

Bachmann-Bäcker backen das wohl

# gesündeste Brot der Region!

**Es beruhen neun Zehntel unseres Glücks allein auf unserer Gesundheit.**

Bachmanns MehrWert-Brote entstehen aus dieser Lebensweisheit und der Tatsache, dass der Mensch ist, was er isst.

Dank modernster Technik und traditionellem Handwerk aus vier Generationen ist es uns gelungen, das wohl gesündeste Brot der Region zu entwickeln. Das Geheimnis heisst Vakuumbacken und bietet nicht nur ernährungsphysiologisch sondern auch geschmacklich einen grossen Mehrwert. Vitamine, Spurenelemente und die wichtigen Nährstoffe bleiben dadurch auch beim Backen besser erhalten. Das Resultat ist: Gesundheit, die schmeckt!

Alle Bachmann-Brote und Brötchen bieten einen einmaligen Mehrwert. Dank dem vitamin- und nährstoffhaltenden Backen unter Vakuum und dem einzigartigen Reinheitsgebot entstehen Gebäcke der Spitzenklasse. Dadurch bleiben die Brote auch länger frisch und können über mehrere Tage genüsslich verzehrt werden. Bachmann-Bäcker backen die MehrWert-Brote nach einem selbst auferlegten Reinheitsgebot.



## Ihre Treue wird belohnt!

Mit der Bachmann-Kundenkarte zählen Sie zu unseren treuen Kunden und profitieren von exklusiven Rabatten das ganze Jahr über. Jene werden direkt beim Kauf abgebogen und auf dem Kassensbon ausgewiesen. Den aktuellen Saldo finden Sie auf dem Kassensbon, der Ihnen immer mitgegeben wird. Zudem geht die Zahlungsabwicklung viel schneller.

Die Karte erhalten Sie gratis und unverbindlich in jedem Bachmann-Fachgeschäft oder fordern Sie die Karte per Internet an. Sie kann in jeder Bachmann-Filiale schnell und einfach aufgeladen werden ab einem Geldbetrag von Fr. 20.—. Weitere Details und Informationen finden Sie auf [www.confiserie.ch/kundenkarte](http://www.confiserie.ch/kundenkarte). Die Karte ist auch ein beliebtes und originelles Geschenk, siehe [www.confiserie.ch/geschenkkarte](http://www.confiserie.ch/geschenkkarte).

Ein Monat lang (bis 19. März 2012) erhalten Sie bei Zahlung mit der Bachmann-Kundenkarte alle unten aufgeführten Brotsorten zum Probiertpreis mit 20 % Reduktion. Das Angebot ist nur gültig im Zusammenhang mit der Bachmann-Kundenkarte. Nicht kumulierbar mit Treuekarten oder anderen Aktionsangeboten und auch keine Barauszahlung möglich.



**Bio Händöpfel**  
Anhand der Zugabe von frischen Bio-Knospe-Kartoffeln bietet das Brot einen wertvollen Lieferanten der Vitamine B1, B2 und C, sowie einen sehr hohen Anteil von verwertbarem Eiweiss mit hoher biologischer Wertigkeit in Knospenqualität.  
410 g Fr. 4.— mit Karte Fr. 3.20



**Bio Rüdigs mit Goldkeimlingen®**  
Dieses Brot hat es in sich. „Rüdig gsond“, durch Zutaten in Knospenqualität, unter anderem mit Bio-Leinöl für ein gesundes Herz. Durch die Beigabe von hausgekeimten Goldkeimlingen entsteht ein „rüdig vollwertiges“ Brot – einfach „rüdig guet“!  
500 g Fr. 4.30 mit Karte Fr. 3.45



**Bachme Rogge – ein Brot wie früher**  
Ein währschaftes, herbes Brot, gebacken nach einem uralten Rezept Innerschweizer Bergbauern. Durch die lange Teigruhe von 12 Stunden bleibt das Brot sehr lange frisch und knusprig. Die Bergbauern essen dieses Brot vor allem zu Käse.  
460 g Fr. 3.80 mit Karte Fr. 3.05



**Pain Paillasse - Das Echte!**  
Knusprig und einzigartig im Geschmack. Nach einer besonders langen Gärzeit von 48 Stunden wird der Teig schwungvoll gedreht und anschliessend sorgfältig gebacken.  
Ruch, Rustic, Hell 500 g à Fr. 4.10 mit Karte Fr. 3.30  
Nuss 500 g à Fr. 4.50 mit Karte Fr. 3.60



**Das erste Dinkel-Feierabendbrot**  
Luzerner Dinkel-Bauernbrot gebacken nach traditionellem Rezept. Der Teig ruht über 14 Stunden bevor er von Hand aufgearbeitet wird. Aus 100 % natürlichen Zutaten.  
340 g Fr. 3.50 mit Karte Fr. 2.80  
Erhältlich von Montag-Freitag ab 15.00 Uhr und Samstag-Sonntag ab 12.00 Uhr.



**Lozärner Suurteigwegge – das Echte**  
Erstmals gebacken von unserem Grossvater Hans und verfeinert von unserem Vater Raymond dürfen wir eine Tradition weiterführen, die uns sehr am Herzen liegt. Der Geheimtipp für Liebhaber chöschtiger Brotsorten.  
250 g Fr. 2.20 mit Karte Fr. 1.80  
500 g Fr. 3.10 mit Karte Fr. 2.50



**6-Korn mit Goldkeimlingen®**  
Ein vollwertiges und kerngesundes Brot ist unser 6-Kornbrot. Durch die gesunde Kraft der Goldkeimlinge, die wir selbst in der Backstube keimen lassen, entsteht ein Klassiker mit der höchstmöglichen Genussnote! Ein Muss für alle Körnchenliebhaber.  
370 g Fr. 3.90 mit Karte Fr. 3.10



**Kürbis – Mit frischem Kürbisfleisch**  
Kürbiskerne enthalten grössere Mengen an essentiellen Inhaltsstoffen wie Aminosäuren, Spurenelementen (Selen, Mangan, Zink, Kupfer), ungesättigten Fettsäuren und Vitaminen, besonders Vitamin E. Kürbisse stärken das Immunsystem, fördern die Verdauung und hemmen Entzündungen im Körper.  
370 g Fr. 4.10 mit Karte Fr. 3.30



**Ur-Dinkelzopf mit Goldkeimlingen®**  
Durch ein optimiertes Keimverfahren werden die im Getreide bereits vorhandenen Vitamine um das Vielfache vermehrt.  
500 g Fr. 6.80 mit Karte Fr. 5.45  
Erhältlich Freitag, Samstag, Sonntag.



**Pilatus® Ur-Dinkel – mit Pilatus-Quellwasser**  
Basis dieses Brotes ist gutes, frisches Wasser vom Pilatus, zusätzlich vitalisiert nach Elisa ([www.wasserforschung.de](http://www.wasserforschung.de)). Dadurch entsteht ein unvergleichliches feuchtes Brot mit einem einzigartigen, natürlichen Geschmack.  
360 g Fr. 3.50 mit Karte Fr. 2.80



**Ur-Dinkel Vollkorn mit Dinkelsprossen**  
Der Klassiker schlechthin in seiner edelsten Variante. Das reine 100 % Ur-Dinkel besticht durch seinen ausgewogenen Feuchtegehalt und den hohen Ausmahlungsgrad. Ein vollwertiges Brot für Gesundheitsbewusste.  
450 g Fr. 4.— mit Karte Fr. 3.20



**Butterzopf**  
Brot ist nicht gleich Brot, und auch bei den Zöpfen gibt es grosse Unterschiede. Bachmann backt die echten Entlebucher Bauernzöpfe. Sie bestechen durch den hohen Butteranteil und lang geführten Vorteig.  
500 g Fr. 6.30 mit Karte Fr. 5.05  
Erhältlich Freitag und Samstag.

- Erhältlich:**
- RailCity Bahnhof UG (sonntags geöffnet) Luzern
  - Gleis 3, Bahnhof EG (sonntags geöffnet) Luzern
  - Schwanenplatz 7 (sonntags geöffnet) Luzern
  - Tribschenstadt mit Café Luzern
  - Pilatusstrasse 17a mit Café Luzern
  - Alpenstrasse 9 Luzern
  - Rössligasse 17 Luzern
  - Emmen Center mit Café Emmenbrücke
  - Pilatusmarkt mit Café Kriens
  - Länderpark mit Café Stans
  - Metall Zug

[www.mehr-wert-brot.ch](http://www.mehr-wert-brot.ch)

Ihr MehrWert für Gesundheit und Genuss.