

PANETONE BAJ®

seit 1768

EINE HISTORISCHE MARKE,
DIE MAILAND IN DER GANZEN WELT
BERÜHMT GEMACHT HAT



Baj & C. srl



PANETTONE BAJ®

Baj & C. srl

www.panettonebaj.it
info@panettonebaj.it

Sitz

Via Dottesio 8 – 22100 Como – Italien

PI 03678970132

„Baj“ ist eine Schutzmarke
“Baj” is a registered trade mark

Le logo “Panettone Baj”
est tiré d’un emballage du 1899



EIN ALTER KUCHEN. Der Panettone ist der klassischste unter den Kuchen für die Gedenktage und derjenige, der die italienische Kunst der Konditoreiwaren weltweit bekannt gemacht hat.

Die ersten Beweise für die Anwesenheit eines solchen Kuchens stammen aus dem dreizehnten Jahrhundert, wenn eine mit Rosinen geknetete gelbe Torte auf dem Mailänder Land hergestellt wurde.

Die Legende erzählt, dass der Name von einem gewissen Toni herkommt, einem jungen Koch aus den Küchen von Ludovico il Moro (1452-1508); er musste einen Kuchen für ein wichtiges Bankett improvisieren, da der ursprünglich erwartete Kuchen verbrannt war. Mit rasch gesammelten Zutaten hatte Toni einen so grossen Erfolg, dass sein Produkt den Namen *Pan del Toni* nahm, der später in "Panettone" abgekürzt wurde.

Aber es gibt auch andere mehr oder weniger fantasievolle Hypothesen über den Ursprung des Namens.

Gegen Ende des neunzehnten Jahrhunderts/Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts, wurde das nun klassische Rezept des Panettone von einigen berühmten Konditoreien benutzt, insbesondere *Marchesi, Le Tre Marie, Cova, Biffi, Biffi "Scala", Peck, Vergani, Sant'Ambreus, Taveggia* und der *Confetteria Giuseppe Baj* am Domplatz, Ecke Via Santa Radegonda.

Die Unternehmungslustigsten – und unter den ersten war genau Giuseppe Baj -, durch den Erfolg ermutigt, begannen für das Produkt

Auf der Nebenseite, Plakat, das die von Giuseppe Baj gewonnenen Preise und seine Exporttätigkeit von Panettoni hervorhebt. Unten, kleine Werbekarten der „Premiata Confetteria“.



Pappschachtel für den
Versand per Post des 2
Kilo wiegenden Panettone.
Giuseppe Baj stellte
Panettoni in Stücken von
250 Gramm bis zu 20 Kilo
her.

“Propaganda” zu treiben und es zuerst im ganzen Italien per Post zu verbreiten, dann im ganzen Europa durch Lokalverteiler und endlich über den Ozean. Sehenswert ist die raffinierte und vielgestaltige Grafik der Verpackungen und der Reklamen, in dem reichen Stil der goldenen Epoche des *Jugendstils* und später des *Déco*.

Giuseppe Baj, der Zweigstellen in Genua und in der Schweiz hatte, exportierte regelmässig Panettoni nach ganzem Europa, nach Russland, nach Amerika und sogar nach Australien.

Der erste Weltkrieg unterbrach momentan das Glück des Panettone; einerseits stellte er den internationalen Handel auf null, andererseits begünstigte er die Entwicklung von billigeren Produkten, die für eine weite Verbreitung bestimmt waren.

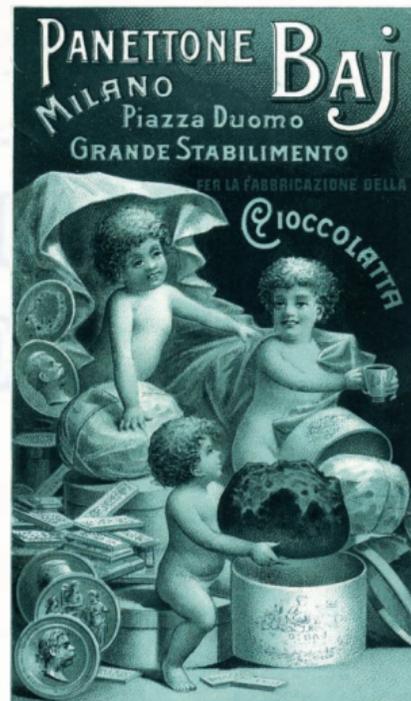
Es geschah also, dass die Herstellung höher Qualität weniger wurde und in die Nische der anspruchsvollsten Liebhaber, die mehr Geld hatten, verbannt wurde; während Marken wie *Motta* und *Alemagna*, die das Produkt in “hoher” Form neu erfanden und es zu einem billigeren Preis anboten, sich auf dem Markt als Produkte von breitem Verbrauch durchsetzten. Sowohl Angelo Motta als auch Gino Alemagna hatten die Fähigkeit, Marken zu schaffen, die später auf der ganzen Welt bekannt wurden. Sie gingen von der Position der Lehrlinge bei den Werkstätten der berühmtesten Konditoreien der Zeit aus und zeigten die hervorragenden unternehmerischen Qualitäten, die seit jeher ein Kennzeichen der Mailänder sind.



EINE SCHWIERIGE HERSTELLUNG. Der Panettone ist ein komplizierter Kuchen, der Zutaten erster Wahl und Meisterhaftigkeit bei der Verarbeitung benötigt. Das ist eine Reihe von Faktoren, die man nur in den guten handwerklichen Produkten finden kann und in denen einer Industrie mit einem sehr hohen Qualitätsstandard. Die Grundzutaten sind: Mehl, natürliche Hefe, Eier, Zucker, Butter, Rosinen, kandierte Früchte und Vanille. In den Produkten von Qualität gibt es keine Konservierungsstoffe und die teuersten Zutaten, wie Butter, müssen hervorragender Qualität sein und nicht gespart werden. Nicht alle Zutaten sind gleich. Giuseppe Baj und die High-End Hersteller wählten Rosinen und kandierte Früchte unter denen der besten Märkte im Mittelmeerraum. Die Vanille war streng aus Madagascar oder Tahiti, aber auch das Mehl, die Butter und die Eier wurden mit den höchsten Standards der Qualität und Frische gewählt, während der Lievito Madre (italienische Mutterhefe) “aufgezogen” und wie eine Reliquie von Generation zu Generation überliefert wurde.

Man beschreibt hier nicht das Herstellungsverfahren, das – wie man sich vorstellen kann – Fähigkeiten und Tricks benötigt, die nur von einer grossen Berufserfahrung herkommen.

Die verschiedenen Sorten von Panettone unterscheiden sich durch die Qualität der Zutaten, die Genauigkeit und Dauer der Verarbeitung und auch durch die Form.



Titelblatt eines Katalogs mit den von Giuseppe Baj verkauften Süßwaren.



Oben, kleiner Werbekalender. Nebenan, kleine Karte die das dauernde Angebot von Panettone hervorhebt, als Kuchen, der das ganze Jahr hindurch gekostet werden kann. Auf der Nebenseite, Titelblatt eines kurzen Reiseführers von Mailand, mit dem Katalog der Produkte von Giuseppe Baj.



Der klassische Panettone, wie der von Baj und der anderen historischen Konditoren des neunzehnten Jahrhunderts, ist flach, während die hohe Form viel später berühmt wurde, besonders mit den Herstellungen von Motta und Alemagna.

Unzählig sind die neuesten Veränderungen, wie die Aussenbedeckungen oder der Zusatz in den Teig von verschiedenen Zutaten, oder auch die Abschaffung einiger Zutaten, wie z. B. Rosinen oder kandierte Früchte. Berühmte

Köche haben interessante Experimente gemacht, indem sie den Panettone als Zutat für verschiedene Sorten von Gerichten benutzt haben. Aber für viele "philologische" Liebhaber des Panettone stellen diese "Varianten" eine Entstellung des hervorragenden ursprünglichen Produktes dar, das ihrer Meinung nach so perfekt ist, dass es keine Veränderungen oder Zusätze benötigt.



Essenziale Bibliografie

Stanislao Porzio

Il panettone

Storia, leggende e segreti di un protagonista del Natale
Guido Tommasi Editore

Giovanni Franzone,

Franco Fava

Il panettone

e altri dolci milanesi

Libreria Meravigli Editrice

A.A.VV.

Dolce Natale

Panettone e Pandoro.

Una tradizione Italiana

Fratelli Alinari

Carlo Cracco, Davide Oldani

Carlo Cracco, Davide Oldani

e il lievito delle feste

Giunti Editore

Paolo Ragazzo,

Adriano Ravera, Elma Schena

I love panettone

Storia, lavorazione, curiosità e ricette del dolce italiano tipico delle feste

Spigolon Calcagno Editore



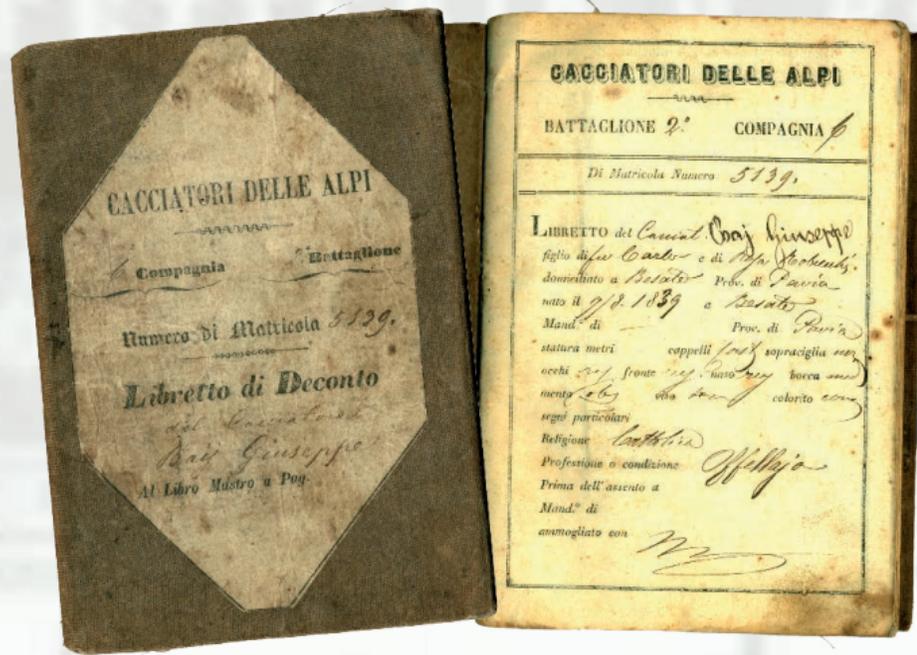
GIUSEPPE BAJ. Der „offellaio“ (Konditor) Giuseppe Baj wurde im Jahr 1839 geboren; seitdem er sehr jung war, arbeitete er bei der Konditorei seiner Familie, wo man Panettone seit undenklichen Zeiten herstellte (einige in der Familie bewahrte Dokumente bestätigen, dass die Tätigkeit genau im Jahr 1768 begann).

Als er zwanzig Jahre alt war, nahm er, als freiwilliger Garibaldiner in den *Aspenjäger*, an den ruhmreichen Feldzügen für die Einheit Italiens im Jahr 1859 und 1860 teil.

Im Jahr 1872 eröffnete er in Mailand am Domplatz die Confetteria Baj, wo er bald auch eine intensive Tätigkeit von Herstellung von Panettoni, Schokolade und anderen Süßwaren begann, „in einer grossen Anlage mit Wasserkraft und Dampf“.

Im Jahr 1887 gewann Giuseppe Baj den Preis als bester Hersteller von Panettoni in Mailand.

Der Grund dafür bestand nach den Mailändern in der Tatsache, dass die „Verkaufsstelle“ unter dem Blick der kleinen Madonna war, da sie sich genau am Fusse der höchsten Fiale des



Domes befand. Aber der wahre Grund bestand wahrscheinlich in der allgemein erkannten Tatsache, dass Baj einer der ersten war, der den Panettone von dem Niveau handwerklicher Herstellung und lokaler Verbreitung zu der Herstellung von grossen Mengen erhöhte, mit einer beträchtlichen nationalen und internationalen Verbreitung und einer

Erinnerungen an die Feldzüge für die Einheit Italiens, an denen Giuseppe Baj als „Alpenjäger“ teilnahm. In dem Büchlein liest man: „Beruf: Offellaio“. (Beruf: Konditor)



CONFETTERIA G. BAJ

FABBRICA PANETTONI

MARTINI ROSSI

PASTICCERIA G. BAJ - BOTTIGLIERA

CONFETTERIA G. BAJ
PASTICCERIA G. BAJ
BOTTIGLIERA

PASTICCERIA

LIBRERIA
ROMANA

TELEFONO
2111

breiten Werbung für das Produkt „Panettone. Und das Qualitätsniveau war am höchsten. Auf diese Weise, schuf Giuseppe Baj, zusammen mit den anderen Mailänder Herstellern höchsten Niveaus der Zeit, die Basis für die Entwicklung der ganzen Branche in der zweiten Hälfte des zwanzigsten Jahrhunderts.

Zwischen dem neunzehnten und zwanzigsten Jahrhundert war der populärste Slogan im Kopf der Mailänder der folgende „Quando a Milano non vi era ancora il tramvaj già si gustava il Panettone Baj“. („Wenn die Strassenbahn in Mailand noch nicht existierte, kostete man schon den Panettone Baj“).

“Glücklicherweise” konnte Giuseppe Baj die Gräueltaten des Ersten Weltkrieges und die daraus resultierende Unterbrechung des internationalen Handels nicht sehen; dann folgten autarkische Politiken und der Panettone wurde meistens in Italien verkauft.

In den dreissiger Jahren wurde der *Panettone Baj* von einigen der Söhne von Giuseppe weiter hergestellt, unter denen Alfredo, Grossvater von Cesare, aber sehr weit von dem Prunk der Vergangenheit; gegen Ende des Jahrzehntes verschwand der *Panettone Baj*, zusammen mit dem Ausbruch des Zweiten Weltkrieges. Seit der Nachkriegszeit konnte der Mailänder Kuchen nochmals Momente von Geschmacksglück in den Häusern der ganzen Welt anbieten. Man musste aber bis zum Jahr 2016 warten, um das Wiedererscheinen des *Panettone Baj* begrüßen zu können...

Stempel für den Eintritt in Russland, wohin sich Giuseppe Baj im Jahr 1889 für einen Lieferungsvertrag von Panettoni am Hofe der Zaren begab.



Unten, Giuseppe Baj in einer Karikatur von einem der Künstler realisiert, die die Confetteria besuchten.



Auf der Nebenseite die Confetteria Baj, am Domplatz, Ecke via Santa Radegonda.



LEBENSGESCHICHTEN IN DER CONFETTERIA. Viele sind die Anekdoten und Lebensgeschichten über die Tätigkeit von Giuseppe Baj. In Mailand gab es eine Gruppe von Leuten mit einem besonderen Beruf, „freguiatt“ genannt (aus *freguia*, „Krümel“ im Mailänder Dialekt). Diese sammelten die Reste der Bäckereien und Konditoreien und verkauften sie weiter. Man erzählt, dass Baj gewöhnt war, seine Krümel den armen Leuten zu geben; so blieben die freguiatt arbeitslos.

Die Confetteria Baj war von Künstlern, Musikern und Literaten besucht, die sie in vielen ihrer Werke zitierten oder beschrieben. Einer der Stammgäste der Confetteria war



Reklame des Panettone Baj auf einer Mailänder Strassenbahn. Oben, Verzierung auf einem Papier der Confetteria Baj im Jahr 1892.

Auf der Nebenseite, die ältesten vier der sechs Kinder von Giuseppe und Teresa unter den Panettoni in einer Reklamepostkarte der Hälfte der 80er Jahren des neunzehnten Jahrhunderts.



PANETTONI K 2
Franco tutta Italia L. 6 50
IMBALLAGGIO COMPRESO

BAJ

zum Beispiel der Begründer des *Futurismus*, Filippo Tommaso Marinetti, der zu Weihnachten seinen Freunden und Mitarbeitern einen *Panettone Baj* zusammen mit Kopien seiner Zeitschrift *Poesia* schenkte; heutzutage sind solche Gegenstände fast unauffindbar.

In seinen Memoiren spricht Marinetti von seinem Wunsch, „einen riesengrossen Panettone“ herzustellen, „wohlschmeckend und schnell verdaulich, der die uralte Pasta vertreiben sollte“. Dieser Panettone sollte sechs Meter breit und zwei Meter hoch sein.

Teresa, Frau von Giuseppe, erfreute die Nachmittage in der Confetteria Baj, indem sie Klavier spielte. Die Confetteria Baj, zusammen mit wenigen umliegenden Gebäuden, unter denen auch das Café Cova, hatte einen merkwürdigen Primat: die elektrische Beleuchtung. Im Jahr 1883, genau in Via Santa Radegonda, trat das erste Wärmekraftwerk in Europa in Tätigkeit, das zweite auf der Welt nach demjenigen in Chicago; es wurde von dem Ingenieur Colombo gebaut, nach Edisons Entwurf. Seit damals wurde die Kundschaft von Giuseppe Baj mit dem Licht der Glühbirnen empfangen.



Giuseppe Baj mit seiner Frau Teresa Campiglio.

Immer im Jahr 1883, am 26. Dezember, ein paar Schritte von der Confetteria Baj, fand die Eröffnung der Opernsaison des Teatro

alla Scala statt, mit *La Gioconda* von Amilcare Ponchielli, zum Erstaunen und Verwunderung des Publikums. Es war tatsächlich das erste europäische Theater mit Elektrizität beleuchtet, und zwar mit 2880 Glühlampen.

Filippo Tommaso Marinetti.
Die Futuristen erhöhten die
Gastronomie zum Niveau der Literatur
und der bildenden Künste und
erklärten, dass es zu vermeiden ist,
während der Ernährung über
Politik zu diskutieren. Unter
den merkwürdigsten,
fast erschütternden
futuristischen
Rezepten, zitieren wir das
„carneplastico“; es handelt sich
um einen Zylinder Kalbfleisch,
mit Gemüse gefüllt, das auf
drei Hühnerfrikadellen und
einen Wurstring gelegt wird;
das Ganze ist von einem
Schicht Honig gekrönt.





Links, hölzerne Schachtel für den Versand eines 2 Kilo wiegenden Panettone. Die jetzige Marke kommt von dieser Schachtel her. Auf dieser Seite, Bildchen zum Sammeln, die in die Produkte Baj gesteckt wurden. Eins gehört zu der Serie „Römische Geschichte; das andere ist über das Thema „La Poste au Cachemire“.

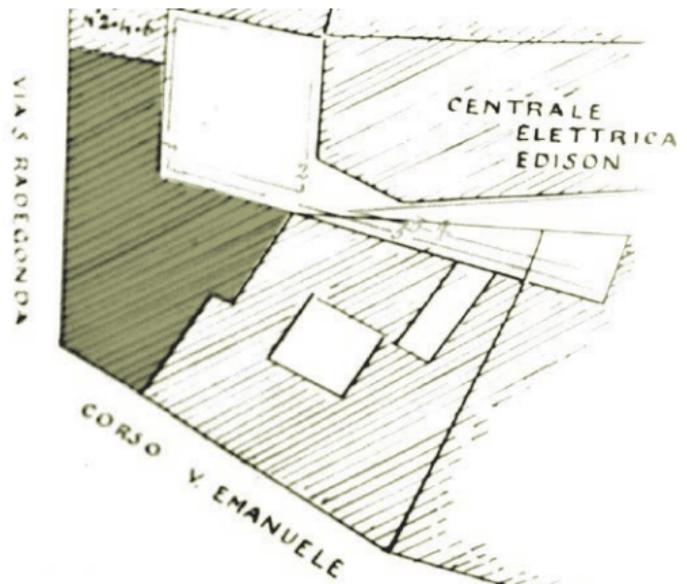


Die Mannigfaltigkeit der von Giuseppe Baj benutzten Schachteln für Dragees ist wirklich sehr breit; sie sind aus Holz (bemalt oder lackiert), aus Metall und aus Pappe.

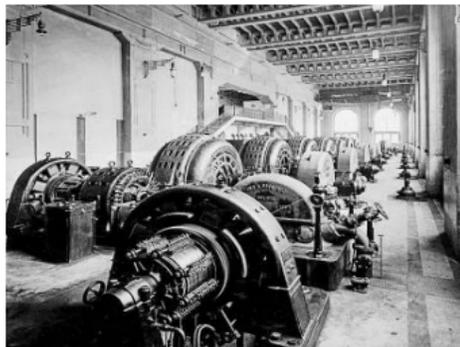
Piazza del Duomo



„Der Mailänder Dom von der corsia dei Servi gesehen“.
Gemälde des Jahres 1901 des holländischen Malers Pierre
Henry Theodor Tetar van Elven (Amsterdam 1831-
Mailand 1908); das Gemälde ist in Mailand,
in den Galerien von Piazza Scala bewahrt.
Auf der rechten Seite sieht man die Confetteria Baj,
am Eingang von via Santa Radegonda, wo die
Strassenbahn vorbeifährt. Auf dem damaligen Plan,
in dem gefärbten Teil, sieht man die Confetteria Baj.



*Die Confetteria Baj grenzte an Edisons Kraftwerk.
Nebenan, die Generatoren.
Rechts, das „Teatro
alla Scala“ am 26
Dezember 1883 von
Glühbirnen beleuchtet.*





Cesare Baj



Tomaso Baj

DER PANETTONE BAJ IN DEM EINUNDZWANZIGSTEN JAHRHUNDERT. Nach mehr als ein Jahrhundert seit der Zeit des maximalen Glanzes des *Panettone Baj* und nach mehreren Jahrzehnten der Vergessenheit, haben zwei direkte Nachkommen von Giuseppe Baj – Cesare, ehemaliger Verleger, Entwerfer von wissenschaftlichen Spielzeugen und Flieger, und Tomaso, dessen Sohn, Kommunikationsdesigner von Beruf – eine uralte unwiderstehliche Anziehung empfunden. Als die beiden Urenkel die Erinnerungsstücke der Süßwarenherstellung ihres Vorfahren wieder ansahen, so wie die schönen Réclames, die auf fast ein und ein halbes Jahrhundert zuvor zurückgingen, die robusten Verpackungen für den damaligen Versand und die idyllischen Werbefotografien, die die kleinen Kinder von Giuseppe und Teresa unter den Panettoni zeigen, haben sie eine Art “Chromosomenverlockung” nach diesem Wirtschaftssektor empfunden, der ihnen bisher unbekannt war. Es entstand also der Gedanke, eine Produktion des *Panettone Baj* “in einer einundzwanzigsten Jahrhundert Ausgabe” neu zu starten, die die Eigenschaften eines alten Rezeptes von zweieinhalb Jahrhunderten mit den modernsten Produktionstechniken vereinigen könnte.

Um alle Seiten der Herstellung pflegen zu können, sind einige der Top-Experten in der Süßwarenbranche beteiligt worden, Leute mit jahrzehntelanger Tätigkeit hinter sich genau in der Bäckereiprodukt-Industrie, die in der Lage sind, sich am besten mit der Auswahl

der Zutaten, mit der Qualitätskontrolle und natürlich mit der Einhaltung des Originalrezeptes zu beschäftigen. Die Bajs haben in das Unternehmen ihre tiefe Erfahrung als Unternehmer vergossen, besonders auf dem Gebiet der Kommunikation und der Medien. Hier sind die Grundwahlen.

„Ueber die Form besteht kein Zweifel. Der *Panettone Baj* muss „flach“ sein. Was die Zutaten betrifft, müssen sie ausgezeichneter Qualität sein, wie die in den vergangenen Jahrhunderten verwendeten natürlichen Zutaten“. In wenigen Worten, sollte der *Panettone Baj* des einundzwanzigsten Jahrhunderts als ein ausgezeichneter Panettone des neunzehnten Jahrhunderts erkannt werden, wenn er von Giuseppe Baj in einer ideellen Qualitätsprüfung „durch die Aeren“ gekostet werden könnte. Das heisst der Panettone sollte dieselben Eigenschaften desjenigen haben, der Preise und Medaillen



*Giuseppe Bajs
Pavillon bei der
Internationalen
Ausstellung in
Mailand im
Jahr 1887.*

Das Geheimnis...

Die Qualität des Panettone Baj ist einem alten Rezept von zweieinhalb Jahrhunderten eingeschlossen, in dem *Lievito Madre* (italienischer Mutterhefe), aus dem jeder einzelne Panettone erzeugt wird, in der höchsten Qualität der Zutaten und in der Kunst seiner Verarbeitung.

Der hundertjährige *Lievito Madre* ist von Generationen Meisterkonditoren sorgfältig bewahrt worden und wird ständig mit liebevoller Pflege erneuert.

Der Panettone Baj geht durch ein Verfahren langsamer Verarbeitung und angemessener Ruhezeit und erst nach Tagen ist er bereit, in den Backhofen geschoben und langsam gekocht zu werden.

Das Ergebnis ist ein weicher und natürlicher Panettone, der imstande ist, die verschiedenen Düfte und Geschmäcke seiner extrafeinen Zutaten unverändert und lange wiederzugeben, ohne Konservierungsstoffe oder chemische Zusätze.

*Giuseppe Baj pendant les
Années '70 du XIX^e siècle.*



bei der Mailänder Ausstellung im Jahr 1887 und in verschiedenen Universalausstellungen gewann.

„Gewiss – setzen die Bajs fort- liegt ein Panettone mit diesen Eigenschaften absolut auf dem High-End Markt. Allerdings ist der Panettone kein Gut von Primärverbrauch und wird ein paar Mal pro Jahr gekauft. Es wäre also wirklich schade, auf das Vergnügen eines extrafeinen Produkts zu verzichten und sich selbst und seinen Angehörigen die Möglichkeit zu einer Verfeinerung des Geschmacks und zu einem Wachstum des Nahrungsbewusstseins zu versagen ; es reicht nur weniger Kaffee zu trinken, um etwas zu sparen.“

Schliesslich fragen wir die Bajs danach, was die innerste Triebfeder gewesen ist, die sie geführt hat, die in der Familie bewahrten Erinnerungsstücke einer alten Tätigkeit in eine moderne Marke zu verwandeln. „Das Vergnügen einen Vorfahren zu ehren, den wir nie kennengelernt haben, aber mit dem wir eine starke ideale Bindung fühlen, die auf die Bewunderung für seinen grossen Unternehmergeist gegründet ist.“

„Dann gibt es das Gefühl der Sehnsucht nach einer herrlichen Zeit unserer Geschichte; die letzten Jahrzehnten des Neunzehnten Jahrhunderts waren von dem grossen Fortschritt der Wissenschaft und der Technik , von dem starken kosmopolitischen Geist und von dem Hervorbrechen der ersten literarischen und künstlerischen Avantgarden gekennzeichnet. Faszinierend ist die subtile Verbindung

des Panettone mit dem “Flieger und Dichter” Marinetti und mit dem Futurismus, einer revolutionären Kulturbewegung, mit der ich mich - sagt Cesare Baj – auch als Flieger gebunden fühle. Man muss sich daran erinnern, dass genau in den ersten Jahren des zwanzigsten Jahrhunderts der Himmel von Flugmaschinen bevölkert wurde.“

„Ausserdem scheint die Idee schön zu sein, ein bisschen Vortrefflichkeit der Vortrefflichkeit hinzufügen, deren Italien ein Lehrer ist, auf dem Gebiet des Panettone, wie in jedem anderen Bereich des Geschmacks, des Designs und der Kreativität.“

„Schliesslich gibt es die Freude, auch als sehr kleine Einheit, dem nicht gegründeten aber in der Tat existierenden Klub der Hersteller von Panettone hoher Qualität zugehörig zu sein. Diese haben, mehr als zwei Jahrhunderte lang, mit und ohne den Urgrossvater Giuseppe, das Banner der “Mailänder” und der italienischen Industrie in der Welt mit ihren ausgezeichneten Produkten hoch gehalten. Aus diesem Grund verdienen sie allgemeine Bewunderung und Dankbarkeit.“

Sollen wir mit einem Spruch das Interview beenden?
„Wenn wir an den Vorfahren Giuseppe denken und hoffen, würdig in seiner Erinnerung zu arbeiten, würde er sein:
Mailand ist ein grosses Mailand“.



Die sechs Kinder von Giuseppe Baj mit der Mutter Teresa. Das erste stehende Kind auf der linken Seite ist Alfredo, Grossvater von Cesare.

PREMIATA CONFETTERIA



GIUSEPPE BAJ
Milano