

Confiserie Bachmann eröffnet vier neue Filialen in Zürich – was macht sie so erfolgreich?

Familienbande Viele Bäcker kämpfen mit Billigbrot und Fachkräftemangel, doch die Brüder Raphael und Matthias Bachmann eröffnen Laden um Laden. Was machen die Luzerner anders?

Helene Obrist

Raphael Bachmann erkennt man sofort. Die rosarote Bäckermütze verrät ihn. «Willkommen am Schwaneplatz! Händ Sies guet gfunde?», sagt er händeschüttelnd zur Begrüssung und führt in den hinteren Bereich seiner Luzerner Confiserie. Raphael und sein Bruder Matthias Bachmann – ebenfalls mit rosa Mütze – führen die Confiserie Bachmann.

Während billiges Discounter-Brot den Markt flutet und Bäckereien Mühe haben, Personal zu finden, oder gar Filialen schliessen, könnte es für die Bachmanns kaum besser laufen. 21 Confiserie-Fachgeschäfte betreiben sie. Über die Hälfte davon steht in Luzern.

Seit sieben Jahren prangt das Rosa der Confiserie Bachmann aber auch an der Zürcher Bahnhofstrasse: 2018 eröffneten die Bachmanns ihren dreistöckigen Flagship-Store in der Innenstadt und damit den dritten Zürcher Standort. Dort verkaufen sie Pralines, Couscous-Salat oder Pausenbrötli. Weitere vier Standorte folgen in diesem Jahr: im Circle am Flughafen, am Bahnhof Stadelhofen, im Glattzentrum und am Hauptbahnhof. Warum expandieren die Bachmanns, während die Konkurrenz Filialen schliessen muss? Was ist ihr Erfolgsrezept?

Confiseure in der vierten Generation

Raphael und Matthias Bachmann haben darauf keine kurze Antwort. Sie sagen etwas geschliffene Sätze wie «Unsere Mitarbeitenden sind Unternehmer im Unternehmen» oder «Wir haben ein breites Angebot». Will man ihren Erfolg genauer verstehen, muss man ihre Anfänge betrachten. Die Brüder wachsen in einer Wohnung im Luzerner Wesemlin-Quartier auf. Direkt daneben steht die Backstube des Vaters. Für Raphael ist klar, dass er eine Confiseur-Ausbildung beginnen will. Der zwei Jahre ältere Matthias liebäugelt kurz mit einer Architektenausbildung, entscheidet sich aber ebenfalls für eine Confiseur-Lehre. Nach ihrer



Matthias Bachmann (links) und sein Bruder Raphael stehen täglich in der Backstube. Foto: Patrick Gutenberg

Ausbildung treten sie Ende der 1990er-Jahre das Erbe ihres Vaters Raymond Bachmann an. Mit Ende zwanzig übernehmen sie das Familienunternehmen. Die Zeiten sind hart: Die Confiserie steckt in

der Krise. Der Umsatz stagniert, Raymond Bachmann muss alle Investitionen stoppen.

«Schonungslos», wie es in der Familienchronik heisst, analysieren Bachmanns Söhne darauf-

hin das Unternehmen und listen Mängel auf. Das geht sogar dem toleranten Vater zu weit. Er bitet seine Söhne, etwas weniger stürmisch vorzugehen. Nur wenige Jahre später krempeln sie den

ersten Laden am Luzerner Bahnhof nach Feng-Shui-Prinzip um. Der Umsatz steigt um ein Drittel.

Die Bachmanns wissen, wie man gutes Brot bäckt. Sie standen jahrelang in der Backstube – und tun es bis heute. Unterdessen leiten sie zwar den Betrieb, aber die Liebe fürs Handwerk ist geblieben. Man spürt sie, wenn Raphael Bachmann über ein Paillasse-Brot spricht. Dann knetet er mit den Händen in der Luft einen imaginären Teig und sagt: «Damit daraus ein spiralförmiges Baguette entsteht, drehen wir den Teig von Hand. In einer Maschine würde der weiche Teig kleben bleiben.»

KI berechnet Teigtemperatur in der Backstube

«Natürlich», sagt Raphael Bachmann, «machen wir nicht alles von Hand.» Man optimiere dort, wo schwere Ware geschoben, gehoben, transportiert werden muss. Oder man berechne mit KI die notwendige Teigtemperatur.

Die Bachmanns, das merkt man im Gespräch, sind an sehr vielen Stellen involviert. Neben dem Handwerk ist dies wohl die zweite Erfolgszutat: viel Engagement, viel Arbeit. Als die Bachmanns Kinder waren, leistete sich die Familie kaum Ferien. «Die strenge Arbeit lässt nur wenige Tage des Ausspannens zu», heisst es in der Bachmann-Chronik. Ferien würden sie unterdessen machen, sagen Raphael und Matthias. «Aber wenn wir arbeiten, sind wir rund um die Uhr erreichbar.»

Über 750 Angestellte beschäftigen die Bachmanns. Aber auch sie kämpfen mit dem Fachkräftemangel und müssen die Jobs attraktiver gestalten. In der Backstube arbeiten die Mitarbeitenden im Schichtbetrieb. «So müssen die Angestellten nicht nur am frühen Morgen arbeiten.» Auf Kununu, der Bewertungsplattform für Arbeitgeber, erhält die Confiserie Bachmann 4,2 von 5 Punkten – der Branchendurchschnitt liegt bei 3,4. Die Zufriedenheit der Mitarbeitenden sei den Bachmanns wichtig, heisst es auch in der Branche. Und: «Die Brüder er-

gänzen sich sehr gut.» Sie verkörpert Handwerk und Tradition, seien aber auch für die Zukunft gut aufgestellt.

Dubai-Schoggi und Matcha-Latte für die Kundschaft

Dafür wappnen sich die Bachmanns mit einem breiten Angebot für die Launen der Kundschaft. Bald gibts Matcha-Latte zu kaufen. Dubaistyle-Praliné gehen schon länger über die Ladentheke. Auf Bubble-Tea habe man verzichtet, sagt Matthias Bachmann. Dann ist da neben dem Handwerk, den langen Arbeitstagen und dem Auge für Trends noch die gute Portion Glück. Den ersten Standort in Sihlcity hätten sie nicht aktiv gesucht. «Wir hatten zu dieser Zeit noch keinen Businessplan. Wir wurden angefragt und haben die Chance genutzt», sagt Matthias Bachmann. Für den Standort an der Bahnhofstrasse haben sie sich aktiv beworben.

Und der Laden läuft. Wie viel Umsatz sie damit machen oder wie viel Miete sie bezahlen, sagen die Bachmanns nicht. Nur so viel: «Unsere Produkte sind in Zürich etwas teurer», sagt Raphael Bachmann. Das liege an den längeren Anfahrtswegen und höheren Standortkosten (die Vormieter bezahlten 700'000 Franken Monatsmiete). Wachsen um jeden Preis, das wolle man aber nicht, sagt Matthias Bachmann. «Wir werden keine Cremeschnitten nach Genf liefern, der Weg ist viel zu weit.» Man wolle den Produktionsstandort in Luzern aber ausnutzen und weiterentwickeln.

Mindestens zehn Jahre wollen die Bachmanns noch arbeiten. Dann sind sie im Pensionsalter. Die anderthalb Fussballfelder grosse Produktionsstätte in Luzern soll bis dann umgebaut und erneuert werden. Sodass die fünfte Generation übernehmen kann. Ob ihre Kinder in ihre Fussstapfen treten, wissen sie noch nicht. Das Interesse sei da, sagen die Brüder. Die Kids seien aber noch jung. Und noch sind es die Bachmanns der vierten Generation, die die rosaroten Hüte tragen.

Rechtsstreit um geschützten Ahorn blockiert Luxuswohnungen

Neubau in Rüslikon Anwohner sind gegen ein Mehrfamilienhaus. Ihrer Ansicht nach würde dieses zu nah an einen alten Baum rücken.

Es klingt harmonisch, wie die Architekten einen alten Baum in ihr Neubauprojekt einbeziehen wollen: Im «intimen Dialog mit einem geschützten hundertjährigen Ahorn» soll in Rüslikon ein neues Mehrfamilienhaus entstehen. Man habe den Laubbaum als «objet trouvé und formstiftenden Akteur» in den Entwicklungsprozess aufgenommen, heisst es auf der Projektwebsite.

Der alte Bergahorn steht neben einem Chalet in einem ruhigen Wohnquartier unweit des Parks im Grüene. Der Plan: das Haus abreißen und bis 2027 durch einen Neubau mit vier luxuriösen Eigentumswohnungen mit Seesicht ersetzen. Obwohl der Ahorn stehen bleiben soll, ist um den alten Baum ein erbitterter Rechts-

streit entbrannt. Aus Sicht einiger Anwohner bedroht das geplante Gebäude den geschützten Baum.

Anwohner bemängeln Schutzvertrag

Wie zwei kürzlich veröffentlichten Urteilen des Verwaltungsgerichts zu entnehmen ist, begann der Konflikt 2022, als die Gemeinde mit der Eigentümerin des Grundstücks einen Schutzvertrag abschloss. Darin wurde festgelegt, dass der Baum im Hinblick auf die geplanten Bauarbeiten besonders zu schützen ist: Der Vertrag definierte sogenannte Wurzel- und Kronenschutz zonen und schloss bauliche Eingriffe in Stammnähe grundsätzlich aus. Doch offenbar war der prächtige Baum aus der Sicht einiger Anwohner dennoch

in Gefahr. Jedenfalls gelangten sie trotz der Bestimmungen ans Baukursgericht und legten sowohl gegen den Schutzvertrag als auch gegen die anschliessende Baubewilligung Rekurs ein.

Ihre Argumentation ist vielseitig: Sie monieren etwa, der Vertrag sei rechtswidrig, weil der Schutz des Baums an das Bauprojekt gekoppelt wurde. Weiter falle die Wurzelschutzzone auf der Nordseite zu klein aus. Darüber hinaus, so kritisieren sie, komme das geplante Gebäude dem Ahorn zu nahe und nehme ihm seine Wirkung auf das Quartier.

Und sowieso müsse das bestehende Chalet auf dem Grundstück erhalten bleiben, fordern sie: Es bilde mit dem Nachbarhaus ein ortsbildprägendes En-

semble und hätte deshalb unter Schutz gestellt werden müssen.

Gericht sieht keine Probleme mit Bauprojekt

Nachdem bereits das Baukursgericht beide Beschwerden abgewiesen hat, bestätigt auch das Verwaltungsgericht die Entscheidung. Die Richterinnen und Richter halten fest, die verschiedenen Verfahren seien korrekt koordiniert worden. Weder bei der Genehmigung des Schutzvertrags noch bei der Erteilung der Baubewilligung habe es formelle Mängel gegeben.

Im Urteil heisst es, dass projektbezogene Schutzverträge der gängigen Praxis im kantonalen Denkmal- und Heimatschutz entsprechen. Auch bei den konkreten

Schutz zonen am Boden und in der Luft sieht das Gericht keinen Fehler. Die Gemeinde hatte sich dabei auf das Gutachten eines beigezogenen Experten gestützt.

Ziel eines Schutzvertrags sei es, den bestehenden Lebensraum des Baumes zu erhalten und zu bewahren – nicht ihn zu erweitern. Es sei deshalb nicht nachvollziehbar, «weshalb bei einem Ersatzneubau mehr unterirdischer Gestaltungsraum zugestanden werden müsste». Dass die Wurzelschutzzone in Richtung Norden kleiner ausfalle, habe einen einfachen Grund: Dort befinde sich das Fundament des Nachbargebäudes. Schliesslich beurteilt das Gericht auch den geplanten Abriss des Chalets als rechtmässig. Das Gebäude aus den 1920er-Jahren sei

architektonisch unauffällig und vom Gemeinderat bereits 2017 bewusst nicht ins Inventar aufgenommen worden. Darin liege weder Willkür noch eine Verletzung des Heimatschutzrechts. Es handle sich um eine standardisierte Bauweise, die einmalig von einem Architekten entworfen worden sei und beliebig oft wiederholt werden könne.

Beendet ist der Streit mit dem Urteil allerdings nicht: Die Anwohner haben beide Beschwerden ans Bundesgericht weitergezogen. Nun wird sich also auch das höchste Schweizer Gericht mit dem Wohlergehen eines alten Ahorns in einem Vorgarten in Rüslikon befassen müssen.

Raphael Meier