## FESTIVALZEITU

51. Rose d'Or Festival, 6. – 10. Mai 2012, Luzern

Schweizer Fernsehpreis

bis 10. Mai 2012

CONFISERIE BACHMANN







### Spezieller Gaumenzauber

Für das Rose d'Or Festival kreierte Confiseur Bachmann eine Limited Edition des Luzerner Wasserturm Steins.

as Bäcker- und Konditorhandwerk hat in der Familie Bachmann eine über 100 Jahre alte Tradition. Fast so lange stellt der Familienbetrieb die Wasserturm Steine nach einem streng gehüteten Familienrezept her - das übrigens

schon sehr oft erfolglos kopiert wurde. Dieses entstand 1937 zu Ehren des weltweit einmaligen achteckigen Lu-

zerner Bauwerks im Fluss, der Reuss. Die handgefertigte Spezialität mit zartem Mandelbiskuit und Gianduja ist mit Schweizer Schokolade überzogen und traditionell mit feinstem Kirschwasser versetzt. Speziell für das Rose d'Or Festival entwickelten die Gebrüder Bachmann jetzt eine Limited Edition: Anstelle von Kirsch wird die Füllung des Pralinés mit Vieille Prune versehen und mit einem Hauch von Rose veredelt passend zur Rose d'Or. Der Geniesser erkennt das exklusive Praliné am Blattgold, mit dem die Köstlichkeit dekoriert ist.

Als der Bäcker Anton Bachmann vor rund 100 Jahren seine kleine Bäckerei in

Sursee eröffnete, ahnte er noch nicht, dass er damit das Fundament für ein weit über die Landesgrenzen hinaus bekanntes Familienunternehmen legte. Heute zählt die Confiseur Bachmann AG mit 12 Fachgeschäften in Luzern und

«Das

Chocolatier-

in die Wiege

gelegt

bekommen.»

Umgebung und 320 Mitarbeitenden zu den gröss-Gen haben wir ten Confiserien in der Schweiz. Die Gebrüder Matthias und

Raphael Bachmann führen das Unternehmen heute in vierter Generation und schufen aus dem traditionellen Betrieb ein modernes Bäckerei- und Confiserie-Unternehmen.

Das Chocolatier-Gen liegt der ganzen Familie im Blut. Schon als Raymond Bachmann 1965 die Bäckerei-Konditorei seines Vaters übernahm, geschah dies mit voller Leidenschaft und viel Freude. Dank seinem Geschäftssinn und eben dieser Begeisterung führte er Confiserie Bachmann zu einem erfolgreichen Unternehmen. Die Passion für süsse Delikatessen übermittelte Ravmond wiederum seinen beiden Söhnen, die heute mit Leib und Seele als Ge-

schäftsleiter im Familienunternehmen tätig sind. Ob deren Kinder auch in das Familienunternehmen einsteigen werden, steht noch in den Sternen. «Ich werde es wie mein Vater machen: Wenn meine Kinder die Begeisterung für mein Handwerk teilen, würde ich mich sehr freuen und sie bestimmt fördern. Dies aber ohne Druck. Wenn sie sich für einen anderen Beruf entscheiden, ist das auch in Ordnung für mich», erzählt Raphael Bachmann, der Logistik und Produktion leitet.

#### Das kulinarische Wahrzeichen von Luzern

Der Luzerner Wasserturm ist einer der berühmtesten Türme der Welt und man sagt, der am meisten fotografierte dazu. Das heute 700 Jahre alte Wahrzeichen der Stadt Luzern ist 34,5 Meter hoch und diente früher als Beobachtungsturm und zusammen mit der Kapellbrücke sogar als Verteidigungsposten gegen einfahrende Schiffe. Das kulinarische Pendant von Bachmann zählt seit Jahren zu den grossen Schweizer Spezialitäten und ist wegen seiner Einzigartigkeit als eingetragenes Markenzeichen zu-

gelassen.





Rose D'Or Limited Edition Wasserturm Stein erhältlich ab 13. April in allen Bachmann-Filialen.



# Das kulinarische Wahrzeichen von Luzern







Feinste Luzerner Spezialität nach dem köstlichen Originalrezept. Confiseriekunst aus Schokolade, Biscuit, "Chriesiwasser" oder Baileys und Gianduja. Inklusiv Booklet über die Geschichte des Wasserturms.

2er Classic oder Baileys Fr. 6.70 Fr. 13.30 4er Classic 6er Classic oder Baileys Fr. 19.80 Fr. 27.80 9er Classic





### ROSE D'OR TIMILED EDILION

Das kulinarische Wahrzeichen von Luzern in einer limitierten Spezialanfertigung für das Rose d'Or Festival. Nach einem Originalrezept aus Schokolade, Biscuit, Vieille Prune, "Rosenblütenwasser" und Gianduja.

4er Verpackung Fr. 13.30

Bachmann

### **Probierbon**

20 % Rabatt

Gültig für die 4er-Box Wasserturm Steine "Rose d'Or Limited Edition" zum Preis von Fr. 10.60 statt Fr. 13.30.

Bei Barzahlung, solange Vorrat. Angebot ist gültig bis 13. Mai 2012 und nicht kumulierbar.