Baumkuchen nach strenger Rezepttradition ohne Backpulver hergestellt werden muss, verwendet man in Japan seit langem Backpulver, so dass der japanische Baumkuchen weich und leicht geworden ist. In dieser Form ist er in Japan sehr beliebt und überall preiswert zu kaufen.

Nach dem Kriegsende im November 1918 kehrten etwa 90 Prozent der ehemaligen Kriegsgefangenen nach Deutschland zurück. Ca. 150 Personen wollten hingegen in Japan bleiben und sahen ihre Zukunft dort. Juchheim war einer von ihnen: Ursprünglich wollte er nach Tsingtau zurück, wo seine Frau auf ihn wartete. Aber wegen des Ausbruchs einer Choleraepidemie holte er umgekehrt seine Frau nach Tokyo, wo er gerade anfang, in einem edlen Café im auch heute edelsten Einkaufsviertel ›Ginza‹ in Tokyo als Pâtissier mit seinen zwei deutschen Kollegen aus der Ninoshima-Lagerzeit zu arbeiten:¹¹ Im »Café Europe«, dessen noble Atmosphäre als Treffpunkt der Intellektuellen von mehreren Schriftstellern und Essayisten gerühmt und wiederholt dargestellt wurde,¹² aber dessen Preise für normale Japaner zu hoch (verglichen mit anderen Cafés dreimal so teuer) und luxuriös waren (Abb. 3).

Im Februar 1922 eröffneten dann die Eheleute Juchheim in der internationalen Hafenstadt Yokohama (unweit von Tokyo) ihre eigene Konditorei unter dem Namen »E. Juchheim« (nach dem Vornamen der Frau: Elise).¹³ Das Geschäft blühte zwar bald, aber wegen des großen Kantô-Erdbebens am 1. September 1923 verlor das Ehepaar alles und zog nach Kôbe um, weil sie dort einen Kredit aus einem Rettungsfonds für die Neueröffnung aufnehmen konnten. Kôbe ist auch eine wichtige internationale Hafenstadt wie Yokohama, so dass das neue Café Juchheim schnell sowohl ausländische als auch einheimische Stammkunden fand. Übrigens stellte Juchheim hier zum ersten Mal in Japan kandierte Edelkastanien, »Marron glacé«, her.

Kurz vor dem Ende des Zweiten Weltkriegs, am 14. August 1945, verstarb Karl Juchheim in Rökkô, im Naherholungsgebiet von Kôbe. Nach dessen Tod kehrte Elise Juchheim nach Deutschland zurück, während ehemalige japanische Arbeitskollegen in Kôbe das Geschäft als Firma Juchheim neu gründeten. 1953 holte man die Witwe Elise wieder nach Japan zurück, und sie wirkte dort als Rechteinhaberin mit. Der Biograph Etajima weist aber auf die befremdliche Tatsache hin, dass die Eheleute Juchheim trotz ihres langen Aufenthalts in Japan, Elise sogar über fünfzig Jahre hinweg, die japanische Sprache kaum beherrschten. Die beiden sprachen nur gebrochenes Japanisch, hielten am deutschen Lebensstil fest und akzeptierten die japanische Kultur wenig.¹⁴

11 Einer von ihnen war der Metzger Hermann Friedrich Wolschke (1893–1963), der in Japan das Hot Dog als Schnellimbiss eingeführt hat.

12 Z. B. im schlichten Essay ›Ginza Saiken‹ (1931) des Kunstwissenschaftlers Kôsei Andô (1900–1970).

13 Über die Geschichte der Firma: Juchheim Baumkuchen ni Sakuhana. Juchheim 70 Nen no Hatten no Kiseki (Die Blume des Baumkuchens. Die Geschichte der Firmenentwicklung zum siebzigsten Jubiläum), o. O. (Tokyo): Juchheim 1992. Dazu auch die Webseite: <https://www.juchheim.co.jp/company/history/> (4. Juli 2017).

14 Siehe Etajima, Karl Juchheim-Monogatari (Anm. 7), S. 173.

Die Eröffnung des Café Juchheim am Goethe-Haus¹⁵

Mittlerweile wurde die Firma in eine Aktiengesellschaft umgewandelt, so dass das wachsende Unternehmen längst über die Kräfte der Generaldirektorin Juchheim ging. Als die Firma in eine schwere Krise stürzte, holte sie zur Rettung den japanischen Butterhändler Haruo Kawamoto (1910–2004) als Geschäftspartner zur Beratung und Führung der Firma. Nach ihrem Tod nahm er die Stelle als Generaldirektor ein und entwickelte die Firma weiter.

Im März 1967 schickte Kawamoto seinen Sohn Takeshi (geb. 1940) nach Deutschland, der vorher Erziehungswissenschaft studiert und vom Konditorberuf nur wenig Ahnung hatte. Dieser besuchte für ein halbes Jahr die Bundesfachschule für das Konditorenhandwerk in Wolfenbüttel (ohne Meisterabschluss) und machte dann noch für ein halbes Jahr bei einem Konditor in Hannover ein Praktikum. Ihm folgten noch weitere Angestellte, die in Deutschland die Konditorenkunst erlernen sollten (später mit Meisterabschluss). Als ein direktes Ergebnis wurde die Schwarzwälder Kirschtorte in Japan eingeführt, wo bisher solche klassischen Sahnetorten unbekannt waren. Darüber hinaus lernte der Sohn Kawamotos in Wolfenbüttel mit Michael Rimbach den Sohn einer Frankfurter Konditoren-Familie kennen – was zum Ausgangspunkt einer geschäftlichen Zusammenarbeit wurde.

Dem Vater und Sohn Kawamoto gegenüber hatte Elise Juchheim gelegentlich den Wunsch geäußert, eines Tages in Deutschland ein Café zu eröffnen. Um diesen Wunsch in einer Art von »Heimkehr« zu erfüllen, machten die beiden Konditorenöhne Rimbach und Kawamoto 1976 einen angemessenen Ort für ein gemeinsames Café ausfindig, nämlich das Goethe-Haus in Frankfurt. Nach Aussage von Kawamoto interessierten sich mehrere Firmen für diesen Standort. Am Ende konkurrierten neben seiner Firma Juchheim noch zwei deutsche Firmen um den Abschluss eines Mietvertrages mit dem Freien Deutschen Hochstift. Den Ausschlag gab schließlich, dass die Belegschaft im Café Juchheim in Frankfurt im Grunde aus Japanern bestehen sollte, damit sie japanische Touristen in ihrer Muttersprache bedienen konnte, fast wie in der Heimat. Außerdem gilt der Firmenname »Juchheim« in Japan bereits als ein alteingesessenes Geschäft, das jeder Japaner kennt. Damals besuchten jährlich ca. 150 000 Touristen das Goethe-Haus in Frankfurt, ein Drittel davon Japaner.¹⁶ Anders betrachtet kamen zwei Drittel der ausländischen Besucher aus

15 Vgl. den kleinen deutschen Prospekt: Juchheim's. Eine Brücke zwischen zwei Kontinenten. Juchheim's GmbH, Frankfurt am Main o.J. (vermutlich 1986). Siehe auch die Zeitungsartikel und Akten (Briefe, Mietvertrag usw.) im Hausarchiv des Freien Deutschen Hochstifts.

16 ›Wochendienst‹ vom 10. August 1981, S. 5, hrsg. vom Presse- und Informationsamt der Stadt Frankfurt am Main.

Japan.¹⁷ Im Februar 1976 schloss die Firma Juchheim mit dem Hochstift den Mietvertrag und am 15. September 1976 wurde das Café Juchheim eröffnet.¹⁸ Im Erdgeschoss befand sich ein Café, im Untergeschoss gab es ein Japanisches Restaurant mit Teehaus, damit deutsche Besucher die japanische Esskultur kennenlernen konnten. Bei der Eröffnung schenkte die Firma Juchheim dem Hochstift japanische Übersetzungen der Werke Goethes und 10 000 Exemplare des japanischen Goethe-Haus-Führers, den man für 3 DM verkaufte. Das war eine großzügige Spende für das Hochstift.

Als der jüngere Bruder des damaligen Kaisers, Prinz Mikasa, mit seiner Familie am 5. September 1979 das Frankfurter Goethe-Haus besichtigte, waren in einem Artikel in der ›Frankfurter Neuen Presse‹ die folgenden Sätze zu lesen: »Mit einem kleinen Spaziergang zum Café Juchheim, das japanisch-deutsche Konditorenkunst und Geschäftstüchtigkeit repräsentiert, endete der kaiserliche Transitaufenthalt in Frankfurt.«¹⁹

Als 1986 der Mietvertrag auslief, wollte die Firma Juchheim ihn erneut verlängern. Das Hochstift bedurfte inzwischen jedoch eines Magazins für seine Bestände. Zwar bemühte man sich darum, einen Ausgleich zwischen beiden Interessen zu finden, aber die Bemühungen um eine Verlängerung des Mietvertrags für etwa zehn Jahre blieben offensichtlich ohne Erfolg. Während der Verhandlungen verlängerte man den Mietvertrag nur »provisorisch«. 1993 begannen die Bauarbeiten für das neue Magazin, und damit stellte das Café Juchheim seinen Betrieb im Goethe-Haus ein.

Vorlesewettbewerb für Goethe-Gedichte und Professor Keizô Miyashita

Anlässlich der Eröffnung der neuen Filiale (Café Hauptwache) in Frankfurt 1982 überlegte Takeshi Kawamoto, einen Vorlesewettbewerb für Goethe-

- 17 Ebd., S. 6. Zwar stammt diese Statistik aus dem Jahr 1981, aber bereits in einem Artikel der ›Frankfurter Nachrichten‹ am 18. August 1977 ist der folgende Bericht zu lesen: »Die Japaner haben in der Rangfolge ausländischer Frankfurt-Besucher mittlerweile hinter den Amerikanern die Briten von ihrem angestammten zweiten auf den dritten Rang verdrängt, obwohl die europäischen Nachbarn, die meist als Geschäftsleute kommen, binnen Jahresfrist die Zahl ihrer Reisen an den Main um gut elf Prozent steigerten. Die Japaner brachten es auf ein Plus von zwölf Prozent.«
- 18 Juchheim hatte weitere Filialen in Frankfurt: das Café Hauptwache (1982) und das Rebstockbad (1984).
- 19 ›Frankfurter Neue Presse‹ am 6. September 1979, S. 13, berichtet von Jutta W. Thomasius.

Gedichte in Japan zu veranstalten. Das war keine schlechte Idee, denn wie man weiß, hatte Goethe seinerzeit auch gern seine eigenen Gedichte mit seiner wohlklingenden, kräftigen und klaren Bassstimme mit frankfurterischem Unterton vorgetragen.²⁰ Jeder Wettbewerber sollte ein Gedicht Goethes auswählen (Prosa war nicht erlaubt) und vor einer Jury und dem Publikum entweder im deutschen Original oder in japanischer Übersetzung (egal von wem), mit dem Text in der Hand oder auswendig, aber innerhalb von drei Minuten vortragen. Man konnte allein oder als Paar oder in einer kleinen Gruppe (Mutter und Töchter, Freunde usw.) vortragen, mit oder ohne Dialekt, aber ein Vortrag auf Japanisch war natürlich wegen der Abhängigkeit von der Qualität der Übersetzung auch ein bisschen Glücksache. Gemäß dem Weltbürger Goethe durfte jeder sich unter den oben genannten Bedingungen unabhängig von seiner Nationalität bewerben. In der Tat standen nicht nur einheimische, sondern auch – wenngleich nur wenige – ausländische Teilnehmer, z. B. aus Deutschland, Australien, den Philippinen usw. auf der Bühne.

Der Veranstalter fragte sich zunächst, ob sich überhaupt jemand melden würde, ob stille Leser mutig auf einer Bühne auftreten wollten, usw. Diese Sorge war jedoch unbegründet, denn es meldeten sich unerwartet rund 300 Leute zur Teilnahme und schickten jeweils ihre Tonbandaufnahme per Post. Eigentlich hatte die Firma diesen Wettbewerb als einmaliges Jubiläumstfest geplant, aber nach dieser guten Resonanz entschloss man sich, den Wettbewerb jährlich zu veranstalten.

Die Jury bestand aus vier Personen: (1) einem/einer Deutsch-Muttersprachler/in z. B. von der Deutschen Botschaft, dem Goethe-Institut oder einer Universität o. Ä., (2) einem/einer Japaner/in mit irgendeinem Bezug zu Goethe, z. B. als Schauspieler, Essayist, Dichter, Maler, Ansager usw., (3) Takashi Kawamoto als Veranstalter und (4) Prof. Dr. Keizō Miyashita (1936–2012) von der Keiō-Universität als Vorsitzender vom 1. bis zum 30. Wettbewerb. Später wurden auch die Stimmen des Publikums berücksichtigt.

Als Kawamoto den großen Goethe-Sammler und Begründer des privaten Goethe-Gedächtnismuseums (»Goethe-Erinnerungshalle« bzw. »Goethe-Archiv«) Tokyo, Tadashi Kogawa (1906–1989),²¹ darum bat, jemanden als Vor-

20 Vgl. Metzler Goethe-Lexikon, hrsg. von Benedikt Jeßing, Stuttgart und Weimar 1999, S. 470, Art. Stimme Goethes. Goethes Bassstimme wird z. B. erwähnt von Gustav Parthey, Ein verfehltter und ein gelungener Besuch bei Goethe, Berlin 1883, S. 42.

21 Tadashi Kogawa war ein erfolgreicher Unternehmer und sammelte leidenschaftlich Dokumente zur Goethe-Rezeption seit den 1870er Jahren in Japan. Er eröffnete 1952 das kleine private Museum zuerst in Shibuya in Tokyo. 1988 zog es in ein neues Gebäude in Nord-Tokyo um. Dessen Bibliothek besitzt wohl die größte Goethe-Sammlung in Japan. Über Kogawa und sein privates Museum siehe auch:

sitzenden der Jury zu empfehlen, soll dieser den Germanisten Miyashita vorgeschlagen haben, der ab und zu sein Museum besuchte und 1977 mit dem Thema ›Das deutsche Schauspiel im 18. Jahrhundert und der Blankvers‹²² an der Keiô-Universität promoviert hatte. Seitdem hielten Kawamoto und Miyashita für dreißig Jahre zusammen diese Wettbewerbs-Tradition aufrecht, obwohl das Café Juchheim im Goethe-Haus längst nicht mehr existierte.

Der Wettbewerb fand immer am Samstag nach Goethes Geburtstag statt. Am Anfang wechselte der Veranstaltungsort innerhalb Japans oft, zwischen Tokyo, Kôbe, Kyôto usw., aber ab 1991 wurde die Tsuda-Halle mitten in Tokyo (direkt vor dem Bahnhof Sendagaya) zum Stammort für das Finale. An dieser Entscheidungsrunde durften nur 25 (am Anfang 30) der besten von ein paar hundert Wettbewerbern teilnehmen. Als jüngste Teilnehmerin in den 32 Wettbewerben las ein fünfjähriges Mädchen ›Das Veilchen‹ vor, als älteste las eine sechsendachtzigjährige Dame ›Ginkgo biloba‹ aus dem ›West-östlichen Divan‹. Das Motiv für ihre Teilnahme war, dass ihr Mann an Goethes Geburtstag verstorben ist. Oft versuchten ältere Herren, die meistens vor der Kriegszeit im Gymnasium Deutsch gelernt hatten, in nicht immer fließendem Deutsch die Gedichte vorzutragen.

Häufig vorgelesen wurden Sesenheimer Lieder wie das ›Maifest‹ oder ›Heidenröslein‹, ›Prometheus‹, ›Kennst du das Land, wo die Zitronen blüh'n‹ (Mignon-Lied) aus ›Wilhelm Meisters Lehrjahre‹, die Gretchen-Lieder aus ›Faust‹, verschiedene Balladen wie ›Der Zauberlehrling‹, ›Der Erbkönig‹ sowie ›Die wandernde Glocke‹, aber auch für Germanisten nicht so bekannte Gedichte Goethes, wie z. B. ›Geheimschrift‹, ›Der Narr epiligiert‹, ›Gutmann und Gutfrau‹, die auf Japanisch sehr effektiv wirken, wurden ausgesucht.

Am Anfang waren die Teilnehmer überwiegend reine Goethe-Liebhaber, also Personen, die an deutscher Literatur und Musik interessiert waren. Im Lauf der Zeit wurde der Wettbewerb so bekannt, dass er für junge Schauspieler oder Amateur-Vorleser das Tor zum Erfolg bedeuten konnte. Der Preisträger erhielt übrigens für ein ganzes Jahr monatlich Produkte von Juchheim gratis. Darauf freute man sich selbstverständlich. Im Nachlass Miyashitas ist die folgende Notiz zur Goethe-Rezeption zu finden:²³

Manfred Osten, Goethe in Japan. Zur Eröffnung des Goethe-Gedächtnismuseums in Tokyo, in: Goethe-Jahrbuch 106 (1989), S. 309–313; ders., Goethe als Japaner, in: Goethe-Gesellschaft Ortsvereinigung Bonn. Jahressgabe 1997, Bonn 1966, S. 51–54.

- 22 Als Monographie erschien seine Doktorarbeit: Keizô Miyashita, Juhasseiki doitsu gikyoku no burankuvasu, Tokyo 1984.
- 23 Zitat aus dem Nachlass Miyashitas, angeblich ein Teil vom Manuskript für seinen Vortrag im Symposium ›Goethe und die Weltkultur‹ in Berlin 1991.



Abb. 4: 30. Goethe-Wettbewerb vom 27. August 2011: vorne links sitzend Keizô Miyashita, die zweite sitzende Person vorne rechts ist Takeshi Kawamoto (Foto: Takashi Yamade, © Juchheim, Japan).

Ist dies nicht wirklich aktive Rezeption? Der Wettbewerb hat bewiesen, daß nicht wenige Leser außerhalb der akademischen Germanistik sowie des belletristischen Betriebs, durch eigene Motivation angeregt, von Goethe angesprochen, getröstet, erheitert oder belehrt werden.

Miyashita war zwar Mitglied der Goethe-Gesellschaft in Japan; mit diesem Goethe-Wettbewerb beschäftigte er sich im Grunde aber außerhalb seiner Forschung und freute sich jedes Jahr darauf und darüber (Abb. 4). Das war ein wichtiger Teil seines Lebenswerkes, mit dem die meisten japanischen Goethe-Forscher keine Berührungspunkte hatten.

Widmung und Dank der Autorin

Als Miyashita schon längst an Krebs litt und sein gesundheitlicher Zustand sich ernsthaft verschlechterte, nahm er mit mir Kontakt auf. Er schlug mich als seine Nachfolgerin vor und stellte mir Materialien über die Geschichte des Wettbewerbs zur Verfügung, fast wie sein Vermächtnis. Ich übernahm darauf-

hin im Jahre 2012 den Vorsitz, während in den beiden darauffolgenden Jahren Prof. Dr. Hiroaki Sekiguchi, ein Schüler Miyashitas, der Jury vorstand. Als bekannt wurde, dass die klangvolle Tsuda-Halle, in der seit 1991 der Wettbewerb stattfand, Ende März 2015 geschlossen und abgerissen werden würde, entschied sich der Veranstalter Juchheim, mit dem 33. Wettbewerb im Jahre 2014 die Vorleseveranstaltung zu beenden.

Fast gleichzeitig gab die Zweigstelle Kansai der Goethe-Gesellschaft in Japan den bisher kooperativ mit dem deutschen Konsulat Kôbe jährlich veranstalteten Liederabend am Goethe-Geburtstag auf, dessen Tradition damit ebenfalls bedauerlicherweise verlorengegangen ist.

Mit der Zeit wandelt sich alles: Goethe und das Goethe-Haus befinden sich auch im Wandel. Das Frankfurter Goethe-Haus besuchen zurzeit mehr Besucher aus China und Korea als aus Japan, und Goethe-Haus und -Museum werden durch ein neues Romantik-Museum erweitert. Mit den in diesem Artikel zusammengefassten Recherchen möchte ich der Aufgabe gerecht werden, die Keizô Miyashita mir übertragen hat, als er mich als seine Nachfolgerin vorschlug und seine Materialien zur Verfügung stellte. Bevor die Juchheim-Episode in der Erinnerung verblasst, wird hier versucht, den oben beschriebenen Geschehnissen ein dauerhaftes Gedächtnis zu bewahren.

Dieser kleine Beitrag sei nachträglich Herrn Keizô Miyashita gewidmet.

Gleichzeitig danke ich hiermit besonders Herrn Fumio Nishida (Japan Association of Surveyors) für die historische Denkmal-Führung in Ninoshima, Herrn Takeshi Kawamoto (Vorsitzender und CEO der Firma Juchheim) für die Materialien über die Geschichte seiner Firma, Herrn Akihisa Yagata (Juchheim) und Herrn Shin'ichi Kanno (Atelier Rufus), die mir die historischen Fotos zur Verfügung stellten, Frau Dr. Jutta Eckle und Frau Eva Beck im Goethe- und Schiller-Archiv in Weimar für die Information über den Baumkuchen in der Goethezeit, Herrn Dr. Joachim Seng im Frankfurter Goethe-Haus für die freundliche Akteneinsicht und nicht zuletzt Frau Prof. Dr. Anne Bohnenkamp-Renken als Gastgeberin meines dreimonatigen Aufenthaltes in Frankfurt am Main als Philipp Franz von Siebold-Preisträgerin im Frühsommer 2016.

Aeka Ishihara