

Sonntags Blick

Nr. 36 | 12. September 2010 | Fr. 3.50

010

Bäcker Bachmann

«Mein Zopf hält noch länger»



Bäcker Bachmann setzt auf Handarbeit und modernste Vakuumtechnik. Daher bleibt sein Brot länger frisch.

VON ROMAN SEILER

Die Kruste des Pain Paillasse ist richtig knusprig. Innen ist das Brot angenehm feucht. **Es schmeckt um 11 Uhr so, als komme es direkt aus dem Ofen.** Dabei ist dies schon sieben Stunden her.

Sein Brot, da ist sich der Luzerner Bäcker Raphael Bachmann (37) sicher, ist besser als das der Grossverteiler. Viel besser.

Vor der Konkurrenz der Grossen fürchtet sich Bachmann nicht. Obwohl jetzt auch Coop aufrüstet, wie SonntagsBlick vor einer Woche berichtete. So bleibe ein Coop-Zopf «1 Tag länger frisch!».

Bachmann (37) beeindruckt das nicht: **«Mein Zopf hält gar zwei Tage länger.»** Denn auch er hat auferüstet und setzt seit ein paar Monaten auf einen sogenannten Vakuumofen.

In den haben er und sein Bruder Matthias 320 000 Franken investiert. Viel Geld für ihr KMU, die Confiseur Bachmann AG mit 300 Mitarbeitern und bald 13 Filialen.

Die Anlage stammt von der **Aston Foods AG in Rotkreuz ZG.** Auch deren Chef Patrick

Duss erlernte einst das Bäckerhandwerk.

Das neue Verfahren verkürzt die Backzeit der Brote, von denen Bachmanns Bäcker 3000 bis 4000 Stück pro Tag produzieren. Der Trick: Wenn sie aus dem Backofen kommen, schieben sie die Angestellten für 30 bis 140 Sekunden in die Vakuumanlage. Dabei verdampft weniger Wasser als beim herkömmlichen Backvorgang. Chemische Zusätze werden überflüssig. **«So entsteht das wohl gesündeste Brot», sagt Bachmann.** Seine Laibe bestehen nur aus Mehl, Wasser, Hefe und Meersalz. Verarbeitet wird der Teig wie eh und je von Hand.

Dank der neuen Technologie steigerten die Bachmanns ihren Umsatz um satte 16 Prozent, **heuerten sechs neue Bäcker an.** Jetzt planen die Luzerner sogar eine Vergrößerung ihrer Vakuumanlage.

Frisch und knusprig: Raphael Bachmanns Brötli.

