

Mit Biss!  
Vater Raymond  
Bachmann, 80,  
probiert das Ein-  
horn-Häschen.  
Dabei sein Sohn  
Matthias, 46,  
Schwiegertoch-  
ter Juliane, 40,  
und Raphael, 44.



TEXT **ONUR OGUL**  
FOTOS **GERI BORN**

**E**in herzhafter Biss, und der Hase ist sein Horn los. Raymond Bachmann, 80, nascht in der Zentrale der Confiserie Bachmann in Luzern an «Hoppeli Einhorn». Die Kreuzung von Hase und Einhorn ist eine aktuelle Kreation des Familienunternehmens. Die Söhne Matthias, 46, und Raphael, 44, führen es in der vierten Generation. Heuer feiern sie und ihre 478 Angestellten das 120. Firmenjubiläum.

**Die Bachmanns sind** Luzerns Farbtupfer. Ihr rosa Logo hängt über zehn Ladentüren, rosa Lieferwagen kurven durch die Stadt, und Passanten tragen rosa Einkaufstüten. Für die Farbe entschied sich Bachmann senior in den 60ern. «Zu dieser Zeit war das mutig», sagt er stolz. Das habe sich gelohnt: «Bei Rosa denkt in und um Luzern jeder an Bachmann.» Heute kaufen täglich 30 000 Kunden Confiserie- und Bäckereiprodukte sowie Zmittag bei Bachmann ein. Oder sie nehmen Zvieri in einem ihrer Cafés.

**Vor zehn Jahren** übergab Raymond Bachmann an seine Söhne. Bei ihnen wohnt er sein Lebenswerk in guten Händen. «Heute hüte ich vor allem die Enkel», sagt er. Da gibt es viel zu tun. Sohn Raphael hat zwei und Matthias drei Kinder. Trotzdem: Der Senior sitzt noch in der Geschäftsleitung, besucht jede Woche die Produktionsstätte im Luzerner Tribschengart und repräsentiert Bachmann gegen aussen.

Das Bachmann-Rosa zielt längst nicht mehr nur Luzern. Heute stehen Filialen im Aargau, in Nidwalden, Zug und Zürich. Ende Jahr werden es total 19 sein. Für die Expansion vergrössern die Bachmanns die Produktion. ▶

Diese Familie sieht nur noch Rosa. Seit 120 Jahren versüsst die **CONFISERIE BACHMANN** die Zentralschweiz mit ihren Produkten. Heute leiten zwei Brüder in der vierten Generation die Firma. Sie zeigen, was Donald Trump mit Ostern gemein hat.

# Eine schrecklich süsse Familie

► Seit 2006 investieren sie jährlich acht Millionen Franken. Das Wachstum hat aber Grenzen: «Standorte zu weit weg von Luzern wären mit unserem Frischekonzept nicht vereinbar», sagt Raphael Bachmann. Denn die Zentrale liefert dreimal am Tag frische Ware in die Filialen. «Basel etwa wäre eine logistische Herausforderung.»

**Frische birgt** auch Nachteile: «Unsere Produkte sind weniger lange haltbar als industriell hergestellte», erklärt Juliane Bachmann. Ihre Truffes seien etwa 30 Tage lang geniessbar, industriell hergestellte länger als ein halbes Jahr. «Dafür schmecken unsere besser», versichert sie. Die 40-Jährige aus Bielefeld (D) ist mit Raphael verheiratet. Kennengelernt haben sie sich, als er sie für ein Praktikum einstellte. Als Juliane 1999 die erste weibliche Konditoren-Weltmeisterin wird, gratuliert Raphael ihr zum Sieg. «Wir bemerkten unsere Gemeinsamkeiten, kamen uns näher und heirateten 2005.»

Juliane ist für die Sortimentsentwicklung zuständig. Dabei orientiert sie sich an aktuellen Trends. So gibt es zu Ostern «Fifty Shades», inspiriert vom Kinofilm «Fifty Shades of Grey». Die Häsin trägt Lippenstift, eine Maske und hat eine üppige Oberweite. «Die Kirche hatte weniger Freude daran», sagt Raphael Bachmann und grinst. Besonders beliebt ist eine Ente, die US-Präsident Donald Trump darstellt. Auf ihrer Krawatte steht «Chocolate First». Jüngere stehen auf das Minion-Bunny, einen Abklatsch aus dem Animationsfilm «Ich – Einfach unverbesserlich». Das Abkupfern ist markenrechtlich nicht ganz unheikel. Raphael Bachmann beschwichtigt: «Das ist eine Win-win-Situation. Generell freuen sich Firmen über kreative Zusatzwerbung.»



**Rosa Welt**  
Lieferwagen,  
Kisten, Mützen.  
Bachmanns sehen  
vieles durch  
die rosa Brille.



**Im Trend**  
Raphael Bachmann präsentiert das Minion-Bunny (v. l.), die Domina-Häsin «Fifty Shades» und die Trump-Ente: «Make Easter great again!»

## Zwischen Mehlsäcken

Raphael Bachmann fand den Weg in die Backstube früh. «Schon im Alter von vier Jahren streifte er durch die Bäckerei», erinnert sich Vater Raymond. Er stach Guetsli aus und bestrich Zöpfe. «Für ihn war stets klar: Er wird Bäcker.» Matthias hingegen habe sich später für das Metier entschieden. Er interessierte sich für technische Berufe. «Aber auch er fühlte sich in der Backstube immer wohl», so der Vater.



**Jungbäcker Raphael Bachmann (l.) und Bruder Matthias 1978.**

**Für Confiseure** gehörte es lange zum guten Ton, im Ausland Erfahrungen zu sammeln. Die beiden Bachmann-Brüder waren drei Jahre in der Welt unterwegs, eines davon zusammen in Asien. «Das schweisst zusammen», sagt Matthias. Heute ergänzen sie sich perfekt. «Raphael ist der Produktionsmensch. Ich bin dafür der

Zahlenmensch», sagt Matthias. Ob dereinst die fünfte Generation übernimmt, ist ungewiss. Die Bachmann-Brüder nehmen ihre Kinder zwar hie und da in die Backstube mit, die Berufswahl wollen die Väter aber den Kindern überlassen. «Das Wichtigste ist, dass ihr Beruf sie erfüllt. So wie das bei uns der Fall ist.» ●

**DANIEL HUMM** Der beste Koch der Welt ist Aargauer!

# SCHWEIZER ILLUSTRIERTE

Nr. 14 / 7. April 2017 / CHF 4.90

**Bergidylle**  
Manuela und Didier Cuche heiraten mit Söhnchen Noé auf der Lenzerheide GR.



**MANUELA & DIDIER CUCHE**

# Traum-Hochzeit

Ihr privates Fotoalbum

