



Raphael und Matthias  
Bachmann

Die Confiserie Bachmann ist die marktführende Bäckerei-Confiserie der Zentralschweiz und ein fortschrittliches und innovatives Familienunternehmen mit einer über 100-jährigen Tradition sowie einem seither ausgeprägten Sinn für Qualität. Seit vier Generationen ist das süsse Handwerk ihre Passion.

Das Luzerner Unternehmen ist spezialisiert und schweizweit führend in der Herstellung von Bäckerei- und Confiseriespezialitäten im Premiumbereich. Über 430 tüchtige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Backstube und den 16 Fachgeschäften sorgen tagtäglich dafür, dass die hohen Qualitätsansprüche erfüllt werden.

### Geschichte

Matthias und Raphael Bachmann entdeckten ihre Leidenschaft schon früh in der Quartier Konditorei ihrer Eltern, wo sie inmitten von Teigkessel, Schwingbesen und den zart schmelzenden Pralinés aufwuchsen. Nach der Ausbildung als Confiseur, Bäcker und Konditor reisten die lernhungrigen Gebrüder als junge Berufsmänner drei Jahre um die Welt. Dabei lernten und perfektionierten sie ihr Handwerk bei den weltweit besten Chocolatiers und Backbetrieben.

### Ausbildung

Über 40 Bachmann-Lehrlinge sind tagtäglich mit Freude am Beruf in sämtlichen Bereichen des Unternehmens im Einsatz. Für das zukunftsorientierte Unternehmen ist der Berufsnachwuchs eine wahre Herzensangelegenheit. Ganz getreu dem Motto „Eine Ausbildung ist nicht alles, aber ohne Bildung ist alles nichts“, werden aus ihnen die zukünftigen Stars der Backbranche.

Bachmann Bakery and Confectionery is the market-leading bakery and confectionery in Central Switzerland and is a progressive and innovative family enterprise with a century-old tradition, as well as a distinctive sense of quality. The “sweet” trade has been its passion for four generations.

The Lucerne-based company is specialist and a nation-wide leader in the production of bakery and confectionery specialties in the premium segment. Over 430 qualified employees in the bakery and 16 specialty shops see to it that the high standards of quality are fulfilled day in, day out.

### History

Matthias and Raphael discovered their passion for baking at an early age in their parents' neighborhood bakery, where they grew up among mixing bowls, and pastry spatulas and delicate melted pralines. Following an apprenticeship period as confiseurs, bakers and confectioners, the two brothers travelled into the world for three years to satisfy their hunger to learn more. They learned to perfect this handicraft at the world's best chocolate and bakery works.

### Apprenticeship Training

More than 40 Bachmann apprentices are busy daily in the various parts of this large company, and show an obvious pleasure in their profession. For a future-oriented enterprise like Bachmann's, apprenticeship trainees are a heartfelt concern. True to the motto “an education is not everything, but not having an education is to have nothing”, they breed their future stars into the baking business.

### Brot – Gesundheit, die richtig gut schmeckt

Die knusprigen Bachmann-Brote unterstehen dem Versprechen der bestmöglichen Handwerkskunst. 100% natürlich und hergestellt nach dem selbst auferlegten und einzigartigen Reinheitsgebot. Dank modernster Technik, traditionellen Rezepturen und dem Fachwissen aus vier Generationen ist es Bachmann gelungen, das wohl gesündeste Brot der Region zu entwickeln. Das Geheimnis heisst Vakuumbacken und bietet nicht nur ernährungsphysiologisch, sondern auch von der Frischhaltung her einen grossen Mehrwert. Vitamine, Spurenelemente und die wichtigen Nährstoffe bleiben dadurch auch beim Backen besser erhalten.

### Torten

Als Juliane Bachmann in einem packenden Finale als erste Frau die Weltmeisterschaft der Konditoren und Chocolatiers im Jahre 2000 gewann, war die Fachwelt von der ersten Weltmeisterin fasziniert. Mit ihrer Erfahrung und dem preisgekrönten Können hat sie eine einzigartige Tortenwelt aufgebaut, welche Kunden aus der ganzen Schweiz zu Bachmann lockt. Nebst dem tüftelt sie stetig an neuen Kreationen und mundgerechten Geschmacksexplosionen.

### Schutzengeli-Truffes und Ghana

Das Schutzengeli-Truffes wurde dank seiner Güte und Einzigartigkeit als eingetragene Schweizer Schutzmarke zugelassen. Vom Verkaufserlös werden je nach Abverkauf jährlich mind. 20'000 Franken an die eigens gegründete Bachmann Stiftung gespendet. Dabei wird man als Feinschmecker selbst zu einem Schutzengel. Noch nie war Schlemmen sympathischer! Die Stiftung unterstützt benachteiligte und behinderte Kinder und leistet in den Kakaoanbauländern Entwicklungshilfe. Damit fliesst ein Teil des Geldes wieder da zurück, wo alles mit der Kakaobohne beginnt. Zum Beispiel in Ghana unterstützt und besucht Bachmann jährlich eine Schule, welche sich mitten in einer Kakaoplantage befindet.

### Wasserturm Stein

Als Sinnbild der einzigartigen Bachmann-Spezialitäten gilt der Luzerner Wasserturm Stein in der Zentralschweiz unbestritten als das kulinarische Wahrzeichen von Luzern. Die Luzerner behaupten sogar, dass sich bei dessen Genuss die Schönheit der Stadt Luzern im Gaumen widerspiegelt.

### Bread – Healthiness that tastes good!

All the various crispy Bachmann bread is through a promised top-quality handicraft. 100 percent natural and made according to the strict purity requirements. Thanks to the most modern techniques, traditional recipes and a know-how from over four generations, Bachmann's has been able to develop the probably healthiest bread in the region. The secret is vacuum-baking that offers not only the nutritious physiology but also additional value through this method of keeping the products fresh. Vitamins, micro-elements and other important nutrients are better preserved during the baking process.

### Tarts/cakes

When Juliane Bachmann became the first woman to win the World Championship of Confectioners and Chocolate Specialists in the year 2000, the professional world was fascinated. With her experience and award-winning ability, she has helped to built up a unique world of tarts and fancy cakes, which lures customers to Bachmann from all over Switzerland. In addition, she meticulously works on new creations of bite-sized tasteful explosions.

### Guardian Angel-Truffles and Ghana

Thanks to its charity and uniqueness the Guardian Angel truffles have been merited with a registered Swiss trademark. Depending on the sales proceeds, a minimum of 20'000 swiss francs yearly is deposited into a company-established Bachmann foundation. The customer, as gourmet, also becomes a guardian angel. Never has feasting been so enjoyable! The foundation supports underprivileged and handicapped children and supplies developmental aid in the cocoa growing countries. In this way, a part of the money flows back to where everything begins with the cocoa bean. For example, in Ghana, Bachmann's makes a yearly visit to a school which is located in the middle of the cocoa plantation.

### Water-tower Stone

As a symbol of the unique Bachmann's specialties, the water-tower stone is without a doubt the culinary emblem of Lucerne. The local people even claim that the beauty of the city of Lucerne is reflected in this treat to the palate.



