

ROSAROTE GESCHICHTEN | CONFISERIE BACHMANN

# Juliane Bachmann & ihr rosaroter Schoggi-Job

Weibliche Intuition, Entwicklung & Handwerk: Juliane Bachmann prägt das Luzerner Familienunternehmen.

14. Dezember 2020

Text: Max Fischer Fotos: Lucia Hunziker

**SCHOGGIJOB.** «Innovation und Entwicklung sind der Lebensnerv unseres Familienunternehmens. Ich habe im wahrsten Sinne einen «Schoggijob» und kann unsere schönen Produkte von der ersten Idee, über die Produkt- und Verpackungsentwicklung bis hin zum Verkauf in unseren Fachgeschäften begleiten», sagt Juliane Bachmann. Als Mitglied der Geschäftsleitung koordiniert Juliane Bachmann das Produktmanagement des Familienunternehmens und bringt sich in die Entwicklung ein.

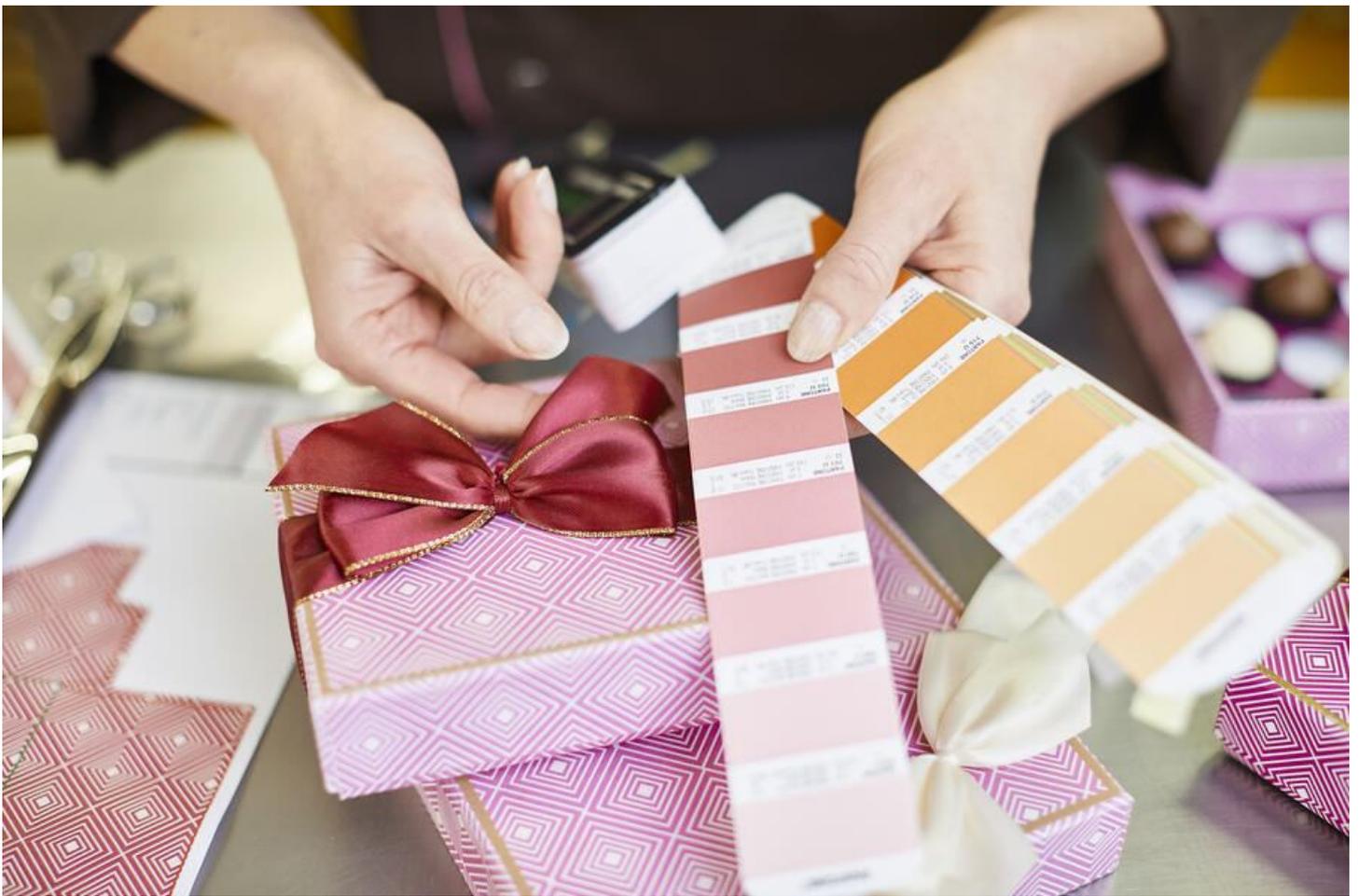


Power in der Geschäftsleitung: Juliane Bachmann in der Filiale am Schwanenplatz in Luzern.

**WELTMEISTER-KOMPETENZ.** Juliane Bachmann gewann 1999 als erste Frau die Weltmeisterschaft der Konditoren-Confiseure-Chocolatiers im tschechischen Brünn – damals noch für Deutschland. Die süsse Kunst ist ihr in die Wiege gelegt worden. Ihre Eltern betrieben eine Konditorei mit Café. Seit 2001 ist Juliane Bachmann (verheiratet mit Raphael Bachmann, 2 Söhne) bei der Confiserie Bachmann im Einsatz. Ihre Antennen sind ständig auf Empfang gestellt. Sie lässt sich auf den Social-Media-Kanälen inspirieren, was in ist, wohin der nächste Trend führen könnte. Und auch von Kunden und Rohmaterial-Zulieferern holt sie sich Inputs. Viele Ideen entstehen im gemeinsamen Austausch mit dem ganzen Bachmann-Team. «Ich habe unglaublich innovative und kreative Fachleute an meiner Seite. Um ein Produkt von der ersten Idee, bis in den Verkauf zu bringen, braucht es immer eine enorme Teamleistung», sagt sie. «Wir haben in unserem Unternehmen ein grosses Know-How und können durch die handwerkliche Herstellung oft sehr schnell auf die Bedürfnisse unserer Kunden reagieren.»



Die Pralinen-Produktion läuft auf Hochtouren: Juliane Bachmann und Almir Kumalic.



Farbtest: Juliane Bachmann beim Entwerfen einer Pralinenschachtel.

**CHILI & ZIMT.** Heute degustiert Juliane beispielsweise mit Raphael und Daniel Weber, Chef Chocolatier und Geschäftsleitungsmitglied, fünf Varianten für ein neues Grand Cru Praline. Die drei Genussprofis schneiden jedes Praliné auf, begutachten es von allen Seiten. «Hier ist der Mantel sehr dünn», sagt Raphael Bachmann, «dieses fällt mit seiner glänzigen Art etwas aus der Reihe.» Im breiten Sortimentsmix möge es das leiden, entgegnet Daniel Weber. Es geht um die Textur, um Viskosität und Geschmeidigkeit. «Wie zartschmelzend, wie fein ist das Praline», so Juliane. «Es muss im Mund möglichst schnell zergehen, nicht erst nach einer Minute.» Es geht aber auch um Zutaten. Chili beispielsweise oder jetzt in der Weihnachtszeit Zimt. «Diese starken Aromen dürfen nicht schon am Anfang dominant auftreten», sagt Daniel Weber, «sondern wie bei einem guten Wein im Abgang.» Entscheidend ist eine Kombination, die harmoniert. Raphael verrät: «Ich nehme Neukreationen auch immer mit nach Hause und genieße sie dort.» Eine andere Umgebung, eine andere Empfindung. Ganz wichtig: «Der Kunde soll trotz aller Perfektion spüren, dass jedes einzelne Praliné von Hand gemacht ist – ein Unikat.»

**KUNSTHANDWERK.** «Handgemachte Pralinés und Weihnachtskonfekt sind seit über vier Generationen unsere grosse Leidenschaft», sagt Juliane Bachmann. Und die Weltmeisterin ist überzeugt: «Solange es noch keine Maschine mit zehn Fingern und viel Gefühl gibt, wird das auch so bleiben.» Und sie weiss: «Entscheidend ist das Team! Unsere Chocolatiers und Konditoren machen definitiv den Unterschied.» Wen wundert´s, feiert die rosarote Confiserie bald ihr 125-jähriges Jubiläum. Vieles hat sich in all den Jahren verändert. Geblieben ist das Handwerk. Gewachsen ist das Familienunternehmen in den letzten Jahren vor allem mit traditionellen Werten. Beim Gang durch die Backstube wird sofort klar: Handarbeit inmitten modernster Technik ist kein Widerspruch.



Qualitätskontrolle: Juliane Bachmann testet ihre Pralinen.



**CHOCOLATE WORLD.** Wer die Firmengeschichte der Bachmanns liest, erkennt ein Thema, das immer wieder auftaucht: der sportliche Ehrgeiz, ständig Neues auszuprobieren. Die Innovation als Antrieb brachte Bachmann auch an die weltberühmte Zürcher Bahnhofstrasse. Dort taucht man in der Chocolate-World in ein einzigartiges Schlaraffenland ein. Die Confiserie zelebriert auf drei Stockwerken Tradition, Handwerk und Heimat. Besucher lassen sich hier gern verführen – zumal von einer Weltmeisterin!

**FRAUENPOWER.** Neben Ihrem Fachwissen versucht Juliane Bachmann stets die wichtige Meinung einer Frau in die Geschäftsführung einfliessen zu lassen. «Dies ist umso entscheidender, da wir wissen, dass wir unter dem Strich mehr Feinschmeckerinnen als Feinschmecker in unseren Fachgeschäften begrüssen dürfen», verrät Raphael Bachmann.

>> Raphael (47) und Matthias (50) Bachmann führen das Luzerner Traditionsunternehmen in vierter Generation. Nächstes Jahr feiert die Firma ihr 125-jähriges Jubiläum. 550 Mitarbeitende arbeiten in 20 Filialen. Seit kurzem auch an der Zürcher Bahnhofstrasse. Die Bachmanns aktuell 34 Lehrlinge in verschiedensten Berufen aus.

[www.confiserie.ch](http://www.confiserie.ch)