



Die neue Bachmann-Filiale an der Zürcher Bahnhofstrasse. (Bild: zvg)

Wie es der Luzerner Bäckerei in Zürich läuft

Bachmann: Nach der Zürcher Bahnhofstrasse ist nun fertig expandiert

15.01.2019, 13:27 Uhr

Einen Monat nach dem Start an der Zürcher Bahnhofstrasse ist die Confiserie Bachmann mit dem Geschäft zufrieden. Doch die Bewährungsprobe steht noch an. Matthias Bachmann sagt, wieso er jetzt nicht mehr weiter expandieren will.



Autor/in:

Jonas Wydler

@HERR_WYDLER FOLGEN

Kurz vor Weihnachten hat an der Bahnhofstrasse in Zürich das neuste Fachgeschäft der Confiserie Bachmann eröffnet. Damit ist der pinke Luzerner Platzhirsch im Herzen von Zürich angekommen, an bester Lage notabene in Nachbarschaft zu Uhren, Schmuck und Starbucks ([zentralplus berichtete](#)).

Knapp einen Monat nach Eröffnung ist Matthias Bachmann mit dem Start zufrieden. «Das Geschäft ist sehr gut angelaufen», sagt der Mitinhaber und Geschäftsführer. Aber natürlich habe man noch keine Referenzgrösse und konnte kurz vor dem starken Weihnachtsgeschäft starten, was gerade für die «Chocolate World» im ersten Stock ein grosser Vorteil war.

Daneben bietet der neue Flagship-Store, wie Bachmann die Filiale vollmundig nennt, eine Bäckerei mit Take-away-Angebot im Erdgeschoss sowie in Kürze ein Café im zweiten Stock mit 94 Sitzplätzen.

«Ich hoffe, dass wir das Café im März eröffnen können, wir warten nur noch auf die Bewilligung», sagt Matthias Bachmann. Vom Konzept her ist es mit jenem am Luzerner Schwanenplatz vergleichbar.

Zwei Jahre Anlaufzeit

Richtig los geht's an der Bahnhofstrasse also erst, wenn alle drei Stockwerke offen sind. «Das sehr schöne, denkmalgeschützte Haus war eine einmalige Chance für uns», so Bachmann. Im Sommer soll ein Glacesortiment dazukommen und mit dem Café werden auch die Balkone mit Blick auf die Bahnhofstrasse geöffnet. Matthias Bachmann glaubt daran, eine Stammkundschaft aufzubauen. Aber auch Touristen oder Luzerner Pendler hat er im Visier.

«Der Standort ist vielversprechend und hat viel Laufkundschaft, aber das geht nicht von heute auf morgen.» Er rechnet mit ein bis zwei Jahren Aufbauzeit, ab dem dritten Jahr müsse die Spitze erreicht werden. «So viel Zeit müssen wir uns geben», so Matthias Bachmann.

Die Filiale in den ehemaligen Schalterhallen der Credit Suisse an der Bahnhofstrasse 89 ist mit 600 Quadratmetern das bisher grösste Fachgeschäft des Stadtluzerner Familienbetriebs. Damit kommt Bachmann auf 17 Filialen, 3 davon in Zürich. Für die Bahnhofstrasse hat Bachmann eigens den Personalbestand um 50 auf 520 Vollzeitstellen erhöht – 42 davon in Zürich, der Rest in der Luzerner Produktion.



Die beiden Inhaber Matthias und Raphael Bachmann. (Bild: Emanuel Ammon/AURA)

Mietpreis bleibt geheim

Das Abenteuer Bahnhofstrasse ist ein ziemliches Risiko für den Luzerner Familienbetrieb. «Ohne Risiken geht's nicht», sagt Matthias Bachmann. «Wenn das ganze Haus offen ist, muss es hoch performen, und das geht nur mit einem motivierten Team und breiten Sortiment.» Mit Brot alleine sei das nicht möglich.

Der Markt konzentriert sich, viele Bäckereibetriebe gehen wegen fehlender Nachfolge oder Strukturproblemen ein. «Wir müssen uns bewegen und man braucht eine gewisse Grösse, um zu überleben, und diese haben wir jetzt erreicht», sagt Bachmann. Nur so könne man sich gegen internationale Ketten behaupten.

Laut einem Insider bezahle Bachmann fast das Doppelte der 700'000 Franken Miete, welche die Vormieterin – ein Modegeschäft – bezahlte. Das sei aber für diese Lage immer noch wenig, so der Insider zum «Tages-Anzeiger». Matthias Bachmann will die Zahlen nicht kommentieren. Auch wie viel sie investiert haben, will der Mitinhaber nicht verraten. Bachmann hat viel Aufwand betrieben und für den Innenausbau «alle Register gezogen». Das Lokal wurde vom Luzerner Architekten Marc Jöhl gestaltet, Kronleuchter zieren das Jugendstilhaus, und in den ersten Stock geht's über eine Schokoladentreppe mit flüssiger Schokolade unter den Stufen.

Matthias Bachmann hält fest: «Die Miete ist nur möglich, weil der Hauseigentümer nachhaltig denkt und ihm ein Familienbetrieb und das Handwerk wichtig war. Vor ein paar Jahren wäre es unvorstellbar gewesen, dass eine Handwerksbäckerei ein Fachgeschäft an bester Lage in Zürich eröffnet.»

Wenig Brot an der Bahnhofstrasse

Prompt ist in Zürich auch schon Kritik aufgekommen, weil sich der Markt mit der Schnellverpflegung an der edlen Bahnhofstrasse breitmake. Milan Prenosil, Präsident der Zürcher City-Vereinigung, kritisierte im «Tages-Anzeiger» den Verdrängungskampf unter den Take-away-Anbietern.

Matthias Bachmann sagt, dass sich das Verpflegungsangebot bisher vor allem auf den nahen Bahnhof konzentrierte. «Es kann sein, dass dies an der Bahnhofstrasse noch zunimmt», sagt er. Zudem mache die schnelle Verpflegung bei Bachmann nur einen Teil des Angebots aus. Man findet neben Salaten, Sandwiches und Getränken auch Geschenkartikel, Pralinés, Spezialitäten und eben Schokolade in allen Variationen. «Wir bieten eine Erlebniswelt und Gastronomie», so Bachmann.

Und es gibt frisches Brot. «Das war bisher an der Bahnhofstrasse nicht so einfach zu finden», so Matthias Bachmann. Zudem ist auch die eine oder andere Luzerner Spezialität wie Birnenwegge und Lebkuchen im Sortiment. Die Macarons aber dürfen im Zürcher Bachmann nicht Luxemburgerli heissen. In Luzern ist dies dank einer Vereinbarung mit Sprüngli möglich.



Die neue Bachmann-Filiale an der Zürcher Bahnhofstrasse. (Bild: zvg)

Keine weiteren Expansionspläne

In Luzern ist Bachmann mit dem Wachstum an seine Grenzen gestossen, gibt's weitere Expansionspläne? Matthias Bachmann verneint: «Wir müssen nicht mehr wachsen, wir haben eine Grösse, um langfristig zu überleben. Wir suchen nicht aktiv, erhalten aber wöchentlich Anfragen aus der ganzen Deutschschweiz.»

Zudem habe man kaum noch Kapazitäten, die Backstube sei jetzt ausgelastet. Das meiste wird weiterhin in der Stadt Luzern produziert – und das soll so bleiben. «Wir wollen die nächsten 20 Jahre in der Stadt bleiben, die meisten Angestellten leben in der Nähe und wir wollen die Wertschöpfung in der Stadt halten», so Matthias Bachmann.

Torten auf dem Handy gestalten

Potenzial sieht Bachmann in eigenen Innovationen – etwa dem neuen Tortenkonfigurator, den Bachmann entwickelt hat. Über das Handy, Tablet oder PC kann jeder seine eigene Torte gestalten, bestellen und anschliessend abholen. «Die neue Zürcher Filiale ist dafür perfekt gelegen und mit ÖV erreichbar», so Bachmann. Schon heute würde die Hälfte der Bestellungen für Apéro und Torten online erledigt.

In den Konfigurator – «eine Weltneuheit» – hat Bachmann eine sechsstellige Summe investiert. Damit werde die gute alte Bäckerei zum Bindeglied zwischen alter und digitaler Welt.

NOCH MEHR WIRTSCHAFT