

Dieser Mann liebt seinen Beruf. Wohl deshalb ist Raymond Bachmann (57) immer offen für Neues. So hat der Luzerner Confiseur gerade erfolgreich seine Neukreation «Baileys Truffles» lanciert: «Die jungen Leute lieben diesen cremigen englischen Likör, und sie mögen auch meine Truffles.» Das kann man wohl sagen bei 280 Kilo verkauften Truffles pro Woche. Alles was Raymond Bachmann entwickelt, muss besonders gut sein. Das beginnt bei den rund 2000 Kilo Brot, die Tag für Tag die Backstube verlassen, geht über die Traiteurprodukte und kleinen Mahlzeiten, die es in seinen Cafés gibt, bis hin zu den vielen süssen Spezialitäten, die mancher Tourist als Erinnerung an Luzern mit nach Hause nimmt.

Raymond Bachmann ist der Ansicht, man sollte nie stehenbleiben. So ermöglicht er nicht nur seinen beiden Söhnen Raphael (20) und Matthias (22) eine umfassende Ausbildung als Bäcker und als Konditor-Confiseur, in deren Verlauf sie sich auch bei befreundeten Confiseuren in Frankreich, Spanien und sogar in Japan umschauen dürfen. Auch den Führungskräften unter seinen 140 Mitarbeitern finanziert er Kaderkurse, fördert die Zukunftsplanung. Mit unterschiedlichem Erfolg allerdings. Glücklicherweise kennt die Konditor-Confiseur-Branche keine Arbeitsplatzprobleme, was viele junge Berufsleute unflexibel macht. «Sie kleben an der Region, bilden sich nicht mehr in den früher üblichen Wanderjahren weiter», bedauert Raymond Bachmann. Er ist ein bisschen enttäuscht, dass nicht alle Leute so enthusiastisch sind wie er selbst: «Eine Lebenslauf-Planung für fünf bis zehn Jahre zu machen, ist für viele Leute ein Problem.» Vor allem die Frauen haben immer noch Mühe damit, und das findet Raymond Bachmann besonders schade. Obwohl es ihn auch ein bisschen freuen könnte, dass die Frauen ans Heiraten denken. Schliesslich erschaffen er und seine Mitarbeiter die schönsten Hochzeitstorten. Gerade jetzt ist Hochkonjunktur für die mehrstöckigen Gebilde: «Bis zu 15 Hochzeitstorten werden jetzt pro Woche bestellt, an einer arbeiten wir etwa sechs Stunden lang.» Mit



Raymond Bachmann und eines seiner Glanzstücke: Diese Torte reicht für 150 Personen

mindestens 160 Franken für eine Torte, oder 10 bis 12 Franken pro Person, muss man rechnen – nach oben ist die Skala offen. Je nach Aufwand und Zutaten und ganz nach den Wünschen der Kunden, die man im Rahmen der technischen Möglichkeiten in bezug auf Zeit und Ort der Lieferung berücksichtigt. Die Confiserie Bachmann ist im Raum Luzern mit inzwischen sieben Geschäften verankert, und in dieser Gegend möchte man sich auch vorwiegend bewegen. Lieber Exklusivität und Qualität pflegen als expandieren, lautet die vernünftige Devise. Die Qualität der Hochzeitstorte ist wichtig, denn das kunstvolle Werk wird doch eine gute Weile ungekühlt zur Schau gestellt. Da braucht es

ein gewisses Know-how, damit die ganze Pracht nicht zusammenbricht oder dahinschmilzt. Je mehr Informationen der Confiseur von seinen Kunden erhält, desto besser klappt der grosse Auftritt der Torte. Glace oder eben nicht, ist eine Frage der Verhältnisse. Bei ganz riesigen Torten, wie sie die Confiserie Bachmann kürzlich für das 75-Jahr-Jubiläum der Suva herstellte, sind die untersten, tragenden Stockwerke Attrappen aus Styropor. Bei den Zutaten achtet man generell darauf, natürliche Stoffe zu verwenden. Auch bei den Lebensmittelfarben, die es ab und zu braucht, wenn eine Torte in Blau oder Schwarz gewünscht wird. Schwere Buttercremen sind out, Bachmanns Torten enthalten leichte, fruchtige Joghurtcremen, das Haselnuss-Biskuit kommt ohne Mehl aus. Ein rosafarbener Überzug kann aus Rahm, gemischt mit frischer hausgemachter Himbeerconfi, hergestellt sein. Raymond Bachmann hört nie auf, nach Verbesserungen zu suchen. Damit er jeden Gestaltungswunsch von heute auf morgen erfüllen kann, hat sein Haus ein eigenes Video- und Siebdruck-System installiert. Damit kann jeder beliebige Schriftzug, jedes Foto, jedes Phantasieemblem kopiert und auf Kuchen und Torten appliziert werden. Und sollte es dereinst mehr Scheidungen als Hochzeiten geben: Süsses in Form gebrochener Herzen zu liefern, wäre für den flexiblen Confiseur kein Problem. Gutes Handwerk und Massarbeit hat eben immer Zukunft.

ZARTE TORTEN- TRÄUME

Man heiratet wieder, mit allem, was dazu gehört. Zum Beispiel mit einer mehrstöckigen Hochzeitstorte. Confiseur Raymond Bachmann in Luzern ist spezialisiert auf Torten-Träume in den zartesten Farben und den schönsten Verzierungen. Sein süsses Handwerk hat goldenen Boden.

TEXT: LEANDRA GRAF
FOTO: UELI BUGMANN