Wenn der 88-jährige Raymond Bachmann von seinem Unternehmen erzählt, geschieht dies stets in der Wir-Form. Obwohl er seit drei Jahren nicht mehr im Verwaltungsrat ist, schaut er regelmässig in der Firma vorbei. Er half auch Bernhard Ruetz bei der Erarbeitung des 2024 herausgekommenen Buches «Die Bachmanns. Eine Familie von Gründern».

Der visionäre Confiseur

«Ich habe immer gesagt, ich wolle ein Weggli-Bäcker werden», erzählt Raymond Bachmann, der im «Wäsmali-Beck» in Luzern mit einer Schwester und zwei Brüdern aufgewachsen ist. Nach drei Jahren Kantonsschule absolvierte er die zweijährige Lehre als Bäcker-Konditor in Schaffhausen. Obwohl ihm die Zeit fern von seiner Familie zugesetzt hatte, liess er sich für weitere zwei Jahre in Genf zum Confiseur ausbilden und arbeitete danach in der Bäckerei-Konditorei seines Onkels in Basel.

Da ihm der Vater Hans Bachmann das Geschäft erst nach einer Verheiratung übergeben wollte, eröffnete er 1962 im Hotel Monopol seinen ersten Laden mit Spezialitäten des Vorgängers und Praliné-Rezepten aus Genf. Schon damals wusste er um die Bedeutung einer starken Marke für die Werbung. Angeregt vom Fotografen und Grafiker Hans Blättler, wählte er Pink als Firmenfarbe und änderte seinen Vornamen von Raimund in Raymond. Als drittes Geschäft konnte er am 1. Mai 1965 endlich die Bäckerei-Konditorei im Wesemlin übernehmen, wo seine Frau Margrith nach der Heirat 1969 sofort im Betrieb mitarbeitete. Er hatte sie ein Jahr zuvor an der 1. Augustfeier auf dem Stanserhorn kennengelernt.

Jede Möglichkeit gepackt

Mit dem Unternehmergeist seiner aus Ettiswil stammenden Vorfahren entwickelte er das Unternehmen kontinuierlich weiter und beschreibt seine Strategie: «Wenn ein Geschäft an guter Passantenlage aufgegeben wurde, packte ich zu. Oder auch nach dem Brand des Bahnhofs in Luzern und bei der Eröffnung des ersten Shopping-Centers in Emmen.» So kam er 1980 auch zu den dringend nötigen neuen Produktionsräumen. Als die für die geplante Uni reservierten Räume an der Tribschenstrasse wegen der verlorenen Abstimmung leer standen, schrieb er sofort ein Gesuch an den Stadtrat und erhielt zu seiner Überraschung schon nach zehn Tagen eine Antwort. Der leidenschaftliche Bäcker-Konditor und Confiseur liess sich auch von Vorwürfen, er habe andere Bäckereien kaputt gemacht, nicht bremsen. Vielmehr konzentrierte er sich auf die Qualität seiner Produkte mit natürlichen Zutaten ohne Zusatzstoffe.

Neben dem intensiven Berufsleben blieb wenig Zeit für andere Interessen. Schmunzelnd erzählt er von seiner Freundschaft mit Emil Steinberger, mit dem er früher als begeisterter Fasnächtler intrigierend von Beiz zu Beiz unterwegs war. Ein besonderes Erlebnis war 2002 der Empfang als Zunftmeister der Zunft zu Pfistern Luzern bei Berufskollegen in London.

Zu seiner grossen Freude stiegen die Söhne Matthias und Raphael nach Wanderjahren im Ausland in den Betrieb ein, organisierten ihn neu und übernahmen 2007 in vierter Generation die Verantwortung für das Familienunternehmen. Mit Stolz blickt Raymond Bachmann auf sein Lebenswerk zurück: «Mit 17 Mitarbeitenden habe ich angefangen, heute sind es 650 aus 38 Nationen in 21 Filialen. Zudem haben wir als Mittel gegen die Kinderarbeit mit den «Schutzengeli» als Symbol eine Stiftung gegründet und u.a. im Landesinnern der Elfenbeinküste eine landwirtschaftliche Schule für Kakaoanbau für 70 Jugendliche aufgebaut.» Er schätzt das gute Arbeitsklima im Betrieb, wo vom Lehrling bis zu den Chefs alle per Du sind und freut sich über das Interesse der fünf Enkelkinder am Familienunternehmen. Den Kontakt mit ihnen pflegt er unter anderem bei regelmässigen gemeinsamen Mittagessen. Mit Lesen, Wandern und Fitnesstraining hält er sich fit und erzählte am Pro Senectute Gönnervereinsanlass im Mai aus seinem Leben. «Gut gemacht, Opa», meinte danach der älteste Enkel. TEXT UND FOTO: MONIKA FISCHER