Eine Rückkehr zum Ursprung

Am 31. Januar eröffnete die über 120-jährige Confiserie und Bäckerei Bachmann ihr neues Fachgeschäft. Sursee ist für den Luzerner Traditionsbetrieb ein emotionaler Standort, denn dort liegt sein Ursprung.

Drei Bachmann-Generationen mit der Familie Stalder auf dem Biohof in Sempach. *(Bild: zvg)*

Der 1936 in Luzern geborene Raymond Bachmann weiss gut über die Anfangsjahre zu berichten: «Mein Grossvater Anton Bachmann übernahm 1897 in Sursee die Bäckerei an der Altstadtgasse 4. Die Bauern brachten damals das Mehl, und die Bäcker stellten daraus Brot her. Sie bezahlten dem Bäcker einen Backlohn für das Brot, oftmals jedoch erst am Jahresende. Aus Ärger über die dazumal eher schlechte Zahlungsmoral der Bauern, mit denen man zusammenarbeitete, verkaufte Grossvater Anton Bachmann die Bäckerei in Sursee und erwarb 1934 in der Stadt Luzern die Bäckerei im Wesemlin-Quartier.»

Emotionaler Stellenwert

Die Rückkehr zum Ursprung hat für das Familienunternehmen in der vierten Generation einen emotionalen Stellenwert, sagt Matthias Bachmann: «Als mein Urgrossvater 1897 mit der Bäckerei in Sursee den Grundstein unserer Firmengeschichte legte, konnte er nicht ahnen, wie die Welt 123 Jahre später aussehen wird. Eines ist jedoch gewiss: Er und seine Nachkommen wären stolz, dass wir nach wie vor mit traditionellem Handwerk Discountern, Grossverteilern und jährlich steigenden Backwaren-Importen die Stirn bieten können. Da wir seit eh und je auf Handarbeit setzen, ist dies in erster Line der Verdienst unserer qualifizierten und motivierten Mitarbeitenden. Ihnen gebührt besonderer Dank. Ihr Qualitätsdenken und das engagierte Mitwirken machen nach wie vor den grössten Unterschied.»

Regionales Getreide

In der Schweiz steigen die Tiefkühlprodukte-Importe von ausländischen Backwaren jährlich an. Um diesem Trend im Sinn der Nachhaltigkeit entgegenzuwirken, setzt die Confiserie und Bäckerei Bachmann auf Regionalität. In Sempach Station wird Dinkel und Roggen für Bachmann angebaut. Biobauer Toni Stalder baut das Getreide an und pflegt es nach den strengen Regeln des Demeter Labels. Der Demeter Bio-Anbau bedeutet Harmonie mit der Natur in einer ganz besonderen Art. Demeter bürgt als Markenzeichen für Lebensmittel, die nach der ältesten und strengsten Form der Landbewirtschaftung erzeugt wurden. Mit geschlossenen Kreisläufen und der ganzheitlichen Sichtweise auf Mensch, Natur und Tiere werden nicht nur geschmackvolle, sondern auch besonders nachhaltige Lebensmittel geschaffen. Ganz im Sinn von Bachmann: Das Beste liegt so nahe. «Die Natur in der Region gibt uns alle Zutaten in die Hand, um richtig gutes Brot backen zu können. Mit der handwerklichen Leidenschaft unserer Bäcker und frischen, regionalen Zutaten wie vom Demeterhof Stalder in Sempach entsteht so ein unvergleichlicher Brotgenuss.»

Raphael Bachmann, Toni Stalder und Matthias Bachmann (v.l.) sind gute Partner geworden. *(Bild: Eugenie Nicoud)*

Das neue Fachgeschäft mit Café erstreckt sich über eine Galerie und bietet knapp 100 Sitzplätze. Die Besucher können sich an einer exklusiven Praliné-Theke erfreuen, die von einer vier Meter langen «Flowing Chocolate-Wall» durchflossen wird. Die flüssige Schokolade zirkuliert, ist in einem stetigen Kreislauf und lässt Augen leuchten. Durch die grosszügige Fensterfront kann das Geschehen an der Bahnhofstrasse beobachtet werden, und die Gäste können sich in Ruhe von den handgemachten Bachmann-Köstlichkeiten verwöhnen lassen. Das Fachgeschäft widerspiegelt eine Oase des Genusses.

Schule unterstützt

Am Eröffnungstag überrascht die Confiserie und Bäckerei Bachmann die Surseerinnen und Surseer mit vergünstigten Probier-Bons aus dem vielseitigen Sortiment, mit einer speziellen Schutzengeli-Ballonstation für Gross und Klein und mit einer Degustation der zartschmelzenden und knusprigen Schutzengeli-Truffes. Mit der Lancierung der Schutzengeli-Truffes hat die Confiserie und Bäckerei Bachmann im Jahr 2011 die Bachmann-Stiftung ins Leben gerufen. Pro verkauftes Schutzengeli fliesst ein Teil des Erlöses in die Bachmann-Stiftung. Wer also ein Schutzengeli kauft, wird selbst zu einem Schutzengel und fördert gemeinnützige Projekte. Die Stiftung unterstützt diverse soziale Engagements rund um die Welt und setzt sich unter anderem für die medizinische Versorgung von benachteiligten und behinderten Kindern ein.

Aufgrund der Rückkehr zum Ursprung in Sursee hat sich die Bachmann-Stiftung dazu entschlossen, die heilpädagogische Schule in Sursee mit 10 000 Franken zu unterstützen. Die Heilpädagogische Schule Sursee (HPS) ist eine Tagesschule für Kinder und Jugendliche mit einer geistigen Behinderung. Das Schulangebot umfasst alle Stufen, und die Lernenden werden in altersgemässen und fähigkeitsorientierten Kleingruppen unterrichtet. Die Schule verfolgt das Ziel, allen eine bestmögliche Förderung durch eine ganzheitliche Bildung zu bieten. *pd/ral*