

Der Herr der Osterhasen

LUZERN Interview mit Matthias Bachmann, Inhaber und Geschäftsführer Confitiserie Bachmann AG

Hasen haben die Verkaufsflächen der Confitiserie Bachmann erobert – da stehen Nanohase, Zigi-Ersatzhase oder Geldanlagenhase. Wir wollten von Matthias Bachmann wissen, ob der gute alte Schoggihase ausgedient hat und welcher Hase in der Gunst seiner Kundinnen und Kunden die Löffel vorn hat.

Matthias Bachmann: Nein, das hat er nicht. Wobei der top aktuelle Nanohase gegenüber dem klassischen Schoggihasen bei den Kindern klar im Vorteil liegt. Wir reagieren mit unseren Hasen-Sujets auf aktuelle Trends. Je nach Thema produzieren wir 300 bis 1000 Hasen. Wird der Hase ein Verkaufsschlager, kommt er auch nächstes Jahr wieder in die Regale. Ansonsten lassen wir ihn «in Schönheit sterben». Unsere Hasen kosten sicher mehr als diejenigen im Supermarkt, sind aber mit Preisen zwischen 20 und 30 Franken durchaus erschwinglich. Unsere Hasenproduktion läuft bis Ostern und wird laufend ergänzt. Dadurch, dass wir manuell produzieren, können wir schnell auf Engpässe reagieren und die Hasen können frischer nicht sein.

Wie lange ist ein Schoggihase haltbar?

Bis zu einem Jahr. Wobei die UV-Strahlung die Qualität der Schokolade verändert, der typische Schokoladengeschmack flacht ab. Das betrifft vor allem die weisse und braune Schokolade. Ideal ist, wenn man den Schoggihasen in Alufolie verpackt und bei 17 Grad lagert. Aber wer macht das schon. Schliesslich will man den Hasen anschauen und vor allem geniessen. (Lacht)

Gibt es ein ideales Hasen-Verkaufs-Wetter?

Bedeckter Himmel und Temperaturen zwischen 10 und 12 Grad ist die ideale Wetterlage für den Verkauf von Schoggihasen. Sobald es wär-



König der Schoggihasen: Matthias Bachmann

BILD: JEANNETTE VOLTZ

mer wird, essen die Menschen nicht mehr viel Schokolade.

Ihre Handyhasen zielt beispielsweise das Apple-Logo oder ihr Shopping-Häschen trägt ein Kleid mit Louis Vuitton-Kragen. Bekommen Sie keine Schwierigkeiten mit den Firmen, wenn sie ihre Logos kopieren?

Zugegeben, wir bewegen uns hier in einer Grauzone. Wobei die Stückzahl dieser speziellen Hasen so klein ist, dass wir niemandem damit schaden. Im Gegenteil, die Konzerne freuen sich über unsere Gratiswerbung, wir kopieren ja keines ihrer Produkte. Anders sähe es bei industriell hergestellten Hasen aus von Grossverteilern. Hier reden wir aber auch nicht von einigen Hundert, sondern von mehreren Zeh-

tausend. Zudem sind die Ostertage zeitlich beschränkt. Eine ganzjährige Aktion wäre nicht machbar, und da würden die Konzerne auch nicht mitspielen.

Welcher Hase machte letzte Ostern das Rennen?

Der letztjährige Verkaufsschlager war der blaue Avatarhase. Dieses Jahr hat ein anderes Häschen seine Nase vorne, der Hello Kittyhase. Einen Themen-Hasen zu kreieren ist nicht schwierig. Will man ihm aber die typischen Merkmale aufdrücken, braucht es neben handwerklichem Geschick auch sehr viel Vorarbeit und Know-how. Glücklicherweise haben wir ein super Team in der Confitiserie und mit der Frau meines Bruders eine Spezialistin, die es immer wieder schafft,

den Wiedererkennungswert einer bestimmten Vorlage perfekt auf unsere Schoggihasen zu adaptieren.

Was sind die Kriterien für neue Kreationen?

Zu spüren, ob ein Hase ein Verkaufsschlager wird oder nicht, hat auch sehr viel mit dem Bauchgefühl zu tun. Es bringt überhaupt nichts, eine tolle Idee umzusetzen, die schlussendlich von der Kundschaft nicht akzeptiert wird. Es liegt an unserem Team, diese Emotionen zu spüren. Mein Part ist, das Endprodukt bestmöglich zu vermarkten. Deswegen muss ich auch voll und ganz dahinter stehen. Den Nanohasen haben wir erst ganz spät entwickelt, als der Nano-Hype so richtig einschlug. Ich war zuerst skeptisch, hatte ich doch mit den bunten Dingen vorher nicht viel am Hut. Ich musste mich erst damit auseinandersetzen, heute bin ich ein Nano-Experte. Ob der Nanohase an den letztjährigen Verkaufsschlager, den Avatarhasen, zahlenmässig herankommt, werden wir erst nach Ostern sehen.

«Letztes Jahr war der Avatarhase der absolute Renner»

Matthias Bachmann, Luzern

Werden alle Hasen manuell hergestellt?

Ja, jeder einzelne Hase, der unser Geschäft verlässt, ist manuell hergestellt. Deswegen kann es immer mal vorkommen, dass ein Hase ausverkauft ist und wieder neu produziert werden muss. Das ist auch der Grund, weshalb wir in unserer Werbung auch immer ganz klar: «Solange Vorrat» vermerken. Wir wollen unsere Kunden ja nicht verärgern, wenn mal ein Hase im Sortiment fehlt. Das Schöne an

unserer Arbeit und der Grösse unserer Firma ist, dass wir praktisch jede Idee umsetzen können. Dadurch generieren wir einen nicht zu unterschätzenden Marktvorteil. Dass wir jede Menge Herzblut und Leidenschaft in unsere Arbeit legen, versteht sich von selbst.

«Jeder einzelne Hase wird bei uns manuell hergestellt»

Matthias Bachmann, Luzern

Wie viele Hasen produzieren Sie jedes Jahr?

Das sind einige Hundert pro Tag und ungefähr 20 000 in der ganzen Ostersaison. Momentan arbeiten unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter während sechs, ja sogar sieben Tagen pro Woche. Es ist Hochsaison, da ist ein 12-Stunden-Tag keine Seltenheit.

Sie haben dieses Jahr auch einen «FCL-Hasen» kreiert...

Geplant wurde der FCL-Hase ja, als die Mannschaft Wintermeister wurde. Wobei es natürlich auch um das Stadion geht. Die Swissport-Arena ist nach wie vor ein aktuelles Thema und wir finden, dass sowohl unsere Heimmannschaft wie auch das grandiose Projekt auf der Luzerner Allmend unsere Unterstützung verdienen.

Jeannette Voltz

Die Confitiserie Bachmann AG gründete am 2. März 2011 die Bachmann-Stiftung. Das Startkapital beträgt 20'000 Franken. Mit dem Geld sollen benachteiligte und behinderte Kinder der Schweiz und in Ghana unterstützt werden. Die unterstützten Projekte werden auf www.bachmann-stiftung.ch publiziert.

Luzerner Rundschau

Appenzell
an der LU GA
29.04. - 03.05.
Vorschau auf
Seiten 15-20



Susanne Kunz
«Ich freue mich auf die Osterferien, weil ich eine einwöchige Kreuzfahrt mache»
SEITE 3



Kerstin Cook
Miss Schweiz war Gast auf der Primavera Party von Radio Pilatus
SEITE 12



Alfred N. Becker
Rief vor 33 Jahren die Zentralschweizer Erlebnismesse Luga ins Leben
SEITEN 15-20



Werner Alder
Der Appenzeller Hackbrettbauer ist Gast am 8. Mai 2011 an der Luga
SEITE 15

CAR WASH CENTER LUZERN & ZUG
GUTSCHEIN
20%!
23.- statt 29.- CHF
GOLD Wäsche + UNTERBODEN
*Gültig bis 08.05.2011, nicht kumulierbar!
OSCAR wash.ch
AUCH SONNTAGS 10.00 BIS 16.00

DIE WOCHENZEITUNG | Obergrundstrasse 44 | 6002 Luzern | Inserateannahme/Redaktion | 041 49 46 46 | info@luzerner-rundschau.ch | www.luzerner-rundschau.ch

Frohe Ostern!

LUZERN Wie kommt der Hase zum Ei? Wer war zuerst?

Woher kommt das Wort Ostern? Wieso bringt der Osterhase Eier? Wo doch jedes Kind weiss, dass die Hühner die Eier legen. Und wieso werden sie bunt bemalt und versteckt?

Ostern ist mit Pfingsten das älteste Fest der Christenheit. Es erwuchs aus dem jüdischen Pessach-Fest. Im Jahr 325 entschied das Konzil von Nizäa, dass das Osterfest am 1. Sonntag nach dem Frühlingsvollmond zu feiern sei, wobei als Frühlingsanfang der 21. März gilt. Fällt er auf einen Vollmond Sonntag, wird der darauffolgende Sonntag Ostersonntag. Die christliche Osterzeit dauert 50 Tage bis Pfingsten. Die Tage von Aschermittwoch bis Gründonnerstag sind die Fastenzeit.

In den ersten Jahrhunderten wurde Ostern nur an einem Tag gefeiert: als Leiden und Tod, als Auferstehung und Himmelfahrt des Herrn und als Tag des Heiligen Geistes. Im 4. Jahrhundert wurde die Feier von den «heiligen drei Tagen» von Gründonnerstag bis zum Auferstehungstag abgelöst.

Symbol für Lebenskraft

Der Osterhase wird zum ersten Mal 1682 von Georg Frank in seiner Abhandlung «Oster-Eyern» erwähnt. Damals hatten die Menschen im Winter kaum frische Nahrungsmittel. Der Hase hatte sehr bald im Frühjahr die ersten Jungen. Kinder zu haben, galt schon immer als fruchtbar, ein Zeichen dafür, dass das Leben weitergeht. Die Not hatte also ein Ende, wenn die ersten Hasenbabies herum hoppelten.

Hühner legen in kalten, kargen Winterzeit praktisch keine Eier. Die ersten Eier im Frühjahr waren des-

halb ebenfalls kostbar, ein Symbol für Lebenskraft, Fruchtbarkeit und Auferstehung. Die Verbindung von Hase und Ei ist unklar. Eine amüsante Geschichte besagt, dass der Hase aus einem Missverständnis entstanden ist. Eigentlich ist ja das christliche Symbol des Osterfestes das Lamm. Der Hase könnte von einem schlecht gezeichneten Schaft, beziehungsweise einem verbakenen Osterlamm her stammen.

Das würde zwar den Hasen erklären, nicht aber, warum er Eier bringt. Zudem hatte der Osterhase als Eierbringer zunächst starke Konkurrenz. Im Emmental und in den Kantonen Zug und Luzern lieferte nämlich der Kuckuck die Eier. Früher durften die Christen in der Fastenzeit kein Fleisch und andere tierische Produkte – also auch keine Eier – essen. Um die Eier haltbar zu machen, wurden sie gekocht. Damit

man sie von den ungekochten unterscheiden konnte, färbte man sie rot. Erst später kamen dann die anderen Farben dazu. Die Kunst Ostereier zu bemalen wurde vor allem in den östlichen Teilen Europas gepflegt. In den letzten Jahrhunderten wurde bei uns immer mehr Wert auf die Gestaltung von Eiern gelegt. Es gibt Berichte aus Ägypten, die mehr als fünftausend Jahre alt sind. Schon damals sollen die Menschen bemalte Eier gegessen haben.



Die Woche

«Luzern leuchtet – das freundlichste Brot»

LUZERN Die Projektgruppe «Luzern leuchtet» wird am Ostersonntag, 23. April 2011, Brötchen an die Bevölkerung und in- und ausländische Gäste verteilen. Mit dieser sympathischen Aktion soll im Namen der Gastfreundschaft den Passanten eine kleine Freude bereitet werden. Rund 20 Bäcker werden an verschiedenen Standorten in der Neu- und Altstadt der Bevölkerung und Gästen frohe Ostern wünschen. Dieser Anlass ist zugleich der Startschuss der Aktion «Das freundlichste Brot der Stadt Luzern».

Sanierung

LUZERN Lüftungs- und Kühlanlagen der Aufbahrung im Friedhof Friedental sind veraltet und müssen dringend erneuert werden. Die Sanierungs- und Umbauarbeiten beginnen am Dienstag, 26. April 2011, und dauern voraussichtlich zwei Monate. Während der Bauzeit ist eine provisorische Aufbahrung im Friedhof Friedental eingerichtet.



Spar-Tipp der Woche

30 %
günstiger
Falken Bier
6 x 50cl Dosen
statt Fr. 5.70



Fr. 3.95

Weitere Angebote siehe letzte Seite
www.perry-markt.ch