

Wissen

### Durch Zufall entstanden – Glace am Stängel

In einer Winternacht des Jahres 1905 mischte der 11-jährige Frank Epperson aus San Francisco eine Limonade aus Wasser und aromatisiertem Brausepulver, rührte das Getränk mit einem Holzstäbchen und stellte alles zwecks Abkühlung vor das Fenster.

Als er am Morgen erwachte, erinnerte er sich an das Getränk. Er kippte den Inhalt des Bechers um und hielt das erste «Popsicle» (Eis am Stiel) in der Hand. Erst Jahre später meldete er seine Erfindung beim Patentamt an. Begründet wurde die Patentanmeldung mit gewundenen Worten: «Gefrorenes Eis am Stiel ist die fortschrittliche Methode, gefrorene Süßware in attraktiver Form und angebrachter Weise verzehren zu können, ohne sie dabei durch Kontakt mit Hand, Teller oder Gabel zu verschmutzen.»



**expresso**  
Die meistgelesene Branchenzeitung

6. Juli 2010  
Nr. 27/28 Ausgabe: Deutsche Schweiz/Tessin Fr. 2.70  
Abonnement 041 418 22 41/43, Fax 041 412 03 72 125 Jahrgang  
Inserate 041 418 24 44, Fax 041 418 24 45, Adligswilerstr. 29/27, 6002 Lucern  
Red./Verlag 041 418 24 40 E-Mail: info@expresso.ch www.expresso.ch



Die Geschäftsleitung der Confiserie Bachmann mit dem Pokal (von links nach rechts): Juliane Bachmann, Raphael Bachmann, Matthias Bachmann, Piera Bachmann, Jacqueline Di Marco und Daniel Weber.

# Luzern: Bachmann gewinnt wichtigen Bäckerpreis

Die Confiserie Bachmann durfte in Berlin im bekannten Hotel Adlon beim Brandenburger Tor die höchste europäische Auszeichnung der Bäckerbranche entgegennehmen. Das Luzerner Traditionsunternehmen hat es geschafft, sich gegen 70 Finalisten aus Deutschland und Österreich durchzusetzen.

Die zehnköpfige unabhängige Jury einigte sich ohne Gegenstimme, dass der «Marktkieker» dieses Jahr nach Luzern gehört (siehe Kasten unten rechts). Diese Auszeichnung verdankt «Bachmann» vor allem der Tatsache, dass es in den letzten Jahren mit grossem Erfolg gelungen ist, Tradition und Innovation zu vereinen und Pionierarbeit geleistet wurde. «Den grössten Anteil dieses Erfolges verdanken wir jedoch unseren Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen», meint Matthias Bachmann.

**«Sie leben die Philosophie und setzen unsere Grundsätze gekonnt um», so Raphael Bachmann.**

Doch der «Marktkieker» ist nicht der einzige Preis, den die beiden gelernten Chocolatiers in diesem Jahr einheimsten. So wurden sie vor ein paar Monaten zusätzlich von der bedeutenden deutschen Fachzeitschrift «Backjournal» zu

den 40 innovativsten Backbetrieben im deutschsprachigen Europa gewählt. In diesen erlesenen Kreis gehört auch noch eine zweite Bäckerei aus der Stadt Luzern, die Conditorei Heini. «Backjournal» lobt bei der anderen Vorzeigebä-

ckerei in der Zentralschweiz, dass das Konzept und die Werbung perfekt auf die qualitätsbewusste Zielgruppe abgestimmt sind.

[christian.greder@gastronews.ch](mailto:christian.greder@gastronews.ch)

Weitere Informationen: [www.confiserie.ch](http://www.confiserie.ch) und [www.heini.ch](http://www.heini.ch)

## Der «Marktkieker», Marketingpreis des Bäckerhandwerks

Der «Marktkieker» wird seit 1987 jährlich vergeben und ist der wichtigste Marketing- und Innovationspreis des Bäckerhandwerks in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Seit der Gründung der Auszeichnung sind über 70 Bäckereien und Konditoreien in den Kreis der Preisträger aufgenommen worden. Über die Vergabe entscheidet eine unabhängige Fachjury aus Journalisten, Preisträgern, Fachschuldirektoren, Marketingexperten, Ehrenamtsträgern des

Bäckerhandwerks sowie Vertretern der Zulieferindustrie. Zur hochkarätigen Jury gehört auch Walter Boesch, Leiter der Bäckerfachschule Richemont in Luzern.

Eins haben alle Preisträger gemeinsam: Sie



haben Pionierarbeit für die Backbranche geleistet und hatten dabei den Mut, ausge-

trete Pfade zu verlassen. Der «Marktkieker» ist deshalb kein Preis für Umsatzmillionäre, sondern ein Preis, der Innovation prämiieren will. Wichtig ist nicht nur die Produktion, sondern auch die Entwicklung von Management- und Marketingstrategien und das Ergreifen von Chancen am Markt. Dementsprechend breit gefächert ist das Spektrum der Preisträger. Es reicht vom Bäcker bis zum Bäckergastronomen, vom Kleinbetrieb bis zum grossen Filialisten, vom Vollkornbäcker bis zum Zuckerbäcker.