

# NEUE LUZerner ZEITUNG

ZENTRALSCHWEIZER TAGESZEITUNG

## Confiserie Bachmann

### Café mit neuem Gastrokonzept

hb. Die Confiserie Bachmann hat ihr traditionelles Café an der Pilatusstrasse 17 a völlig neu gestaltet. Der Luzerner Architekt Marc Jöhl schuf einen hellen, einladenden Raum mit vorwiegend natürlichen Materialien nach den Grundsätzen des Feng Shui. Integriert in die Bäckerei-Confiserie sind ein Bistro und eine Kaffee-Bar mit insgesamt 52 Sitzplätzen.

Die Geschäftsführer Matthias und Raphael Bachmann wollen «möglichst schnell und flexibel» auf die individuellen Kundenbedürfnisse eingehen. Das Gastrokonzept ihres Lokals sei «in der Schweiz einzigartig», betonen sie. Die Kundinnen und Kunden können aus einem grossen Angebot an frischen Backwaren, Sandwiches, Salaten, Birchermüsli sowie aus täglich zwei verschiedenen Menüs auswählen. «In 5 Minuten für 5 Franken ein Zmittag» lautet das Motto; so viel kostet beispielsweise ein Canapé mit Getränk. «Dank Selbstbedienung können wir das anbieten», sagt Matthias Bachmann.

#### Nur positive Reaktionen

«Angesichts des im Gang befindlichen Bäckersterbens mussten wir uns etwas einfallen lassen», betont Bachmann. Seit der Neueröffnung am letzten Montag habe er von den Kundinnen und Kunden nur positive Reaktionen erhalten.

Geschlossen wurde die Bachmann-Filiale an der Kornmarktgasse; ihr Angebot wurde in den bedeutend grösseren Raum an der Pilatusstrasse 17 a integriert. In die frei werdende Lokalität an der Kornmarkt-gasse zieht ein Geschäft für Kinderkleider ein.