

Publi-Reportage

10 Essen & Trinken

Was in der Weltstadt Luzern bisher fehlte, war ein Paradies für Schokoladenliebhaberinnen und -Liebhaber. Zwischen Uhren, Schmuck und Banknoten duftet es am Schwanenplatz seit dem 4. Dezember 2004 nach zartschmelzender Schokolade und offenfrischem Brot und Gebäcken. Ein Mekka für Schleckmäuler.

Publi-Reportage

Essen & Trinken

11

ss. Schön, wie der neue «Bachmann-Chocolate-Land» Schriftzug das weihnachtliche Erscheinungsbild des Schwanenplatzes ergänzt. Wo in der Hochsaison unzählige Cars parkieren, um Touristen für Einkäufe in die Luzerner Altstadt aussteigen zu lassen, kündigt sich nebst Uhren, Schmuck und Souvenirartikel jetzt auch die Schokolade als sehr beliebtes «Typisch-Schweiz-Produkt» für die nationalen und internationalen Gäste zum Staunen und Kaufen an. Und das nicht einfach nur praktisch und zentral gelegen, sondern auch einladend und mit Stil. Um sich mal wieder vom Standard abzuheben und ein Einkaufserlebnis der besonderen Art zu schaffen, fanden die innovativen Bachmann-Brüder zusammen mit dem Architekten Marc Jöhl bei der Planung viele Antworten auf offene Fragen, zur Gestaltung in den Lehren des Feng-Shui. Runde Formen und natürliche Materialien dominieren das Erscheinungsbild.

Schokoladenkompetenz

Das Schokoladensortiment im Chocolate-Land ist – wie es der Name schon verspricht – aussergewöhnlich gross: 60 hausgemachte Pralinésorten und Truffes präsentieren sich liebevoll in bestem Klima und optimaler Auslage in einer 3 Meter langen Pralinévitrine (die längste der Schweiz!). Die berühmten Bachmann-Baileys-Truffes, Luzerner Spezialitäten, eine neu kreierte Luzerner Schokolade, Suchard-, Lindt- und Cailler-Schokoladen oder dunkle Edelsorten in verschiedensten Cacao-Prozenten lassen keine Wünsche offen. Die Highlights: Der Schoggi Brunnen mit fließender Schweizer Milchsokolade und Luzerns Wahrzeichen, der Wasserturm, der in voller Pracht und 1 m Grösse aus Scho-

kolade gegossen im Zentrum des Ladens steht. Das Meisterstück dreht sich um die eigene Achse und verkörpert Luzern als Schoggi-Land.

«Jpearl»

Zur Eröffnung kreierte Confiseur Bachmann in Zusammenarbeit mit der Ex-Miss-Schweiz Jennifer Ann Gerber das zartschmelzende Perlen-Praliné «Jpearl». Es repräsentiert die Auffassung von feiner Confiterie als edle Kunst des schönen Lebens. Die Truffescrème mit gerösteten Haselnüssen und Nougatstückchen wurde mit viel Liebe, handwerklichem Geschick und dem gewissen Etwas entwickelt, um allen Feinschmeckern einen Genuss zu bieten, der mit Freude auf der Zunge vergeht.

Täglich frisch

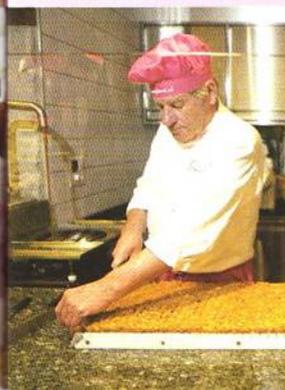
Eine beeindruckende Vielfalt köstlicher und fantasievoller Erzeugnisse wird täglich frisch und mit viel Liebe hergestellt, 363 Tage im Jahr. Und: Neben den Backwaren und Schoggi-Produktion stehen dem Kunden auch 16 verschiedene Kaffegetränke zum Mitnehmen zur Auswahl.

Öffnungszeiten:

Montag bis Mittwoch, Freitag	06.45 bis 19.00 Uhr
Donnerstag	06.45 bis 21.00 Uhr
Samstag	06.45 bis 17.00 Uhr
Sonntag	08.00 bis 17.00 Uhr

Bachmann Chocolate-Land, Schwanenplatz 7, Luzern
Telefon 041 227 70 70

Chocolate-Land



insider

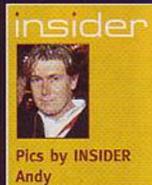
25-26/04

DAS FREIZEITMAGAZIN DER ZENTRALEN SCHWEIZ



Chocolate-Land

Samstag, 4. Dezember 2004



Anlass: Eröffnung des «Chocolate-Land» der Confiserie Bachmann. **Ort:** Beim Schwanenplatz in Luzern. **Leute:** VIPs aus Politik und Wirtschaft. **Blickfang:** Ex-Miss-Schweiz Jennifer Ann Gerber. **Highlight:** Der riesige Schoggibrunnen... mmmhhhhh!