

BACHMANN-BÄCKER BACKEN DAS WOHL
GESÜNDESTE BROT DER REGION!



Bachmann

Bachmann



Brotkauf ist Vertrauenssache

Bachmanns MehrWert-Brote entstehen aus der Lebensweisheit, dass neun Zehntel unseres Glücks allein auf unserer Gesundheit beruhen (nach Arthur Schopenhauer) 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 ernährungsphysiognomisch 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 nährstofferhaltenden 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.

Brotkauf ist Vertrauenssache,

dafür bürgen wir mit unserem Namen!



Matthias Bachmann



Raphael Bachmann

100% natürlich

Bachmann Brot untersteht
unserem Versprechen für beste Qualität.
Infos auf www.reinheitsgebot.ch

**Reinheits
Gebot**



Bachmann-Bäcker backen die MehrWert-Brote nach folgendem Reinheitsgebot:

1. Bachmanns Weizen-, Roggen- und Dinkelbrote werden mit einem probiotischen Naturvorteig gebacken. Dieser fördert die Darmflora und macht Bachmann-Brot speziell bekömmlich und gut verdaulich, wie kein anderes Brot.
2. Das Salz in unserem Brot ist ausschliesslich 100 % naturbelassenes und vollwertiges Meersalz. Im Vergleich zu herkömmlichem Salz beinhaltet Meersalz lebensnotwendige Mineralstoffe und Spurenelemente, und es ist ein Naturprodukt!
3. Für unsere Teige „beleben“ und vitalisieren wir unser Wasser nach Elisa (www.wasserforschung.de) und erzeugen somit einen Quellwasser-Charakter.
4. 100 % natürlich! Unsere Teigzutaten werden ausschliesslich aus natürlichen Rohstoffen gewonnen.
5. Die Mehrheit unserer Brote und Brötchen bereichern wir mit selbstgekeimten Keimlingen (www.goldkeimlinge.ch).
6. Für Schrot- und Vollkornbrote werden bei uns nur bestes Schrot und feinstes Korn verwendet.
7. Wir backen seit vier Generationen nach überlieferten Rezepten und altbewährten, sowie zeitintensiven Backmethoden! Ein Aufwand, der sich aber aus unserer Sicht ganz klar lohnt!
8. Jedes unserer Brote wird einzeln von Hand aufgearbeitet. Denn solange es noch keine Maschine mit 10 Fingern und viel Gefühl gibt, wird dies bei Bachmann noch lange so bleiben. Dafür garantieren wir!



Vitalisiertes Wasser belebt unsere Teige

Wasser ist neben dem Mehl der Hauptrohstoff eines jeden Bäckers. Sehr hartes und sehr weiches Wasser haben eine unterschiedliche Wirkung auf die Verarbeitung. Aber Wasser, das kurz vor der Entnahme durch das Elisa-Energiesystem gelaufen ist, erhält eine andere – positive – Wirkung. Nach einer gründlichen Verwirbelung sowie Leitung über Edel- und Halbedelsteine, die das Wasser „nachreifen“ lassen, entsteht ein reines, natürliches Wasser mit Quellwasser-Charakter.

Durch die Vitalisierung erhält das Wasser seine ursprünglichen Eigenschaften zurück, mit positivem Energiezustand. Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass der Konsum von vitalisiertem Wasser die Abwehrkräfte des Organismus fördert.

Wir verwenden ausschliesslich vitalisiertes Wasser für unsere Brote, was sich vor allem in Geschmack, Haltbarkeit, Gesundheit und Frischhaltung spürbar positiv auswirkt.

Weitere Informationen finden Sie auf www.wasserforschung.de



Leitungswasser aus Luzern
unbehandeltes Wasser



Leitungswasser aus Luzern
Wasser, belebt mit dem
Elisa-Energiesystem

Salz und Gesundheit

Immer mehr Menschen streben danach, sich möglichst gesund zu ernähren. Magnesium kommt im unraffinierten Meersalz zu 0,2 bis 0,4 % vor. Mit 5 g Meersalz täglich nimmt man dadurch zwischen 100 und 190 mg Magnesium auf. Der Tagesbedarf liegt bei umgerechnet 350 mg für einen Erwachsenen.

Aufgrund dieses relativ hohen Magnesiumanteils im Meersalz und den vielen weiteren Spurenelementen hat das Meersalz deutliche ernährungsphysiologische Vorteile gegenüber reinem Kochsalz.

Herkömmliches Salz

- ist mechanisch bearbeitet und raffiniert
- handelsübliches Kochsalz besteht nur noch aus Natrium und Chlor (eventuell Fluor und Jod)
- Anti-Klumpmittel E 536 (Kaliumferrocyanid) wird verwendet
- Inhaltsstoffe wie Fluor und Jod sind durch den Raffinations- und Bleichungsprozess verloren gegangen und werden anschliessend wieder chemisch beigelegt



Capea Atlantik-Meersalz

Capea Atlantik-Meersalz wird aus mineralhaltigem Atlantikwasser gewonnen und traditionell in Salzbecken durch natürliche Verdunstung kristallisiert. Der Einsatz dieser althergebrachten Technik in Verbindung mit einer neu eingesetzten Technologie in der Gewinnung und der Trocknung erlauben es, auf eine Mehrfachwaschung verzichten zu können.

Bei der Meersalzgewinnung steht der Erhalt der Salzmutter, der Mineralien und Spurenelemente im Vordergrund. Das Ergebnis ist naturbelassenes Capea Atlantik-Meersalz. Die Restfeuchte („Salzmutter“), wertvolle Mineralien und Spurenelemente bleiben so in ihrer natürlichen Komplexverbindung erhalten.

Schmeckt das Meersalz anders?

Feinschmecker in aller Welt schätzen Meersalz, aufgrund seines milden Geschmacks. Mineralien wie Kalium, Calcium und Magnesium und ein relativ geringer Natriumgehalt sorgen für einen runden Geschmack. Die im Meersalz enthaltenen Bitterstoffe verstärken den Eigengeschmack von Gebäcken und Speisen.

Sechs gute Gründe, warum wir Capea Atlantik-Meersalz verwenden

- Meersalz verstärkt auf natürliche Weise den Eigengeschmack unserer Produkte
- Es ist naturbelassen und wird nicht raffiniert. Somit hat Meersalz einen hohen Anteil an Mineralien und Spurenelementen, die für die Gesundheit bekömmlich sind
- Verbesserung der sensorischen Qualität unserer Produkte
- Verbesserung der Gesundheit unserer Konsumenten durch den Genuss vieler körpereigener Elemente
- Mit Meersalz salzen wir unsere Produkte ohne E 536
- Negativ-Image von herkömmlichem Salz entfällt

Goldkeimlinge®

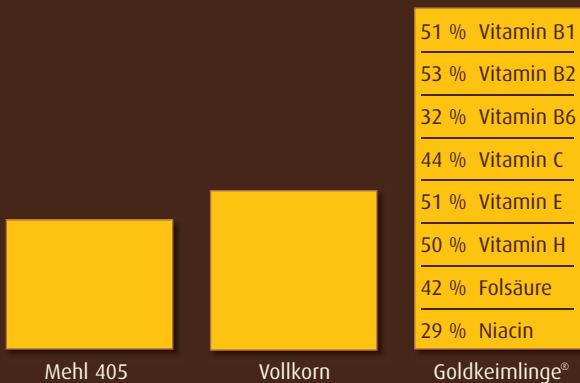


„Es beruhen neun Zehntel unseres Glücks allein auf unserer Gesundheit.“ – Arthur Schopenhauer

Der Keimling ist das Wertvollste im Getreide und wird leider bei ca. 98 % der Mehle entfernt, weil er bei unsachgemässer Lagerung ranzig werden könnte. Dabei enthält der Weizenkeim über 30 lebenswichtige Vitamine, Vitalstoffe und Spurenelemente. Heute wandert dieser hochwertige Keim in Kosmetikprodukte, Lebensmittelzusätze und Tierfutter. Nur da, wo er hingehört – nämlich ins Brot – da fehlt er meistens.

Wir gehen sogar einen Schritt weiter und lassen die beigefügten Goldkeimlinge am Produktionsstandort keimen. Die Kraft liegt nämlich im Keimen, denn beim Keimen vertausendfachen sich die Vitamine und Spurenelemente. Mit diesem einzigartigen Potenzial an Gesundheit bereichern wir die Mehrheit unserer Brote und Brötchen.

Durch 100 g Goldkeimlinge gedeckter Vitaminbedarf in Prozent:





Stück für Stück Handarbeit

Bachmann pflegt die traditionelle Backkultur: Die flinken Hände der Bachmann-Bäcker kneten und formen jedes einzelne Brot von Hand mit viel Gefühl und Gespür. Die Herstellung mit hochwertigen Rezepten und anspruchsvollen Backverfahren sind, so lange es noch keine Maschine mit zehn Fingern und viel Gefühl gibt, anders nicht möglich. Die Handfertigkeit und das Fingerspitzengefühl zeichnen unsere erstklassigen Produkte aus. Das Resultat unterscheidet Bachmann-Brot vom Massenprodukt – jedes Brot ist ein Unikat.

Dass Brot auch ein Erlebnis für die Sinne, ein Beitrag zur gesunden Ernährung und damit ein Stück Lebensqualität sein kann, beweisen die Bachmann-Bäcker tagtäglich.



Zentralschweizer Unternehmen revolutionieren den Brot-Weltmarkt – Backen mit Vakuum

Das Geheimnis heisst Vakuumbacken. Dabei entsteht das wohl gesündeste Brot. „Gesundheit, die man aber auch schmeckt“, ist Raphael Bachmann, Bäckermeister und Geschäftsführer vom Confiseur Bachmann, überzeugt. Das Herstellungsverfahren bietet nebst einem einmaligen Broterlebnis auch eine optimierte Frischhaltung und eine verlängerte Knusprigkeit. Zudem bleiben Vitamine, Spurelemente und Nährstoffe mit dieser Technologie dem Brot besser erhalten. „Keine Hexerei sondern reine Physik dient dem Vakuumbacken als Grundlage“, erklärt Patrick Duss, CEO der Aston Foods AG in Rotkreuz. Er hat es geschafft, dieser Technologie zum Durchbruch zu verhelfen. Denn Vakuumbacken gibt es in der Backbranche bereits seit über 40 Jahren. Leider war der Erfolg und die daraus entstandene Produktqualität nur mässig und die Technologie konnte sich nicht durchsetzen. Dem Luzerner Patrick Duss gelang, woran sich viele vor ihm jahrelang die Zähne ausbissen.



Raphael Bachmann und Patrick Duss

Und so funktioniert's

Als Grundlage dienen die Gesetze der Natur. Zum Backen erzeugt man durch die Hitze des Backofens Wasserdampf im Brot. Durch den sogenannten Verkleisterungsprozess wechselt das Backgut dabei seine Struktur von Teig zu Brot. Da Wasser unter Vakuum bereits bei niedrigen Temperaturen (ab 10° C) zu kochen beginnt, kann unter Vakuum ohne Hitzeeinwirkung (fertig-) gebacken werden. Dieses physikalische Gesetz kennt jeder, der schon auf über 2000 m. ü.M. versucht hat, ein Drei-Minuten-Ei zu kochen.

Durch die Tatsache, dass unter Vakuum keine Wärme mehr zum Backen benötigt wird, werden Inhaltsstoffe weniger durch Hitze zerstört. Vakuumgebackene Produkte sind länger haltbar und bleiben länger frisch, weil weniger Wasser verdampfen kann. Chemische Backhilfsmittel und Volumenvergrösserer werden dadurch überflüssig. Somit ist der Weg zu E-Nummern freien Backwaren mit den grösstmöglichen Gehalt an Nährwerten und Vitaminen geebnet.

Generell für alle Brote und Gebäcke geeignet

Bachmann bäckt sämtliche Produkte unter Vakuum. Auch seine zertifizierten BIO-Brote. „Wir wollen unseren Kunden diesen Mehrwert bei allen Produkten bieten“, meint Raphael Bachmann. Daraus entstanden ist auch das neue Reinheitsgebot (www.reinheitsgebot.ch). „Unsere Kunden sollen wissen, für was Bachmann steht und welchen Mehrwert wir bieten. Schliesslich ist Brotkauf Vertrauenssache!“ ergänzt der Bäckermeister aus Luzern. Obwohl Bachmann mit der neuen Technologie auch zuerst vertraut werden musste und aufwendige Einführungen machte, ist man heute überglücklich mit der neuen, zukunftsweisenden Brotqualität. „Unsere Kunden sind vom Mehrwert begeistert.“ Bei Bachmann hat der Brotverkauf bei vielen Brotsorten seitdem im zweistelligen Bereich zugenommen. Daher kann man bereits heute sagen: Ein Kunde, der vakuumgebackenes Brot gegessen hat, kommt immer wieder.



100 %
Ur-Dinkel

PILATUS
URDINKEL

mit Quellwasser vom Pilatus

100% natürlich

Reinheits
Gebot

Slow-Baking – Eine Frage der Reife

Slow-Baking steht für die Zeit, die sich die Bachmann-Bäckerei bei der Herstellung von Brot nimmt, damit es seinen optimalen Geschmack entfaltet und Ihnen einen kulinarischen Genuss bescheren kann. Slow-Baking ist Backen mit Zeit für Geschmack!

Ein guter Rotwein oder ein herzhafter Käse müssen reifen – das ist bekannt. Dass es sich beim Brotbacken nicht anders verhält, wissen nur wenige. Auch Brot entfaltet erst durch lange Reifeprozesse der Teige (bis zu 48 Stunden) ein einzigartiges Aroma. Je langsamer und schonender der Reifeprozess verläuft, desto feiner und ausgeprägter entwickeln sich die Aromen im Brot. Zusätzlich beeinflusst die Zeit und Ruhe, die einem Teig geschenkt wird, die Krumen- und Krustenstruktur positiv. Durch viele Ruhephasen und durch Handarbeit erreicht das Brot eine natürliche, lockere Porung und eine zarte, knusprige Kruste.

Bachmann-Brote und -Brötchen werden mit einem hausgemachten Natursauerteig hergestellt. Dieser verleiht dem Brot ein feines Aroma und erlaubt es, den Hefeanteil zu reduzieren. Die wertvollen Milchsäurebakterien des Sauerteigs sind für den menschlichen Körper nachweislich wertvoller als Hefe.

Das Ergebnis:

Slow-Baking-Brote und -Brötchen schmecken nicht nur besser, sie sind obendrein auch gesünder, bekömmlicher und bleiben länger frisch!

Bachmanns Slow-Baking steht für:

- lange Reife- und Ruhezeiten der Teige (bis zu 48 Stunden)
- gewissenhafte Auswahl natürlicher Rohstoffe und Verwendung bester Zutaten
- Rückbesinnung auf die traditionelle Backkultur
- hochwertige Rezepte und anspruchsvolle Backverfahren
- Konsequenter Verzicht auf industrielle Fertigmischungen



Bäcker Bachmann setzt unter anderem mit verschiedenen Brotsorten auf Dinkelprodukte, verwendet ausschliesslich Schweizer Urdinkel und garantiert folgende Werte:

- bezeichnet nur alte, nicht mit Weizen gekreuzte Schweizer Dinkelsorten
- erlaubt den Anbau ausschliesslich auf IP-SUISSE und BIO SUISSE anerkannten Betrieben
- garantiert die Herkunft aus angestammten Anbaugebieten
- steht für Reinheit und toleriert höchstens Spuren von Fremdgetreide (max. 0,9 %)
- wird auf allen Stufen durch anerkannte Kontrollstellen kontrolliert und zertifiziert

Nährstoffkraftwerk und Schlankmacher

Dinkel, das Urgetreide aus der Bronzezeit, hat Eigenschaften, um die es die meisten anderen Nahrungsmittel beneiden könnten: Dinkel ist gesund, hält fit, stimmt heiter, liegt im Gourmet-Trend und ist von Natur aus ein Öko-Getreide – vorausgesetzt, man wählt die alten, echten Sorten, den «UrDinkel».

Schon vor fast 900 Jahren schrieb die Äbtissin, Ärztin, Naturforscherin und Kochkünstlerin Hildegard von Bingen über den Dinkel: «Dieses beste Getreide von allen ist kraftvoll und gut verdaulich. Es verschafft dem, der es isst, ein rechtes Fleisch und bereitet ihm ein gutes Blut. Die Seele des Menschen macht es froh und voll Heiterkeit.» Moderne Forschungen bestätigen Hildegards Wissen: Dinkel ist nicht nur das eiweissreichste Getreide – sein Eiweissanteil beträgt 13,1 Prozent, der des Hühnereis nur 12 Prozent! –, sondern enthält auch am meisten Vitamine (E, B-Gruppe, Folsäure, Niacin) und Mineralstoffe, vor allem Eisen, Magnesium, Phosphor. Dinkel enthält zudem sechs von 8 essentiellen Aminosäuren, die im Körper die Produktion glücklich stimmender Hormone anregen...

Ein weiteres UrDinkel-Plus sind seine «guten» Fette. Das kraftvolle Korn enthält hochwertige ungesättigte Fettsäuren – und kein Cholesterin. Damit schont Dinkel die Gefässe und beugt Herzkrankheiten vor. Seine essentiellen Fettsäuren sind lebenswichtige Baustoffe für Zellwände und Nerven.

Auch wer darauf achtet, seinen Körper nicht zu übersäuern, ist mit Dinkel gut beraten: Das leicht basische Getreide wirkt neutral, also perfekt fürs wichtige Säuren-Basen-Gleichgewicht. Dank seiner vielen schnell wasserlöslichen Inhaltsstoffe ist Dinkel zudem sehr leicht verdaulich: ideal für Kinder, Rekonvaleszente – und Spitzensportler.

URKUNDE

aha
AWARD
2008



Bern, 11. Dezember 2008

Die Vergabejury verleiht einen *aha/award* 2008 an

Matthias Bachmann
Konditor-Confiseur aus Luzern

für sein innovatives Touchscreen-Deklarationssystem und sein unternehmerisches Engagement zu Gunsten Allergiebetroffener.


Dr. Georg Schlopik
Geschäftsleiter aha!


Dr. med. Martin Pletscher
Präsident der Vergabejury



Schweizerisches Zentrum für Allergien, Haut und Infektion
Stellen, Personen und Tätigkeiten, die einen der folgenden
Aspekte betreffen: Allergien, Haut und Infektion

Patronat:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Bundesamt für Gesundheit BfG
Office fédéral de la santé publique OFSP
Ufficio federale della sanità pubblica UFSP

Allergie-Award Winner

Das Schweizerische Zentrum für Allergie, Haut und Asthma (kurz aha!) zeichnete Confiseur Bachmann AG mit einem Award aus.

Der aha!award ist der Dank jahrelanger Bemühungen und überdurchschnittlicher Leistung, die sich die Confiseur Bachmann AG auf diesem Gebiet erarbeitete. Besonders stolz ist man darauf, dass der aha!award keine Fachauszeichnung, sondern eine Auszeichnung einer Jury bestehend unter anderem aus Fachmedizinern der Bereiche Allergologie, Dermatologie & Immunologie ist.

Bei Confiseur Bachmann werden ausschliesslich natürliche Zutaten verarbeitet. Auf chemische Zusätze wird zugunsten des Geschmacks und der Natürlichkeit verzichtet. Vor allem bei den Grundnahrungsmitteln wie Brot, legt Bachmann mit dem selbst auferlegten Reinheitsgebot die Messlatte sehr hoch. Weitere Informationen, Presseberichte und Fotos der Preisübergabe finden Sie auf: www.confiserie.ch/aha-award.asp



100 % Naturstrom

Um ein weiteres Zeichen in unserer Branche zu setzen, stellen wir seit dem 1. Januar 2013 als erste Confiserie-Bäckerei in der Zentralschweiz unsere feinen Leckereien ausschliesslich mit 100 % Naturstrom her. Damit setzten wir zu 100 Prozent auf erneuerbare Energie und das mit garantierter Qualität.

Der Strom stammt aus Wind und aus zertifizierten Wasserkraftwerken der Schweiz. Wind, Sonne oder Biomasse runden unseren Strom ab. Dies als Bekenntnis zum Umweltschutz, damit unsere Nachkommen auch in 100 Jahren noch die feinsten Spezialitäten und Brötchen der Region backen können. Umweltschutz ist zwar nicht alles, jedoch ist heutzutage ohne Schutz der Umwelt aus unserer Sicht alles nichts.

Mehr Informationen finden Sie auf:
www.confiserie.ch/naturemade



Klimaschutz aus Überzeugung

Im Einklang mit der Natur

Der Leitgedanke im Biolandbau ist das Wirtschaften im Einklang mit der Natur.

Bachmann BIO-Brote garantieren Richtlinien der Rohstoffe auf hohem ökologischen Niveau. Die strengen Richtlinien im Bezug auf die Herkunft der Rohmaterialien wird respektiert, eingehalten und im Einklang mit dem biologischen Kreislauf respektiert.

Bei der Herstellung von BIO-Produkten wird auf höchste Qualität und die Erhaltung der wertvollen Inhaltsstoffe geachtet. Die Verarbeitung ist frei von unnötigen Zusätzen wie Farb- und Aromastoffen. Bachmann BIO Brote sind landwirtschaftliche Erzeugnisse mit echten Vorzügen: höchste Qualität und voller Geschmack mit dem guten Gefühl, die Natur geschont zu haben. Schlemmen Sie mit gutem Gewissen.



Original Eiweiß ABENDBROT®

Low
Carb

Geniale 26 % Eiweiss –
Minimale 4,9 % Kohlenhydrate



Kleines Brot mit grosser Zukunft!

Die Sensation ist klein, knusprig und äusserst schmackhaft. Das neue Produkt weist einen 5-mal höheren Eiweissanteil auf als herkömmliche Weizen- oder Roggenmischbrote, umgekehrt wurde sein Kohlenhydratanteil um das 5 bis 6-fache reduziert.

Damit ist es auch als Abendmahlzeit im Rahmen des Ernährungskonzeptes von Dr. Detlef Pape geeignet. Dieses Konzept sieht gerade für den Abend die Reduzierung von Kohlenhydraten zugunsten einer überwiegend eiweisshaltigen Nahrung vor.

Das Eiweiss Abendbrot - man könnte auch sagen: das Steak in Brotform - ermöglicht aber auch allen anderen die „klassische“ Brotmahlzeit, die bei ihrer Ernährung auf Brot verzichten, um weniger Kohlenhydrate und stattdessen mehr Eiweiss zu sich zu nehmen. Das kleine Brot-Wunder enthält eine besonders hochwertige Eiweiss-Mischung aus Weizen-, Soja- und Lupinen-Eiweiss und strotzt nur so von reichhaltigen Ballaststoffen. Für Anhänger von Low-Carb-Ernährungskonzepten heisst es nun endlich wieder: Es lebe das Abendbrot! – das Eiweiss AbendBrot!

Wie kein anderes Produkt wird das Original Eiweiss-Abendbrot den Backwarenmarkt bewegen. Es ist uns gelungen, mit diesem Produkt auf neue Bedürfnisse der Verbraucher einzugehen und eine bestehende Lücke zu schliessen.

Das Original Eiweiss Abendbrot ist somit in der Tat mehr als ein Brot, es ist ein Beitrag zum besseren Lebensgefühl jedes Einzelnen. Das macht es doppelt wertvoll. Und dahinter stehen wir mit unserem Namen!



Pain Paillasse - das Lieblingsbrot der Schweizer.

Kein Brot ist so knusprig und so einzigartig im Geschmack wie das Pain Paillasse. Von Aimé Pouly, Meisterbäcker in Genf, erfunden, wurde das köstliche Pain Paillasse nach zwei Jahren Feinabstimmung patentiert und lanciert.

Confiseur Bachmann entdeckte das Pain Paillasse und brachte das Original für die Luzerner Gourmets in die Innerschweiz.

Die speziell für das Pain Paillasse konzipierte Mehlmischung wird aus ausgewählten und erstklassigen Mehlsorten zusammengestellt. Nach der besonders langen Gärzeit von 48 Stunden wird der Teig schwungvoll gedreht und anschliessend sorgfältig gebacken.





Wir freuen uns auf Sie.

Luzern, Bahnhof UG (SO offen)
 Luzern, Bahnhof EG (SO offen)
 Luzern, Schwanenplatz 7 (SO offen)
 Luzern, Werkhofstrasse 20 mit Café
 Luzern, Pilatusstrasse
 Luzern, Alpenstrasse 9
 Luzern, Pavillon am Quai (SO offen)

Luzern, Rössligasse 17
 Stans, Länderpark mit Café
 Kriens, Pilatusmarkt mit Café
 Emmenbrücke, Emmen Center mit Café
 Zug, Metalli
 Zürich, Sihlcity
 Spreitenbach, Shoppi Tivoli