

Italienische Genüsse vom Schweizer Confiseur

Mobile Esskultur fördert Umsatz der Confiserie Bachmann in der Mall der RailCity von Luzern / Frische und Vielfalt ohne lange Wartezeit

Luzern (p). Die größte und innovativste Confiserie der Zentralschweiz weitet ihr Angebot in der RailCity Luzern aus. Von der italienischen Küche inspiriert und auf die Bedürfnisse der Bahnfahrgäste abgestimmt, präsentiert sich vor dem Ausgang zur Pilatusstraße ein Take-away der Superlative.

In der Mall der RailCity Luzern erkennt man den neuen Take-away schon von weitem. In großen Buchstaben leuchtet der Schriftzug Pasta-Pizza-Panini von der Theke her. Hell und einladend wirkt der Laden mit seiner edlen Ladeneinrichtung. Das Bild einer offenen Pizza in Großformat und die Angebotstafel mit leckeren Pastaspezialitäten, Hot-Paninis und Pommes Frites machen hungrig schon beim Anblick.

Confiseur Bachmann hat die Investitionen nicht gescheut und mit der neuen Filiale einen Takeaway der Superlative realisiert. Auf knappen 33 m² wird das komplette Angebot von Hand und mit viel Sorgfalt und Liebe hergestellt, gebacken, frittiert und präsentiert. Ablauftechnisch war diese Aufgabe sehr anspruchsvoll. Jeder Zentimeter ist bis ins Detail verplant. So stehen zum Beispiel Getränkehalter und Kaffeemaschine auf engem Raum, jedoch ohne dass der Laden überstelt wirkt. Die größte Herausforderung war, den Pizzaofen in die knapp bemessene Ladenfläche zu integrieren. Über den Mittag können 300 Pizza-Stücke gebacken werden. Die Kapazität ist heute schon fast ausgeschöpft.

Ausgeklügelte Ladeneinrichtung

Das Unternehmen blickt auf eine weitere erfolgreiche Zusammenarbeit mit dem Luzerner Architekten Marc Jöhl zurück.

Confiseur Bachmann bietet eiligen Businessleuten, Studenten oder Passanten italienische Kost vom Feinsten an. Aufgrund der erfolgreichen Erfahrung im Bereich Take-away und der steigenden Nachfrage nach mobiler Verpflegung in der RailCity Luzern hat das Management über viele Monate ein einmaliges, geniales Italia-Konzept ausgearbeitet. Die Konditoren erlernten das Know-how der italienischen Kochkunst und nun backen, belegen und kochen sie mit viel Geschick und Effizienz. Frisch die Zubereitung,



Allein vom Betrachten fühlt sich der Besucher der RailCity in Luzern in Bachmanns neues Gastronomiekonzept hineingezogen.

schnell die Bedienung. Pastaliebhaber kommen in den Genuss, zwischen vier Pastasorten zu wählen: Spaghetti, Penne, Fusilli oder Tagliatelle. Dabei stehen ihnen sechs Gourmet-Saucen zur Verfügung: Funghi, Bolognese, Pomodoro e basilico, Arrabbiata, Pesto alla Genovese oder alla Siciliana. Die Zubereitungszeit ist nicht mehr als drei Minuten.

Fein und knusprig der Boden, aromatisch die Salsa und würzig das Oben drauf: Alle Pizzas werden vor Ort hergestellt und gebacken, wie in Italien. Von der klassischen Margherita bis hin zur exotischen Poulet/Curry-Pizza reicht das Angebot, welches sich offenfrisch vor dem Kunden in der Vitrine präsentiert. Erhältlich sind Achtel-/Viertelstücke und ganze Pizzas. Das

Pizza-Menü umfasst eine 1/4 Pizza mit einer kleinen Portion Pommes Frites und Ketchup. Unverwechselbar sind die Pommes Frites, denn sie werden mit hochwertigem Sonnenblumenöl frittiert. Sie sind schön knusprig und haben einen ausgezeichneten Geschmack. Der tiefe Anteil von nur 10 Prozent gesättigter Fettsäuren macht dieses Sonnenblumenöl für die moderne Ernährung sehr wertvoll. Es ist diesbezüglich sogar dem Olivenöl überlegen. Der sehr hohe Anteil an 80 Prozent einfach ungesättigter Fettsäuren, der Ölsäure, macht das Speiseöl hoch erhitzebar. Sonnenblumenöl allgemein ist vom natürlichen Geschmack eher mild, deswegen gebraucht es Confiseur Bachmann zum Zubereiten der Pommes Frites.

Natürlich wurden auch die beliebten Hot-Paninis ins Sortiment aufgenommen. Mit dem Panini-Konzept ist Confiseur Bachmann überaus erfolgreich. In der Take-away-Szene in Luzern genießen die warmen Sandwichs einen ausgezeichneten Ruf. In manchen Kreisen spricht man schon von Kult. Die Idee ist einfach: Man nehme Weiß- oder Vollkornbrot und belege eine Seite mit Schinken und Käse, ergänze nach Belieben ein paar Ananas-Scheiben, was ein Panini Hawaii ergibt, oder nehme Poulet mit Käse und Ananas und füge noch Currysauce dazu.

Bei den Getränken, ausschließlich Kaffee, hat Confiseur Bachmann auf das bewährte Sortiment zurückgegriffen. Zwei neue Kaffeemischungen runden das Italia-Konzept ab. Für Liebhaber von kräftigen, ausdrucksvollen Kaffees wie Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato wurde eine komplexe Espresso-Mischung kreiert. Der Kaffee zeichnet sich aus durch seine zarte, feine Säure, dem vollen Körper, dem würzigen Aroma und lang anhaltendem, angenehmen Geschmack. Für das Caffè crème und das Caffè e latte verwendet Confiseur Bachmann eine aromatische und feinfruchtige Mischung.

Ein kleines Angebot an Kleinbrot und Süßgebäck sind im Take-away erhältlich. Wer also zu frühen Morgenstunden im Zug frühstücken will, dem wird das Kaffee und Gipfeli nicht fehlen.

► Weitere Informationen:

www.confiserie.ch



Diese Bachmann-Mitarbeiterin lacht mit der leckeren Pizza um die Wette.