

---

## 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  
**2023**



# 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 125 Jahren zu unseren Kunden zählen dürfen und herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.

*Matthias Bachmann*

**Matthias Bachmann**

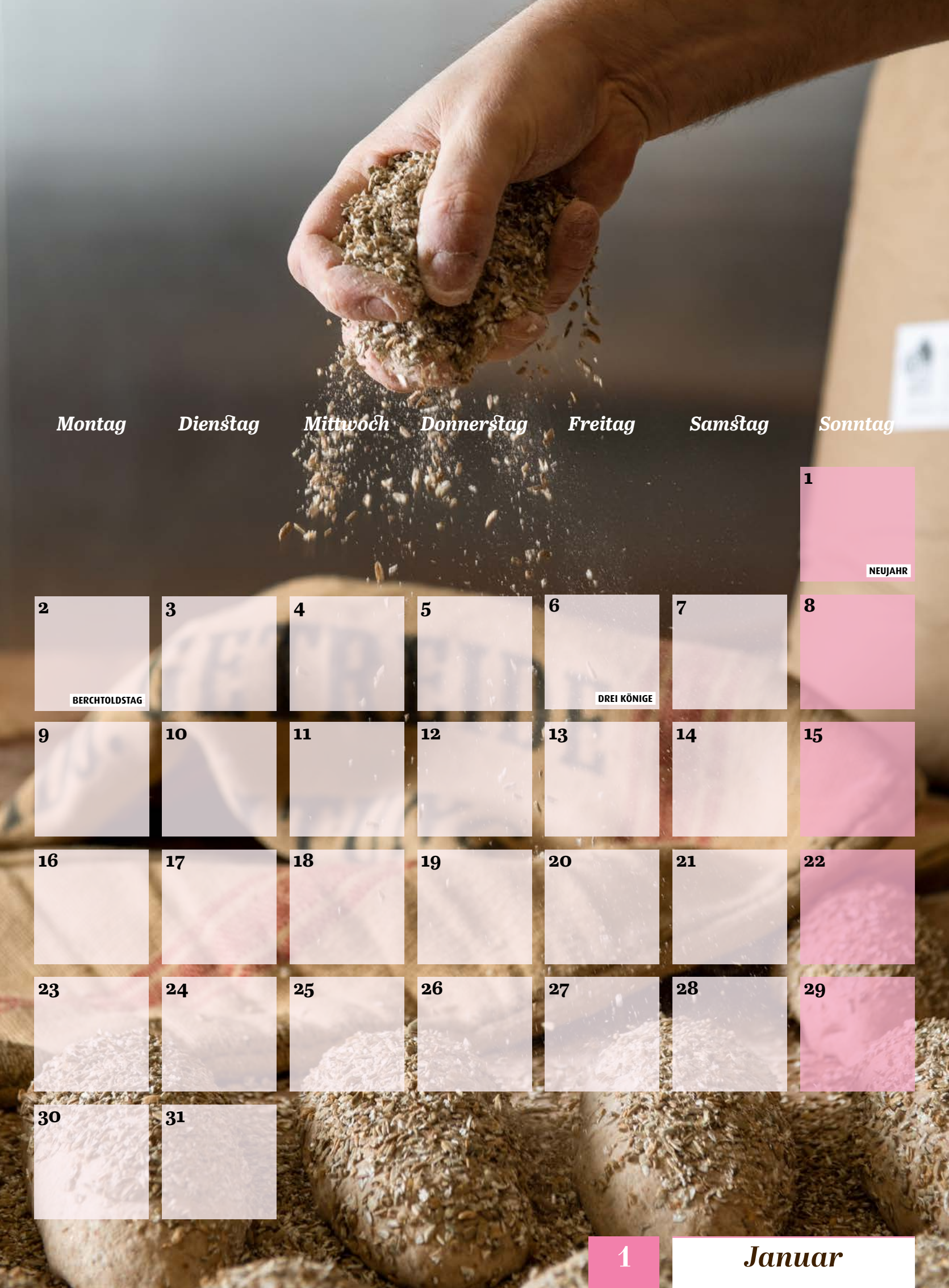
*Raphael Bachmann*

**Raphael Bachmann**

**Jubiläumsmagazin**

[www.confiserie.ch/genussmoment](http://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

1

Januar

# Geschäftsleitung und Unternehmensentwicklung

## *Die erweiterte Familie*

**Unsere Geschäftsleitung besteht aus Menschen, die alle seit mehr als 20 Jahren für die Confiserie Bachmann arbeiten. Es sind Mitglieder der Familie und Mitarbeitende, die den Betrieb geprägt haben.**

Die Basis unserer Geschäftsleitung ist Vertrauen. Wir vertrauen uns nicht nur gegenseitig zu 100%, sondern auch unseren Mitarbeitenden. Nur so können wir uns immer wieder neue, hohe Ziele stecken, sie optimistisch anpacken und gemeinsam erreichen.

Es ist viel passiert in den vergangenen Jahren. Von grosser Verzweiflung bis hin zu grenzenloser Freude haben wir in der Geschäftsleitung jede Emotion gemeinsam erlebt und das Beste daraus gemacht. Deshalb ist es uns gelungen, gesund zu wachsen und unsere Kundinnen und Kunden jeden Tag aufs Neue glücklich zu machen.



V.l.n.r.: Matthias Bachmann, Carsten Rindom, Jacqueline Di Marco, Daniel Weber, Juliane Bachmann, Vlatko Iliev, Jens Behlau, Raphael Bachmann.



**Interview  
Daniel Weber:**  
[www.confiserie.ch/  
daniel-weber](http://www.confiserie.ch/daniel-weber)



**Interview  
Carsten Rindom:**  
[www.confiserie.ch/  
carsten-rindom](http://www.confiserie.ch/carsten-rindom)

| Name       |                 |  |  |  |  |
|------------|-----------------|--|--|--|--|
| Sonntag    | NEUJAHR 52      |  |  |  |  |
| 1          |                 |  |  |  |  |
| Montag     | BERCHTOLDSTAG 1 |  |  |  |  |
| 2          |                 |  |  |  |  |
| Dienstag   |                 |  |  |  |  |
| 3          |                 |  |  |  |  |
| Mittwoch   |                 |  |  |  |  |
| 4          |                 |  |  |  |  |
| Donnerstag |                 |  |  |  |  |
| 5          |                 |  |  |  |  |
| Freitag    | DREI KÖNIGE     |  |  |  |  |
| 6          |                 |  |  |  |  |
| Samstag    |                 |  |  |  |  |
| 7          | ○               |  |  |  |  |
| Sonntag    |                 |  |  |  |  |
| 8          |                 |  |  |  |  |
| Montag     | 2               |  |  |  |  |
| 9          |                 |  |  |  |  |
| Dienstag   |                 |  |  |  |  |
| 10         |                 |  |  |  |  |
| Mittwoch   |                 |  |  |  |  |
| 11         |                 |  |  |  |  |
| Donnerstag |                 |  |  |  |  |
| 12         |                 |  |  |  |  |
| Freitag    |                 |  |  |  |  |
| 13         |                 |  |  |  |  |
| Samstag    |                 |  |  |  |  |
| 14         |                 |  |  |  |  |
| Sonntag    |                 |  |  |  |  |
| 15         | ●               |  |  |  |  |
| Montag     | 3               |  |  |  |  |
| 16         |                 |  |  |  |  |
| Dienstag   |                 |  |  |  |  |
| 17         |                 |  |  |  |  |
| Mittwoch   |                 |  |  |  |  |
| 18         |                 |  |  |  |  |
| Donnerstag |                 |  |  |  |  |
| 19         |                 |  |  |  |  |
| Freitag    |                 |  |  |  |  |
| 20         |                 |  |  |  |  |
| Samstag    |                 |  |  |  |  |
| 21         | ●               |  |  |  |  |
| Sonntag    |                 |  |  |  |  |
| 22         |                 |  |  |  |  |
| Montag     | 4               |  |  |  |  |
| 23         |                 |  |  |  |  |
| Dienstag   |                 |  |  |  |  |
| 24         |                 |  |  |  |  |
| Mittwoch   |                 |  |  |  |  |
| 25         |                 |  |  |  |  |
| Donnerstag |                 |  |  |  |  |
| 26         |                 |  |  |  |  |
| Freitag    |                 |  |  |  |  |
| 27         |                 |  |  |  |  |
| Samstag    |                 |  |  |  |  |
| 28         | ●               |  |  |  |  |
| Sonntag    |                 |  |  |  |  |
| 29         |                 |  |  |  |  |
| Montag     | 5               |  |  |  |  |
| 30         |                 |  |  |  |  |
| Dienstag   |                 |  |  |  |  |
| 31         |                 |  |  |  |  |

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

# Gemüse- Knusper-Toast

für 4 Personen

500 g **Pain Paillasse vom Bachmann**, in Tranchen geschnitten

150 g **Rüebli**, geraffelt (Röstiraffel)

150 g **Zucchini**, geraffelt (Röstiraffel)

150 g **Tilsiter**, geraffelt (Röstiraffel)

150 g **Frischkäse**, gesalzen

**Salz und Pfeffer**

## Zubereitung

Gemüse, Käse und Frischkäse miteinander vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen (Oberhitze) auf 210 °C vorheizen. Die Brotscheiben auf ein mit Blechrein belegtes Backblech legen, mit wenig Olivenöl beträufeln. Mit einem Löffel, die Quark-Gemüse-Käse-Masse auf die Brotscheiben verteilen, glattstreichen. Im Backofen im oberen Drittel 15 bis 20 Minuten goldgelb backen und noch warm servieren.



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



# 3D-Tortenkonfigurator

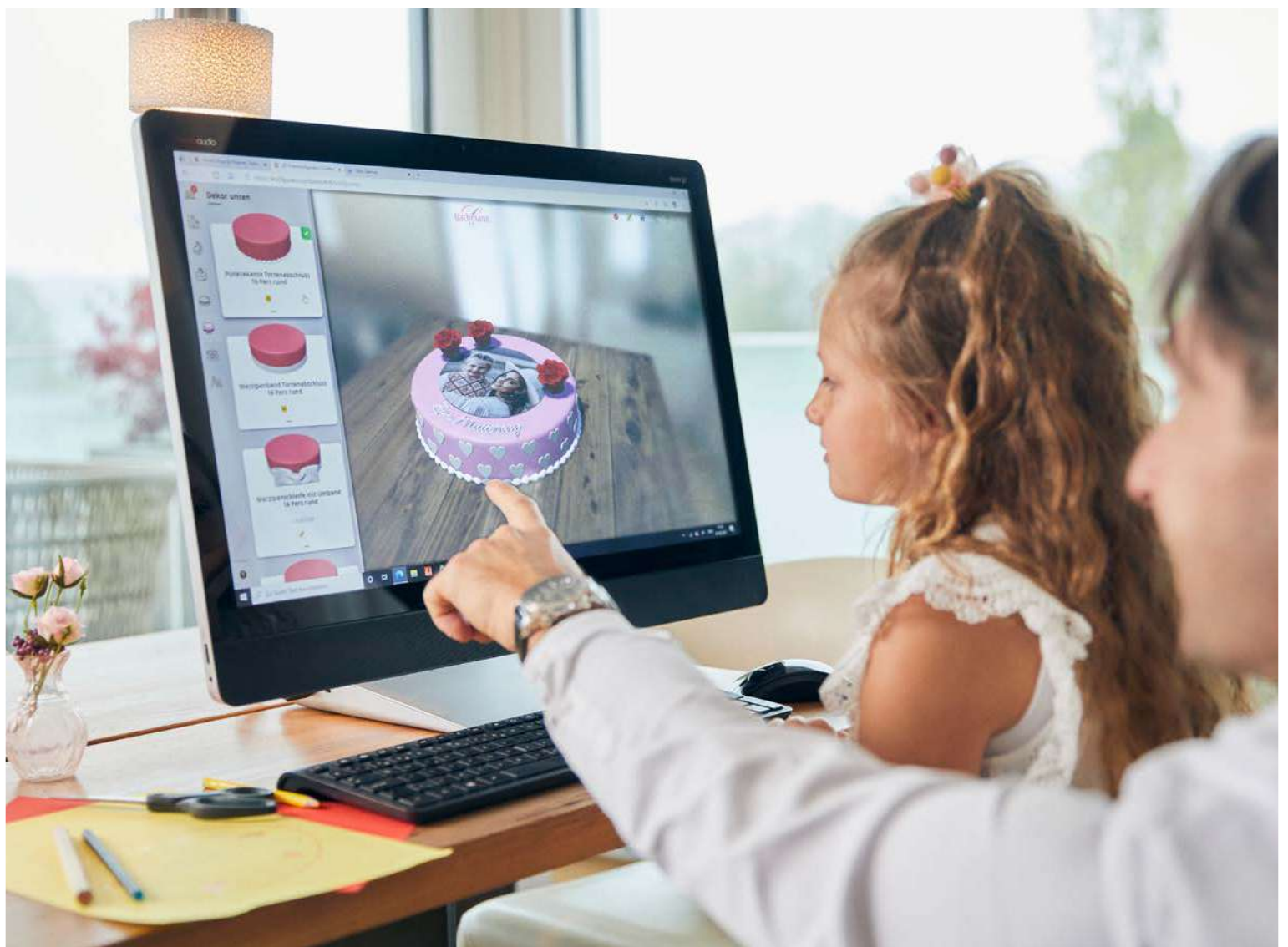
## *Kreieren Sie online Ihre eigene Wunschtorte*

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 sich Ihre Tortenkreation ganz bequem per Post liefern oder holen Sie die Torte in einem unserer Fachgeschäfte ab. Lassen Sie sich von Torten aus der Kundengalerie inspirieren und legen Sie gleich los!

**Tortenkonfigurator**

**[www.torten-konfigurator.ch](http://www.torten-konfigurator.ch)**



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

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

# Apfelweggen

für 4 Personen

400 g Blätterteig, aus dem Fachgeschäft

500 g Äpfel (Boskoop)

60 g Sultaninen

1 EL Zimt

20 g Rohrzucker

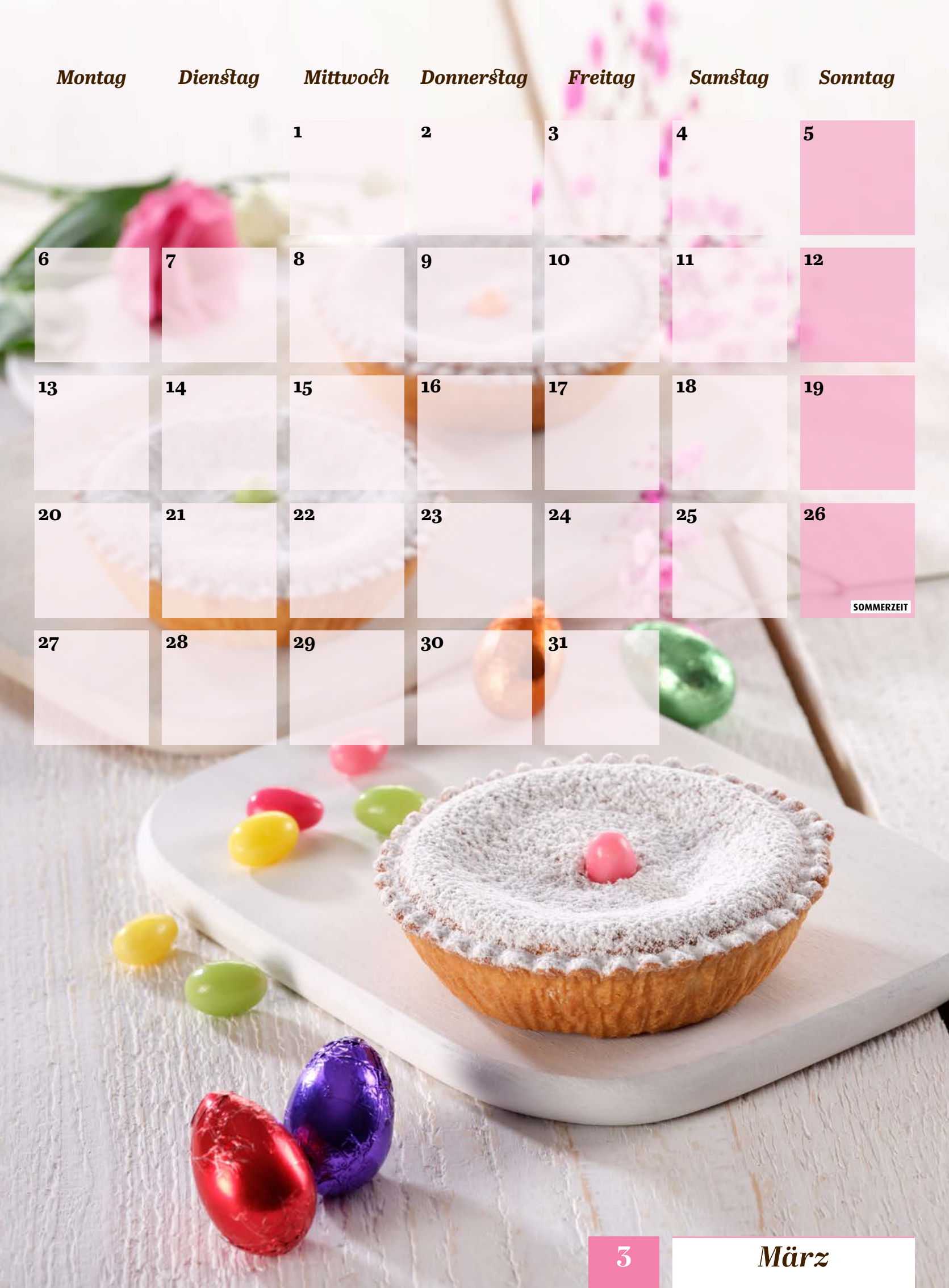
1 Ei

## Zubereitung

Äpfel schälen, halbieren, Kernhaus entfernen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Sultaninen, Zimt, Rohrzucker begeben, alles zusammen mischen. Den Blätterteig auf etwa 50x30 cm auswallen. Die Apfelfüllung der Länge nach in der Mitte der Teigfläche gleichmässig verteilen. Die Teigränder mit verquirltem Ei bepinseln. Zuerst die eine, dann die andere Seite des Teigs überlappend über die Füllung legen. Die Verschlussstelle und die beiden Seitenenden gut andrücken. Den Apfelweggen mit dem Verschluss nach unten auf ein mit Blechreinpapier belegtes Backblech legen, die Teigoberfläche mit verquirltem Ei bepinseln, mit einer Gabel rautenförmig zeichnen und stupfen. Im Backofen bei 210 °C goldbraun backen.

**Tipp:** Lauwarm, zusammen mit einer Vanillesauce 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

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 süssen Ostertagen.

Unsere Confiseurinnen und Confiseure überraschen jedes Jahr mit neuen Trendhäsli zu aktuellen Themen. Hier findet jeder seinen Liebling oder ein passendes Häsli zum Verschenken. Weil alle Oster-spezialitäten bei uns in Luzern ganz frisch hergestellt werden, können wir auch noch auf die neuesten Trends reagieren. Nur etwas bleibt, egal was passiert: Jedes Häsli besteht aus der einzigartigen zartschmelzenden Bachmann-Schoggi.

## Prospekt Ostern

[www.confiserie.ch/osterprospekt](http://www.confiserie.ch/osterprospekt)



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

# Omeletten mit Pilzfüllung

für 4 Personen

## Omelettenteig

150 g Mehl

4 Eier

2,5 dl Milch

1 Prise Salz

## Füllung

400 g Pilze nach Wahl, gerüstet

20 g Butter

1 EL Weissmehl

2,5 dl Rahm

Salz und Pfeffer

1 Bund Peterli

Bratbutter, zum Dünsten und Braten

## Zubereitung

Alle Zutaten für den Omelettenteig in einer Schüssel glattrühren, in den Kühlschrank stellen. Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, die Pilze darin andünsten. Butter in einer weiteren Pfanne zergehen lassen, Mehl begeben und glattrühren, nach und nach den Rahm zugießen und knollenfrei glattrühren, aufkochen, bis eine sämige Sauce entsteht. Die Pilze begeben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenig Bratbutter in eine Bratpfanne geben, erhitzen und mit der Suppenkelle wenig Omelettenmasse in die Mitte der Pfanne giessen, gleichmässig verteilen und beidseitig goldgelb backen, wiederholen bis die Masse aufgebraucht ist. Die Pilzfüllung portionenweise und gleichmässig auf den Omeletten verteilen und einrollen, mit zerzupftem Peterli garnieren und servieren.



Montag      Dienstag      Mittwoch      Donnerstag      Freitag      Samstag      Sonntag

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





# 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, investieren wir gerne in die Talente von morgen. Für uns und unsere Branche.

Wir bieten bei uns folgende Ausbildungen an:



Bäcker/-in-Konditor/-in-  
Confiseur/-in EFZ  
Bäcker/-in-Konditor/-in-  
Confiseur/-in EBA



Kauffrau/Kaufmann  
EFZ



Detailhandelsfachmann/-frau  
EFZ  
Detailhandelsassistent/-in  
EBA



## LERNE VON DEN BESTEN!

Momentan bilden wir in den verschiedenen Abteilungen unseres Unternehmens 35 Lernende aus. Wir fördern den Charakter und die individuellen Fähigkeiten der Jüngsten im Team – weil auch wir viel von ihnen lernen können. Wer bei uns eine Lehre machen möchte, absolviert zuerst eine Schnupperlehre. Während dieser Zeit lernen wir die Jugendlichen kennen, und sie erleben den Alltag in unserem Betrieb. Noten sind für uns nicht das Wichtigste beim Vergeben der Lehrstellen. Uns interessiert der Mensch hinter der Bewerbung, seine Ausstrahlung, Sozial- und Selbstkompetenzen wie Hilfsbereitschaft, Benehmen und Interesse.

Während ihrer Ausbildung helfen wir den Lernenden, ein fundiertes und breites Fachwissen aufzubauen und ihr Handwerk auf höchstem Niveau zu erlernen. Eigenverantwortung und eine hohe Sozialkompetenz sind uns wichtig.

Aktuelle Stellenangebote  
[www.confiserie.ch/jobs](http://www.confiserie.ch/jobs)

## KARRIERE



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

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

# Fischeintopf

für 4 Personen

|      |                                    |
|------|------------------------------------|
| 1 kg | Fischfilets (Kabeljau), in Stücken |
|      | Zitronensaft                       |

## Marinade

|      |                                      |
|------|--------------------------------------|
| 2 EL | Olivenöl                             |
| 3    | Tomaten (eine als Dekor in Scheiben) |
| 1    | Zwiebel, grob geschnitten            |
| 5    | Knoblauchzehen                       |
| 1    | Bund Koriander                       |
| 1    | Bund Peterli                         |
| 2 EL | Tomatenpüree                         |
|      | Salz und Pfeffer                     |
| 8 dl | Kokosmilch                           |
| 4 dl | Wasser                               |

## Zubereitung

Fischstücke mit Zitronensaft beträufeln. Für die Marinade Olivenöl, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Kräuter sowie Tomatenpüree mit dem Stabmixer fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fisch in der Marinade einlegen und rund 1½ Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Kokosmilch und Wasser zusammen aufkochen, den Fisch samt Marinade begeben, zugedeckt etwa 10 Minuten leise köcheln lassen, Deckel entfernen, Tomatenscheiben auflegen, weitere 5 Minuten köcheln lassen und servieren.

**Tipp:** Als Variante in Knoblauch angebratene Crevetten auflegen.



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



# Dinkel-Demeter

## Vom Feld zum Brot



**Zwischen unserer Luzerner Backstube und dem Biohof Stalder in Sempach liegen keine 20 Kilometer. Der Betrieb baut für unsere Backwaren Dinkel mit dem Demeter-Label an.**

Auf dem Feld von Familie Stalder kann der Dinkel neben anderen Getreidesorten in Harmonie mit der Natur wachsen. Damit daraus feine und nachhaltige Lebensmittel entstehen. In der Schweiz steigen die Tiefkühlimporte von ausländischen Backwaren jährlich an. Um diesem Trend entgegenzuwirken, setzen wir verstärkt auf Regionalität. Denn das Beste liegt oft so nah.

Lebensmittel mit dem Demeter-Label werden nach strengsten Richtlinien hergestellt. Das Label steht für Spezialitäten, die nach der ältesten und strengsten Form der Landbewirtschaftung erzeugt wurden. Mit geschlossenen Kreisläufen und einer ganzheitlichen Sichtweise auf Mensch, Natur und Tier werden besonders nachhaltige Lebensmittel geschaffen.



**Blog Dinkel-Demeter**

[www.confiserie.ch/dinkel-demeter](http://www.confiserie.ch/dinkel-demeter)



Unser Demeter Dinkelbrot trägt zudem das Label für besonders nachhaltig hergestellte Lebensmittel. Das Getreide dafür wird schonend auf der Steinmühle gemahlen, damit der wertvolle Keimling erhalten bleibt.



*«Die Natur in der Region schenkt uns alles, was wir brauchen, um richtig gutes Brot zu backen. Aus frischen, regionalen Zutaten wie jenen vom Biohof Stalder und der Leidenschaft unserer Bäckerinnen und Bäcker entsteht so ein unvergleichlicher Brotgenuss.»*



Raphael Bachmann



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

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

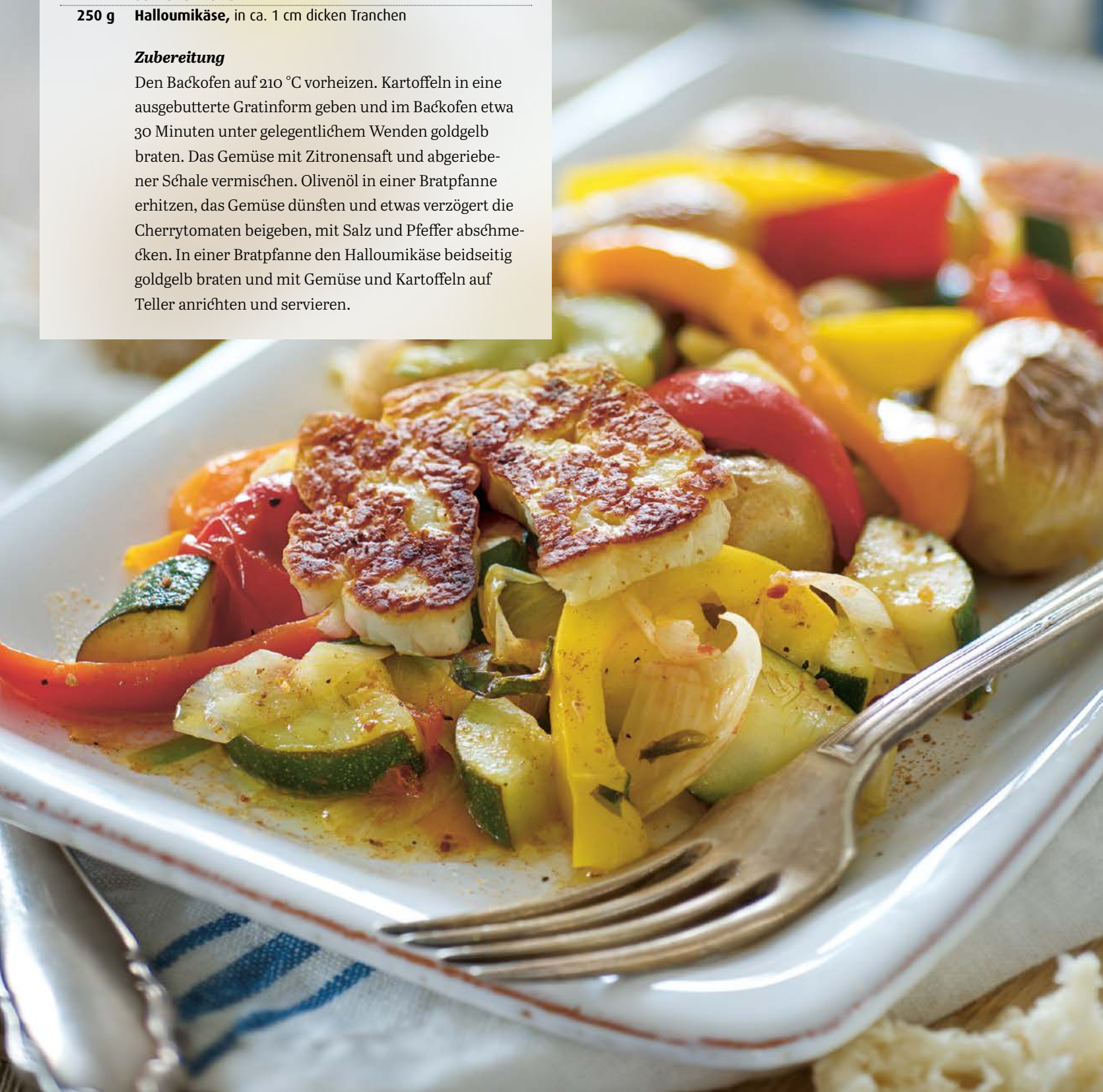
# Halloumikäse auf Gemüsebeet

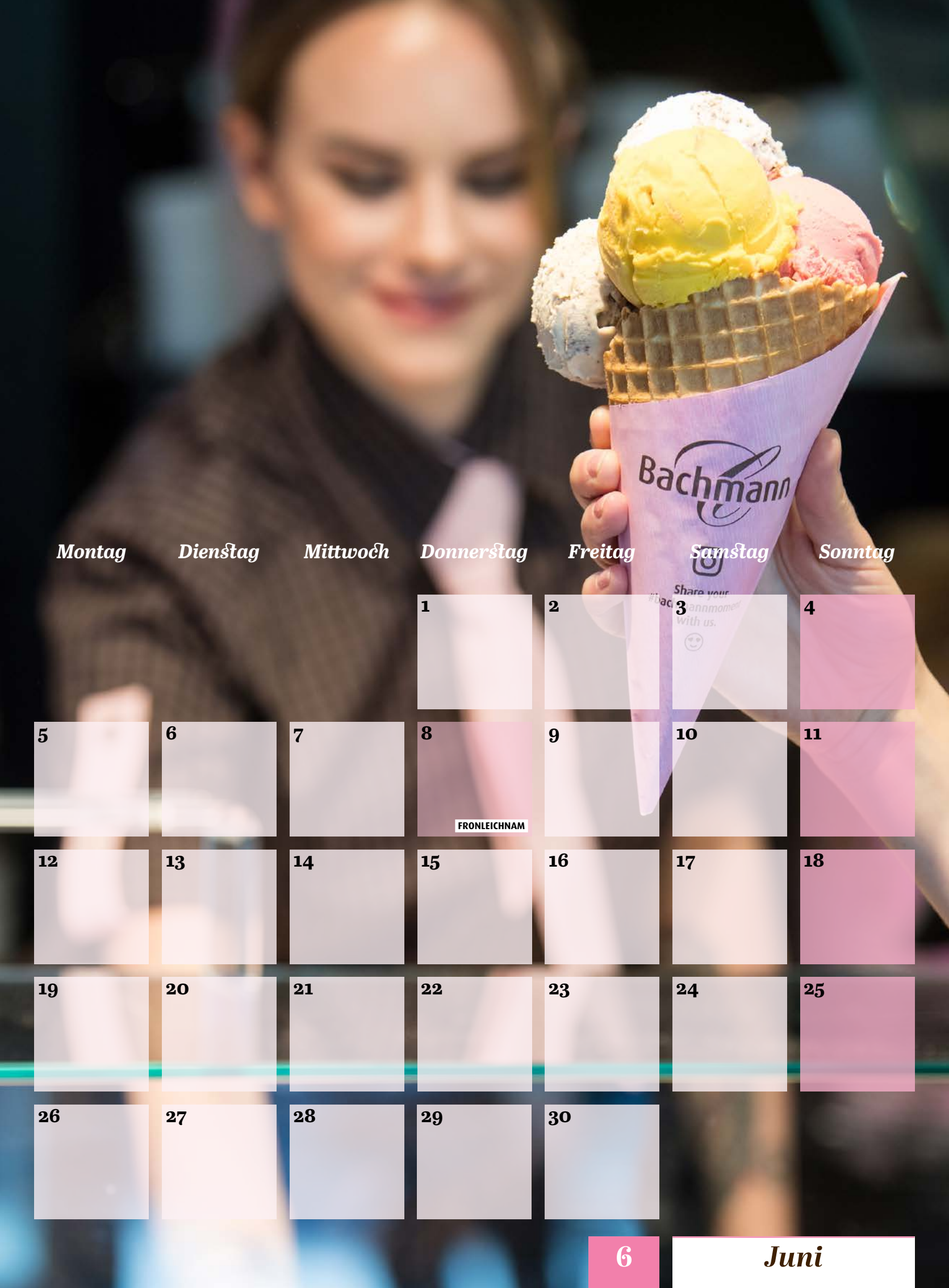
für 4 Personen

|       |                                                   |
|-------|---------------------------------------------------|
| 500 g | <b>kleine Kartoffeln</b> , neue Ernte             |
|       | <b>Butter</b> , für die Gratinform                |
| 3     | <b>Zucchini klein</b> , in Stücke geschnitten     |
| 1     | <b>Peperoni rot</b> , in Stücke geschnitten       |
| 1     | <b>Peperoni gelb</b> , in Stücke geschnitten      |
| 1     | <b>Frühlingszwiebel</b> , in Streifen geschnitten |
| 1     | <b>Bund Basilikum</b> , gehackt                   |
| 1     | <b>Zitrone</b> (Schale und Saft)                  |
| 50 ml | <b>Olivöl</b>                                     |
| 150 g | <b>Cherrytomaten</b>                              |
|       | <b>Salz und Pfeffer</b>                           |
| 250 g | <b>Halloumikäse</b> , in ca. 1 cm dicken Tranchen |

## Zubereitung

Den Backofen auf 210 °C vorheizen. Kartoffeln in eine ausgebutterte Gratinform geben und im Backofen etwa 30 Minuten unter gelegentlichem Wenden goldgelb braten. Das Gemüse mit Zitronensaft und abgeriebener Schale vermischen. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, das Gemüse dünsten und etwas verzögert die Cherrytomaten begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Bratpfanne den Halloumikäse beidseitig goldgelb braten und mit Gemüse und Kartoffeln auf Teller anrichten und servieren.





*Montag*

*Dienstag*

*Mittwoch*

*Donnerstag*

*Freitag*

*Samstag*

*Sonntag*

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

FRONLEICHNAM

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

6

*Juni*

# 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



Cookies

Joghurt mit Beeren

Schoggi



Schutzengeli

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

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

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

# Grosis «Chriesibrägel» Kirschenkompott

für 4 Personen

|       |                                                     |
|-------|-----------------------------------------------------|
| 1 kg  | Kirschen, entsteint                                 |
| 60 g  | Zucker                                              |
| ½     | Zimtstange                                          |
| 1     | Zitrone (Saft)                                      |
| 1     | Prise Salz                                          |
| 1 EL  | Maisstärke                                          |
| 30 g  | Butter                                              |
| 200 g | altgebackenes Brot oder Zopf, in Würfel geschnitten |

## Zubereitung

Die Kirschen in eine Pfanne geben, Wasser begeben, bis die Kirschen knapp bedeckt sind. Zimtstange, Zucker, Salz und Zitronensaft zugeben, aufkochen und ca. 7 Minuten leise köcheln lassen. 1 dl Kirschensaft in eine andere Pfanne geben, die Maisstärke mit einem Schwingbesen knollenfrei einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Flüssigkeit cremig wird. Den restlichen Kirschensaft einrühren, nochmals kurz aufkochen und die Kirschen dazugeben, beiseitestellen. Die Butter in einer Bratpfanne flüssig werden lassen, die Brotwürfel begeben und unter gelegentlichem Wenden rundum goldbraun rösten. Die Brotcroutons kurz vor dem Servieren unter die Kirschen mischen, lauwarm oder kalt servieren.

**Tipp:** Einback passt hervorragend dazu.



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

3

4

5

6

7

1

2

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

100%  
Urdinkel  
www.urdinkel-brot.de

# 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.



**Verpackungs-Wickel**  
Ihre Genuss-Botschaft



**Logo-Pralinés**  
Ihr Logo als süßes Give-away



**Gebäcke**  
mit Ihrem Logo

**Onlineshop Kundengeschenke**  
[www.confiserie.ch/kundengeschenke](http://www.confiserie.ch/kundengeschenke)



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

**Kundengeschenke-Prospekt**  
[www.confiserie.ch/individuelle-geschenke](http://www.confiserie.ch/individuelle-geschenke)



### **Schutzensgeli® ganz individuell**

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



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

# Quarktörtchen mit Himbeeren

für 6 Personen

|       |                                   |
|-------|-----------------------------------|
| 10 g  | Bratbutter, für die Ringe         |
|       | Weissmehl, zum Bemehlen der Form  |
| 150 g | Rahmquark                         |
| 150 g | Magerquark                        |
| 80 g  | Zucker                            |
| 4     | Eigelb                            |
| 1     | Prise Salz                        |
| 5 g   | Maizena                           |
| 1     | Schale einer Biozitrone, gerieben |
| 4     | Eiweiss                           |
| 250 g | Himbeeren                         |
|       | Pfefferminze, für Dekor           |

## Zubereitung

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. 6 Ringe, 8 cm ø x 5 cm hoch, mit Bratbutter ausstreichen, bemehlen und auf ein mit Blehreinpapier belegtes Backblech legen. Quark, die Hälfte des Zuckers, Eigelb, Salz, Maizena sowie die geriebene Zitronenschale in eine Schüssel geben und zusammen glattrühren. Das Eiweiss mit dem restlichen Zucker separat zu Schnee schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Masse mittels Dressiersack in die bereitgestellten Ringe bis knapp unter den Rand (1 cm) füllen. 30 Minuten backen, abkühlen lassen. Auf Tellern anrichten und zusammen mit frischen Himbeeren 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

# Torten

## *Es gibt immer einen Grund zum Feiern*

Und was haben Sie zu feiern? Es muss ja nicht gleich ein 125. Geburtstag sein!

Es gibt unzählige gute Gründe, um ein Stück Torte zu geniessen.



### Torten für jeden Anlass

Bei uns können Sie aus über 400 Spezialtorten auswählen oder sogar Ihre ganz eigene kreieren. So finden Sie garantiert die passende Torte. Für Hochzeiten, Geburtstage oder Jubiläen, mit Foto, Logo oder Marzipan-Dekor sowie in vielen verschiedenen Grössen, Formen und Farben.

### Onlineshop Torten

[www.confiserie.ch/torten](http://www.confiserie.ch/torten)



### Qualität frisch aus unserer Backstube

Von der saftigen Schwarzwälder bis hin zum leichten Mango-Quarkmousse: Hergestellt werden die Torten in unserer Luzerner Backstube nach traditionellen Rezepten, mit neuen Ideen und viel Liebe zum Handwerk.

### Torten-Prospekt

[www.confiserie.ch/tortenprospekt](http://www.confiserie.ch/tortenprospekt)



### Im Tortenkonfigurator zur Wunschtorte

Kreieren Sie online Ihre eigene Torte. Aroma, Farbe, Dekoration – lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf! In unserem mehrfach ausgezeichneten 3D-Konfigurator können Sie eine bestehende Vorlage anpassen oder eine Torte komplett selbst gestalten. Unsere Profis setzen Ihre Kreation dann innert drei Werktagen um.

### Tortenkonfigurator

[www.torten-konfigurator.ch](http://www.torten-konfigurator.ch)



### Übrigens:

Wussten Sie, dass wir Torten auch weltweit verschicken? Unsere Versandtorten bestehen aus Mandelcake mit Schoggi, Red Velvet oder Oreo Cupcake. Das macht sie stabil und lange haltbar.

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

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

# Tomaten- Stangensellerie-Suppe

für 4 Personen

|        |                                     |
|--------|-------------------------------------|
| 1      | Bachmann-Brot                       |
| 800 g  | Tomaten                             |
| 4 EL   | Olivenöl                            |
| 2      | kleine Zwiebeln, fein gehackt       |
| 240 g  | Stangensellerie, in kleinen Stücken |
| 5 dl   | Gemüsebouillon                      |
| 100 g  | Tomatenpüree                        |
| 1,5 dl | Rahm                                |
|        | Salz, Pfeffer                       |
| 150 g  | Crème fraîche                       |
| 1      | Bund Basilikum (Dekor)              |

## Zubereitung

Tomaten in heissem Wasser kurz blanchieren, schälen und in kleine Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln begeben und goldgelb andünsten, Stangensellerie begeben, weiter dünsten und mit der Bouillon ablöschen. Tomaten und Tomatenpüree begeben, aufkochen und unter gelegentlichem Rühren 30 Minuten leise köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren. Kurz vor dem Servieren den Rahm begeben und aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe auf Tellern anrichten, je einen Esslöffel Crème fraîche in die Mitte geben, mit Basilikum überstreuen und zusammen mit knusprigem Brot servieren.

**Tipp:** Die Suppe mit etwas Oliven- oder Sesamöl beträufeln.





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 |    |

EIDG. BETTAG

# Luzerner Spezialitäten

## Lozärner Chatzestreckkerli®



**Diese Luzerner Spezialität ist vor über 50 Jahren in unserer Backstube entstanden.  
Die Chatzestreckkerli sind ein Florentiner Mandelgebäck, das von Einheimischen und  
Touristen aus aller Welt gleichermassen geliebt wird.**

**Onlineshop Chatzestreckkerli**

[www.chatzestreckkerli.ch](http://www.chatzestreckkerli.ch)



**Video «So entstehen die Chatzestreckkerli»**

[www.confiserie.ch/trickfilm](http://www.confiserie.ch/trickfilm)



**Wieso nennt man die Luzernerinnen und Luzerner  
auch «Chatzestreckker»?**



Historiker haben eine Vermutung: Auf dem Weg zu ihrem Wallfahrtsziel Einsiedeln mussten die frommen Luzernerinnen und Luzerner die Hügelkette «Chatzestrick» überqueren. Und die Einsiedlerinnen und Einsiedler vermuteten mit der Zeit, dass die Luzernerinnen und Luzerner gar nicht so fromm sind, wie sie scheinen. Der Spitzname «Chatzestreckker» war geboren.

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

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

# Panzerotti

für 4 Personen

## Teig

|        |           |
|--------|-----------|
| 750 g  | Weissmehl |
| 30 g   | Hefe      |
| 4,5 dl | Wasser    |
| 4 EL   | Olivenöl  |
| 15 g   | Salz      |

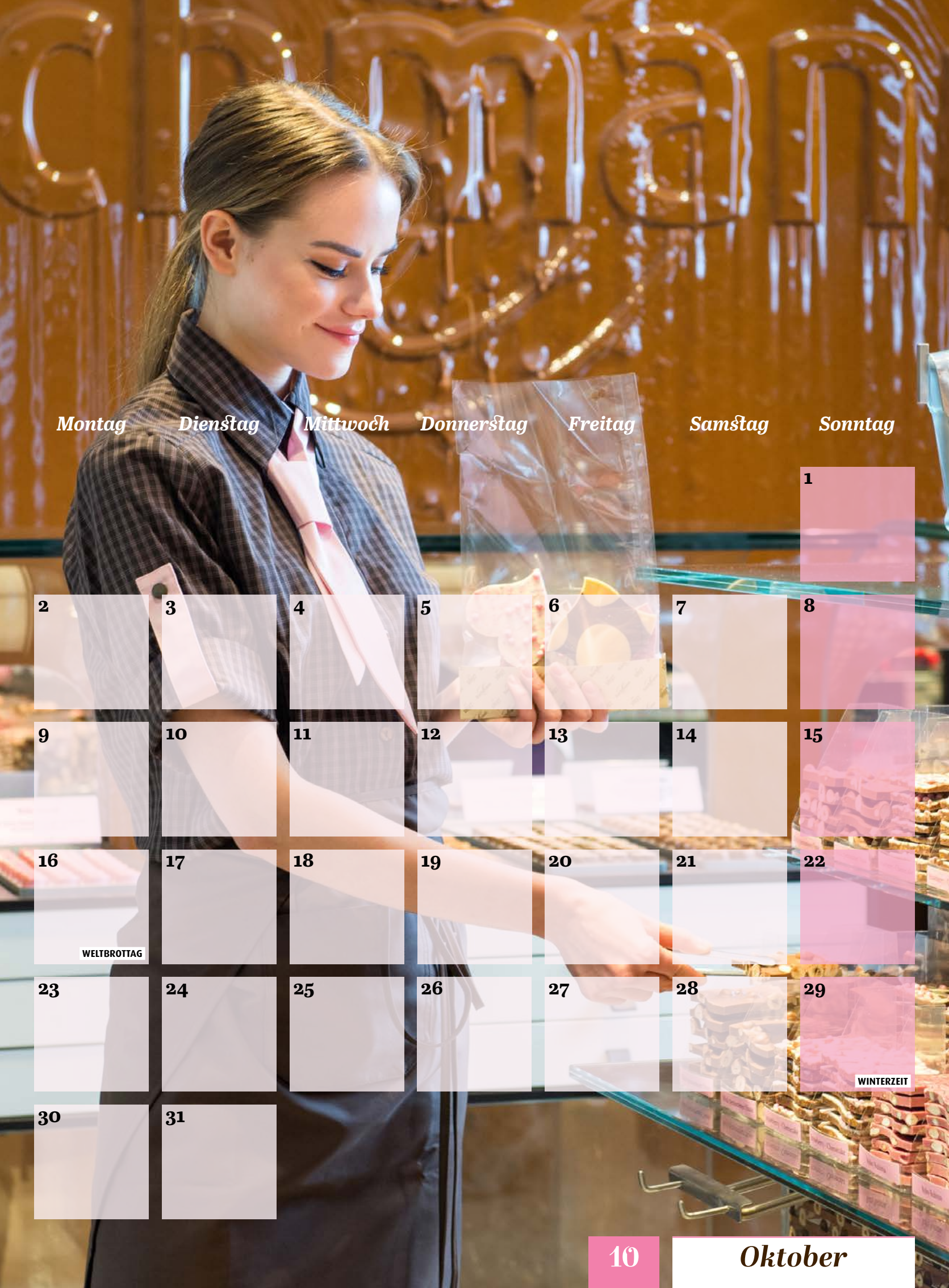
## Füllung

|         |                                   |
|---------|-----------------------------------|
| 300 g   | Fleischtomaten                    |
| je 3 TL | Thymian und Basilikum, getrocknet |
|         | Salz und Pfeffer                  |
| 400 g   | Mozzarella                        |
|         | Öl zum Frittieren                 |

## Zubereitung

Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben, zu einem Teig kneten und etwa 1 Stunde gären lassen. Die Tomaten mit einem Passevite in eine Schüssel passieren, Thymian und Basilikum begeben und vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Den Teig in 12 gleich grosse Stücke aufteilen, zu Kugeln formen und mit dem Wallholz auf bemehlter Oberfläche runde Teiglinge auswallen. In die Mitte etwas Tomatenmasse und Mozzarella geben. Teig überlappen und die Enden gut zusammendrücken. Nacheinander in der Pfanne im heissen Öl etwa 5 Minuten frittieren und servieren.





*Montag*

*Dienstag*

*Mittwoch*

*Donnerstag*

*Freitag*

*Samstag*

*Sonntag*

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

10

*Oktober*



# Schule an der Elfenbeinküste

## Eine emotionale Reise zum Ursprung



2019 hat Matthias Bachmann die neu eröffnete Schule mit Platz für 70 Schülerinnen und Schüler besucht. Mindestens 30% der Lernenden müssen übrigens weiblich sind. Dafür wurde der «Girls Club» gegründet – ein Angebot für Mädchen und Frauen, das sie während der Ausbildung stärkt und coacht.

«Die Lebensfreude der Menschen ist eine der schönsten Erinnerungen an diese Reise», erzählt Matthias Bachmann. «Unser Besuch war voll von emotionalen und berührenden Momenten.» Die Familie Bachmann steht bis heute regelmässig in Kontakt mit der Schule, mit Kindern und Lehrpersonen. Denn, so Matthias Bachmann weiter: «Ein Schulgebäude ist noch kein Garant dafür, dass das Projekt erfolgreich weitergeführt wird. Der Schulbetrieb muss sichergestellt sein und das erreichen wir mit ständigem Austausch.»

**Nachhaltig fördern: Seit vier Jahren unterstützt die Bachmann Stiftung das Projekt «Family Farm School» an der Elfenbeinküste. Es ermöglicht Kindern und Jugendlichen eine dreijährige Ausbildung im Bereich der Landwirtschaft.**

Wir möchten, dass Sie unsere Schokolade mit gutem Gewissen geniessen können. Darum tragen wir eine Verantwortung für alle, die jenen Kakao anbauen, den wir weiterverarbeiten. Wir kämpfen gegen Kinderarbeit, wollen einen kontrollierten und nachhaltigen Anbau gewährleisten und die Biodiversität berücksichtigen. Deshalb investieren wir mit der Bachmann Stiftung in die Bildung von Kindern und Jugendlichen in den Anbaugebieten – wie beispielsweise an der Elfenbeinküste.

**Film Schule Elfenbeinküste –  
Bildung für die Zukunft**

[www.confiserie.ch/film-elfenbeinkueste](http://www.confiserie.ch/film-elfenbeinkueste)



- 1 Matthias Bachmann mit Schülerinnen und Schülern der IFER-Schule (Institut de Formation à l'Entrepreneuriat) in Afféry, Elfenbeinküste
- 2 Bamoni Bru Juliette (Lehrerin der IFER-Schule) und Matthias Bachmann
- 3 Eine Kakaopflanze wird angepflanzt
- 4 Die IFER-Schule



| Name          |                 |            |  |  |  |
|---------------|-----------------|------------|--|--|--|
| Sonntag 1     |                 |            |  |  |  |
| Montag 2      | 40              |            |  |  |  |
| Dienstag 3    |                 |            |  |  |  |
| Mittwoch 4    |                 |            |  |  |  |
| Donnerstag 5  |                 |            |  |  |  |
| Freitag 6     | ☾               |            |  |  |  |
| Samstag 7     |                 |            |  |  |  |
| Sonntag 8     |                 |            |  |  |  |
| Montag 9      | 41              |            |  |  |  |
| Dienstag 10   |                 |            |  |  |  |
| Mittwoch 11   |                 |            |  |  |  |
| Donnerstag 12 |                 |            |  |  |  |
| Freitag 13    |                 |            |  |  |  |
| Samstag 14    | ●               |            |  |  |  |
| Sonntag 15    |                 |            |  |  |  |
| Montag 16     | WELTBROT TAG 42 |            |  |  |  |
| Dienstag 17   |                 |            |  |  |  |
| Mittwoch 18   |                 |            |  |  |  |
| Donnerstag 19 |                 |            |  |  |  |
| Freitag 20    |                 |            |  |  |  |
| Samstag 21    |                 |            |  |  |  |
| Sonntag 22    |                 | ☾          |  |  |  |
| Montag 23     | 43              |            |  |  |  |
| Dienstag 24   |                 |            |  |  |  |
| Mittwoch 25   |                 |            |  |  |  |
| Donnerstag 26 |                 |            |  |  |  |
| Freitag 27    |                 |            |  |  |  |
| Samstag 28    | ○               |            |  |  |  |
| Sonntag 29    |                 | WINTERZEIT |  |  |  |
| Montag 30     | 44              |            |  |  |  |
| Dienstag 31   |                 |            |  |  |  |

# Kartoffel-Federkohl-Gratin mit Maroni

für 4 Personen

|       |                    |
|-------|--------------------|
| 250 g | Federkohl          |
| 2     | Zwiebeln           |
|       | Bratbutter         |
| 1 dl  | Weisswein, trocken |
| 1 dl  | Gemüsebouillon     |
| 500 g | Kartoffeln         |
| 2 dl  | Rahm               |
|       | Salz und Pfeffer   |
| 250 g | Maroni, gekocht    |
| 150 g | Speckwürfel        |
| 50 g  | Parmesan, gerieben |

## Zubereitung

Federkohl waschen, Zwiebeln schälen, beides in Streifen schneiden. Wenig Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen, Zwiebeln und Federkohl andünsten, mit Weisswein und Bouillon ablöschen, erkalten lassen. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden. Den Jus aus der Bratpfanne in eine Schüssel giessen, den Rahm dazu geben, zusammen verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln, Federkohl, Zwiebeln, Maroni in eine ausgebutterte Gratinform schichten. Den Rahmjus dazu giessen, Speckwürfel und Parmesan darüber streuen und im Backofen bei 210 °C etwa 40 Minuten gratinieren und servieren.



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

1

2

3

4

5

ALLERHEILIGEN

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



# 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](http://www.confiserie.ch/festtage)



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



In jedem einzelnen Praliné stecken unser komplettes Know-how, die besten Zutaten und ganz viel Liebe. Unsere Chocolatiers stellen die verschiedenen Sorten täglich frisch und in Handarbeit her. Unter der Schokoladenhülle verstecken sich zarte Truffes-Füllungen, weicher Marzipan, kräftige Nüsse oder eine feine Fruchtkomponente.



In unserem Sortiment finden Sie Pralines nach traditionellen Rezepten, die von Generation zu Generation weiterwandern.

Und neue oder saisonale Kreationen, die unsere Chocolatiers so lange weiterentwickeln, bis sie perfekt sind. Die Bachmann-Pralinés gehören seit Jahren zu den beliebtesten Kundengeschenken, weil sie sich mit Logos personalisieren lassen.



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

4

5

6

7

1

2

3

SANKT NIKOLAUS

MARIÄ EMPFÄNGNIS

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

HEILIGABEND

25

26

27

28

29

30

31

WEIHNACHTEN

STEPHANSTAG

SILVESTER



01.01. Neujahr

02.01. Berchtoldstag

26.03. Sommerzeit

02.04. Palmsonntag

07.04. Karfreitag

09.04. Ostern

10.04. Ostermontag

18.05. Auffahrt

28.05. Pfingsten

29.05. Pfingstmontag

08.06. Fronleichnam

01.08. Bundesfeier

15.08. Mariä Himmelfahrt

29.10. Winterzeit

01.11. Allerheiligen

08.12. Mariä Empfängnis

25.12. Weihnachten

26.12. Stephanstag

2023

|            | 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  | 18 | 19 | 20 | 21 | 22   | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |    |
| Montag     |        | 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 |
| Dienstag   |        | 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 |
| Mittwoch   |        | 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 |
| Donnerstag |        | 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 |
| Freitag    |        | 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 |
| Samstag    |        | 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 |    |
| Sonntag    | 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 |    |

|            | Juli |    |    |    |    | August |    |    |    |    | September |    |    |    |    | Oktober |    |    |    |    | November |    |    |    |    | Dezember |    |    |    |    |    |    |
|------------|------|----|----|----|----|--------|----|----|----|----|-----------|----|----|----|----|---------|----|----|----|----|----------|----|----|----|----|----------|----|----|----|----|----|----|
| Woche      | 26   | 27 | 28 | 29 | 30 | 31     | 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     |      | 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 |
| Dienstag   |      | 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 |
| Mittwoch   |      | 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 |
| Donnerstag |      | 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 |
| Freitag    |      | 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 |
| Samstag    | 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 |
| Sonntag    | 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 |

01.01. Neujahr

02.01. Berchtoldstag

31.03. Sommerzeit

24.03. Palmsonntag

29.03. Karfreitag

31.03. Ostern

01.04. Ostermontag

09.05. Auffahrt

19.05. Pfingsten

20.05. Pfingstmontag

30.05. Fronleichnam

01.08. Bundesfeier

15.08. Mariä Himmelfahrt

27.10. Winterzeit

01.11. Allerheiligen

08.12. Mariä Empfängnis

25.12. Weihnachten

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 |
| 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 |
| 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 |    |
| 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 |    |
| 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 |    |
| 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 |    |
| 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 |    |

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