

Verführung der Sinne

SCHOKOLADENZAUBER

SCHOGGI IST NICHT GLEICH SCHOGGI: DAS BEWEISEN DIE GEBRÜDER BACHMANN. MIT IHRER INNOVATIONSKRAFT UND IHREM QUALITÄTSSIEGEL SIND SIE DIE LUXUS-ADRESSE FÜR KULINARISCHE GENIESSER.



Sie sind die Newcomer am Schweizer Praliné-Himmel: Matthias (37) und Raphael Bachmann (35). Die innovativen Confiseure wissen, wie Schokolade schmecken muss. Doch trotz stürmischer Nachfrage wird bei Bachmann jede Praline von Hand hergestellt und verpackt. Industrielle Einrichtungen sucht man in der Zentralschweizer Produktionsstätte vergebens. «Früher waren es besonders die Kakaobohnen, welche die Schokolade zu einem luxuriösen Produkt machten und verteuerten», so Bachmann. Dieser wichtige Rohstoff werde zwar immer noch aus fernen Ländern importiert, doch heute seien es vor allem Arbeitskräfte, die kosten und in Fabriken deshalb durch Maschinen ersetzt würden. Nicht aber bei Bachmann. Sie bedienen in ihren insgesamt zehn Schweizer Verkaufsläden gut betuchte Kunden, beliefern auserlesene Fünfsterne-Hotels und Events. «Unsere Klientel stellt hohe Ansprüche an unser Sortiment und unsere Innovationskraft. Wir arbeiten täglich mit Hochdruck daran, ihre Erwartungen zu erfüllen», sagt Matthias Bachmann. Ihre Kreativität ist einzigartig: Am renommierten Luzerner Schwanenplatz steht ein Schoggibrunnen mit fließender Schweizer Milkschokolade. «Wir suchen immer das Spezielle. Extravagante Kundenwünsche spornen uns an, uns noch weiter zu entwickeln.» Schokolade vermittele eine gewisse Lebensfreude: Zweitausend Produkte zählt das Bachmann-Sortiment heute. Rezepturen sind streng geheim und werden laufend neu ausgetüfelt. Die Süsigkeiten sind allerdings höchstens vier Wochen haltbar, da keine Konservierungsstoffe beigemischt werden. Aufgrund der beschränkten Lagerfähigkeit ist es nicht möglich, ein einzelnes Produkt über Tage hinweg in grossen Mengen herzustellen. Matthias Bachmann: «Das müssen wir auch nicht, denn die Pralinen werden vorher schon verkauft.» www.confiserie.ch