



ANZEIGER LUZERN

Mittwoch, 23. Februar 2011 | Nr. 8 | 82. Jahrgang | Auflage: 103 751 Ex. | www.anzeiger-luzern.ch

Confiserie Bachmann eröffnet Gourmetbäckerei

Genusswelt auf Gleis 3 – kulinarische Köstlichkeiten im schönsten Umfeld



Direkt vor dem Gleis 3 entstand auf 59 Quadratmetern eine kleine Welt der Genüsse für eilige Feinschmeckerinnen und Feinschmecker. PD

Im Erdgeschoss im Luzerner Bahnhof eröffnete die führende Confiserie von Luzern am 3. Februar 2011 eine Gourmetbäckerei.

Unter schwierigen Umständen gelang es dem Luzerner Architekten Marc Jöhl, aus dem herausfordernden Objekt einer ehemaligen Abfahrtsrampe für Güterwagen ein Bijou zu gestalten, das mit selbst entworfener Technik und baulichen Raffinessen nur so gespickt ist. Das mit dem neuen Fach-

geschäft will Confiseur Bachmann Bedürfnisse von Bahnreisenden auf höchster Ebene abdecken sowie den langen Warteschlangen im Confiserie-fachgeschäft im Untergeschoss der RailCity Luzern entgegenwirken.

Dadurch entstanden 12 neue Arbeitsplätze im Unternehmen, das nun somit total über 320 MitarbeiterInnen beschäftigt und zu den 80 grössten und wichtigsten Arbeitgebern der Zentralschweiz



Genuss für Gaumen und Augen – die Confiserie Bachmann präsentiert ein modernes, stilvoll und einladend gestaltetes Ladenlokal. PD

gehört (Quelle NLZ). In der neuen Gourmetbäckerei ergänzt nebst einer breiten Palette an frischen belegten Snacks, salzigen und süssen Gebäcken und ofenfrischen Broten ein grosses Sortiment an Luzerner Spezialitäten wie die Luzerner Chatzestreckerli, Wassertürmli, Luzerner Lebkuchen und Birnenweggen das Angebot.

Das kulinarische Wahrzeichen von Luzern, der Luzerner Wasserturm-Stein, fehlt natürlich keines-

falls und versüsst Pendlern, Touristen oder Ausflüglern das Leben oder den Besuch in Luzern und entführt sie in die Welt der höchsten Genüsse. MS

Confiseur Bachmann AG
Schwanenplatz 7, 6002 Luzern
Tel. 041 227 70 70; www.confiserie.ch