

NEUE ZUGER ZEITUNG



Weltmeisterlich geniessen



Wer kann da widerstehen? Confiseur-Weltmeisterin Juliane Bachmann zeigt süsse Köstlichkeiten.

BILD PD

Am 1. Dezember eröffnete die Confiseur Bachmann AG ihr erstes Fachgeschäft im Kanton Zug. Die Spezialitäten aus dem Hause der Konditorin-Weltmeisterin Juliane Bachmann sind nun auch im Herzen des Einkaufszentrums Metalli zu haben. Es wurden 14 Arbeitsplätze geschaffen und auf 67 Quadratmetern mit einem Investitionsvolumen von 900 000 Franken ein «Schlaraffenland» für Gourmets geschaffen.

Das Marktgebiet für das Familienunternehmen mit 300 Mitarbeitenden und 12 Fachgeschäften ist die Zentralschweiz, und dazu zählt neu für Bachmann auch Zug. Dies, um der

stetig steigenden Nachfrage aus diesem Raum nachzukommen. Für den Bau der modernen Bäckerei-Confiserie zeichnet der Luzerner Architekt Marc Jöhl verantwortlich. Trotz der engen Platzverhältnisse präsentiert sich das Angebot mit viel Liebe zum Detail. Eingangstüren in drei Richtungen ziehen die Besucher förmlich ins neue, nach den Lehren des Feng-Shui gestalteten Fachgeschäfts. Runde Formen und natürliche Materialien dominieren das Erscheinungsbild.

50 verschiedene Pralinen und Truffes-Sorten, hergestellt aus der weltbesten Schokolade, verlocken zum Naschen. Nebst 16 verschiedenen Sala-

ten, frisch gefüllten Baguettes und 20 verschiedenen Sandwiches gibt es das Bachmann-Hot-Panini – frisch produziert und zwischen zwei heissen Platten auf Wunsch knusprig erwärmt: ein Sandwichgenuss mit Kultstatus.

Bachmann-Bäcker backen sämtliche Brote und Brötchen nach einem 100 Prozent natürlichen Reinheitsgebot (www.reinheitsgebot.ch). Als erstes Produkt dieser Philosophie entstand das Dinkel-Feierabendbrot, das «AboPass-Füürobibrot» – zu haben täglich ab 15 Uhr. In die Familie der Dinkelbrote gehören auch das beliebte Urdinkel-Pilatus-Brot, Urdinkel-Vollkorn-Brot und zum Wochenende der Urdinkel-Zopf. Die Bachmann-Brotpalette wurde kürzlich um Biobrot in Knospe-Qualität erweitert, nämlich Bio-Urchigs, Bio-Härdöpfel und Bio-Rüüdigs. Jedes Brot wird Stück für Stück von Hand verarbeitet. Und solange es keine Maschine mit zehn Fingern und viel Gefühl gibt, wird dies bei Bachmann auch so bleiben.

Torten, Patisserie und ab dem Frühjahr Glacen im Offenverkauf gehören ebenfalls zu Bachmanns Kernkompetenz. Auf Kundenbedürfnisse wird nach dem Motto «Nichts ist unmöglich» eingegangen.

Nicht fehlen dürfen die Zuger Spezialitäten, wie der Zyturm-Stein, die Zugerli und die Zuger Kirschtorte, das kulinarische Wahrzeichen von Zug in seiner edelsten Variante.

PD/JU

www.confiserie.ch