



Confiseur Bachmann eröffnet Chocolate-Land

Paradies der Schleckmäuler

Show-Confiserie, Schoggi-Brunnen und -Wasserturm sind die Hauptattraktionen bei «Bachmann-Chocolats».

Confiseur Bachmann hat am Schwanenplatz in Luzern sein achttes und mit 240 m² grösstes Fachgeschäft eröffnet. Zwischen Uhren, Schmuck und Banknoten duftet es in diesem Paradies für Schoggi-Liebhaber nach zartschmelzender Schokolade und ofenfrischem Brot und Gebäcken. Im nach den Lehren des Feng-Shui gestalteten Laden dominieren runde Formen und natürliche Materialien das Erscheinungsbild. Der leicht blaue Boden leitet den Kundenfluss, die horizontalen Linien des natürlichen Bambusholzes bringen den Zug in das längliche Lokal.

Längste Pralinevitrine

60 hausgemachte Pralinesorten und Truffes präsentieren sich in bestem Klima und optimaler Auslage in der mit 3 m längsten Pralinevitrine der Schweiz! Die Glasabdeckung lässt sich auf Knopfdruck nach hinten versenken.

Besonderes exklusiv sind der Schoggi-Brunnen mit fließender Schweizer Milkschokolade und der sich um die eigene Achse drehende 1 m grosse Schoggi-Wasserturm im Zentrum des Ladens.

Für frisches und knuspriges Brot wurden eigens drei Umluftöfen und zwei Etagenöfen eingebaut. Die Öfen sind alle vernetzt. Somit lässt sich der Produktionsablauf vom Firmensitz prüfen. Der klassische Etagenofen unterscheidet sich wesentlich von den üblichen Ladenbacköfen: Der schwere Steinofen mit Keramikplatten ergibt sehr knuspriges, qualitativ hoch stehendes Brot. Pizzas, Grossbrote, Zöpfe und Kuchen lassen sich damit ebenfalls stetig frisch ausbacken. Der Umluftofen ist vor allem für Kleingebäcke wie Gipfeli geeignet. Sandwichs und Gebäcke lassen sich nach Kundenbedürfnissen schnell nachproduzieren.

Das Brot wird nicht wie üblich im Rückbereich an der Wand angeboten, sondern präsentiert sich in einer Vitrine vorne beim Kunden. Die leichte U-Form ermöglicht einen guten Überblick.

Einblick in die edlen, mit viel Liebe zum Beruf hergestellten Produkte präsentieren verschiedene Filme auf vier grossen Plasmabildschirmen, welche im Schaufenster und im Laden selbst abgespielt werden.



Jennifer Ann Gerber degustiert vom Schoggi-Brunnen.

Die Take-away-Vitrine ist multifunktional. Die Temperatur kann dem Inhalt entsprechend individuell angepasst auf 5°C heruntergekühlt oder aufgeheizt werden. ●



Grossandrang zur Eröffnung des neuen Mekkas der Schleckmäuler.



Raphael und Matthias Bachmann (4. Generation).



Schoggi-Vielfalt an der 3 Meter langen Pralinevitrine.

3 FRAGEN AN...



Jennifer Ann Gerber, Ex-Miss Schweiz, Model

1 Achten Sie als Model stark auf Ihre Ernährung?

Zum Glück bin ich noch jung und habe keine grossen Probleme, mein Idealgewicht zu halten. Wer sich ausgewogen ernährt, darf sich ab und zu etwas Besonderes leisten. Mein Rezept heisst viel Bewegung. Ich treibe gerne Sport, das ist wirksamer als Diäten einzuhalten und gesünder als aufs Essen zu verzichten.

2 Welche Bedeutung haben für Sie die Produkte aus der Bäckerei-Konditorei-Confiserie?

Süssigkeiten und vor allem Schokolade liebe ich über alles. Als Genussmensch kann ich da nur schwer widerstehen. Brot ist für mich ein vielfältiges Grundnahrungsmittel, auf das ich nicht verzichten könnte. Mein Tag beginnt stets mit einem feinen Zmorge mit Brot und Gipfelis. Am liebsten habe ich knusprige Brote wie das St. Gallerbrot, auch Grahambrot schätze ich sehr.

3 Sind Sie mit Angebot und Dienstleistungen der gewerblichen Bäckereien-Konditoreien-Confisereien zufrieden?

Ich fühle mich gut umsorgt und weiss vorab die freundliche Bedienung zu schätzen. Ich habe meine bevorzugten Bäckereien, wo Sortiment und Beratung stimmen. Dort gehe ich gerne einkaufen.