



## «Das war lange ein ungeträumter Traum»



Die Inhaber Matthias (links) und Raphael Bachmann vor ihrer neuen Filiale an der Zürcher Bahnhofstrasse.

Foto: Eveline Beerli/berthel

Interview: Roger Rügger

**EXPANSION** An der Zürcher Bahnhofstrasse hat die Luzerner Confiserie Bachmann gerade ihre grösste Filiale eröffnet. Geschäftsführer Raphael Bachmann spricht über die Hintergründe.

Die Confiserie Bachmann betreibt an der Zürcher Bahnhofstrasse neu ihren Flagship-Store, also den grössten Laden des Unternehmens. Nach jener in der Sihlcity ist dies bereits die zweite Zürcher Filiale des Lu-

zerner Familienunternehmens. Raphael Bachmann, sind Sie grössenwahnsinnig geworden?

*Raphael Bachmann:* Nein, die Bahnhofstrasse war lange ein ungeträumter Traum. Für meinen Bruder Matthias und mich war klar: Wenn sich eine gute Möglichkeit ergibt, wollen wir die Sache prüfen. Nun ist es so weit. Wir haben eine Grösse, die uns diesen wichtigen Schritt erlaubt. **Wie wichtig ist der Standort für das Unternehmen?**

Es ist eine grosse Chance für uns

und verpflichtet. Unser Team hat jedoch die Arbeit noch nie gescheut.

**Mittlerweile haben Sie 20 Filialen. Sie expandieren ziemlich!**

Wir müssen zwar nicht wachsen, aber der Detailhandel wandelt sich. Auch unsere Branche ist im Umbruch. Viele Bäckereien und Confiseries können nicht mehr mit dem Markt mitziehen. Wir haben es aber nicht forciert, an der Zürcher Bahnhofstrasse ansässig zu werden. Es gibt jedoch Chancen, die kommen nur einmal im Leben. Aus unserer



Sicht ist dies so eine.

**Die Liegenschaftsbesitzerin Tanova ist auf Bachmann zugekommen.**

Ja, so war es.

**Sie waren bestimmt nicht der einzige Interessent. Wes-halb bekamen Sie den Vorzug?**

Es war ein Grundsatzentscheid der Besitzer. Es gab einige andere Mitbewerber, darunter auch internationale Ketten. Priorität hatte, dass ein Familienbetrieb in die Räume einzieht. Wenn der Meistbietende berücksichtigt worden wäre, hätten wir keine Chance gehabt.

**Was kostet denn dieses Geschäft**

**an der besten Lage der Schweiz?**

Wir bezahlen für diesen exklusiven Standort einen marktüblichen und lagegerechten Mietzins.

**Was bedeutet das für einen Luzerner Detailhändler, an der Zürcher Bahnhofstrasse präsent zu sein?**

Wir sind stolz, dass wir zum Handkuss gekommen sind. Dies zeigt auch, wie wir wahrgenommen werden. Aber die grosse Arbeit beginnt jetzt. Wir müssen uns beweisen und versuchen,

eine Fan-Gemeinde aufzubauen. Das Angebot ist breit gefächert

vom einfachen Gipfeli über das Mittagsmenü bis zu den edlen Pralinés, für die man tiefer in die Tasche greifen muss. Ein solches Sortiment kann man nicht an jedem beliebigen Standort an die Kunden bringen.

**Auf Ihrer Website heisst es, dass es vor ein paar Jahren undenkbar gewesen sei für eine Handwerksbäckerei, an dieser Lage zu bestehen. Was hat sich verändert, dass man den Schritt tätigte – oder muss man sagen, wagte?**

Noch vor zehn Jahren wurden internationale Labels an einer solchen Lage bevorzugt. Das ist nicht mehr unbedingt so. Der Stellenwert des Handwerks ist inzwischen gestiegen. Das bedeutet, dass die Leute nicht mehr nur uniforme Waren suchen, sondern das exklusive Angebot schätzen, das auch etwas mehr kostet. Aber es wird eine harte Nuss für uns.

**Mit einer Chocolate World bedienen Sie nun auch in Zürich das gängigste Klischee der Schweiz!**

Natürlich. Der Tourismus ist nun einmal ein interessanter

Markt, ähnlich wie in Luzern, und erlaubt uns, sichere Arbeitsplätze zu schaffen. Der Brand Schoggi ist im Kopf der Leute.

**Hatten Sie auch andere Standorte in Zürich auf dem Radar?**

Es war nicht unser Ziel, einen kleinen Shop irgendwo in der Stadt zu eröffnen. Wenn wir nach Zürich gehen, dann mit einem grösseren Projekt, das wahrgenommen wird und mit dem wir zeigen können, wofür wir stehen.

**Also ist es nicht Ihre Strategie, auf dem Platz Zürich noch grösser zu werden?**

Unser Wachstum ist endlich. Wir haben die Produktion im Tribtschen in Luzern in Zusammenhang mit dem neuen Shop in Zürich ausgebaut, modernisiert und erweitert. Die Ware kann in die relativ nahe gelegene Stadt rasch transportiert werden. An der Bahnhofstrasse haben wir nur eine kleine Backstube, um etwa Gipfeli frisch zuzubereiten. Es ist aber unvorstellbar, dass wir weiter ausbauen und nach Bern oder Basel expandieren. Das würde unser Frischekonzept zurzeit nicht zulassen.