Ein gutes neues Jahr

Liebe Kundin, lieber Kunde

Für Ihre geschätzte Treue danken wir herzlich und freuen uns darauf, auch im kommenden Jahr wieder für Sie da zu sein.

Genusskalender
2021

SEIT
1897

Bachmann

Genusskalender 2021

Genusskalender 2021

Liebe Feinschmeckerinnen
Liebe Feinschmecker

Seit 1897 und bereits in der 4. Generation bürgt unser Familienunternehmen für Brot, feine Backwaren und Spezialitäten von höchster Qualität. Nach alter Tradition und mit überlieferten Rezepturen kombiniert mit modernster Technik werden täglich über 400 verschiedene Produkte in unserer Backstube im Herzen von Luzern frisch für Sie hergestellt. Schön, dass wir Sie seit über 120 Jahren zu unseren Kunden zählen dürfen und herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.

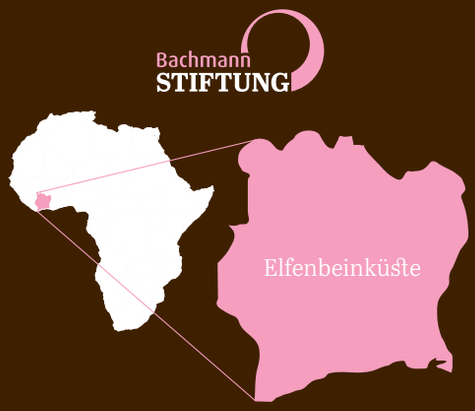
Matthias Bachmann **Raphael Bachmann**

Jubiläumsmagazin
www.confiserie.ch/genussvoll

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
				1 NEUJAHR	2 BERCHTOLDSTAG	3
4	5	6 DREI KÖNIGE	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Gut zu wissen

Confiserie Bachmann baut Schule an der Elfenbeinküste



Die Confiserie Bachmann legt grossen Wert auf die Regionalität seiner Rohmaterialien. Leider ist dies bei Schokolade nicht möglich, da Kakao in unseren Breitengraden nicht wächst. Nebst der Qualität ist ihr wichtig, dass der Kakao aus einem Anbaugebiet mit fairem Handel kommt.

Als erfolgreiches Unternehmen wollte die Confiserie Bachmann sich daher selber von den Bedingungen vor Ort überzeugen. Mit der Gründung der Bachmann-Stiftung entstand das Bedürfnis, dass ein Teil der Einnahmen wieder in das Land zurückfliesst, in dem der Ursprung vieler ihrer Schokoladenprodukte liegt.

Zwei Schulgebäude wurden aus den Mitteln der Bachmann-Stiftung realisiert und sind seither erfolgreich im Betrieb. Das eine seit 2013 in Ghana inklusiv Bibliothek und das andere seit 2018 in der Elfenbeinküste.

www.confiserie.ch/elfenbeinkueste

Regionales Getreide

In Sempach Station wird Bio-Dinkel und Bio-Roggen für Bachmann angebaut. Die Familie Stalder im Bild mit der Familie Bachmann baut das Getreide an. Der Bio-Anbau bedeutet Harmonie mit der Natur in einer ganz besonderen Art und es werden nicht nur sehr geschmackvolle, sondern auch besonders nachhaltige Lebensmittel geschaffen. Ganz im Sinne von Bachmann: Das Beste liegt so nahe.

«Die Natur in der Region gibt uns alle Zutaten in die Hand, um richtig gutes Brot zu backen. Mit der handwerklichen Leidenschaft unserer Bäcker und frischen, regionalen Zutaten, wie vom Biohof Stalder in Sempach, entsteht so ein unvergleichlicher Brotgenuss.»

Raphael Bachmann

Nachhaltigkeit

Schon seit Jahren legt die Bäckerei Confiserie Bachmann Wert auf Nachhaltigkeit. «Bäckerei ist ein energie-intensives Handwerk, darum achten wir sehr auf eine ökonomisch und ökologisch nachhaltige Nutzung der Energien». Confiseur Bachmann beteiligt sich am freiwilligen Klimaschutz und der Optimierung der Energieeffizienz. Wenn möglich, setzen wir auf lokale Partner und Zulieferer. Des Weiteren pflegen wir eine enge Zusammenarbeit mit verschiedenen Organisationen im Bereich «Foodwaste». Im gesamten Betrieb verarbeiten wir ausschliesslich Schokoladen, die aus zertifiziertem und nachhaltig angebautem Kakao hergestellt werden. Alle Verpackungen, Einwegbestecke und ToGo-Artikel prüfen wir regelmässig und wir bemühen uns sehr aktiv, nachhaltige und ressourcenschonende Lösungen anbieten zu können.

Tipp

Die Thematik ist breit und vielfältig. Mehr dazu erfahren sie hier:

www.confiserie.ch/nachhaltigkeit

	Name			
Freitag **1** NEUJAHR 53				
Samstag 2 BERCHTOLDSTAG				
Sonntag **3**				
Montag 4 1				
Dienstag 5				
Mittwoch 6 DREI KÖNIGE ◑				
Donnerstag 7				
Freitag 8				
Samstag 9				
Sonntag **10**				
Montag 11 2				
Dienstag 12				
Mittwoch 13 ●				
Donnerstag 14				
Freitag 15				
Samstag 16				
Sonntag **17**				
Montag 18 3				
Dienstag 19				
Mittwoch 20 ◐				
Donnerstag 21				
Freitag 22				
Samstag 23				
Sonntag **24**				
Montag 25 4				
Dienstag 26				
Mittwoch 27				
Donnerstag 28 ○				
Freitag 29				
Samstag 30				
Sonntag **31**				

○ *Vollmond* ◑ *Halbmond, abnehmend* ● *Neumond* ◐ *Halbmond, zunehmend*

Schwarzwurzeln mit Brotbrösel

für 4 Personen

1	**Zitrone,** Schale und Saft
1000 g	**Schwarzwurzeln** vom Markt
½ dl	**Olivenöl**
	Salz, Pfeffer
3 EL	**Butter**
100 g	**altgebackenes Bachmann-Brot,** grob zerbröselt
	Bund Petersilie

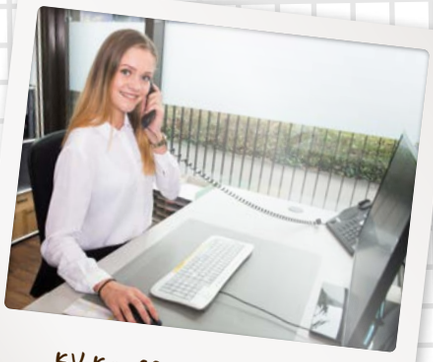
Zubereitung

1 Liter Wasser, leicht gesalzen, in eine Pfanne geben. Die Zitrone mit dem Zestenschäler schälen, Zesten beiseite stellen. Den Saft auspressen, mit dem Wasser verrühren. Einweghandschuhe anziehen, die Schwarzwurzeln unter fliessendem Wasser schälen, umgehend in etwa 6 cm lange Stücke schneiden, zum Zitronenwasser geben. Die Schwarzwurzeln etwa 20 Minuten gar kochen, abtropfen lassen. Die Zitronenzesten im Olivenöl erwärmen, die Schwarzwurzeln dazugeben, 5 Minuten bei schwacher Hitze dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die zuvor in Butter gerösteten Brotbrösel darüber verteilen oder als Beilage servieren. Grob zerzupfte Petersilie darüber streuen und servieren.

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11 SCHMUTZIGER DONNERSTAG	12	13	14 VALENTINSTAG
15 GÜDISMONTAG	16	17 ASCHERMITTWOCH	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

Talente
für die Zukunft

Die Confiserie Bachmann legt grossen Wert auf die Aus- und Weiterbildung der Mitarbeitenden. Zurzeit werden 48 Lernende in der Backstube, im Verkauf und in der Administration ausgebildet. Für das zukunftsorientierte Unternehmen ist der Berufsnachwuchs eine Herzensangelegenheit. Deshalb bietet die Confiserie Bachmann pro Jahr zahlreiche Lehrstellen und Schnuppertage in folgenden Ausbildungsbereichen an:



KV-Kauffrau/mann EF2
Profil E+B
3 Jahre in Luzern

Konditor-Confiseur/in EF2/EBA
(Bäcker-Konditor-Confiseur/in)
in Luzern

Bäcker-Konditor/in EF2/EBA
(Bäcker-Konditor-Confiseur/in)
in Luzern

Detailhandel EF2/EBA
Raum: gemäss Standorte
der Fachgeschäfte

Nebst einer qualitativ hochwertigen Fachausbildung fördert die Confiserie Bachmann auch die Persönlichkeitsbildung, die Eigenverantwortung sowie die Sozial- und Methodenkompetenzen. Lernende arbeiten eigenverantwortlich in Teams. Sie lernen sich zu integrieren, zusammenzuarbeiten, mit Kritik und Lob umzugehen und sich auszutauschen. Um dies zu reflektieren, finden regelmässig Lehrlings-Teamsitzungen, Kurse und Anlässe statt. Die Mehrheit der Lernenden bleibt nach der Lehre im Betrieb und sammelt so weitere, fundierte Berufserfahrungen.

Mehr Informationen zu den Ausbildungsangeboten und den Lehrlingsfilm finden Sie hier:
www.confiserie.ch/lehre

Februar

Name				
Montag 1	5			
Dienstag 2				
Mittwoch 3				
Donnerstag 4	◑			
Freitag 5				
Samstag 6				
Sonntag **7**				
Montag 8	6			
Dienstag 9				
Mittwoch 10				
Donnerstag 11	● SCHMUTZIGER DONNERSTAG			
Freitag 12				
Samstag 13				
Sonntag **14**	VALENTINSTAG			
Montag 15	GÜDISMONTAG 7			
Dienstag 16				
Mittwoch 17	ASCHERMITTWOCH			
Donnerstag 18				
Freitag 19	◐			
Samstag 20				
Sonntag **21**				
Montag 22	8			
Dienstag 23				
Mittwoch 24				
Donnerstag 25				
Freitag 26				
Samstag 27	○			
Sonntag **28**				

○ *Vollmond* ◑ *Halbmond, abnehmend* ● *Neumond* ◐ *Halbmond, zunehmend*

Torta di Pane

für 12 bis 16 Personen

1	**Helles Bachmann-Brot,** altgebacken (300 g)
50 g	**Sultaninen**
200 g	**Cakesfrüchte,** gemischt
½ dl	**Grappa**
150 g	**Mandeln,** gehobelt
8 dl	**Milch**
130 g	**dunkle Schokolade,** fein geraffelt
150 g	**Mandeln,** gemahlen
4	**Eier**
150 g	**Zucker**
20 g	**Vanillezucker**
20 g	**Pinienkerne**

Zubereitung

Sultaninen und Cakesfrüchte am Vortag im Grappa einlegen. Beliebige Kuchenformen (klein/gross) gut ausbuttern, mit gehobelten Mandeln ausstreuen. Das Brot in kleine Würfel schneiden und in eine grosse Schüssel geben. Die Milch aufkochen, zu den Brotwürfeln giessen, gut umrühren. Die Schokolade beigeben, mit dem Handmixer alles knollenfrei pürieren. Die Früchte mit dem Grappa und die gemahlenen Mandeln darunter rühren. Eier, Zucker und Vanillezucker zusammen gut schaumig schlagen und sorgfältig unter die Masse heben. Bis knapp unter den Rand in die Kuchenformen einfüllen. Pinienkerne darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 210 °C etwa 40 Minuten backen.

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28 PALMSONNTAG SOMMERZEIT
29	30	31				

Kulinarische Osterwelt
Schoggihase & Co.

Seinen Namen soll das Osterfest von Ostara, der altgriechischen Göttin der Morgenröte und des Frühlings haben. Das steht sicher auch im Zusammenhang mit der Himmelsrichtung Osten, aus welcher die Frühlingssonne immer höher steigt. Ostern ist nicht nur ein kirchliches Fest, an dem die Auferstehung Christi gefeiert wird. An Ostern feiern wir das Leben und geniessen die zartschmelzenden Schoggihasen.

Die Confiserie Bachmann, das über 120-jährige traditionsreiche Familienunternehmen, überrascht immer wieder mit innovativen, exquisiten Schokoladen-Kreationen. Pünktlich zur Osterzeit, mit Schöpfungen von fantasievollen, gleichsam lustigen Schokoladenhasen. Von traditionell klassischen Exemplaren bis zum coolen Hoppler, die liebevoll von Hand gefertigten Schoggihäsli sind sowohl optisch als auch geschmacklich ein absolutes Highlight. Alle Trendhäsli sind vier Wochen vor Ostern in den Confiserie Bachmann-Fachgeschäften erhältlich, reicht solange vorhanden.

www.confiserie.ch/ostervideo | www.confiserie.ch/osterprospekt
Video «Wie entsteht ein Bachmann-Osterhase?»
www.confiserie.ch/schoggihase

	Name				
Montag 1	9				
Dienstag 2					
Mittwoch 3					
Donnerstag 4					
Freitag 5					
Samstag 6	◑				
Sonntag 7					
Montag 8	10				
Dienstag 9					
Mittwoch 10					
Donnerstag 11					
Freitag 12					
Samstag 13	●				
Sonntag 14					
Montag 15	11				
Dienstag 16					
Mittwoch 17					
Donnerstag 18					
Freitag 19					
Samstag 20					
Sonntag 21	◐				
Montag 22	12				
Dienstag 23					
Mittwoch 24					
Donnerstag 25					
Freitag 26					
Samstag 27					
Sonntag 28	PALMSONNTAG ○ SOMMERZEIT				
Montag 29	13				
Dienstag 30					
Mittwoch 31					

○ Vollmond ◑ Halbmond, abnehmend ● Neumond ◐ Halbmond, zunehmend

Hamburger spezial

für 4 Personen

8	**Hamburger-Brötchen vom Beck**
400g	**frisches Rindshackfleisch**
50 g	**Speckwürfeli,** fein gehackt
1	**Zwiebel,** fein gehackt
1	**Knoblauchzehe,** gepresst
1 TL	**Feigensenf**
	Paprika, Salz, Pfeffer
120 g	**Cocktailsauce:** ¼ Ketchup, ¾ Mayonnaise
	Salatblätter, Salatgurke, Tomaten, Zwiebelringe
1 TL	**Bratbutter**

Zubereitung

Hackfleisch und Speck mit Zwiebeln, Knoblauch und Senf gut vermischen, mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken. In 8 Portionen aufteilen, zu Burgern formen und auf Frischhaltefolie legen. Die Hamburger-Brötchen halbieren, auf den unteren Teil 1 EL Cocktailsauce geben, Salatblätter, Gurken, Tomaten, Zwiebelringe auflegen. Bratbutter in eine Bratpfanne geben, erhitzen. Die Burger ringsum gut an- und durchbraten und auf die vorbereiteten Brötchen legen. Die restliche Cocktailsauce darauf verteilen, den oberen Teil des Hamburger Brötchens auflegen und zusammen mit beliebigen Beilagen servieren.

Tipp: *Die Hamburger-Brötchen leicht toasten.*

			1	2 KARFREITAG	3	4 OSTERN
5 OSTERMONTAG	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Tortenkonfigurator

Werden Sie zum digitalen Konditor und kreieren Sie Ihre persönliche Wunschtorte in 3D

Schnell, einfach, intuitiv und in einer inspirierenden virtuellen Umgebung können Sie ganz unkompliziert Ihre eigene Torte zusammenstellen und diese gleich online bestellen. Unsere Konditoren setzen Ihre persönliche Kreation um.
Lassen Sie Ihre Tortenkreation ganz bequem per Post versenden oder holen Sie die Torte in einem unserer Fachgeschäfte ab. In unserer Kundengalerie finden Sie viele Torten, die Ihnen als Inspiration dienen können.

Legen Sie gleich los!
www.torten-konfigurator.ch

Tipp

Sie können auch eine bereits konfigurierte Torte aus unserer Galerie auswählen und unverändert oder leicht angepasst bestellen.

Hierfür wählen Sie den jeweiligen Link in der Kundengalerie an.

April

	Name			
Donnerstag 1				
Freitag **2** KARFREITAG				
Samstag 3				
Sonntag **4** OSTERN ◑				
Montag **5** OSTERMONTAG 14				
Dienstag 6				
Mittwoch 7				
Donnerstag 8				
Freitag 9				
Samstag 10				
Sonntag **11**				
Montag 12 15 ●				
Dienstag 13				
Mittwoch 14				
Donnerstag 15				
Freitag 16				
Samstag 17				
Sonntag **18**				
Montag 19 16				
Dienstag 20 ◐				
Mittwoch 21				
Donnerstag 22				
Freitag 23				
Samstag 24				
Sonntag **25**				
Montag 26 17				
Dienstag 27 ○				
Mittwoch 28				
Donnerstag 29				
Freitag 30				

○ *Vollmond* ◑ *Halbmond, abnehmend* ● *Neumond* ◐ *Halbmond, zunehmend*

Feigen an Vanillesauce

für 4 Personen

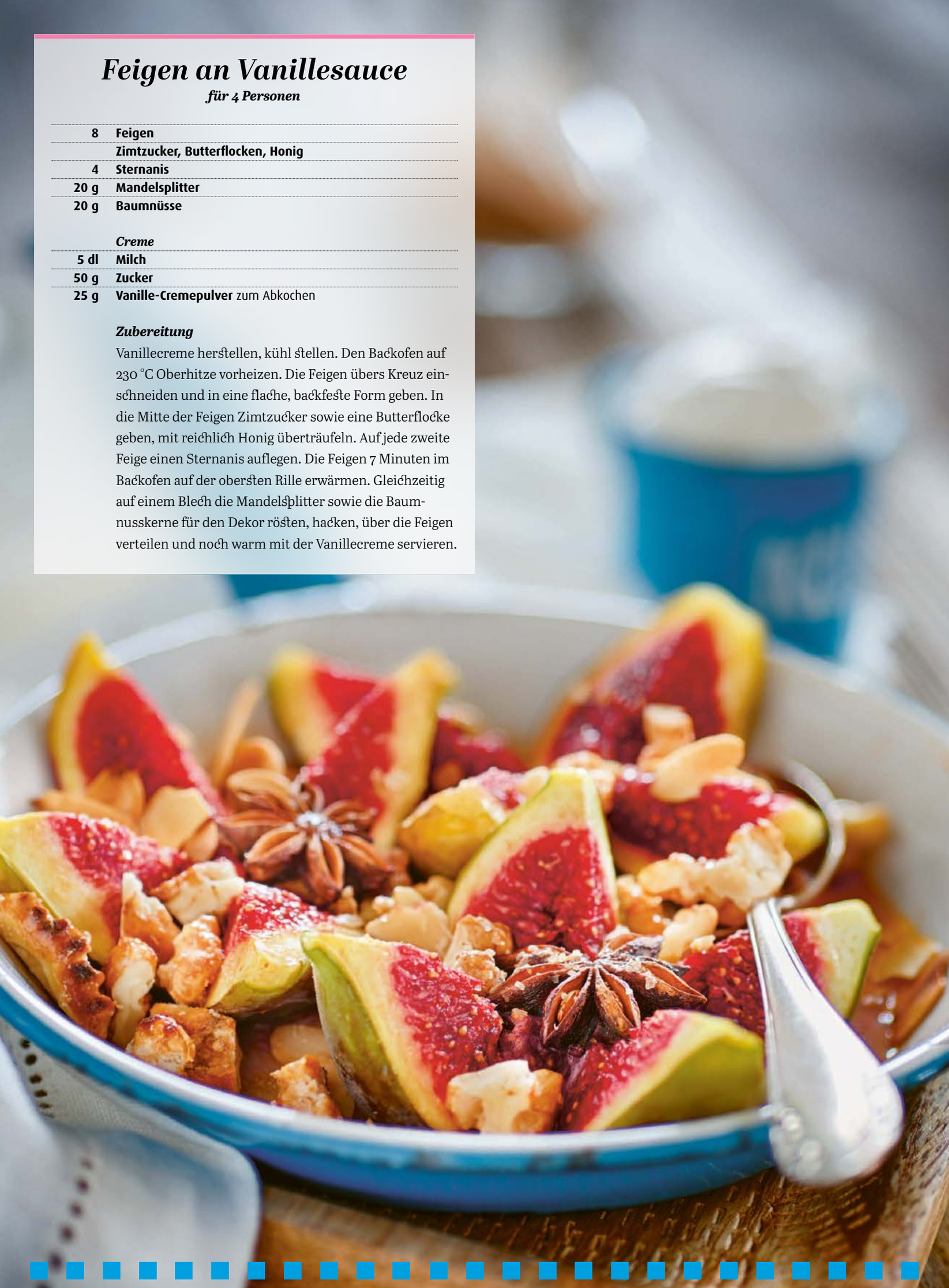
8	**Feigen**
	Zimtzucker, Butterflocken, Honig
4	**Sternanis**
20 g	**Mandelsplitter**
20 g	**Baumnüsse**

Creme

5 dl	**Milch**
50 g	**Zucker**
25 g	**Vanille-Cremepulver** zum Abkochen

Zubereitung

Vanillecreme herstellen, kühl stellen. Den Backofen auf 230 °C Oberhitze vorheizen. Die Feigen übers Kreuz einschneiden und in eine flache, backfeste Form geben. In die Mitte der Feigen Zimtzucker sowie eine Butterflocke geben, mit reichlich Honig überträufeln. Auf jede zweite Feige einen Sternanis auflegen. Die Feigen 7 Minuten im Backofen auf der obersten Rille erwärmen. Gleichzeitig auf einem Blech die Mandelsplitter sowie die Baumnusskerne für den Dekor rösten, hacken, über die Feigen verteilen und noch warm mit der Vanillecreme servieren.



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
					1 TAG DER ARBEIT	2
3	4	5	6	7	8	9 MUTTERTAG
10	11	12	13 AUFFAHRT	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23 PFINGSTEN
24 PFINGSTMONTAG	25	26	27	28	29	30
31						

Apéro

Die grosse Kunst der kleinen Verführung

Planen Sie eine Einladung und möchten Sie Ihre Gäste gerne mit herrlichen Köstlichkeiten verwöhnen? Dann sind Sie bei der Confiserie Bachmann in den besten Händen. Unsere Apérohäppchen sind für jeden Event eine kulinarische Bereicherung und auch fürs Auge eine Exklusivität.

Unser Catering-Angebot eignet sich für kleine Anlässe im Familienkreis, grosse Geburtstagsfeste und ausgefallene Firmen-Events. Es wird aus Zutaten von höchster Qualität und Frische, mit viel Liebe und handwerklichem Geschick für Sie hergestellt. Flinke Hände stellen eine wahre Augenweide von Apérogebäck, reichhaltigen Platten, gefüllten Partybroten und exklusiven Desserts her. Selbstverständlich liefern wir auf Wunsch zu Ihnen nach Hause und unterstützen Sie bei der idealen Mengenberechnung.

Wir bieten im Apérobereich ein Erlebnis, damit Ihr Anlass zum Feinschmecker-Event wird. Nebst unserem vielseitigen Apéro- und Fingerfood-Angebot können wir auch Ihre individuellen Wünsche umsetzen.

www.confiserie.ch/apero
www.confiserie.ch/aperoprospekt

	Name			
Samstag 1	TAG DER ARBEIT			
***Sonntag* 2**				
Montag 3	18 ◑			
Dienstag 4				
Mittwoch 5				
Donnerstag 6				
Freitag 7				
Samstag 8				
***Sonntag* 9**	MUTTERTAG			
Montag 10	19			
Dienstag 11	●			
Mittwoch 12				
***Donnerstag* 13**	AUFFAHRT			
Freitag 14				
Samstag 15				
***Sonntag* 16**				
Montag 17	20			
Dienstag 18				
Mittwoch 19	◐			
Donnerstag 20				
Freitag 21				
Samstag 22				
***Sonntag* 23**	PFINGSTEN			
***Montag* 24**	PFINGSTMONTAG 21			
Dienstag 25				
Mittwoch 26	○			
Donnerstag 27				
Freitag 28				
Samstag 29				
***Sonntag* 30**				
Montag 31	22			

○ *Vollmond* ◑ *Halbmond, abnehmend* ● *Neumond* ◐ *Halbmond, zunehmend*

Porridge mit Flohsamen und Früchten

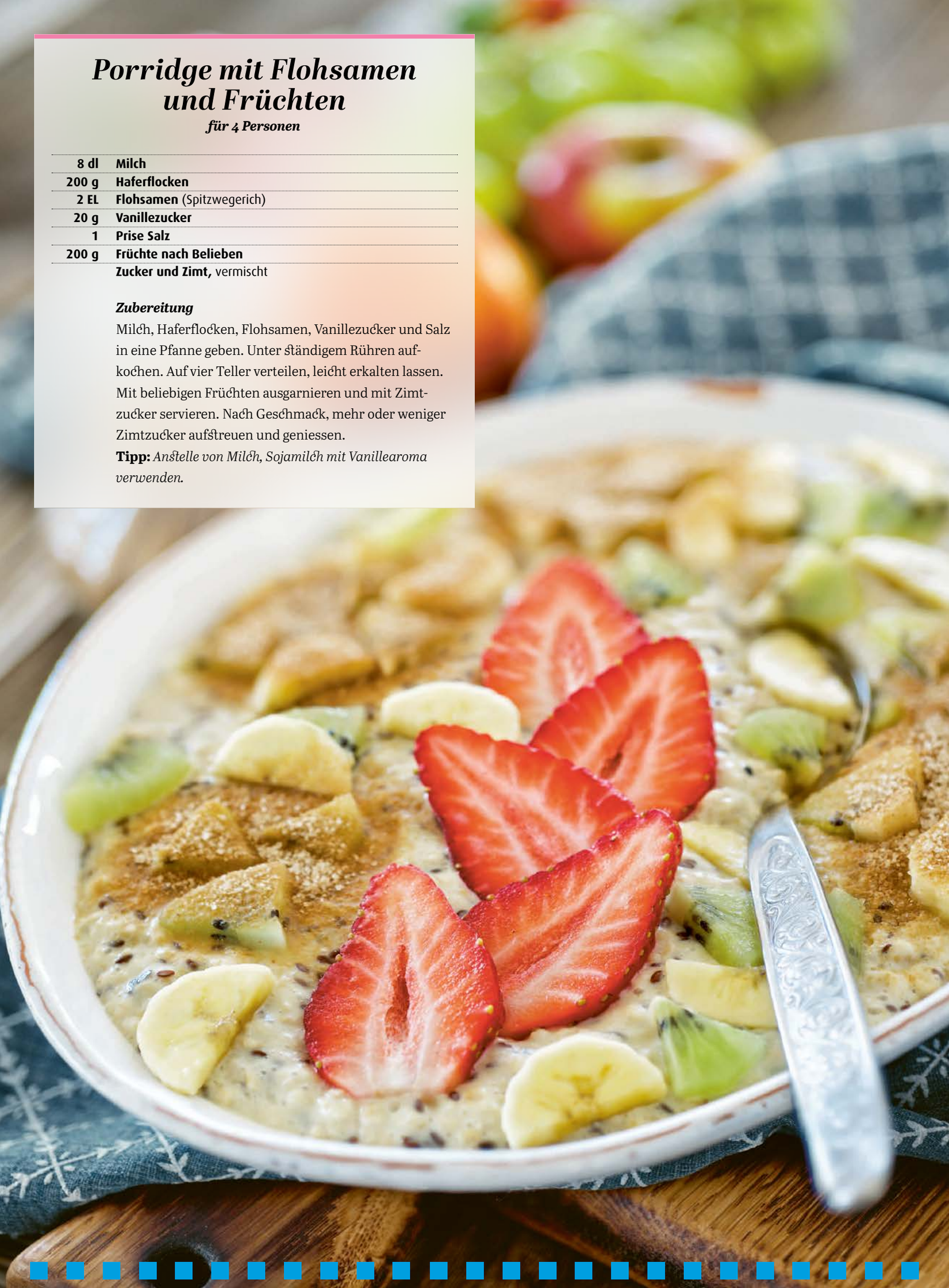
für 4 Personen

8 dl	**Milch**
200 g	**Haferflocken**
2 EL	**Flohsamen** (Spitzwegerich)
20 g	**Vanillezucker**
1	**Prise Salz**
200 g	**Früchte nach Belieben**
	Zucker und Zimt, vermischt

Zubereitung

Milch, Haferflocken, Flohsamen, Vanillezucker und Salz in eine Pfanne geben. Unter ständigem Rühren aufkochen. Auf vier Teller verteilen, leicht erkalten lassen. Mit beliebigen Früchten ausgarnieren und mit Zimtzucker servieren. Nach Geschmack, mehr oder weniger Zimtzucker aufstreuen und geniessen.

Tipp: *Anstelle von Milch, Sojamilch mit Vanillearoma verwenden.*



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	1	2	3 FRONLEICHNAM	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Bachmann-Glace

Bella Italia – Bella Bachmann!

Man merkt sofort, dass sie hausgemacht ist. Die Struktur ist luftig-leicht und crèmig-satt zugleich – der Qualitätsfaktor schlechthin. Sie wird in den warmen Monaten täglich frisch nach italienischer Verarbeitung und Rezepten hergestellt. Dies unterscheidet Bachmann-Glace von anderer Glace und macht sie aussergewöhnlich und fein.

Für die Herstellung der Glace werden nur hochwertige Zutaten wie Frischmilch aus dem Kanton Nidwalden (Ausnahme Sorbets) und natürliches Fruchtpüree verwendet. Die feinen Sorbets bestehen aus bis zu 55% frischen, vollreifen Früchten und enthalten dadurch weniger Zucker als herkömmliche Glace. Sämtliche Kompositionen durchwandern vor dem Gefrieren einen 24-Stunden-Reifeprozess bei 3 °C. Dadurch entstehen die einzigartige Bachmann-Textur und der vollmundige Geschmack.

Die grosszügigen Kugeln, das vielseitige Sortiment und der unwiderstehliche Geschmack verzaubern Gross und Klein.

Name				
Dienstag 1				
Mittwoch 2 ◑				
Donnerstag **FRONLEICHNAM** **3**				
Freitag 4				
Samstag 5				
Sonntag **6**				
Montag 23 7				
Dienstag 8				
Mittwoch 9				
Donnerstag 10 ●				
Freitag 11				
Samstag 12				
Sonntag **13**				
Montag 24 14				
Dienstag 15				
Mittwoch 16				
Donnerstag 17				
Freitag 18 ◐				
Samstag 19				
Sonntag **20**				
Montag 25 21				
Dienstag 22				
Mittwoch 23				
Donnerstag 24 ○				
Freitag 25				
Samstag 26				
Sonntag **27**				
Montag 26 28				
Dienstag 29				
Mittwoch 30				

○ *Vollmond* ◑ *Halbmond, abnehmend* ● *Neumond* ◐ *Halbmond, zunehmend*

Radieschen mit Sommer-Sprossen

für 4 Personen

1	**Bachmann-Vollkornbrot aus dem Fachgeschäft**
½ dl	**Rapsöl**
je 20 g	**Brunnenkresse-, Rettich- und Basilikumsprossen**
1	**Bund Radieschen**
1	**Zitrone,** Saft
150 g	**Frischkäse mit Kräutern**
	Schnittlauch, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Brot in etwa 1 cm dicke Tranchen schneiden, auf ein mit Blechreinpapier belegtes Backblech geben, wenig Öl darüber träufeln. Im Backofen bei 220 °C leicht toasten. Die Sprossen in eine Schüssel geben, Radieschen in dünne Scheiben schneiden, zu den Sprossen geben, mit Zitronensaft beträufeln. Frischkäse auf die leicht erkalteten Brotscheiben streichen und die Sprossen mit den Radieschen anrichten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, servieren.

Tipp: *Eine willkommene und beliebte Überraschung zum Apéro.*

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Qualität und Frische

Dafür stehen wir mit unserem Namen

Carsten Rindom ist als Leiter Qualitätsmanagement und Produktionsleiter tätig.

Carsten Rindom, Sie sind Qualitätssicherungsverantwortlicher der Confiserie Bachmann. Was ist das eigentlich genau?

Carsten Rindom: Qualität liegt in den Augen des Betrachters: Meine Aufgabe ist es, alle Produkte mit den Augen unserer Kundschaft zu beurteilen. Im Alltagsgeschäft bin ich dafür verantwortlich, unsere definierten Qualitäts- und Hygienevorschriften zu sichern und bei Bedarf Prozesse und Rezepturen anzupassen oder zu optimieren. Des Weiteren gehört das Thema Deklaration und Kalkulation in meinen Aufgabenbereich.

Sind denn nicht alle Abläufe, Rezepte und Zutaten immer gleich?

Unsere Rohstoffe sind Naturprodukte und können je nach Jahreszeit und Wetterfaktoren bei der Ernte variieren. Unsere Mitarbeitenden kennen die Herausforderung und passen die Produktionsabläufe dementsprechend an, damit die Kundschaft immer die beste Qualität bekommt.

Erzählen Sie uns etwas zum Thema Hygiene in Ihrem Betrieb.

Hygiene hat für uns die oberste Priorität. Wir legen sehr viel Wert darauf und schulen laufend unsere Mitarbeitenden gemäss der Schweizerischen Gesetzgebung und HACCP. Dazu untersuchen wir wöchentlich Proben von Rohmaterial und fertigen Produkten in einem unabhängigen Lebensmittellabor. Beim Personal achten wir streng darauf, dass die Hygienevorschriften eingehalten werden. Hygiene ist zwar nicht alles, aber ohne Hygiene ist alles nichts.

Wie sieht es im Bereich der Arbeitssicherheit aus?

Es ist ein sehr grosses Thema. Uns ist es wichtig, dass die Mitarbeitenden an einem sicheren und gesunden Arbeitsplatz ihren Beruf ausüben können. Wir arbeiten handwerklich, sind aber sehr modern und mit der neuesten und sichersten Technologie ausgestattet.

Deklarationen und Nährwertangaben werden für den Konsumenten immer wichtiger. Was ist Ihre Funktion in diesem Bereich?

Unsere Philosophie ist Transparenz und Natürlichkeit. Dies verlangen wir wiederum auch von unseren Lieferanten. Rohmaterialien und Rezepturen werden genauestens überprüft, damit wir unserer Kundschaft sagen können: Es ist genau das drin, was auch deklariert ist.

In Ihrem Sortiment finden sich auch Bio-Produkte. Kann ich mich als Kunde auch auf diese Deklaration verlassen?

Ja, zu 100%. Alle Bio-Produkte werden gemäss der Schweizerischen Bio-Verordnung produziert. Die korrekte Handhabung und Umsetzung aller Vorgaben wird bei unangemeldeten Kontrollen von der bio-inspecta genauestens überprüft und zertifiziert.

Der Markt ist anspruchsvoll, viele Kunden stellen heutzutage andere Ansprüche an Produkte als früher. Spüren Sie das?

Ja, besonders Allergiker haben oft ganz besondere Bedürfnisse. Auch die Nachfrage nach veganen und vegetarischen Produkten wächst stark. Ausserdem setzen wir uns regelmässig mit den neusten Erkenntnissen und Trends zum Thema Ernährung auseinander. Um alle diese Produkte korrekt herstellen und deklarieren zu können, braucht es sehr gute Fach- und Rohstoffkenntnisse.

	Name				
Donnerstag 1	◑				
Freitag 2					
Samstag 3					
***Sonntag* 4**					
Montag 5	27				
Dienstag 6					
Mittwoch 7					
Donnerstag 8					
Freitag 9					
Samstag 10	●				
***Sonntag* 11**					
Montag 12	28				
Dienstag 13					
Mittwoch 14					
Donnerstag 15					
Freitag 16					
Samstag 17	◐				
***Sonntag* 18**					
Montag 19	29				
Dienstag 20					
Mittwoch 21					
Donnerstag 22					
Freitag 23					
Samstag 24	○				
***Sonntag* 25**					
Montag 26	30				
Dienstag 27					
Mittwoch 28					
Donnerstag 29					
Freitag 30					
Samstag 31	◑				

○ *Vollmond* ◑ *Halbmond, abnehmend* ● *Neumond* ◐ *Halbmond, zunehmend*

Kirschen-Orangen-Tiramisu

für 4 bis 6 Personen

250 g	**Kirschen,** entsteint, halbiert
10 g	**Zucker**
3 EL	**Kirsch**
	Creme
2	**Eigelb**
30 g	**Zucker**
1	**Bio-Orange,** Schale
250 g	**Mascarpone**
2	**Eiweiss**
1	**Prise Salz**
4 bis 6	**Löffelbiscuits,** zerbröckelt
	für Dekor: dunkle Schokolade, Kakaopulver und Orangenschnitze

Zubereitung

Kirschen mit Zucker und Kirsch marinieren. Eigelb, die Hälfte des Zuckers und die fein geriebene Schale einer halben Orange schaumig rühren, Mascarpone darunterheben. Eiweiss und Salz mit dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen, unter die Mascarponemasse ziehen. Die Creme in einen Dressiersack geben und beliebige Gläser zu einem Drittel füllen. Die Löffelbiscuits und anschliessend die marinierten Kirschen mit dem Saft auf die Gläser verteilen. Mit der restlichen Creme auffüllen, kühl stellen. Mit Schokoladenspänen, Kakaopulver sowie einem Orangenschnitz ausgarnieren und servieren.

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
						1 BUNDESFEIER
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15 MARIÄ HIMMELFAHRT
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Die Welt der Desserts

Vom Konditor erdacht, mit Liebe gemacht

Benötigen Sie eine ausgefallene und originelle Torte für ein besonderes Fest oder einfach ein feines Dessert für einen Abend unter Freunden? Der krönende Abschluss eines Festessens ist ohne Zweifel das Dessert. Unsere Torten stellen wir mit viel Liebe und Sorgfalt für Sie her, selbstverständlich aus frischen Zutaten bester Qualität. Unser Ziel ist es, Ihnen die perfekte Torte zu kreieren, die sowohl geschmacklich als auch optisch genau Ihren Wünschen entspricht. Qualität und Frische haben dabei oberste Priorität. Nur erstklassige Rohstoffe werden verarbeitet, wobei auf die Verwendung von chemischen Zusätzen, Konservierungsstoffen und Fremdaromen konsequent verzichtet wird.

www.confiserie.ch/torten
www.confiserie.ch/tortenprospekt

www.confiserie.ch/hochzeitstorten
www.confiserie.ch/hochzeitstortenprospekt

	Name			
Sonntag **1**	BUNDESFEIER			
Montag 2	31			
Dienstag 3				
Mittwoch 4				
Donnerstag 5				
Freitag 6				
Samstag 7				
Sonntag **8**	●			
Montag 9	32			
Dienstag 10				
Mittwoch 11				
Donnerstag 12				
Freitag 13				
Samstag 14				
Sonntag **15**	MARIÄ HIMMELFAHRT ◐			
Montag 16	33			
Dienstag 17				
Mittwoch 18				
Donnerstag 19				
Freitag 20				
Samstag 21				
Sonntag **22**	○			
Montag 23	34			
Dienstag 24				
Mittwoch 25				
Donnerstag 26				
Freitag 27				
Samstag 28				
Sonntag **29**				
Montag 30	35 ◑			
Dienstag 31				

○ *Vollmond* ◑ *Halbmond, abnehmend* ● *Neumond* ◐ *Halbmond, zunehmend*

Melonen-Passionsfrucht-Crevetten-Salat

für 4 Personen

1	**knuspriges Bachmann-Brot**
1	**Schnitz Wassermelone** (etwa 200 g geschält)
1	**Schnitz Honigmelone** (etwa 200 g geschält)
2	**Passionsfrüchte**
½ dl	**Sauce-Vinaigrette**
100 g	**Cashewnüsse**
1 EL	**Basilikum-Pesto**
1 EL	**Bratbutter**
8	**grosse Crevetten,** roh, mit Schwanz
	Basilikum, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Melonen in kleine Würfel schneiden. Passionsfrüchte halbieren, das Innere mit einem Löffel zur Sauce-Vinaigrette geben und verrühren. Die Cashewnüsse in einer Bratpfanne goldgelb rösten, vom Herd nehmen, Basilikum-Pesto beigeben, gut vermischen. Die Melonenwürfel auf vier Tellern anrichten, mit Sauce-Vinaigrette beträufeln, die Cashewnüsse darauf verteilen. In der Zwischenzeit, wenig Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen, die Crevetten bis zur Hälfte der Länge nach einschneiden und kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je zwei Crevetten auf den Melonensalat auflegen. Mit Basilikum dekorieren und zusammen mit knusprigem Brot servieren.

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19 EIDG. BETTAG
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Die Confiserie Bachmann bei SRF «Jobtausch»

Ein kultureller und fachlicher Austausch für beide Seiten

Im Rahmen der SRF-Sendung «Jobtausch» haben zwei Mitarbeiterinnen der Confiserie Bachmann ihren Arbeitsplatz für eine Woche getauscht. Die Reise ging ins 9'000 Kilometer entfernte Panama!

Anstatt in der modernen Backstube in Luzern Confiserie-Produkte herzustellen, haben die beiden inmitten des Dschungels Kakao geerntet, auf offenem Feuer Bohnen geröstet und diese von Hand geschält. Auch die beiden Tauschmitarbeiterinnen aus Panama haben tatkräftig in unserem Betrieb mitgearbeitet und selbständig Schutzengeli und andere Schokoladenspezialitäten der Confiserie Bachmann hergestellt. Entstanden ist ein Kulturaustausch, der für beide Seiten unvergesslich und äusserst lehrreich war.

Speziell für diesen Anlass hat die Confiserie Bachmann 1000 Packungen der Jobtausch Schutzengeli Special Edition kreiert. Der gesamte Verkaufserlös von insgesamt Fr. 10'000.– wurde der Oreba Chocolate Organisation in Panama gespendet. Die Oreba Choclate Organisation setzt sich für diverse Projekte im Bereich der Landwirtschaft, Waldpflege und Tourismus vor Ort ein, um die Lebensqualität der Einheimischen in der Region zu stärken.

www.confiserie.ch/jobtausch

YouTube-Video ansehen

	Name				
Mittwoch 1					
Donnerstag 2					
Freitag 3					
Samstag 4					
Sonntag 5					
Montag 6	36				
Dienstag 7	●				
Mittwoch 8					
Donnerstag 9					
Freitag 10					
Samstag 11					
Sonntag 12					
Montag 13	37 ◐				
Dienstag 14					
Mittwoch 15					
Donnerstag 16					
Freitag 17					
Samstag 18					
Sonntag 19	EIDG. BETTAG				
Montag 20	38				
Dienstag 21	○				
Mittwoch 22					
Donnerstag 23					
Freitag 24					
Samstag 25					
Sonntag 26					
Montag 27	39				
Dienstag 28					
Mittwoch 29	◑				
Donnerstag 30					

○ *Vollmond* ◑ *Halbmond, abnehmend* ● *Neumond* ◐ *Halbmond, zunehmend*

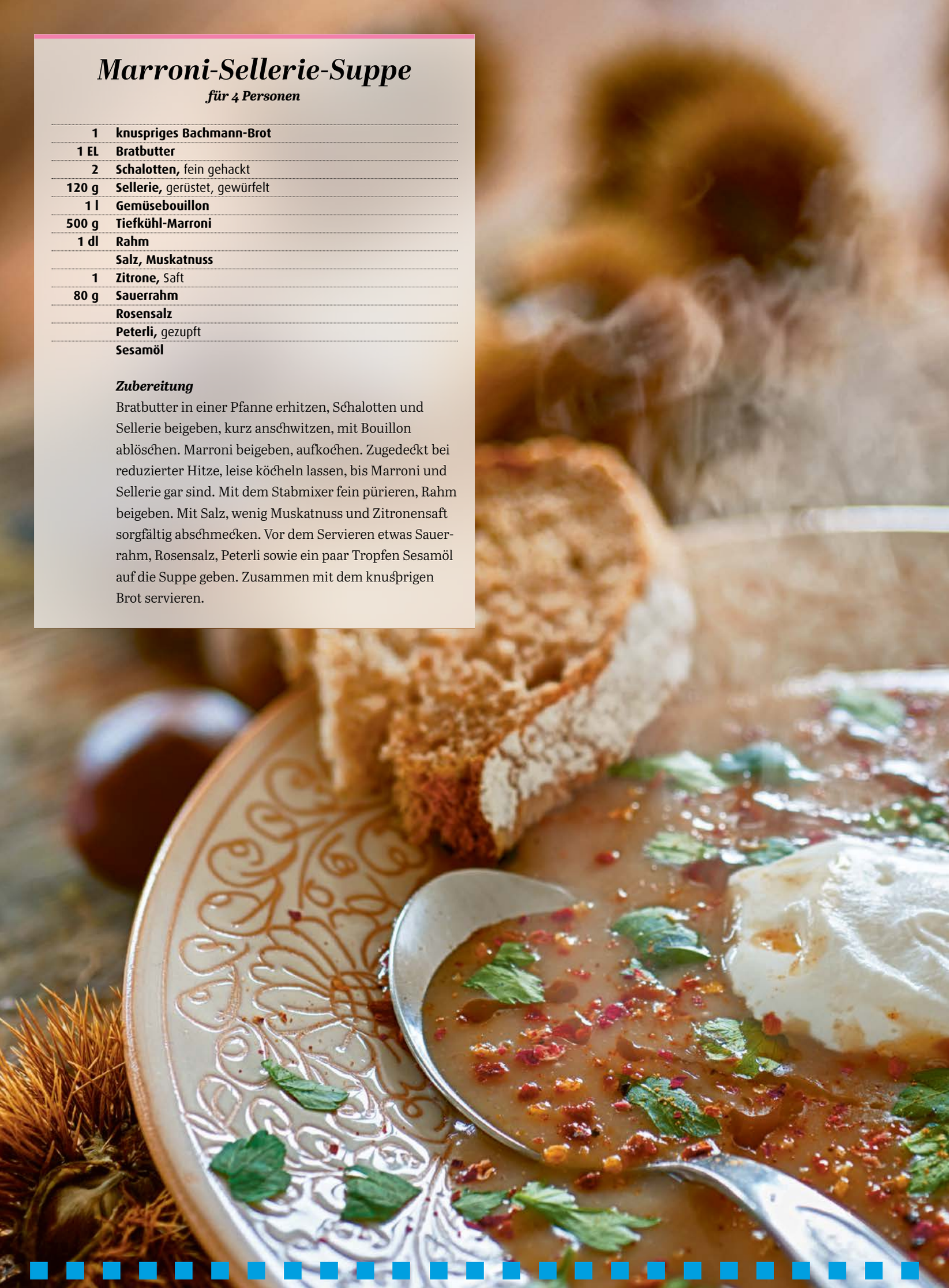
Marroni-Sellerie-Suppe

für 4 Personen

1	**knuspriges Bachmann-Brot**
1 EL	**Bratbutter**
2	**Schalotten,** fein gehackt
120 g	**Sellerie,** gerüstet, gewürfelt
1 l	**Gemüsebouillon**
500 g	**Tiefkühl-Marroni**
1 dl	**Rahm**
	Salz, Muskatnuss
1	**Zitrone,** Saft
80 g	**Sauerrahm**
	Rosensalz
	Peterli, gezupft
	Sesamöl

Zubereitung

Bratbutter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Sellerie beigeben, kurz anschwitzen, mit Bouillon ablöschen. Marroni beigeben, aufkochen. Zugedeckt bei reduzierter Hitze, leise köcheln lassen, bis Marroni und Sellerie gar sind. Mit dem Stabmixer fein pürieren, Rahm beigeben. Mit Salz, wenig Muskatnuss und Zitronensaft sorgfältig abschmecken. Vor dem Servieren etwas Sauerrahm, Rosensalz, Peterli sowie ein paar Tropfen Sesamöl auf die Suppe geben. Zusammen mit dem knusprigen Brot servieren.



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16 WELTBROTTAG	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31 WINTERZEIT

FOLLOW

www.confiserie.ch/
facebook

www.confiserie.ch/
instagram

Social Media
We like it!

FOLLOW

www.confiserie.ch/
youtube

www.confiserie.ch/
pinterest

In der heutigen Zeit sind Social Media nicht mehr wegzudenken. Rund drei Milliarden Menschen sind weltweit auf Social Media aktiv. Auch für uns sind Instagram, Facebook, Pinterest und andere Plattformen von grosser Bedeutung.

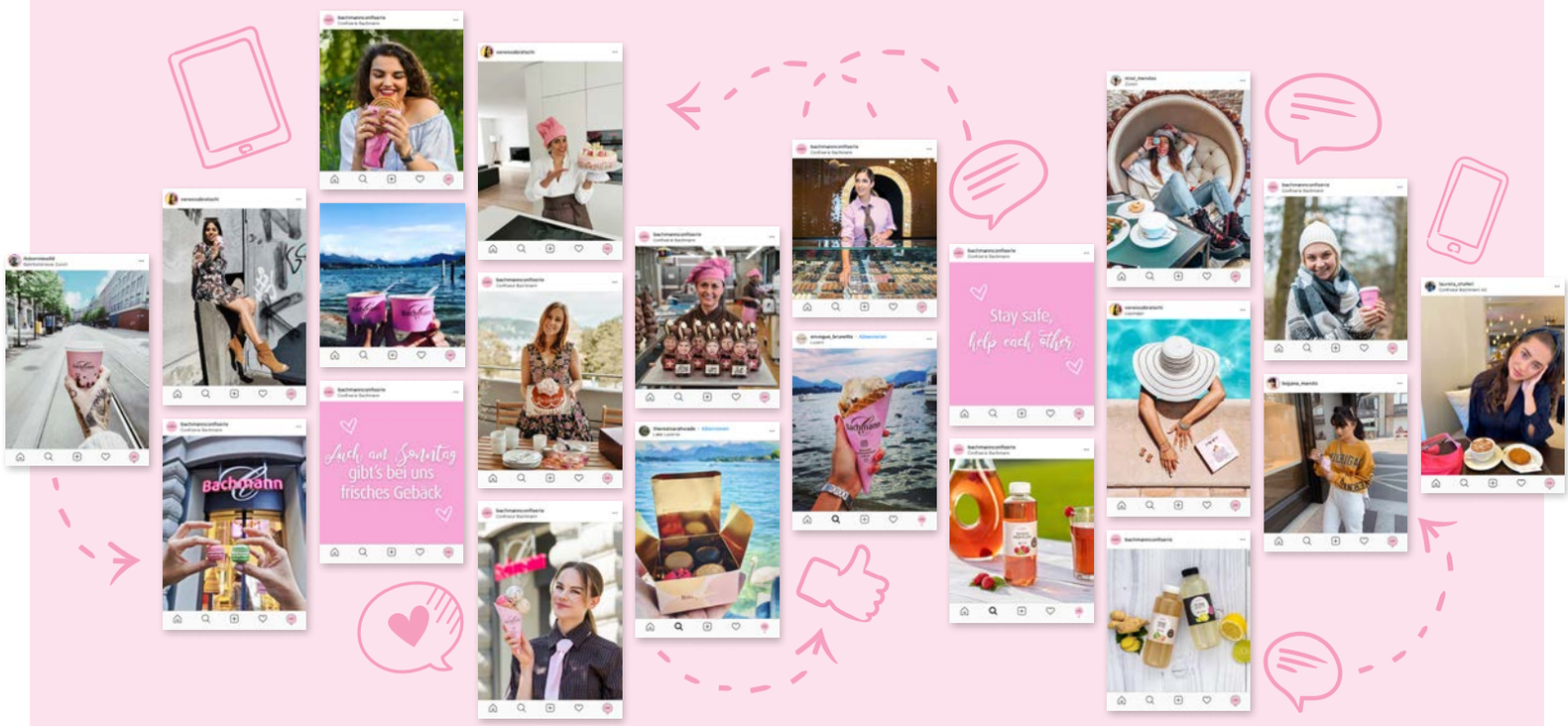
Noch nie war es so einfach und gleichzeitig so herausfordernd, mit einer Community zu interagieren. Wir öffnen uns der Bevölkerung, gewähren Einblicke in unsere Backstube und fördern gleichzeitig die Interaktion mit unseren Fans, Followers und Gästen. Für uns sind die Reaktionen in Form von Likes, Shares, Kommentaren und Privatnachrichten wichtige Messeinheiten, um überprüfen zu können, wie wir in der Community ankommen und was für Ansprüche diese an uns stellt. Dabei spielen nicht nur quantitative Faktoren wie beispielsweise die Anzahl der Likes eine Rolle, sondern auch qualitative Attribute wie eine stimmige Bildwelt und die Tonalität von Kommentaren. Auch in der Online-Welt möchten wir eine hohe Servicequalität anbieten.

Social Media – mehr als nur Werbung

Neben unseren Produkten legen wir den Fokus auf Menschen und Regionalität. So stellen wir Mitarbeitende aus Fachgeschäften und Abteilungen vor, holen direkte Kunden-Feedbacks ab und informieren unsere Community laufend über Neuigkeiten. Zudem wollen wir unsere Fans, Followers und Gäste inspirieren und publizieren Rezepte, welche einfach zu Hause nachgekocht werden können. Auch regionale Themen werden in unseren Beiträgen behandelt.

Social Media – to influence

Auch die Zusammenarbeit mit Influencern wird für uns immer wichtiger. Der Begriff Influencer kommt aus dem Englischen und bedeutet, jemanden zu beeinflussen. Bei Influencern handelt es sich um Personen, die online – insbesondere in den sozialen Medien – eine grosse Zahl an Followern haben und somit zu Meinungsmachern werden. Die Influencer werden von den Followern in der Regel als sehr vertrauenswürdig wahrgenommen, daher haben ihre Empfehlungen eine besonders starke Wirkung. So pflegen wir Beziehungen zu diversen Influencern und arbeiten eng mit ihnen zusammen.



Oktober

	Name				
Freitag 1					
Samstag 2					
Sonntag **3**					
Montag 4	40				
Dienstag 5					
Mittwoch 6	●				
Donnerstag 7					
Freitag 8					
Samstag 9					
Sonntag **10**					
Montag 11	41				
Dienstag 12					
Mittwoch 13	◐				
Donnerstag 14					
Freitag 15					
Samstag 16	WELTBROTTAG				
Sonntag **17**					
Montag 18	42				
Dienstag 19					
Mittwoch 20	○				
Donnerstag 21					
Freitag 22					
Samstag 23					
Sonntag **24**					
Montag 25	43				
Dienstag 26					
Mittwoch 27					
Donnerstag 28	◑				
Freitag 29					
Samstag 30					
Sonntag **31**	WINTERZEIT				

○ *Vollmond* ◑ *Halbmond, abnehmend* ● *Neumond* ◐ *Halbmond, zunehmend*

Pouletbrüstchen auf Gemüsebeet

für 4 Personen

1	**beliebiges Bachmann-Brot**
1 kg	**Gemüse nach Belieben** (Auberginen, Rüebli, Bohnen, Frühlingszwiebeln, Petersilienwurzeln, Knoblauch, Zwiebeln, Selleriestangen usw.)
1	**Zitrone,** Schale und Saft
	Olivenöl
4	**kleine Pouletbrüstchen**
	Salz, Pfeffer, Paprika, Olivenöl
1	**Bund Peterli**

Zubereitung

Das Gemüse rüsten, beliebig länglich oder in mundgerechte Stücke schneiden. Zitronenschale und -saft mit 1 dl Olivenöl vermischen, das Gemüse damit marinieren und es in eine Gratinform geben. Im Backofen bei 240 °C unter gelegentlichem Wenden gar rösten. Die Pouletbrüstchen mit Salz, Pfeffer und wenig Paprika würzen. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, das Pouletfleisch ringsum etwa 3 Minuten scharf anbraten, auf das Gemüse legen, noch etwa 5 Minuten im Backofen fertig garen. Zerzupfter Peterli darüber verteilen und mit knusprigem Brot servieren.

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
1 ALLERHEILIGEN	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Die Bachmann-Stiftung
Anderen helfen

Mit handwerklicher Sorgfalt und viel Fingerspitzengefühl entstehen im Herzen von Luzern die knusprig leichten Schutzengeli-Truffes. Jedes von unseren Chocolatiers liebevoll hergestellte Schutzengeli unterstützt hilfebedürftige Menschen. Vom Verkaufserlös unserer Schutzengeli-Produkte werden jährlich mindestens CHF 20'000.– in die eigens gegründete Bachmann-Stiftung gespendet. Dabei werden Sie als Feinschmeckerin oder Feinschmecker selbst zu einem Schutzengel. Noch nie war Schlemmen sympathischer.

Die Stiftung fördert Projekte und sammelt Mittel für die medizinische Versorgung im Zusammenhang mit benachteiligten und behinderten Kindern, unterstützt die humanitäre Hilfe für gesellschaftlich Benachteiligte, bezweckt die Bekämpfung des Hungers auf der Welt und unterstützt bei allfälligen Umweltkatastrophen.

www.bachmann-stiftung.ch

November

Name				
Montag ALLERHEILIGEN 44 1				
Dienstag 2				
Mittwoch 3				
Donnerstag 4 ●				
Freitag 5				
Samstag 6				
Sonntag **7**				
Montag 45 8				
Dienstag 9				
Mittwoch 10				
Donnerstag 11 ◐				
Freitag 12				
Samstag 13				
Sonntag **14**				
Montag 46 15				
Dienstag 16				
Mittwoch 17				
Donnerstag 18				
Freitag 19 ○				
Samstag 20				
Sonntag **21**				
Montag 47 22				
Dienstag 23				
Mittwoch 24				
Donnerstag 25				
Freitag 26				
Samstag 27 ◑				
Sonntag **28**				
Montag 48 29				
Dienstag 30				

○ *Vollmond* ◑ *Halbmond, abnehmend* ● *Neumond* ◐ *Halbmond, zunehmend*

Die Zartschmelzenden
vom «Bachme»

«Kompromisse sind etwas für Beziehungen – nicht für Schokolade!»
Nach diesem Credo wählen wir unsere Zutaten zur Herstellung unserer zartschmelzenden Bachmann-Pralinés aus. Sie werden täglich frisch nach traditionellen Rezepten in unserem Hause von Hand gefertigt. Auf Konservierungsmittel wird zugunsten des Geschmacks und natürlicher Frische verzichtet. Durch die erstklassige Frische, erlesenen Zutaten und die Fingerfertigkeit unserer Chocolatiers entsteht die einmalige Bachmann-Qualität.

Fairer Handel ist für die Confiserie Bachmann ein selbstauferlegter Auftrag:

1.
Weil wir nachhaltigen Anbau und die Biodiversität unterstützen.

UTZ
Better farming
Better future

2.
Weil wir gegen Kinderarbeit sind: Die Kinder sollen Schulen besuchen, anstatt auf den Kakaoplantagen arbeiten zu müssen.

3.
Weil wir die Kakaoproduzenten wann immer möglich persönlich kennenlernen möchten.

4.
Weil wir auf die höchste Qualität und Fairness achten – feinster Kakao aus nachhaltigem Anbau.

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
		1	2	3	4	5
6 SANKT NIKOLAUS	7	8 MARIÄ EMPFÄNGNIS	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24 HEILIGABEND	25 WEIHNACHTEN	26 STEPHANSTAG
27	28	29	30	31 SILVESTER		

www.confiserie.ch/weihnachtsprospekt
www.confiserie.ch/weihnachtsfilm

2021

01.01. Neujahr	*04.04. Ostern*	*03.06. Fronleichnam*	*01.11. Allerheiligen*
02.01. Berchtoldstag	*05.04. Ostermontag*	*01.08. Bundesfeier*	*08.12. Mariä Empfängnis*
28.03. Sommerzeit	*13.05. Auffahrt*	*15.08. Mariä Himmelfahrt*	*25.12. Weihnachten*
28.03. Palmsonntag	*23.05. Pfingsten*	*31.10. Winterzeit*	*26.12. Stephanstag*
02.04. Karfreitag	*24.05. Pfingstmontag*		

	Januar					Februar					März					April					Mai						Juni				
Woche	53	1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12	13	13	14	15	16	17	17	18	19	20	21	22	22	23	24	25	26
Montag		4	11	18	25	1	8	15	22		1	8	15	22	29		**5**	12	19	26		3	10	17	**24**	31		7	14	21	28
Dienstag		5	12	19	26	2	9	16	23		2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25		1	8	15	22	29
Mittwoch		6	13	20	27	3	10	17	24		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26		2	9	16	23	30
Donnerstag		7	14	21	28	4	11	18	25		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	**13**	20	27		**3**	10	17	24	
Freitag	**1**	8	15	22	29	5	12	19	26		5	12	19	26		**2**	9	16	23	30		7	14	21	28		4	11	18	25	
Samstag	**2**	9	16	23	30	6	13	20	27		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29		5	12	19	26	
Sonntag	**3**	**10**	**17**	**24**	**31**	**7**	**14**	**21**	**28**		**7**	**14**	**21**	**28**		**4**	**11**	**18**	**25**		**2**	**9**	**16**	**23**	**30**		**6**	**13**	**20**	**27**	

	Juli					August						September					Oktober					November					Dezember				
Woche	26	27	28	29	30	30	31	32	33	34	35	35	36	37	38	39	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	48	49	50	51	52
Montag		5	12	19	26		2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25	**1**	8	15	22	29		6	13	20	27
Dienstag		6	13	20	27		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26	2	9	16	23	30		7	14	21	28
Mittwoch		7	14	21	28		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27	3	10	17	24		1	**8**	15	22	29
Donnerstag	1	8	15	22	29		5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28	4	11	18	25		2	9	16	23	30
Freitag	2	9	16	23	30		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29	5	12	19	26		3	10	17	24	31
Samstag	3	10	17	24	31		7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30	6	13	20	27		4	11	18	**25**	
Sonntag	**4**	**11**	**18**	**25**		**1**	**8**	**15**	**22**	**29**		**5**	**12**	**19**	**26**		**3**	**10**	**17**	**24**	**31**	**7**	**14**	**21**	**28**		**5**	**12**	**19**	**26**	

2022

01.01. Neujahr	*17.04. Ostern*	*16.06. Fronleichnam*	*01.11. Allerheiligen*
02.01. Berchtoldstag	*18.04. Ostermontag*	*01.08. Bundesfeier*	*08.12. Mariä Empfängnis*
27.03. Sommerzeit	*26.05. Auffahrt*	*15.08. Mariä Himmelfahrt*	*25.12. Weihnachten*
10.04. Palmsonntag	*05.06. Pfingsten*	*30.10. Winterzeit*	*26.12. Stephanstag*
15.04. Karfreitag	*06.06. Pfingstmontag*		

	Januar						Februar					März					April					Mai						Juni				
Woche	52	1	2	3	4	5	5	6	7	8	9	9	10	11	12	13	13	14	15	16	17	17	18	19	20	21	22	22	23	24	25	26
Montag		3	10	17	24	31		7	14	21	28		7	14	21	28		4	11	**18**	25		2	9	16	23	30		**6**	13	20	27
Dienstag		4	11	18	25		1	8	15	22		1	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	31		7	14	21	28
Mittwoch		5	12	19	26		2	9	16	23		2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25		1	8	15	22	29
Donnerstag		6	13	20	27		3	10	17	24		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	**26**		2	9	**16**	23	30
Freitag		7	14	21	28		4	11	18	25		4	11	18	25		1	8	**15**	22	29		6	13	20	27		3	10	17	24	
Samstag	**1**	8	15	22	29		5	12	19	26		5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28		4	11	18	25	
Sonntag	**2**	**9**	**16**	**23**	**30**		**6**	**13**	**20**	**27**		**6**	**13**	**20**	**27**		**3**	**10**	**17**	**24**		**1**	**8**	**15**	**22**	**29**		**5**	**12**	**19**	**26**	

	Juli						August					September						Oktober					November					Dezember				
Woche	26	27	28	29	30		31	32	33	34	35	35	36	37	38	39		39	40	41	42	43	44	44	45	46	47	48	48	49	50	51	52
Montag		4	11	18	25		**1**	8	**15**	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	**26**
Dienstag		5	12	19	26		2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25		**1**	8	15	22	29		6	13	20	27
Mittwoch		6	13	20	27		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28
Donnerstag		7	14	21	28		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27		3	10	17	24		1	**8**	15	22	29
Freitag	1	8	15	22	29		5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30
Samstag	2	9	16	23	30		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	31
Sonntag	**3**	**10**	**17**	**24**	31		**7**	**14**	**21**	**28**		**4**	**11**	**18**	**25**		**2**	**9**	**16**	**23**	**30**		**6**	**13**	**20**	**27**		**4**	**11**	**18**	**25**	

Dezember

Name				
Mittwoch 1				
Donnerstag 2				
Freitag 3				
Samstag 4 ●				
Sonntag 5				
Montag 6 SANKT NIKOLAUS 49				
Dienstag 7				
Mittwoch 8 MARIÄ EMPFÄNGNIS				
Donnerstag 9				
Freitag 10				
Samstag 11 ◐				
Sonntag 12				
Montag 13 50				
Dienstag 14				
Mittwoch 15				
Donnerstag 16				
Freitag 17				
Samstag 18				
Sonntag 19 ○				
Montag 20 51				
Dienstag 21				
Mittwoch 22				
Donnerstag 23				
Freitag 24 HEILIGABEND				
Samstag 25 WEIHNACHTEN				
Sonntag 26 STEPHANSTAG				
Montag 27 52 ◑				
Dienstag 28				
Mittwoch 29				
Donnerstag 30				
Freitag 31 SILVESTER				

○ Vollmond ◑ Halbmond, abnehmend ● Neumond ◐ Halbmond, zunehmend