



Schnelle Verpflegung unten, Schokolade oben: Das Ladenlokal der Confiserie Bachmann an der Bahnhofstrasse. Foto: Dominique Meienberg

Luzerner verwirklichen ihren «ungeträumten Traum»

Neueröffnung Eben hat die Innerschweizer Confiserie Bachmann ihren Laden an der Bahnhofstrasse bezogen. Doch bereits gibts Kritik von der Zürcher City-Vereinigung.

Thomas Zemp

Der Mann im dicken Wintermantel zögert. «Lebkuchen, jetzt im Januar?», fragt er den Verkäufer hinter der Theke ungläubig. «Ja, in Luzern isst man den nicht nur zur Weihnachtszeit. Sie dürfen gern ein Stück probieren», antwortet der und weist auf die klein geschnittenen Kuchenteile hin.

Die Confiserie Bachmann bringt mit Lebkuchen nicht nur ein traditionelles Luzerner Gebäck an die Bahnhofstrasse. Das Familienunternehmen aus der Zentralschweiz hat sich an prominentester Lage in der Zürcher Innenstadt niedergelassen – keine hundert Metern vom Eingangsportale des Hauptbahnhofs entfernt. Der Strom an Passanten reisst den ganzen Tag über nicht ab, zu Pendlerzeiten eilen Tausende am Geschäft vorbei, die vielleicht ein Gpffeli fürs Znüni oder ein Sandwich für den Heimweg kaufen wollen. Eine bessere Lage gibt es kaum für ein Geschäft, das auf Laufkundschaft angewiesen ist.

«Einmalige Chance

Trotzdem. Eine Bäckerei an der prestigeträchtigen Bahnhofstrasse? An einer Strasse mit den weltweit höchsten Mietzinsen? «Der Standort an der Bahnhofstrasse war für uns ein ungeträumter Traum», sagt Matthias Bachmann, der mit seinem Bruder Raphael das Unternehmen leitet. «Als wir diese einmalige Chance bekamen, mussten wir sie wahrnehmen.» Die Firma besteht aus der Produktionsstätte in Luzern sowie 17 Niederlassungen, drei davon in Zürich. Neben dem Flagship-Store an der Bahnhofstrasse betreibt das 1897 gegründete Unternehmen Filialen in der Sihlcity und im Shoppi Tivoli in Spreitenbach.

An der Bahnhofstrasse 89 mieten die Bachmanns 600 Quadratmeter Fläche auf drei Stockwerken. Im Erdgeschoss befindet sich der traditionelle Verkaufsladen. Das Angebot konzentriert sich auf Take-away-Essen wie Sandwiches, Suppen, Salate oder Süssgebäck sowie Getränke, auf Brote, auf Kuchen und auf die traditionellen Luzerner Gebäcke wie Lebkuchen und

«Den Eigentümern war wichtiger, was ins Lokal kommt, als wie viel Mietzins sie verlangen können.»

Matthias Bachmann, Confiseur

Birnenweggen. Angeboten werden auch Macarons, die die Confiserie in Luzern unter dem Namen Luxemburgerli verkaufen darf. Für die Innerschweiz hat das Unternehmen eine exklusive Vereinbarung mit Sprüngli abgeschlossen, um diesen Ausdruck verwenden zu können. Sprüngli Hauptgeschäft befindet sich ebenfalls an der Bahnhofstrasse – am Paradeplatz – und hat den Namen Luxemburgerli schützen lassen. Es ist wohl das bekannteste Produkt des Zürcher Unternehmens.

Der erste Stock des neuen Vorzeigeladens der Bachmanns widmet sich voll und ganz der Schokolade: Kunden können dort unter anderem Pralinés selbst abpacken. Ein Teil der Fläche ist für Produkte der Kilchberger Firma Lindt reserviert. Doch nicht Lindt selbst mietet und betreibt diese Abteilung, sondern die Luzerner Firma. «Als Ergänzung zu

unserem Sortiment», sagt Matthias Bachmann. Im dritten Stockwerk wird im März ein Restaurant mit knapp 100 Sitzplätzen eröffnet.

«Das Geschäft ist seit der Eröffnung am 20. Dezember gut angelaufen», sagt Matthias Bachmann. Noch fehle das eine oder andere, wie eine Wärmetheke für Produkte wie Schinkengipfeli. Nun gelte es, am Platz mit sehr hoher Passantenfrequenz eine Stammkundschaft aufzubauen und herauszufinden, wo die Bedürfnisse genau liegen. «Das Take-away-Geschäft wird ein ganz wesentlicher Bestandteil sein, aber ich glaube auch, dass wir dort Brot verkaufen können.»

Zu viel Verpflegung

Genau bei diesem Punkt setzt die Kritik von Milan Prenosil ein. «An sich ist es ja erfreulich, wenn sich die Bahnhofstrasse verändert. Hatten wir früher am unteren Teil der Strasse zu viele Kleiderläden, übersättigt sich der Markt dort nun mit der schnellen Verpflegung.» Mit den Verkaufsläden an der Bahnhofstrasse und vor allem im Bahnhof sowie zwischen Löwenplatz und der unteren Löwenstrasse bestehe heute ein Überangebot.

Prenosil kennt die Umgebung gut: Er ist Präsident der City-Vereinigung – dem Dachverband des städtischen Gewerbes –, dazu Präsident des Verwaltungsrats der Confiserie Sprüngli. Die Geschichte wiederhole sich, sagt er. Wie früher bei der Textilbranche sehe man heute bei der Verpflegung eine Nische. «Alle rennen dann in dieselbe Richtung.» Er setze Fragezeichen hinter diese Entwicklung, die einem Verdrängungskampf gleichkäme. Die Angebote würden nicht den Kundenbedürfnissen entsprechen.

Die Ecke, in der die Confiserie

Bachmann eingezogen ist, steht mustergültig für die Veränderung der Bahnhofstrasse. Die Nummer 89 war früher ein Sitz der Credit Suisse. Sie gab den Standort auf und verkaufte das Gebäude. Die Modekette Yendi verkaufte bis zum Konkurs vor knapp zwei Jahren dort ihre Kleider. Auch andere Kleiderläden mussten ihre Geschäfte an der Verkaufsmesse im Zuge der Krise der Branche – ausgelöst durch den Onlinehandel – schliessen.

Was vor wenigen Jahren noch üblich war, gehört heute offenbar der Vergangenheit an, wie ein Insider sagt: das Bezahlen von Schlüsselgeld. Vor allem internationale Ketten boten Mietern an der Bahnhofstrasse siebenstelligen Summen, um ein Lokal übernehmen zu können. Der Insider sagt, Yendi habe dank eines langjährigen Vertrags nur um die 700 000 Franken Jahreszins bezahlt, bei der Confiserie Bachmann sei es nun fast doppelt so viel. «Das ist aber immer noch wenig: Hätte die Besitzerin, die Tanova AG, das beste Angebot angenommen, hätte sie den Betrag fast verdoppeln können.»

Fairer Mietzins

Die Zahlen will Matthias Bachmann nicht kommentieren. Es sei ein marktkonformer und fairer Mietzins. «Den Eigentümern war es wichtiger, was in das Lokal kommt, als wie viel sie dafür erhalten», bestätigt er. Bachmann sagt auch, dass sein Unternehmen nicht zum Zug gekommen wäre, hätte die Eigentümerin das höchste Angebot angenommen.

Die Confiserie Bachmann hat für den Standort an der Bahnhofstrasse den Personalbestand von 470 Vollzeitstellen auf 520 erhöht – davon 42 in Zürich, der Rest wird in der Produktion in Luzern aufgestockt.

Amstzer

