

NAMEN & NOTIZEN

Viel Handarbeit beim «Füürobibrot»

Das erste Dinkel-Feierabendbrot ist zu geniessen. Das «AboPass-Füürobibrot», ein währschaftes, chüschtiges Dinkel-Bauernbrot, gebacken nach einem traditionellen Rezept, besteht aus 100 Prozent natürlichen Zutaten. Wie alle Bachmann-Brote ist das AboPass-Füürobibrot auch nach einem strengen Reinheitsgebot (siehe www.mehr-wert-brot.ch) gebacken. Der Teig ruht über 14 Stunden, bevor er Stück für Stück von Hand aufgearbeitet wird.

Abonnenten profitieren

Mit der AboPass-Füürobibrot-Karte erhalten Abonnen-

ten der «Neuen Luzerner Zeitung» und ihrer Regionalausgaben jedes 5. Brot gratis. Die Karte bekommt, wer den AboPass in einem Bachmann-Fachgeschäft zeigt. Erhältlich ist das AboPass-Füürobibrot von Montag bis Freitag ab 15 Uhr und Samstag und Sonntag ab 12 Uhr täglich mehrmals frisch gebacken in allen Bachmann-Fachgeschäften in Luzern: Schwanenplatz 7; Rössligasse 17; Bahnhof Luzern, RailCity; Café Viktoriaplatz, Pilatusstrasse 17a; Café und Backstube, Werkhofstrasse 20; in Emmenbrücke: Café Emmen Center; Kriens: Pilatusmarkt Café-Gelateria; Stans: Länderpark. **PD**

www.confiserie.ch



Raphael Bachmann präsentiert das erste Dinkel-Feierabendbrot, das AboPass-Füürobibrot.

BILD PD