

PORTRAIT

LIVING TO TELL THE TALE

LEBEN, UM DAVON ZU ERZÄHLEN



Raymond Bachmann was born in 1936, three years before the Second World War, at a time when many things were in short supply. The son of a family of bakers hailing from Sursee, he followed in the footsteps of his father Hans and in the 1960s took over the family bakery with a manufacturing space of 300 square metres and 15 employees. Today, his two sons Matthias and Raphael are at the helm of the family business Bachmann AG. The company now produces its wares on over 10,000 square metres and has an over 540-strong workforce spread out across 19 locations.

TEXT UND FOTO **ANGEL GONZALO**

Raymond Bachmann erblickte 1936 das Licht der Welt, drei Jahre vor dem Zweiten Weltkrieg, in einer Zeit, in der es an vielem mangelte. Als Sprössling einer Bäckerfamilie mit Ursprung in Sursee trat er in die Fussstapfen seines Vaters Hans und übernahm in den 1960er Jahren den Familienbetrieb. Damals mit einer Produktionsfläche von 300 Quadratmetern und 15 Angestellten. Heute führen seine beiden Söhne Matthias und Raphael das Familienunternehmen Bachmann AG. Die Firma produziert auf einer Fläche von über 10 000 Quadratmetern und beschäftigt über 540 Mitarbeitende in 19 Fachgeschäften.

Nicht was wir gelebt haben, ist das Leben, sondern das, was wir erinnern und wie wir es erinnern, um davon zu erzählen.» Mit diesen Worten leitet der kolumbianische Nobelpreisträger Gabriel Garcia Marquez seine Memoiren ein. Für ihn sind wir sind in gewisser Weise die Summe unserer Erinnerungen. Gelebt und davon erzählt hat Raymond Bachmann (83). Der Meisterconfiseur aus Luzern blickt zurück auf ein erfülltes Leben. Wenn auch: Der Blick nach hinten war im Grunde nie sein Ding. Raymond Bachmann ist und bleibt ein Mann, der lieber nach vorne schaut. Das hat er schon immer getan. Als er 1965 im Wesemlinquartier die Bäckerei-Konditorei Bachmann von seinem Vater Hans übernahm, stiess er schnell an Kapazitätsengpässen in der Produktion von Backwaren und Confiserie-Leckereien. Im Laufe der nächsten Jahrzehnte entwickelte er mit seinem ausgeprägten Gespür für Trends den Familienbetrieb zu einem florierenden Unternehmen, dessen Führung er 1997 seinen beiden Söhnen übergab. Doch der Reihe nach.

Ursprung in Sursee

Die Unternehmenschronik der Bachmann-Dynastie beginnt 1897. Damals betrieb der Grossvater des Maître Confiseurs Raymond Bachmann, Anton, die «Bäckerei an der Suhr» in Sursee und setzte damit den Grundstein für die Zukunft. Sein Sohn Hans setzte die Familientradition mit der Übernahme der Wesemlinbäckerei im Jahre 1934 fort. Unter seiner Führung entwickelte sich das Unternehmen weiter. 1962 übernahm Raymond die Confiserie von Wen-

life is not what one lived, but what one remembers and how one remembers it in order to recount it." These are the words with which the Columbian Nobel laureate Gabriel García Márquez introduces his memoirs. To him, we are, in a sense, the sum of our memories. Raymond Bachmann (83) has lived and tells the tale. The master confectioner from Lucerne can look back on a rich and fulfilled life; despite the fact that looking back has never really been his thing. Raymond Bachmann is and remains a man who prefers to look forward. That's always been his way. After taking over the family bakery and confectionery business in Lucerne's Wesemlin neighbourhood from his father Hans in 1965, he soon came up against production bottlenecks for his baked goods and confectionery treats. Displaying a keen instinct for trends, he transformed the company over the next few decades into a flourishing enterprise before handing over the reins to his two sons in 1997. But first things first.

Roots in Sursee

The story of the Bachmann bakery dynasty begins in 1897, when Anton, the grandfather of master confectioner Raymond Bachmann, was the proprietor of the 'Bäckerei an der Suhr' in Sursee, and thus laid the foundations for what was to come. His son Hans carried on the family tradition by taking over the Wesemlin Bakery in 1934. The business continued to grow under his stewardship. In 1962, Raymond acquired the Wendelin Baumann confectionery business in the Monopol Hotel next to Lucerne train station before adding the Wesemlin Bakery, taken over from his parents, in 1965. During his youth, Raymond was still unsure of his future career path and so – for better or for worse – had to carry on attending school. He recalls his teenage years: "Three years passed, but then I knew exactly what I wanted to do: follow in my father's footsteps and go into the baking trade." His father duly dispatched him to



Der indische Ministerpräsident Jawaharlal Nehru entsteigt soeben dem Hammetschwandlift. The Prime Minister of India, Jawaharlal Nehru, alights from the Hammetschwand Elevator.



Zum Geheimgespräch mit dem österreichischen Außenminister.



Zum Geheimgespräch mit dem österreichischen Außenminister.



Zum Geheimgespräch mit dem österreichischen Außenminister.



Zum Geheimgespräch mit dem österreichischen Außenminister.

«Es vergingen drei Jahre, aber dann wusste ich es genau. Ich wollte in die Fusstapfen meines Vaters treten und den Bäckerberuf erlernen.»

delin Baumann im Hotel Monopol beim Luzerner Bahnhof, und 1965 kam die Übernahme der Wesemlinbäckerei von seinen Eltern dazu. In seinen jungen Jahren war Raymond noch unschlüssig über seine berufliche Zukunft und so musste er – wohl oder übel – in die Kantonsschule, erinnert er sich an seine Teenagerzeit: «Es vergingen drei Jahre, aber dann wusste ich es genau. Ich wollte in die Fusstapfen meines Vaters treten und den Bäckerberuf erlernen.» Kurz entschlossen schickte ihn sein Vater in die Bäckerlehre nach Schaffhausen und zahlte das damals übliche «Lehrgeld» von jährlich 300 Franken für die Ausbildung seines Sohnes. Diese Investition hat sich gelohnt, wie sich später erweisen sollte. Der junge Raymond musste in aller Herrgottsfrühe ans Werk, ging jeweils Montag um 9 Uhr zur Schule und arbeitete sechs Tage die Woche. Manchmal gar sonntags, wenn es darum ging, die in Dampf gebackenen Pumpernickel-Brote nachmittags punkt vier Uhr aus dem Ofen zu ziehen. Als ehemaliger Kantischüler war er in der Gewerbeschule oft unterfordert und so glänzte er nicht selten durch Abwesenheit, was ihm ein paar Rüffel eintrug, wie er sich heute gerne zurückerinnert. Nach der erfolgreich absolvierten Lehre zog es ihn nach Genf in die renommierte Confiserie Hans Rohr. Das schärfte seinen Sinn für die süsse Seite des Bäckerberufs. Fortan entwickelte er sich zu einem fast schon «fanatischen» Confiseur, was sich für die weitere Entwicklung des Familienbetriebs als förderlich erwies.

«Mir uf em Wäsmeli»

Die ersten Erfahrungen als junger Confiseur machte Raymond Bachmann in Basel bei seinem Onkel in der Confiserie Bachmann und in der Confiserie Honold in Zürich auf dem Tortenposten. Dazwischen kamen die Pflichten in der Schweizer Armee. Bevor er in den Betrieb seines Vaters einstieg, machte der aufstrebende Confiseur seine ersten Gehversuche als eigenständiger Unternehmer in der Backstube an der Hirschmattstrasse, mit bereits fünf Angestellten. Im Geschäft neben dem Bahnhof gab es viele Kundenwünsche für den Schokoladenversand in die USA. In der damaligen Zeit ein erträgliches Geschäft und wohl der Auslöser für spätere internationale Engagements in der Confiseriewelt. 1965 übernahm Raymond den Familienbetrieb, der damals 15 Angestellte beschäftigte und auf einer Fläche von 300 Quadratmetern produzierte. Raymond Bachmann gründete mit weiteren Geschäftsinhabern aus dem Quartier die Vereinigung «Mir uf em Wäsmeli», so etwas wie eine Mini-City-Organisation, die mit Informationsbroschüren und Events Werbung in eigener Sache betrieb – eine Art von Marketing, die zu dieser Zeit selten war. Das zeigte Wirkung. Bald sah sich der umtriebige Unternehmer mit Kapazitätsengpässen konfrontiert. Als Überbrückung stellte er kurzentschlossen eine Tiefkühlzelle im Garten. Ebenso erweiterte er die Produktions-

serve an apprenticeship in Schaffhausen, paying the then still customary apprenticeship fee of 300 francs a year for his son's training. It was an investment that paid off, as we shall later see.

Young Raymond had to get up at an ungodly hour, went to college at 9 am on a Monday and worked at the bakery six days a week. Sometimes even on Sundays, when the steam-baked pumpernickel loaves had to be taken out of the oven at 4 pm on the dot. As a former grammar school boy, he wasn't academically stretched at vocational college and often distinguished himself through playing truant. This earned him the odd rebuke, as he enjoys reminiscing today. After completing his apprenticeship, he moved to Geneva to work for the prestigious confectioner Hans Rohr. This whetted his appetite for the sweeter side of his trade, and he became an almost 'fanatical' confectioner. This was to prove beneficial for the further expansion of the family business.

Embracing corporate pink

Raymond Bachmann earned his first spurs as a confectioner working under his uncle at Confiserie Bachmann in Basel and at the renowned Confiserie Honold in Zurich, where he was responsible for gateaux and tortes. In between, he completed his military service in the Swiss army. Before joining his father's business, the ambitious artisan took his first steps as a fledgling entrepreneur in the bakery on the Hirschmattstrasse, already employing five workers. International footfall at the premises next to the railway station created a high demand for shipping wares to the United States. This was a profitable activity and probably the catalyst for future ventures into the global world of confectionery.

In 1965, Raymond took over the family business with 15 employees and 300 square metres of manufacturing space. He co-founded a district trade association together with other business owners in his neighbourhood. It was to all intents and purposes a local chamber of commerce that printed advertising material and held events – promotional activities that were still unusual at the time. And they bore fruit. It wasn't long before the industrious entrepreneur came up against production bottlenecks, a gap he adeptly bridged by installing a refrigerated storage unit in the garden and adding a small extension. This stopgap lasted a few years until he was ordered to demolish it. He then opened the first Bachmann branch outlet on Rössligasse. When Lucerne railway station was destroyed in an enormous blaze on 5 February 1971, he stayed open for business by operating out of temporary premises. Seizing his chance, Raymond Bachmann set up a temporary bakery and sales area in the midst of the commuter flow. Since then, Bachmann has maintained a constant presence at the station, thereby laying another significant cornerstone for future entrepreneurial success.

He also found the time to paint the façade of the company premises

fläche mit einem kleinen Anbau. Dieses Provisorium hielt ein paar Jahre, bis er es abreißen musste. Der frischgebackene Unternehmer eröffnete in der Rössligasse die erste Bachmann-Filiale. Als am 5. Februar 1971 ein Grossbrand den Luzerner Bahnhof zerstörte, wurde der Betrieb mit einem ausgebauten Provisorium aufrechterhalten. Hier witterte Raymond Bachmann seine Chance und errichtete in seiner typischen Entschlossenheit ein Bäckerei-Provisorium mitten im Pendlerstrom. Seither hat Bachmann den Bahnhof nicht mehr verlassen und damit eine weitere wichtige Basis für den kommenden unternehmerischen Erfolg gelegt.

Nebenbei strich er die Fassade seines Betriebsgebäudes im Wesemlin-Quartier in grellem Pink, ohne komplizierte Bewilligung. Auslöser für diese farbliche Extravaganz, wie es Raymond Bachmann nennt, war der Luzerner Grafik-Künstler Hans Blättler, der damals die Werbung für Bachmann kreierte. Zu der Zeit war die Farbe rosa eher in der Kosmetikbranche üblich. Bäckereien waren im Auftritt eher zurückhaltend. Nicht so Raymond Bachmann, der kurzerhand den Corporate Color «pink» in sein Unternehmen einführte und an seinem vierzigsten Geburtstag alle Gäste in dieser Farbe zum Fest auflaufen liess. Das war 1976. Drei Jahre später beschäftigte er bereits 110 Mitarbeitende. Der Platz wurde definitiv zu knapp. Im Tribschenquartier, dem heutigen Produktionsstandort des Unternehmens, wurden rund 3'000 Quadratmeter frei, die für die geplante Universität Luzern reserviert waren. Das Luzerner Volk aber entschied sich 1978 nach einem emotional geführten Abstimmungskampf mit einem Nein-Anteil von über 60 Prozent gegen die Errichtung einer Universität. Damit war der Weg frei für die Expansion der aufstrebenden Firma. Raymond Bachmann erinnert sich, dass ihm damals viele davon abrieten, diesen Sprung zu wagen. Zu gross schien das Risiko, zu unsicher die Zukunft, zumal der Druck auf traditionelle Bäckereibetriebe mit der Konkurrenz der grossen Detailhändler rasant stieg. Er blieb aber seiner Li-

in the Wesemlin district bright pink – without the added complication of planning permission. The inspiration for this colourful extravagance, as Raymond Bachmann calls it, came from the Lucerne graphic artist Hans Blättler, who designed advertising for Bachmann. At the time, pink was more commonplace in the cosmetics industry – bakeries preferred a more conservative look. Not so Raymond Bachmann, who not only embraced pink as his corporate colour, but also had the guests turn up dressed in pink at his fortieth birthday party in 1976. Three years on, his workforce had grown to 110. The business was rapidly running out of space. In the

"Three years passed, but then I knew it exactly. I wanted to follow in the footsteps kicking my father and learn the bakery profession.»

Tribschen neighbourhood, the company's present manufacturing location, 3000 square metres of commercial land – which had been intended for Lucerne's future university – suddenly became available. (After an emotionally charged political campaign, over 60 percent of the Lucerne electorate had thrown out a proposal to establish a university in the city in 1978.) This paved the way for the up-and-coming company's expansion. Raymond Bachmann recalls that many advised him against taking the plunge. The risks seemed too great, the future too uncertain; especially as the competition from large retailers was putting pressure on traditional





nie treu, schaute vorwärts und packte die Chance beim Schopf: «Wir arbeiteten am Samstag, 30. August, bis 10 Uhr in der alten Backstube. Übers Wochenende verschoben wir alle Maschinen und am Montag, morgens um 2 Uhr, produzierten wir bereits im neuen Betrieb.» Sein Vater Hans erlebte diesen wegweisenden Umzug leider nicht mehr. Er verstarb im Januar 1980.

Die richtige Nase

Die Erfüllung hat Raymond Bachmann stets in der Arbeit gefunden. Die Confiserie ist und bleibt seine Leidenschaft. Dennoch fand er Zeit, sich als Zunftmeister der Zunft zu Pfistern und Vorstandsmitglied des Konditor- und Bäckermeisterverbandes zu engagieren. Nach seiner Lehre habe er «seine Seele im Beruf entfalten können», er habe sich – abgesehen von vereinzelt Weiterbildungskursen in Management – sein Wissen vor allem bei der Arbeit erworben. Sein ausgeprägtes Flair für Trends und sein Mut für unkonventionelle Aktionen haben den unternehmerischen Erfolg geebnet. 1985 schloss er einen Vertrag mit der USamerikanischen Nobelwarenhaukette «Neiman Marcus» für die Lieferung von jährlich acht Tonnen Pralinés. Zum 10jährigen Jubiläum des Shopping-Center Emmen liess er 1986 die grösste Geburtstagtorte der Welt backen. Die gigantische Torte mit 18 Etagen über alle drei Stockwerke des Gebäudes schaffte den Eintrag ins Guinness Buch der Rekorde und wurde von 12'000 Kunden verspiesen. 1997, nach 32 Jahren an vorderster Front als unternehmerische Treibkraft, übergab er ein solides Unternehmen mit über 250 Mitarbeitenden an seine beiden Söhne Matthias und Raphael. Noch heute, mit 83 Jahren, ist er oft im Geschäft, ist mit Rat und Tat zur Seite, wenn er danach gefragt wird. Rückblickend sagt Raymond Bachmann: «Es war eigentlich nie unsere Zielsetzung, ein so grosser Betrieb zu werden. Die erkannten Chancen und die Nachfragen aus unserem Netzwerk haben unsere Entwicklung geprägt. Auch unsere tüchtigen Mitarbeitenden waren mitbestimmend.» Mit seiner Frau Margrith hat er im Laufe seiner Karriere zahlreiche Kontakte quer durch die Welt gepflegt – von Belgien bis nach Spanien, von Japan bis nach Amerika. Jetzt haben seine Frau und er Zeit zum Reisen und die fünf Grosskinder zu verwöhnen. Stolz ist Raymond Bachmann vor allem auf seine beiden Söhne, die heute das Unternehmen zusammen erfolgreich leiten. Aber das ist eine andere Geschichte.

bakeries. But he stayed true to his proven, forward-looking approach and seized the opportunity with both hands. "We worked in the old bakery until 10 am on Saturday, 30 August. Over the weekend, we moved and installed all the machines and on Monday at 2 am, we had already started production at the new premises." His father Hans, who died in January 1980, unfortunately did not live to witness this milestone event.

A nose for business

Raymond Bachmann has always found fulfilment in his work. Confectionery is and remains his passion. But that didn't prevent him from serving as the guild master of the city's Pfistern Guild or becoming a board member of the trade association of bakers and confectioners. He says that he was able to "express his soul in his occupation" and had acquired most of his knowledge on the job – give or take a few management courses. His finely-tuned flair for trends and readiness to cast stuffy convention to the winds smoothed the way to entrepreneurial success. In 1985, he signed a contract with the luxury US department store chain Neiman Marcus to supply eight tonnes of chocolate pralines a year. He also had the world's largest birthday cake made to mark the tenth anniversary of the Emmen shopping centre in 1986. The gigantic, 18-tiered concoction stood three storeys high, made it into the Guinness Book of Records and was consumed by 12,000 customers. In 1997, after 32 year as the driving force on the entrepreneurial stage, he handed over a prospering company with over 250 staff to his sons Matthias and Raphael. Even today, at the age of 83, he can often be found on the premises and is happy to advise and lend a hand when asked. Looking back, Raymond Bachmann says: "It was never really our aim to become so big. Our growth has no doubt been shaped by the opportunities we took and demand from our network. Not to mention the merits of a dedicated and capable workforce." In the course of his long career, he and his wife Margrith have cultivated contacts all over the globe – from Belgium to Spain and from Japan to America. Now they have enough time to travel and spoil their five grandchildren. First and foremost, Raymond Bachmann is proud of his two sons, who are successfully running the company today. But that's another story.