



Buchmann – ein Familienunternehmen mit grosser Tradition feiert Geburtstag



DIE KONDITOREI BUCHMANN WIRD 70 JAHRE ALT.

Und dies möchte Buchmann mit seiner treuen Kundschaft zusammen feiern.

Vom 25. – 30. September können Sie täglich in einer der Buchmann Filialen in Münchenstein, Reinach oder Arlesheim ein anderes Produkt der langen Firmenhistorie für 70 Rappen ausprobieren.



Die Erfolgsgeschichte von Buchmann begann 1953 ganz im Kleinen. Grossvater Buchmann Senior gründete eine kleine Bäckerei im Erdgeschoss des eigenen Wohnhauses und begann damit, aus dem Fenster der kleinen Backstube Brot zu verkaufen. Vieles war noch ganz anders damals. Einen Tiefkühlschrank hatte er nicht und so backte er vor allem Trockengebäck und verschiedene Brote. Grossvater Buchmann hatte aber den Grundstein für eine bis heute andauernde Familien-Erfolgsgeschichte legen sollen.

Die Übernahme durch Vaters Sohn und heutigen Inhaber Emanuel Buchmann läutete dann eine Zeit der Weiterentwicklung und Wachstums ein. Senior Buchmann hatte mit der Eröffnung des Café Parks in Münchenstein noch ermöglicht, dass eine Kühltheke ganz neue Möglichkeiten eröffnete. Feingebäck, Patisserie- und Tortenkreationen oder Schoggi-Spezialitäten konnten so das Sortiment entscheidend erweitern und sorgten auch dafür, dass Buchmann schon bald mehr Platz brauchen sollte. Um die Jahrtausendwende wurden weitere Lokale in Arlesheim und Reinach eröffnet. Die Produktionsräumlichkeiten wurden über die Jahre laufend erweitert und ergänzt und die Cafés und Verkaufsläden saniert und modernisiert. Über die Jahre etablierte das Team von Buchmann eine ganze Reihe Vorzeigeprodukte, die die Marke Buchmann bekannt machen sollten. Exemplarisch dafür stehen die Gourmandises, welche auf Initiative des damaligen Konditors und jetzigen Filialleiters Beat Ernst entstanden und bei vielen Kunden von Buchmann beinahe ikonischen Status geniessen.

Aus der kleinen Backstube mit Verkaufstisch wurde eine regional bekannte Institution, an welcher man sein Znüni vor der Arbeit und den Zopf am Samstagmorgen einkauft oder einen Kaffee mit Freunden, ein ausgewogenes Frühstück oder ein Mittagessen geniessen kann.

Bei all den Veränderungen blieb doch vieles gleich. Einige Rezepte der Brote gehen immer noch auf Buchmann Senior zurück und sind fester und geschätzter Bestandteil des Sortiments von Buchmann. Damals wie heute war beispielsweise eines der beliebtesten Brote das Baslerbrot – seit 70 Jahren ein Erfolgsrezept. Damals wie heute wird in derselben Backstube in liebevoller Handarbeit gebacken. Das Wichtigste, was von Generation zu Generation weitergereicht wurde ist allerdings die Philosophie des Unternehmens. Schon dem Grossvater war die Natürlichkeit, Regionalität und hohe Qualität seiner Produkte sehr wichtig. Ehrliche und hochqualitative Handwerkskunst wird bei Buchmann seit jeher sehr ernst genommen. Und mit

dieser Philosophie wird Buchmann auch in Zukunft geführt werden.

Die dritte Generation der Familie Buchmann ist schon fester Bestandteil der Unternehmung. Dominique Buchmann ist seit vier Jahren im Betrieb tätig und führt mittlerweile die gesamte Produktion. Nach verschiedenen Weiterbildungen und Berufsprüfung macht er derzeit eine Weiterbildung in Betriebswirtschaft. Isabelle Buchmann konnte ihr Studium in Lebensmittelwissenschaften mit Schwerpunkt Management und Marketing erfolgreich abschliessen und hat wie ihr Bruder bei verschiedenen Praktika wichtige Einblicke in andere erfolgreiche Bäckereien im In- und Ausland erhalten. Mit diesem Erfahrungsschatz und Familienphilosophie wollen die beiden die Konditorei Bäckerei Buchmann in die Zukunft führen – natürlich, liebevoll und mit Genuss, wie es Buchmann selbst zusammenfasst. Gerade auch auf ihre Initiative hin wurden beispielsweise eine ganze Reihe von Spezialbrotensorten ins Sortiment aufgenommen. Beispielsweise das neue, viel bekömmlichere Dinkelbrot mit feinstem Dinkelmehl aus der Mühle in Maisprach, welches ausschliesslich mit Sauerteig hergestellt wird. Auch innovative Sandwichkreationen und trendige Süssgebäcke wie das Pain au Chocolat finden sich nun neben einer Reihe preisgekrönter neuer Pralinées oder Patisserie. Einige davon sind auch während Dominique Buchmanns Schweizermeistertitel entstanden. Die neue Generation wird begleitet und unterstützt durch andere langjährige Führungskräfte und Mitarbeiter, welche teilweise schon seit Jahrzehnten die Basis des Erfolges des Unternehmens sind.

Die Transformation, welche die neue Generation der Familie vorantreiben möchte, geht aber über Produkte hinaus. Dominique Buchmann meint dazu: «Inspiriert durch unsere Erfahrungen in Hermannsdorf Lernwerkstätten in München und viele andere Konzepte sind wir der Meinung, dass wir für eine gesunde und nachhaltige Ernährung unserer Kundschaft verantwortlich sind.» **Buchmann will über den Status einer Bäckerei und Konditorei herauswachsen und zu einem Verpflegungs- und Lifestyleort werden.**

Seit 70 Jahren ist Buchmann nun in Familienhänden und hat sich während dieser Zeit stark weiterentwickelt und verändert. Einiges wird auch in Zukunft gleich bleiben, anderes wird sich wandeln. Buchmann lädt Sie ein, während sechs Tagen, seine Geschichte, aber auch die Zukunft zu feiern. Eines will Buchmann dabei schon verraten: Das beste Buttergipfeli wird eines von sechs Jubiläumsprodukten sein. Hergestellt in liebevoller Handarbeit mit besten Zutaten und Butter aus der Dorfkäserei in Aarwangen.

Autor: Nicklas Müller



Isabelle und Dominique

