

Neue europäische Spitzenklasse

Confiserie-Chocolaterie-Bäckerei Bachmann in Luzern

Luzern (BM) – Zwischen Uhren, Schmuck und Banknoten duftet es am Schwanenplatz in Luzern jetzt nach zartschmelzender Schokolade und ofenfrischem Brot und Gebäck. Auf 240 qm

ma und optimaler Auslage in einer 3,5 m langen und in diesen Abmessungen in der Schweiz einmaligen Pralinévitrine. Die technische Herausforderung lag in der Glasabdeckung, die sich auf

Die Öfen sind alle vernetzt. Somit lässt sich der Produktionsablauf vom Firmensitz in der Werkhofstraße prüfen. Der schwere Steinofen mit Keramikplatten ergibt sehr knuspriges, hochwertiges

Brot und ist vor allem für das beliebte Pain Paillasse hervorragend geeignet. Das Brot wird übrigens nicht wie üblich im Rückbereich an der Wand angeboten, sondern präsentiert sich in einer völlig neu entwickelten Vitrine vorne beim Kunden.

tergekühlt werden. Im Winter kann dieselbe Vitrine für warme Quiches und Käseküchlein aufgeheizt werden. An heißen Sommertagen lässt sich die Theke gegen Eisvitrinen austauschen. Eine besondere kühle technische Neuentwicklung stellen die Geschenkregale dar. Die zarten Schokoladenprodukte benötigen ebenso kühle Luft wie die Erzeugnisse in den Theken. Aus 34 000 kleinen Löchern strömt deshalb kalte Luft über diese Waren und stellt die hohe Bachmann-Qualität sicher.

Die Familien-AG, übrigens in der vierten Generation, zählt heute acht eigene Verkaufsstellen in Luzern und Umgebung. Sie beschäftigt 200



Reichhaltig ist die Auswahl an süßen Sachen aus der Praliné-Vitrine.

eröffnete der bekannte Confiseur Bachmann sein achtetes und größtes Fachgeschäft, das gleichzeitig das neue Hauptgeschäft bildet. Bei der Realisierung des anspruchsvollen Projektes wurde die Familie Bachmann von Schweizer Ladenbau unterstützt.

Runde Formen und natürliche Materialien dominieren das Erscheinungsbild. Der leicht blaue Boden leitet den Kundenfluss; blau symbolisiert das Wasser. Als erste Konditorei überhaupt verwendete Confiseur Bachmann naturbelassenes Bambusholz. Die horizontalen Linien des Holzes harmonisieren entsprechend den Lehren des Feng Shui das längliche Lokal.

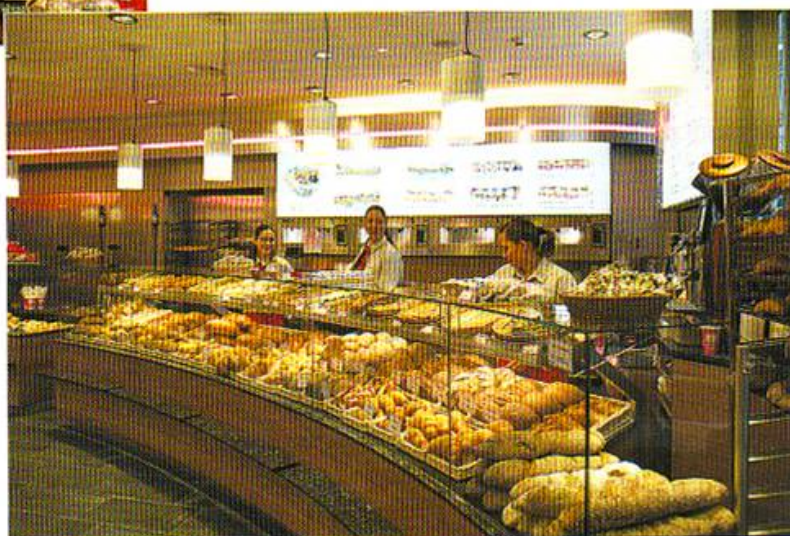
60 hausgemachte Pralinésorten und Truffles präsentieren sich liebevoll in bestem Kli-

Knopfdruck nach hinten versenken lässt.

Der Schoggi-Brunnen mit fließender Schweizer Milkschokolade ist eine der Attraktionen des Ladens. Über dem exquisiten Stück zeigt ein großer Plasmabildschirm die Herstellung der Schokolade.

Luzerns Wahrzeichen, der Wasserturm, steht in voller Pracht und 1 m Höhe, aus Schokolade gegossen, im Zentrum des Ladens. Das Meisterstück dreht sich um die eigene Achse. Ein gekühlter Luftstrom aus der Decke sorgt dafür, dass dieses Stück lange erhalten bleibt.

Für die Herstellung des frischen und knusprigen Brotes wurden drei Umluft- und zwei Etagenöfen eingebaut.



Das Brotsortiment lockt die lokale Kundschaft in den Laden.

Fotos (2): Bachmann

Die berühmten Bachmannschen Eistorten präsentiert besonders imposant der vom Spezialisten Schweitzer entwickelte, komplett neue Tiefkühl-Turm.

16 verschiedene Kaffeegetränke gibt es an der Take-Away-Vitrine, die zum Teil multifunktional ausgerichtet ist. Für Patisserie, Sandwiches und Canapés kann die Temperatur auf 5° C herun-

qualifizierte Mitarbeiter. Einblick in die edlen mit viel Begeisterung zum Beruf hergestellten Produkte präsentieren verschiedene Filme auf vier großen Plasmabildschirmen, die im Schaufenster und im Laden abgespielt werden, und vor allem die Show-Confiserie, wo den ganzen Tag live Spezialitäten vor den Augen der Kunden zubereitet werden.