
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.

Ihre Confiserie Bachmann



Genusskalender
2024

125

JAHRE · YEARS

Bachmann



Genusskalender
2024

Liebe Feinschmeckerinnen Liebe Feinschmecker

Seit 1897 und bereits in der 4. Generation bürgt das 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 zu unseren Kunden zählen dürfen und herzlichen Dank für Ihr Vertrauen, die Geschäftsführung.



Jens Behlau
Jens Behlau

Matthias Bachmann
Matthias Bachmann

Juliane Bachmann
Juliane Bachmann

Robert Medimorec
Robert Medimorec

Raphael Bachmann
Raphael Bachmann

Jubiläumsmagazin

www.confiserie.ch/genussmoment



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

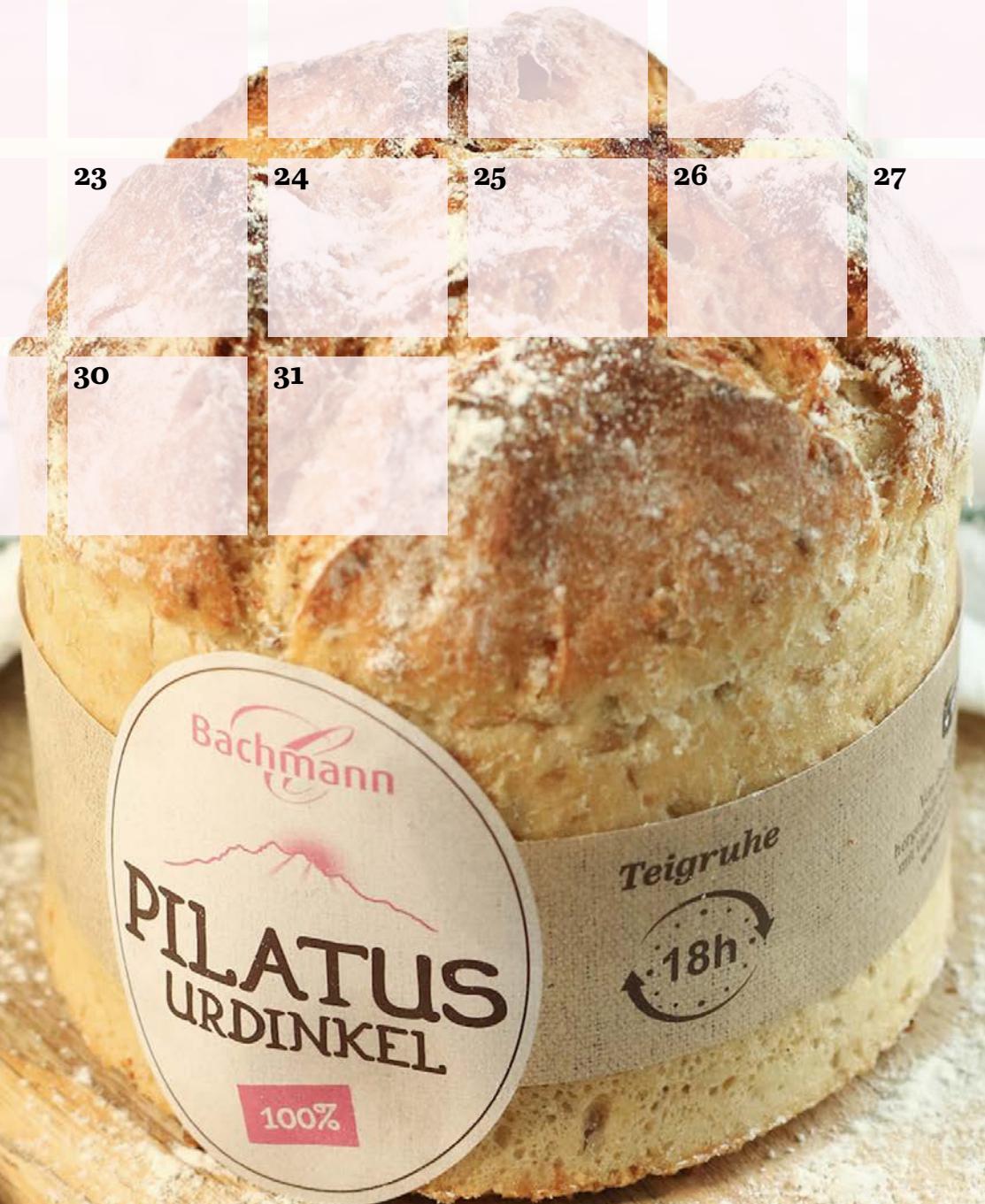
27

28

29

30

31





Unser veganes Angebot *Kein Trend, sondern eine Selbstverständlichkeit*

Mit unseren veganen Spezialitäten wollen wir ein ständig wachsendes Bedürfnis erfüllen und gleichzeitig allen Feinschmeckern zeigen, wie gut und ausgewogen vegane Ernährung sein kann.

Wer vegan lebt, findet bei uns eine schöne Auswahl an Spezialitäten ohne tierische Inhaltsstoffe. Für eine Hauptmahlzeit, zum Zvieri oder wenn Sie Lust auf etwas Süsses haben.

Wir stellen fest: Immer öfters greifen auch «Nicht-Veganer» zu veganem Essen. Denn die Buddha Bowl oder der reichhaltige Kale-Quinoa-Salat machen nicht nur Veganer glücklich. Und das Rüeblli-Sprossen-Sandwich ist längst über alle Vorlieben hinweg zum Klassiker geworden.

Unsere Food-Scouts informieren sich weltweit über vegane Trends und kreieren daraus neue Bachmann-Spezialitäten. So fand das Wood Smoked Carrots mit geräucherter Rüeblli oder das vegane und glutenfreie Müesli in unser Sortiment.

Auch bei den warmen Menüs ist jede Woche ein veganes mit dabei; ein indisches Dal Makhani oder der Linsen-Kartoffel-Topf beispielsweise. Und zum Dessert backen wir seit ein paar Monaten die beliebten veganen Schoggi-Chüechli.

95% DER
VEGANER GEBEN
AN, DASS DAS
TIERWOHL DER
WICHTIGSTE GRUND
FÜR IHRE ERNÄH-
RUNGSFORM
IST.

40 VEGANE
PRODUKTE HABEN
WIR IM ANGEBOT,
DARUNTER
9 MENÜS UND
2 SANDWICHES.

1% DER
SCHWEIZER
BEVÖLKERUNG
ERNÄHRT SICH
AKTUELL VEGAN -
TENDENZ
STEIGEND.

15
VON UNSEREN
37 BROT-
SPEZIALITÄTEN
SIND VEGAN.



Übrigens: Das «Vegan»-Label finden Sie seit einer Weile auch in unserem Schoggi-Sortiment. Auf veganen Riegeln, Frisch-Schoggi oder auf unserem Osterhasen «Hoppeli Pure Vegan». Die vegane Schokolade ist der herkömmlichen Milchschoggi geschmacklich sehr ähnlich und hat einen besonders zarten Schmelz.

Januar

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

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

Chnöpfli im Töpfli

für 4 Personen

600 g Chnöpfli/Spätzli, gekocht

180 g Speckwürfeli

130 g Schinkenwürfeli

Guss

2 Eier

5 dl Halbrahm

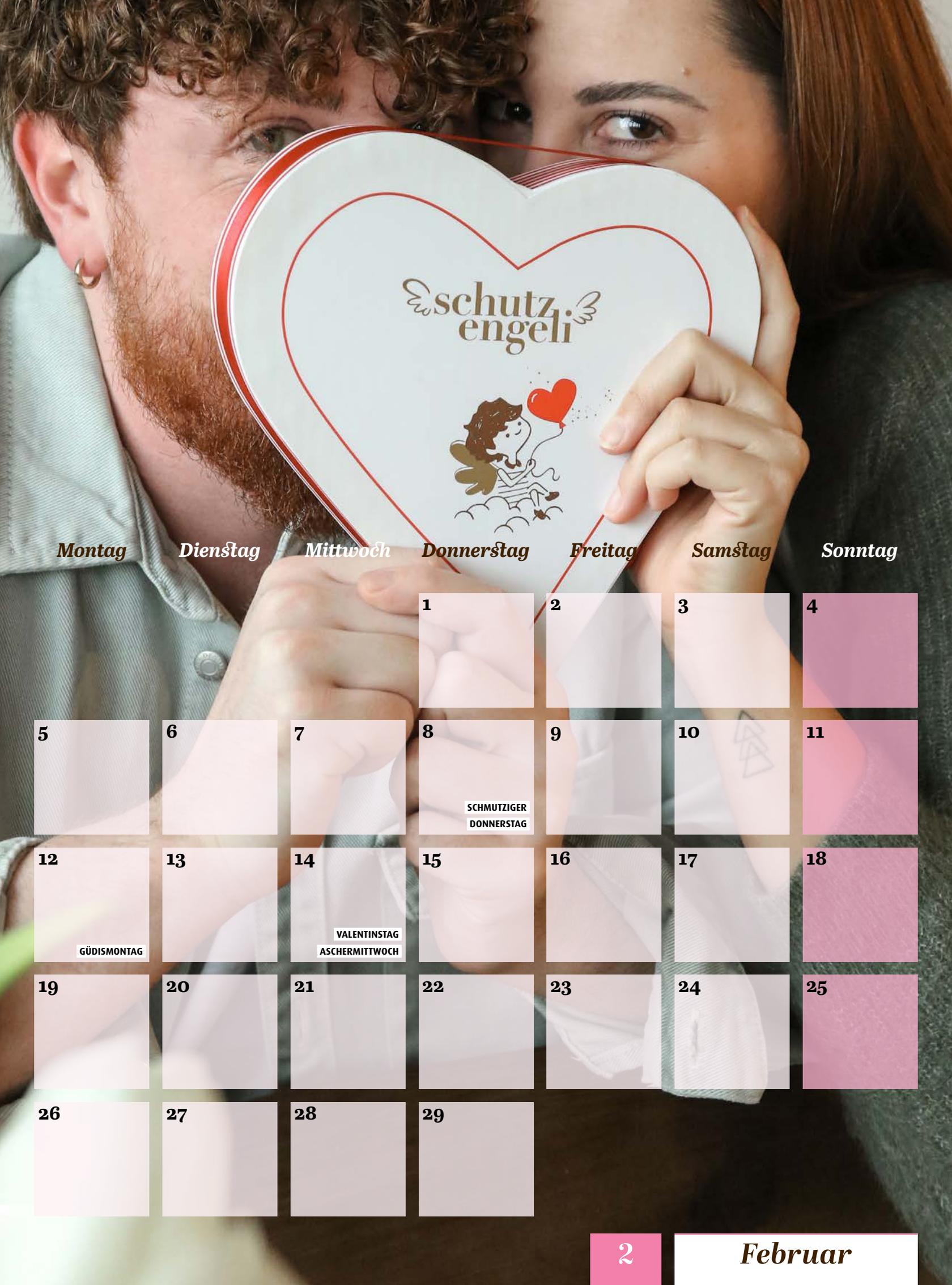
200 g Schafskäse, gerieben (Le Brebiou)

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Chnöpfli/Spätzli bereitstellen. Speckwürfeli in der Bratpfanne anziehen, Schinkenwürfeli begeben und kurz mitbraten, abkühlen lassen. Eier und Rahm zusammen verrühren, Käse hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chnöpfli/Spätzli und Fleischwürfeli zusammen vermischen und abwechslungsweise mit dem Guss in Einmachgläser (etwa 2,5 dl Inhalt) abfüllen, mit Speckwürfeli und Käseguss abschliessen. Im Backofen bei 220 °C rund 30 Minuten goldgelb überbacken. Zusammen mit einem beliebigen Salat servieren.





schutz
engeli



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

SCHMUTZIGER
DONNERSTAG

12

13

14

15

16

17

18

GÜDISMONTAG

VALENTINSTAG
ASCHERMITTEWOCHE

19

20

21

22

23

24

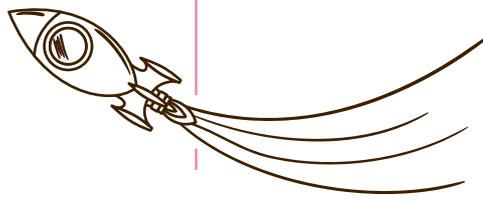
25

26

27

28

29



Ausbildung bei Bachmann

Und wann startest du deine Karriere bei uns?

Die Ausbildung von jungen Menschen ist für uns eine Herzenssache. Weil wir die besten Mitarbeitenden möchten und brauchen, investieren wir gern in die Talente von morgen. Für uns und unsere Branche.

Wir bieten bei uns folgende Ausbildungen an



**Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in
EFZ**



**Detailhandelsfachfrau/-mann EFZ
Detailhandelsassistent/in EBA**



Kauffrau/-mann EFZ

Deine Karriere beginnt jetzt!
www.bachmann-karriere.ch



Lehrlinge erzählen über die Ausbildung



Februar

Name				
Donnerstag 1				
Freitag 2				
Samstag 3	☾			
Sonntag 4				
Montag 5	☽			
Dienstag 6				
Mittwoch 7				
Donnerstag 8	SCHMUTZIGER DONNERSTAG			
Freitag 9	☾			
Samstag 10				
Sonntag 11				
Montag 12	GÜDISMONTAG 7			
Dienstag 13				
Mittwoch 14	VALENTINSTAG ASCHERMITWOCHE			
Donnerstag 15				
Freitag 16	☾			
Samstag 17				
Sonntag 18				
Montag 19	☽			
Dienstag 20				
Mittwoch 21				
Donnerstag 22				
Freitag 23				
Samstag 24	☽			
Sonntag 25				
Montag 26	☽			
Dienstag 27				
Mittwoch 28				
Donnerstag 29				

○ Vollmond ● Halbmond, abnehmend ● Neumond ☾ Halbmond, zunehmend

Saibling auf Gemüsebeet

für 4 Personen

1	helles Bachmann Pain Paillasse
8	Saiblingsfilets, je 80 g
	Salz und Pfeffer
	Saft einer Zitrone
1	Bund glatte Petersilie
100 g	Rüebli, geschält
500 g	Kohlrabi, gerüstet
1	grosse Zwiebel
1 EL	Bratbutter
1,5 dl	Weisswein, trocken
100 g	Doppelrahm

Zubereitung

Die Saiblingsfilets waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronensaft beträufeln und mit geschnittener Petersilie bestreuen, satt aufrollen und mit Holzspiesschen fixieren. Rüebli, Kohlrabi, Zwiebel rüsten, in feine Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel sowie Gemüse andünsten und mit Weisswein ablöschen, etwas einkochen, den Doppelrahm begeben, mit Salz abschmecken, 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die Saiblingsröllchen darüber verteilen und weitere 7 Minuten zugedeckt garkochen. 4 Portionen anrichten, mit Petersilie überstreuen 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	20	21	22	23	24 PALMSONNTAG
25	26	27	28	29 KARFREITAG	30	31 OSTERN SOMMERZEIT



Willkommen
in unserer
Osterwelt!



Manchmal wird behauptet, wir Confiseurinnen und Confiseure hätten den Osterhasen erfunden. Auch wenn das nicht stimmt: Wir lieben die Zeit vor Ostern! Weil wir dann aus unserer besten Schoggi herzige Hasen giessen und endlich wieder Osterrezepte backen können. Wir freuen uns, dass unsere Spezialitäten Ihre Ostern versüssen dürfen. Mit Schoggihasen, für die sich die Suche lohnt, mit traditionellem Ostergebäck oder einem feinen Dessert während den Ostertagen.

Unsere Confiseurinnen und Confiseure überraschen jedes Jahr mit neuen Trendhäsli zu aktuellen Themen. Alle Osterspezialitäten werden bei uns in Luzern ganz frisch hergestellt. Hier findet jeder sein Lieblingsosterprodukt oder ein passendes Häsli zum verschenken. Wussten Sie, dass jedes Häsli aus der einzigartigen, zartschmelzenden Bachmann-Schoggi hergestellt wird?

Prospekt Ostern

www.confiserie.ch/osterprospekt



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

○ Vollmond ● Halbmond, abnehmend ● Neumond ☽ Halbmond, zunehmend

Öpfelhüechli

für 4 Personen

2 grosse Chüechli-Äpfel, z.B. Boskoop

Bierteig

2 Eier

1,8 dl helles Bier

Prise Salz

200 g Weissmehl

5 dl Frittieröl

50 g Zimtucker

500 g Vanillecreme oder Vanilleglace

Zubereitung

Eier, Bier, Salz und Mehl in eine Schüssel geben, glattrühren und etwas ruhen lassen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in etwa 8 mm dicke Ringe schneiden. Das Öl in einer Bratpfanne oder Fritteuse erhitzen. Die Apfelringe portionenweise durch den Bierteig ziehen und im heissen Öl beidseitig goldbraun ausbacken. Auf einem Haushaltspapier abtropfen und dann im Zimtucker wenden. Auf vier Tellern anrichten und zusammen mit Vanillecreme oder Vanilleglace servieren.



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

1

2

3

4

5

6

7

OSTERMONTAG

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

Wir sind Bachmann

Think pink

Wir sind stolz, auf viele erfahrene und treue Mitarbeitende und dankbar, dass sie uns seit so langer Zeit begleiten. Erhalten Sie einen Einblick in die Welt der BachMannschaft.



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

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

Rüebli-Lindenblüten-Suppe

für 4 Personen

2 Scheiben Zopf/Altbröt, für Croûtons

4 Schalotten, fein gehackt

20 g Butter

250 g Rüebli, geschält und gewürfelt

120 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt

5 dl Lindenblütentee, ungesüsst

Salz und Pfeffer

100 g Doppelrahm

Kürbiskernöl

Zubereitung

Schalotten in Butter andünsten, das Gemüse begeben und kurz mitdünsten. Mit dem Lindenblütentee ablöschen, würzen und 30 Minuten leise köcheln lassen. Croûtons herstellen. Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren, den Doppelrahm begeben, kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wie auf dem Bild mit wenig Tropfen Kürbiskernöl und Croûtons anrichten und servieren.





Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

1
TAG DER ARBEIT

2

3

4

5

6

7

8

9
AUFFAHRT

10

11

12
MUTTERTAG

13

14

15

16

17

18

19
PFINGSTEN

20
PFINGSTMONTAG

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30
FRONLEICHNAM

31

5

Mai

Pain Paillasse®

Das beliebteste Brot der Schweiz

Das Brot mit dem Dreh. Unter der knusprigen Kruste verstecken sich ein luftig-leichtes Innenleben und ein Bouquet aus über 80 Aromen.

Das original Pain Paillasse® wird nach alter Machart hergestellt – aus Weizenmehlen, natürlicher Hefe, klarem Wasser und viel Geduld. Denn der Vorteig gärt bei uns 48 Stunden lang. Jedes Brot wird von Hand hergestellt und ist ein Unikat. Das Lieblingsbrot der Schweizerinnen und Schweizer steht in den besten Restaurants auf dem Tisch und wurde mehrfach ausgezeichnet. Bei uns ist das Paillasse® auch die Basis vieler Sandwiches und zudem als dunkles Bürli sowie als Pausenbrötli erhältlich. Die grossen Brote finden Sie in den Varianten hell, dunkel, rustic und Nuss ganzjährig im Bachmann-Sortiment.

Onlineshop Paillasse

www.confiserie.ch/paillasse



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

Erfrischende Quarkcreme mit Beeren

für 6 Personen

- 2 Kokosmakrönl
- 2 Meringueschalen

Quarkcreme

- 2 Eigelb
- 60 g Zucker
- 250 g Magerquark
- Zitronenschale, wenig abgerieben
- 3,5 dl Rahm, geschlagen
- 250 g beliebige Kompottfrüchte oder Beeren
- Schokoladenpulver

Zubereitung

Sechs beliebige Dessertschalen bereitstellen, Kokosmakrönl grob zerbröseln und zusammen mit ein paar Beeren in die Dessertschalen verteilen, beiseitestellen. Eigelb, Zucker, Quark, Zitronenschale in eine Schüssel geben und glattrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Rahm unter die Quarkmasse heben. Die Creme in die vorbereiteten Dessertschalen abfüllen und kühlstellen. Vor dem Servieren mit zerbröselten Meringueschalen überstreuen, leicht mit Schokoladenpulver bestreuen und mit Früchten ausgarnieren.



Montag

Dienstag

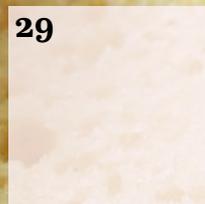
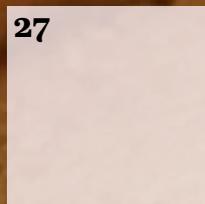
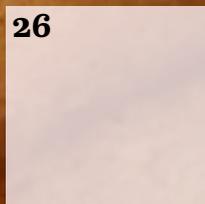
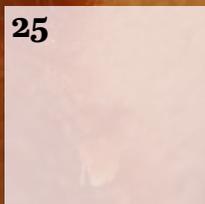
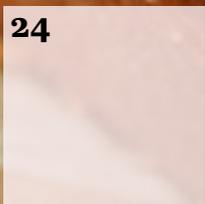
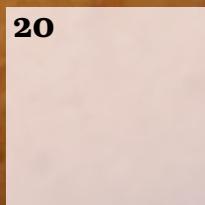
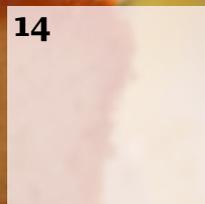
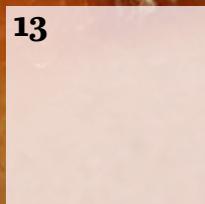
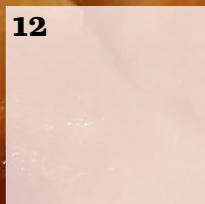
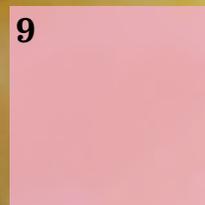
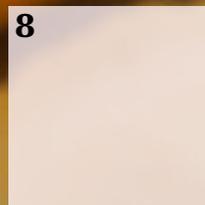
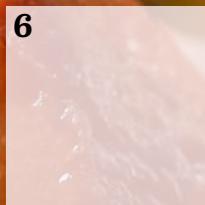
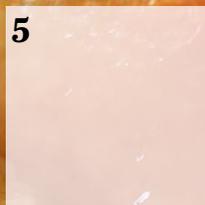
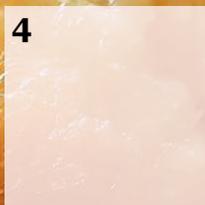
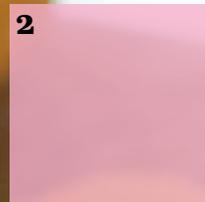
Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag



Bachma

Glace

Wie in der besten Gelateria Italiens

Ob Stracciatella, Schokolade oder Schutzengeli®: Unsere Glace bringt einen Hauch Italianità zu all jenen, die süsse Abkühlungen lieben. Cremig, leicht und luftig – so wie eine hausgemachte Glace sein sollte.

In unserer Backstube stehen nicht nur Öfen, sondern auch Glace-Maschinen. Denn in den warmen Monaten stellen wir alle Sorten täglich frisch her. Vor dem Gefrieren muss die Rahm- oder Fruchtmasse 24 Stunden lang bei 3°C ruhen, damit sie die perfekte Textur erhält.



Es gibt viele gute Gründe für eine Bachmann-Glace:



Die Milch für unsere Rahmglace stammt von glücklichen Kühen aus dem Kanton Nidwalden.



Unsere Sorbets bestehen zu 55% aus frischen, vollreifen Früchten. So sparen wir Zucker und gewinnen Geschmack.



Die Glace-Kugeln in unseren Cornets und Becherli sind immer ein bisschen grösser als andere. Damit auch die grössten Schleckmäuler zufrieden sind.



Raten Sie mit:

Die 5 beliebtesten Bachmann-Glacesorten – wie ist die richtige Reihenfolge?



Stracciatella



Schutzengeli

Cookies

Joghurt mit Beeren

Schoggi



Auflösung: 1. Schoggi, 2. Joghurt mit Beeren, 3. Stracciatella, 4. Cookies, 5. Schutzengeli

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

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

Cervelat-Käse-Salat

für 4 Personen

1	knuspriges Bachmann-Brot
1 EL	Senf, scharf
3 EL	Aceto balsamico bianco
2 EL	Mayonnaise
4 EL	Olivenöl
1	Zwiebel, fein gehackt
	Salz und Pfeffer
4	Cervelats
250 g	Greyerzer
	Essiggurken/Maiskölbchen, nach Wahl
1	Bund Radieschen
	Sprossen und Salatblätter, zur Garnitur
4	Eier, gekocht
1	Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung

Senf, Aceto balsamico, Mayonnaise, Öl und Zwiebel in eine grosse Schüssel geben, gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Cervelats schälen und der Länge nach halbieren, in etwa 4 mm dicke Scheiben schneiden. Käse, Essiggurken, Maiskölbchen und Radieschen scheideln oder in beliebige Stücke schneiden, zusammen mit den Cervelats mit der Sauce vermischen und 30 Minuten ziehen lassen. Auf Tellern mit Sprossen, Salatblättern und Eiern anrichten, ausgarnieren 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

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31



Personalisierte Geschenke

Einen bleibenden Eindruck hinterlassen

Lassen Sie uns zwei Dinge vereinen, die perfekt zusammenpassen: Ihre Wertschätzung gegenüber Ihren Kundinnen und Kunden und unsere Leidenschaft für hochwertige Genuss-Kreationen.

So entsteht ein persönliches Geschenk, das bei Ihrer Kundschaft, aber auch bei Partnern oder Mitarbeitenden für Freude und ein paar unvergessliche Momente sorgen wird. Mit kleinen Meisterwerken oder den beliebtesten Bachmann-Spezialitäten, die wir schnell und preiswert mit Ihrem Logo personalisieren.

Wir können Ihr Logo oder einen Text essbar auf Schokolade und Gebäck drucken oder Verpackungen individuell gestalten. Als Dankeschön, zu einem speziellen Anlass oder einfach so. Diese personalisierten Genussmomente sind schon in kleinen Auflagen möglich.



Spezialverpackungen
Ihr Logo perfekt inszeniert



Logo-Pralinés
Ihr Logo als süßes Give-away



Gebäcke
mit Ihrem Logo

Onlineshop Kundengeschenke
www.confiserie.ch/kundengeschenke



.....
**«Passend zu jedem Anlass
versüßen wir Ihr Logo
mit unseren Spezialitäten.»**
.....

Kundengeschenke-Prospekt
www.confiserie.ch/individuelle-geschenke



Schutzengeli® ganz individuell

Erzählen Sie Ihren Kundinnen und Kunden eine Geschichte ganz ohne Worte. Mit unseren Schutzengeli® verschicken Sie nicht nur feine Truffes, sondern eine ganz persönliche Botschaft. Denn jede und jeder braucht ab und zu ein paar gute Wünsche und ein Schutzengeli®. Oder zwei ... oder drei.



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

Kaiserschmarren mit Zwetschgen

für 4 Personen

4	Eigelb
20 g	Zucker
1	Päckli Vanillezucker
1	Prise Salz
2 EL	Sultaninen, eingelegt in 3 EL Rum
1,5 dl	Milch
30 g	Weissmehl
4	Eiweiss, zu Schnee geschlagen
2 EL	Bratbutter
	Puderzucker

Zwetschgenkompott

700 g	Zwetschgen, entsteint und halbiert
100 g	Zucker
1	Zimtstange

Zubereitung

0,5 dl Wasser, Zucker und Zimtstange zum Kochen bringen, die Zwetschgen beigegeben, knapp weichkochen, erkalten lassen. Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Salz zusammen schaumig rühren. Sultaninen, Milch sowie das Mehl unterrühren. Eiweiss sorgfältig unter die Masse heben. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Die Teigmasse etwa fingerdick hineingeben. Wenn sie auf der Unterseite gebacken ist, wenden und fertigbacken. Mit zwei Gabeln in Stücke zupfen, auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit dem Zwetschgenkompott 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



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

Pouletbrüstli mit Früchten

für 4 Personen

- 1 Bachmann Oliven Paillasse
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Senf
- 1 EL Honig
- ½ Bio-Orange, abgeriebene Schale
- 4 Pouletbrüstli
- Salz und Pfeffer
- 20 g Bratbutter
- 2 dl Orangensaft
- 2 frische Feigen, halbiert
- 2 Kiwi, geschält, in Scheiben
- 1 Orange, geschält und geteilt in Schnitze

Zubereitung

Sojasauce, Senf, Honig und Orangenschale verrühren und die Pouletbrüstli damit marinieren, etwa 30 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in der heissen Bratbutter beidseitig gut anbraten, mit dem Orangensaft ablöschen. Zugedeckt 20 Minuten schmoren lassen. Feigen, Kiwi und Orange in wenig Butter kurz anziehen. Die in Tranchen geschnittenen Pouletbrüstli zusammen mit den Früchten und einer beliebigen Beilage auf Tellern anrichten und zusammen mit knusprigem Brot servieren.

Tipp: Gedämpfte Mungobohnensprossen schmecken ausgezeichnet dazu.



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

2

3

4

5

6

7

1

8

9

10

11

12

13

14

15

EIDG. BETTAG

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

Ergebnis «Bester Arbeitgeber» 2022 & 2023

In der Liste «Bester Arbeitgeber der Schweiz» sind wir landesweit von sämtlichen Lebens- und Genussmittelherstellern das zweite Mal in Folge in den Top 20 gelandet. Wir freuen uns sehr, dass wir uns in unserer Kategorie von Platz 18 (2022) auf Platz 6 (2023) verbessert haben. Das macht uns stolz! Denn es bedeutet, dass unsere 500 Mitarbeitenden zufrieden sind mit uns. Sie bilden das Fundament unseres Erfolgs.

Unsere Mitarbeitenden sorgen für den feinen Unterschied: Ob unsere Kundinnen und Kunden die Bachmann-Spezialitäten gut oder toll finden. Ob sie sich im Fachgeschäft geduldet oder geschätzt fühlen. Und ob sie einen Umweg in Kauf nehmen, um wieder bei uns einzukaufen.

Wer motivierte Mitarbeitende mit Passion und Perspektiven möchte, muss in seinem Unternehmen für Fairness, Vertrauen und für ein gutes Betriebsklima sorgen. Sollte Leistungen anerkennen und loben. Wem das am besten gelingt, das ermittelt die Handelszeitung jährlich anhand von 200'000 befragten Arbeitnehmenden.

Wir tun weiterhin alles, um unseren Mitarbeitenden einen sicheren Arbeitsort zu bieten. Im Fachgeschäft genauso wie in der Backstube, in der Spedition, der Verpackerei oder im Büro. Damit sie ihren Beruf mit Freude und Leidenschaft ausüben können. Wir geben jeden Tag unser Bestes, damit unser Familienunternehmen für alle ein Stück Heimat ist und das seit 125 Jahren! Denn nur so können unsere Mitarbeitenden dieses Gefühl weitergeben – damit auch Sie sich bei uns zuhause fühlen.

Nach dem Motto «Fördern und Fordern» bieten wir motivierten Mitarbeitenden spezifische Weiterbildungsmöglichkeiten – in unserem Betrieb oder extern an. Denn ohne eine zufriedene BachMannschaft mit Visionen und Willen könnten wir unsere Erfolgsgeschichte nicht weiterschreiben.

**Branchenübersicht
Rangliste 2022**



**Branchenübersicht
Rangliste 2023**



Menschen integrieren

Um wenig geförderte Jugendliche und Migrantinnen und Migranten ins Erwerbsleben zu integrieren, arbeiten wir seit Jahren mit dem Berufslehrverband Zürich, dem Bildungsnetz Zug und ähnlichen Organisationen zusammen. Diese Verantwortung gegenüber der Gesellschaft nehmen wir sehr ernst.

www.bildungsnetz Zug.ch • www.bvz.zuerich

September

Name				
Sonntag 1				
Montag 2	36			
Dienstag 3	●			
Mittwoch 4				
Donnerstag 5				
Freitag 6				
Samstag 7				
Sonntag 8				
Montag 9	37			
Dienstag 10				
Mittwoch 11	◐			
Donnerstag 12				
Freitag 13				
Samstag 14				
Sonntag 15	EIDG. BETTAG			
Montag 16	38			
Dienstag 17				
Mittwoch 18	○			
Donnerstag 19				
Freitag 20				
Samstag 21				
Sonntag 22				
Montag 23	39			
Dienstag 24	◑			
Mittwoch 25				
Donnerstag 26				
Freitag 27				
Samstag 28				
Sonntag 29				
Montag 30	40			

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

Mascarpone-Risotto mit Riesencrevetten

für 4 Personen

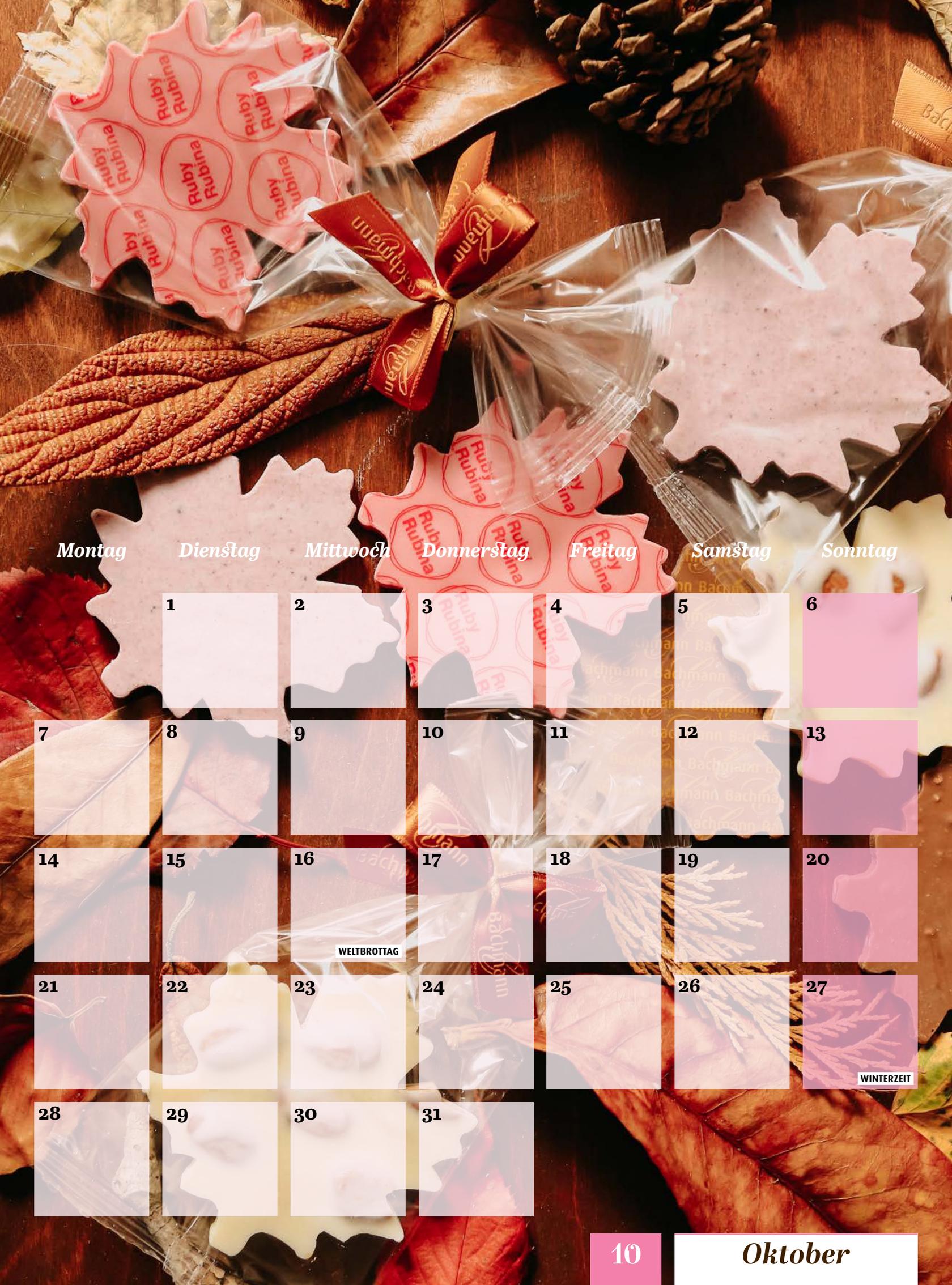
60 g	Schalotten, gehackt
50 g	Butter
300 g	Risotto-Reis
1,5 dl	Weisswein, trocken
2	Thymian-Zweige
4,5 dl	Gemüsebouillon
40 g	Mascarpone
50 g	Sbrinz
20 g	Bratbutter
12	Riesencrevetten
	Zitronensaft
3	Knoblauchzehen, in Scheiben
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Schalotten in der Butter anziehen, Reis zugeben und glasig dünsten, mit dem Weisswein ablöschen, Thymian-Zweige begeben, nach und nach mit Bouillon auffüllen, ab und zu rühren und zu Risotto kochen. Mascarpone und Sbrinz darunterziehen. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen, die Riesencrevetten anbraten, Zitronensaft und Knoblauch dazugeben, mitdünsten, würzen. Auf einer Platte oder auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp Sbrinz-Blätter: 50 g geriebenen Sbrinz mit 1 EL Mehl vermischen, gleichmässig auf ein Backtrennpapier streuen und bei 180 °C im Ofen goldbraun backen, zum Garnieren in kleine Stücke brechen.





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

WELTBROT TAG

WINTERZEIT

Wasserturm Stein®

Das kulinarische Wahrzeichen von Luzern

Wie schmeckt eine der schönsten Städte der Welt, eingebettet in einer malerischen Kulisse, mit einem weltberühmten 8-eckigen Turm mitten im Wasser? Das kulinarische Wahrzeichen von Luzern, der Luzerner Wasserturm Stein®, könnte diese Frage nicht treffender beantworten. Zumindest wenn man die Meinung vieler Luzernerinnen und Luzerner teilt, dass sich die Schönheit der Stadt Luzern beim Genuss des kulinarischen Wahrzeichens im Gaumen widerspiegelt. Testen Sie es!

Der Original Luzerner Wasserturm Stein® ist ein wahrhaftig kulinarisches Erlebnis und zählt seit Jahren zu den grossen Schweizer Spezialitäten. Aufgrund seiner Einzigartigkeit wurde die handgefertigte Spezialität sogar als eingetragene Schutzmarke zugelassen. Überraschen Sie Ihre Freunde, Kunden und Bekannten mit einem Stück Luzerner Geschichte und wahrer Confiseriekunst.

www.wasserturmstein.ch



Oktober

Name				
Dienstag 1				
Mittwoch 2	●			
Donnerstag 3				
Freitag 4				
Samstag 5				
Sonntag 6				
Montag 7	41			
Dienstag 8				
Mittwoch 9				
Donnerstag 10	●			
Freitag 11				
Samstag 12				
Sonntag 13				
Montag 14	42			
Dienstag 15				
Mittwoch 16	WELTBROT TAG			
Donnerstag 17	○			
Freitag 18				
Samstag 19				
Sonntag 20				
Montag 21	43			
Dienstag 22				
Mittwoch 23				
Donnerstag 24	●			
Freitag 25				
Samstag 26				
Sonntag 27	WINTERZEIT			
Montag 28	44			
Dienstag 29				
Mittwoch 30				
Donnerstag 31				

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

Makkaroni-Auflauf

für 4 Personen

1 EL	Bratbutter
400 g	Rindfleisch, gehackt
20 g	Weissmehl
2	Zwiebeln, gehackt
2	Knoblauchzehen, in Scheiben
2	Rüebli, fein gehackt
1 dl	Rotwein
1 EL	Tomatenpüree
250 g	Cherrytomaten, geviertelt
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
250 g	Makkaroni, knapp al dente gekocht
100 g	Greyzer, zum Überstreuen

Zubereitung

Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen, das Hackfleisch mit etwas Mehl überstauben und scharf anbraten, Zwiebeln, Knoblauch, Rüebli mitdünsten, mit Rotwein ablöschen. Tomatenpüree und Cherrytomaten begeben, leise einköcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Makkaroni und die Fleischsauce abwechselnd in vier kleine oder eine grosse backfeste Formen einfüllen, mit Käse überstreuen und bei 220 °C im Backofen überbacken, anschliessend servieren.

Tipp: Mit einer Béchamel-Sauce verfeinern.





Bachmann
197

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

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

1

2

3

ALLERHEILIGEN

11

November

Saisonale Spezialitäten

Festliche Geschenke, Apéros und Desserts

Die Weihnachtszeit ist voll mit Momenten, die man gemeinsam mit seinen Liebsten geniessen möchte. Man schenkt sich Zeit, schwelgt in Erinnerungen und verwöhnt sich kulinarisch.

Wir freuen uns, mit unseren Spezialitäten ein Teil Ihrer Weihnachtszeit sein zu dürfen. Ob zum Apéro, als Dessert oder mit kleinen Genussmomenten unter dem Christbaum.

Prospekt Festtage

www.confiserie.ch/festtage



November

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

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

Pralinés

Die kleinen, grossen Meisterwerke

Mund auf, Augen zu. Und für ein paar Sekunden steht die Welt still. Weil Sie mit jedem Bachmann-Praliné ein kleines Meisterwerk geniessen.

11 himmlisch leichte Sternpralinés in den Sorten Alpencaramel und Pralinécreme Nougat, bedruckt mit 11 guten Wünschen für die Feiertage und das kommende Jahr – schenken Sie Ihrem Liebingsmenschen ganz viel Harmonie, Kraft, Freude, Erfüllung, Frieden, Zeit, Ruhe, Erfolg, Liebe, Gesundheit und Glück.



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

1

2

3

4

5

6

7

8

SANKT NIKOLAUS

MARIÄ EMPFÄNGNIS

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

HEILIGABEND

WEIHNACHTEN

STEPHANSTAG

30

31

SILVESTER

schutz-
engeli



01.01. Neujahr **31.03. Ostern** **30.05. Fronleichnam** **01.11. Allerheiligen**
02.01. Berchtoldstag **01.04. Ostermontag** **01.08. Bundesfeier** **08.12. Mariä**
24.03. Palmsonntag **09.05. Auffahrt** **15.08. Mariä** **Empfängnis**
29.03. Karfreitag **19.05. Pfingsten** **Himmelfahrt** **25.12. Weihnachten**
31.03. Sommerzeit **20.05. Pfingstmontag** **27.10. Winterzeit** **26.12. Stephanstag**

2024

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

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

01.01. Neujahr **20.04. Ostern** **19.06. Fronleichnam** **01.11. Allerheiligen**
02.01. Berchtoldstag **21.04. Ostermontag** **01.08. Bundesfeier** **08.12. Mariä**
30.03. Sommerzeit **29.05. Auffahrt** **15.08. Mariä** **Empfängnis**
13.04. Palmsonntag **08.06. Pfingsten** **Himmelfahrt** **25.12. Weihnachten**
18.04. Karfreitag **09.06. Pfingstmontag** **26.10. Winterzeit** **26.12. Stephanstag**

2025

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

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

Dezember

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

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