

INTERVIEW

Luzerner Confiserie Bachmann verkauft neu mitten in Zürich: «Die Bahnhofstrasse war lange unser Traum»

An der noblen Zürcher Bahnhofstrasse hat die Confiserie Bachmann gerade ihre grösste Filiale eröffnet. Mitinhaber und Geschäftsführer Raphael Bachmann erklärt, wie sie sich diesen exklusiven Standort geangelt haben.

Roger Rügger
20.12.2018, 11:30 Uhr



Die Confiserie Bachmann betreibt an der Zürcher Bahnhofstrasse neu ihren Flagship-Store, also den grössten Laden des Unternehmens. Nach jener in der Sihlcity ist dies die zweite Zürcher Filiale des Luzerner Familienunternehmens.

Raphael Bachmann, sind Sie grössenwahnsinnig geworden?

Nein, die Bahnhofstrasse war lange ein ungeträumter Traum. Für meinen Bruder Matthias und mich war klar: Wenn sich eine gute Möglichkeit ergibt, wollen wir die Sache prüfen. Nun ist es soweit. Wir haben eine Grösse, die uns diesen wichtigen Schritt erlaubt.

Wie wichtig ist der Standort für das Unternehmen?

Es ist eine grosse Chance für uns und verpflichtet. Unser Team hat jedoch die Arbeit noch nie gescheut.

Mittlerweile haben sie 20 Filialen. Sie expandieren ziemlich!

Wir müssen zwar nicht wachsen, aber der Detailhandel wandelt sich. Auch unsere Branche ist im Umbruch. Viele Bäckereien und Confisereien können nicht mehr mit dem Markt mitziehen. Wir haben es aber nicht forciert, an der Bahnhofstrasse ansässig zu werden. Es gibt jedoch Chancen, die kommen nur einmal im Leben. Aus unserer Sicht ist dies so eine.

Genau, gegenüber unserer Zeitung sagten Sie im September 2017, dass die Confiserie Bachmann den Standort nicht gesucht habe, sondern dass die Liegenschaftsbesitzerin Tanova auf Bachmann zugekommen sei.

Ja so war es.

Sie waren bestimmt nicht der einzige Interessent. Weshalb bekamen sie den Vorzug?

Es war ein Grundsatzentscheid der Besitzer. Es gab einige andere Mitbewerber, darunter auch internationale Ketten. Priorität hatte, dass ein Familienbetrieb in die Räume einzieht. Wenn der Meistbietende berücksichtigt worden wäre, hätten wir keine Chance gehabt.

Apropos: Was kostet denn dieses Geschäft an der besten Lage der Schweiz?

Wir bezahlen für diesen exklusiven Standort einen marktüblichen und lagegerechten Mietzins.

Was bedeutet das für einen Luzerner Detailhändler, an der Zürcher Bahnhofstrasse präsent zu sein?

Wir sind stolz, dass wir zum Handkuss gekommen sind. Dies zeigt auch, wie wir wahrgenommen werden. Aber die grosse Arbeit beginnt jetzt. Wir müssen uns beweisen und versuchen, eine Fan-Gemeinde aufzubauen. Das Angebot ist breit gefächert vom einfachen Gipfeli über das Mittagsmenu bis zu den edlen Pralinés, für die man tiefer in die Tasche greifen muss. Ein solches Sortiment kann man nicht an jedem beliebigen Standort an die Kunden bringen.

Auf ihrer Website heisst es, dass es vor ein paar Jahren undenkbar gewesen sei für eine Handwerksbäckerei an dieser Lage zu bestehen. Was hat sich verändert, dass man den Schritt tätigte – oder muss man sagen wagte?

Noch vor zehn Jahren wurden internationale Labels an einer solchen Lage bevorzugt. Das ist nicht mehr unbedingt so. Der Stellenwert des Handwerks ist inzwischen gestiegen. Das bedeutet, dass die Leute nicht mehr nur uniforme Waren suchen, sondern das exklusive Angebot schätzen, das auch etwas mehr kostet. Aber es wird eine harte Nuss für uns.

Mit einer Chocolate World bedienen Sie nun auch in Zürich das gängigste Klischee der Schweiz!

Natürlich. Der Tourismus ist nun einmal ein interessanter Markt, ähnlich wie in Luzern, und erlaubt uns, sichere Arbeitsplätze zu schaffen. Der Brand Schoggi ist im Kopf der Leute.

Hatten sie auch andere Standorte in Zürich auf dem Radar?

Es war nicht unser Ziel, einen kleinen Shop irgendwo in der Stadt zu eröffnen. Wenn wir nach Zürich gehen, dann mit einem grösseren Projekt das wahrgenommen wird und wir zeigen können, wofür wir stehen.

Also ist es nicht Ihre Strategie, auf dem Platz Zürich noch grösser zu werden?

Unser Wachstum ist endlich. Wir haben die Produktion im Tribtschen in Luzern in Zusammenhang mit dem neuen Shop in Zürich ausgebaut, modernisiert und erweitert. Die Ware kann in die relativ nahe gelegene Stadt rasch transportiert werden. An der Bahnhofstrasse haben wir nur eine kleine Backstube, um etwa Gipfeli frisch zuzubereiten. Es ist aber unvorstellbar, dass wir weiter ausbauen und nach Bern oder Basel expandieren. Das würde unser Frischekonzept zurzeit nicht zulassen.

Confiserie Bachmann eröffnet Filiale an Zürcher Bahnhofstrasse

Das Luzerner Traditionshaus macht den Schritt nach Zürich. Auf drei Etagen entsteht das grösste Bachmann-Geschäft, inklusive Café mit Ausblick auf die berühmteste Schweizer Shoppingmeile.

19.12.2018, 05:00



BACHMANN: Luzerner Confiserie erobert die Zürcher Bahnhofstrasse

Der Traditionsconfiserie Bachmann gelingt ein Coup: Sie sichert sich an der bekanntesten Einkaufsstrasse der Schweiz einen Standort. Dabei profitiert sie vom Strukturwandel im Detailhandel.

Ernst Meier / 20.9.2017, 06:50



KOLUMNE

«Mein Bild»: Erlebnisse aus der Touristenstadt Luzern – wenn die Chinesin drückt

Unser Autor Hans Graber sinniert über Begegnungen mit Chinesen in der Stadt Luzern – zum Beispiel in der Bäckerei Bachmann am Schwanenplatz. Wenn Graber sonntags ein Brot braucht, dann geht er nämlich am liebsten in diese Höhle des Löwen bzw. chinesischen Drachens.

Hans Graber / 14.11.2018, 16:32



«Luzerner Zeitung»-Newsletter abonnieren

Der kompakte Überblick am Abend mit den wichtigsten Ereignissen und Themen aus der Zentralschweiz und der Welt. Zusammengestellt von der Redaktion. [Hier können Sie sich mit einem Klick kostenlos anmelden.](#)

Copyright © Luzerner Zeitung. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Luzerner Zeitung ist nicht gestattet.