

Vive l'évolution



INSPIRIERT VON DER
FRANZÖSISCHEN
CONFISERIE-KUNST:
Matthias und Raphael
Bachmann

Text Mark Vogel Foto Bachmann/Daniel Felder

Farbig und zart wie Blumen sind sie, ein fein assortiertes Geschenk, wunderbar und von vergänglicher Schönheit, allen gleichermassen zgedacht, welche sich zur geladenen Runde zählen dürfen.

Aber auch als Naschwerk der praktischen Art für unterwegs und beim Promenieren sind sie sehr beliebt, mit zwei Fingern elegant zu fassen, mundgerecht in der Grösse, luftig, leicht, bekömmlich, ein Aroma verführerischer als das andere. Die Macarons, wie sie in Frankreich heissen. Die Luxemburgerli, wie sie Confiseur Bachmann in Vollendung produziert.

Erben der Grande Nation

Wobei Vollendung im Falle der Macarons bedeutet, dass die Originale aus der Grande Nation mit ihrer royalistischen Tradition nicht einfach kopiert, sondern den republikanischen Verhältnissen hierzulande angepasst wurden. Wie die Prunkbauten und Landgüter in der Urschweiz bescheidener ausfallen, sind auch die Luxemburgerli bei uns etwas kleiner und nur noch acht bis zehn Gramm schwer. Ihre Farbe ist zarter,

Confiseur Bachmann



Luxemburgerli gibt es täglich frisch in acht Aromen. Confiseur Bachmann hat eine über 100-jährige Tradition. Der Betrieb umfasst neben der Backstube in der Tribtschenstadt Luzern zwölf Fachgeschäfte in der Zentralschweiz. Brot und anderes Gebäck sowie Pralinés, Torten und Spezialitäten werden in handwerklicher Manier hergestellt. Insgesamt beschäftigt Confiseur Bachmann rund 320 Mitarbeitende.

www.confiserie.ch

.....

fast so, als ob sich ein Nebelhauch über sie breiten würde. Auf der Zunge aber, wenn sie zartschmelzend ihren ganzen Zauber entfalten, stehen sie den grossen Vorbildern in nichts nach.

Löwenherzchen, Versailerli oder Antoinettchen

Nicht die Revolution also, sondern die Evolution hat hier stattgefunden, was wiederum ganz und gar schweizerisch ist. Erinnern wir uns nur an die Söldner, die in der Französischen Revolution König Ludwig XVI. und das Ancien Régime bis zum letzten Blutstropfen verteidigten. Bekanntlich werden die gefallenen Helden mit dem Löwendenkmal gefeiert. Ihnen zu Ehren könnten die Luxemburgerli auch Löwenherzchen oder Versailerli heissen. Oder in Erinnerung an die Gattin von Ludwig XVI., die Habsburgerin Marie Antoinette, auch Antoinettchen, zumal die Königin Macarons über alles geliebt haben soll. Doch sie heissen Luxemburgerli, so wird das luftige Mandelgebäck aus zwei Baiser-Hälften mit einer Schicht feinsten, zart schmelzender Crème dazwischen beim Confiseur Bachmann seit über 25 Jahren genannt.

Ein unnötiger Hinweis

Nicht als Söldner, sondern als wiss- und lernbegierige junge Konditoren sind Matthias Bachmann und Raphael Bachmann, die Söhne von Raymond Bachmann, Spitzenconfiseur und Pionier seines Faches, nach Frankreich gezogen. Dort haben sie ihr Wissen erweitert und ihr Können in führenden Konditoreien perfektioniert, so in den Pâtisseries Fauchon, Gérard Mulot, Peltier und Lenôte in Paris, aber auch in der Pâtisserie Wittamer in Brüssel und in der Pâtisserie Riederer in Aix-en-Provence. Zurückgebracht haben sie das Geheimnis der Herstellung von Macarons, die sie heute in Perfektion produzieren, Stück um Stück von Hand, jedes wertvoll und einmalig, produziert nach den Regeln des Bachmann'schen Reinheitsgebots für Konditoren und Chocolatiers. Kein Wunder, ist der letzte Hinweis überflüssig: Macarons sollten schnell einmal konsumiert werden, weil sie nur zwei bis drei Tage lang frisch bleiben. Doch so alt werden sie kaum jemals. Wer Luxemburgerli geschenkt bekommt, verteilt sie gerne. Oder geniesst sie still und heimlich selbst. ●

Das kulinarische Wahrzeichen von Luzern



Bachmann

Inklusiv Booklet über die Geschichte des Wasserturms.