



Juliane Bachmann: Süsse Verführungen aus Luzern

Süßes Herz zum Valentin

Am 14. Februar ist der Tag der Liebenden. Blumen und Süßes haben Hochkonjunktur. Juliane Bachmann beschäftigt sich professionell mit den Liebesbotschaften – wie hält sie es selber mit süßen Verführungen?

Nicht nur in der Schweiz ist der Valentinstag, am 14. Februar, der Tag der Romantik und der Liebenden. Fast überall, wo er gefeiert wird, drehen sich die Bräuche um Gedichte, Blumen und Schokolade. Die Ausformungen sind aber unterschiedlich. Für Juliane Bachmann, die übrigens mit Raphael Bachmann, verantwortlicher Geschäftsleiter für Logistik und Produktion, verheiratet ist, bedeutet die Zeit vor dem Valentinstag viel Arbeit. Bereits zwei Wochen vorher muss das Ladensortiment bereit sein. Nach dem Motto «Liebe geht durch den Magen» kreiert sie Herzorten in verschiedenen Grössen (10 bis 60 Personen), in den verschiedensten Aromen und allen erdenklichen Motiv- oder Farbkombinationen. Herzpralinen-Schachteln, gefüllt mit hauseigenen Pralinen und Trüffeln,

ohne Konservierungsmittel und Zusatzstoffe, mit frischem Rahm und Butter. «Diese Frische hat einen grossen Einfluss auf die Haltbarkeit unserer Produkte. Das ist gegenüber den Grossverteilern ein Nachteil, doch unsere Kunden schätzen den feinen Geschmack und die unübertreffliche Frische unserer Waren», erklärt sie. «Zum Valentinstag führen wir auch verschiedene Deko-Artikel, Gianduja-Hezzen oder Schoggi-Elefanten mit rotem Herzli», ergänzt sie und fährt fort: «Der Valentinstag ist ein günstiger Anlass für kreative Botschaften, deshalb führen wir auch die beliebten Lebkuchen-Hezzen mit individueller Aufschrift.» Der Text wird mit Zuckerguss von Hand aufgebracht und ist ein schwieriges Unterfangen, das nur von gut geschulten Fachleuten erledigt werden kann. Sie selbst freut sich am Valentinstag über ein persönliches Geschenk, welches von Herzen kommt. Mit den Valentinstorten werden auch Heiratsanträge vorgetragen, aber für eine negative Antwort seien ihre Torten nicht verantwortlich zu machen.

Ein persönliches Geschenk, das von Herzen kommt

Weltmeisterin 2000

Juliane Bachmann ist die erste Frau der Welt, die es im Jahr 2000 geschafft hat, den Thron der Zuckerbäcker zu erklimmen. Das Talent der gebürtigen Bielefelderin zeigte sich schon früh. Sie war Innungsbeste bei der Gesellenprüfung, verliess die Meisterschule als Landessiegerin und wurde Bundessiegerin ihres Faches. Die Entscheidung an der Weltmeisterschaft fiel damals denkbar knapp aus: Mit 3575 Punkten hatte sie mit

einem Punkt vor der Schweiz die Nase vorn. Für den dreitägigen Wettkampf wählte sie das Thema «Symphonie der Sinne». Für ihre Vorbereitungen investierte sie während neun Monaten täglich sechs Stunden Training. Unter den Augen von acht Jurymitgliedern formte und knetete sie Pralinen, die wie Noten aussahen, andere besetzte sie mit kleinen Geigen und Flügeln, spritzte Ornamente, und die Jury kostete und prüfte sämtliche Arbeiten ganz genau. Schliesslich musste man sechs verschiedene Pralinsorten, sechs verschiedene Patisseriearten, eine fünfstöckige Torte, ein Eisdessert sowie Dekorteile aus Zucker, Schokolade und Karamel herstellen.

Der Kunde ist König

Bei ihrer täglichen Arbeit steht die Kreativität und das Ausloten der Möglichkeiten an erster Stelle. Aber auch die Aussagen der Kunden werden sehr ernst genommen und sind oft Ausgangspunkt für Optimierungen oder neue Produkte. Die Frage: «Was wünscht unser Kunde?» wird intensiv besprochen und in den kreativen Prozess integriert. Hier spielt neben Geschmack, Konsistenz und Aussehen auch das Dekor eine Rolle sowie die simple Frage: Wo kann ich den Cake schneiden und wie viele Stücke ergeben sich daraus? Ihre kreativen Ideen verwirklicht die talentierte Zuckerbäckerin mit viel Ausdauer und Fleiss, deshalb gibt es aus ihrer Dekorationsabteilung jede Menge Kataloge und Anregungen, mit einem riesigen Sortiment für jeden Anlass, wie beispielsweise Spezial-, Hochzeits- und Geburtstagstorten. Bei Vorgesprächen wird die Fantasie der Kunden

Ihre Freizeit gestaltet sie am liebsten mit Tanz- und Fitness-Aktivitäten.

Bilder: Peter Fischli

angeregt und das Passende zu Tischdekoration, Brautkleid oder Einladungskarten kreiert. Juliane Bachmann vereint alle Komponenten zu einem individuellen süß-leckeren Auftritt. **Miguel Steininger**



ANZEIGER

Finden statt suchen
www.anzeiger-luzern.ch

LUZERN

Tag der Liebe

Juliane Bachmann, Luzern

Seite 13

