

Ein gutes neues Jahr

Liebe Kundin, lieber Kunde

Für Ihre geschätzte Treue danken wir herzlich und freuen uns darauf,
auch im kommenden Jahr wieder für Sie da zu sein.

Ihre Confiserie Bachmann



Das Beste
für 2025

wünscht Ihnen die
BachMannschaft.

Genusskalender
2025

Liebe Feinschmeckerinnen Liebe Feinschmecker

Seit 1897 und bereits in der 4. Generation bürgt das Familienunternehmen für Brot, feine Backwaren und Spezialitäten von höchster Qualität. Nach alter Tradition und mit überlieferten Rezepturen kombiniert mit modernster Technik werden täglich über 400 verschiedene Produkte in unserer Backstube im Herzen von Luzern frisch für Sie hergestellt. Schön, dass wir Sie zu unseren Kunden zählen dürfen und herzlichen Dank für Ihr Vertrauen, die Geschäftsführung.



Raphael Bachmann

Raphael Bachmann

Robert Medimrec

Robert Medimrec

Juliane Bachmann

Juliane Bachmann

Jens Behlau

Jens Behlau

Matthias Bachmann

Matthias Bachmann

Feinschmecker-Magazin

www.confiserie.ch/genussmoment



Januar

Mittwoch 1	NEUJAHR 1
Donnerstag 2	BERCHTOLDSTAG
Freitag 3	
Samstag 4	
Sonntag 5	
Montag 6	DREI KÖNIGE 2 ☉
Dienstag 7	
Mittwoch 8	
Donnerstag 9	
Freitag 10	
Samstag 11	
Sonntag 12	
Montag 13	3 ○
Dienstag 14	
Mittwoch 15	
Donnerstag 16	

Januar

Freitag 17	
Samstag 18	
Sonntag 19	
Montag 20	4
Dienstag 21	☾
Mittwoch 22	
Donnerstag 23	
Freitag 24	
Samstag 25	
Sonntag 26	
Montag 27	5
Dienstag 28	
Mittwoch 29	●
Donnerstag 30	
Freitag 31	

○ Vollmond ☾ Halbmond, abnehmend ● Neumond ☽ Halbmond, zunehmend



Bachmann in Zahlen
*Über die Confiserie Bachmann
kann man einiges erzählen.*

160 individuelle Torten auf Bestellung
kreieren wir jedes Wochenende.



38 verschiedene
Heimatländer haben unsere
Mitarbeitenden insgesamt.



55%

ANTEIL AN FRISCHEN, VOLL-
REIFEN FRÜCHTEN STECKT IN
UNSEREN SORBETS.

1. Jan. 2013 Seit diesem Tag werden alle Bachmann-
Leckereien mit 100% Naturstrom hergestellt.

5000 Sandwiches
werden pro Tag verkauft.

48 H
RUHT DER TEIG
FÜR UNSER PAIN
PAILLASSE®.

**HUNDERT
TONNEN**

Glace werden jährlich von
unseren Kunden vernascht.

bis zu **5x**
beliefern wir
jedes Fach-
geschäft
täglich mit
frischen
Produkten.



2,5 cm
ist der Durchmesser
eines Luxemburgerli.

300'000 Franken

hat die Bachmann Stiftung bereits gespendet.



Februar

Samstag 1	5	
Sonntag 2		
Montag 3	6	
Dienstag 4		
Mittwoch 5	☉	
Donnerstag 6		
Freitag 7		
Samstag 8		
Sonntag 9		
Montag 10	7	
Dienstag 11		
Mittwoch 12	☽	
Donnerstag 13		
Freitag 14	VALENTINSTAG	
Samstag 15		
Sonntag 16		

Februar

Montag 17	8	
Dienstag 18		
Mittwoch 19		
Donnerstag 20	☾	
Freitag 21		
Samstag 22		
Sonntag 23		
Montag 24	9	
Dienstag 25		
Mittwoch 26		
Donnerstag 27	SCHMUTZIGER DONNERSTAG	
Freitag 28	●	

☉ Vollmond ☽ Halbmond, abnehmend ● Neumond ☾ Halbmond, zunehmend



Pastetli mit Curry-Kichererbsen-Füllung

für 4 Personen

4 Pastetli aus dem Fachgeschäft

150 g Kichererbsen, über Nacht eingeweicht und 1 bis 2 Stunden leise gekocht

Curry-Sauce

1 EL Olivenöl

1 Zwiebel, fein gehackt

2 EL Curry Madagascar

1 Apfel (Boskop), geschält, gewürfelt

1 Banane, geschält, gescheibelt

1 Tomate, gewürfelt

2 EL Kokosflocken

1 dl Kokosmilch

1.5 dl Rahm

Salz, Pfeffer und Sprossen Cashewnüsse, geröstet

Zubereitung

Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebel und Curry kurz andämpfen. Apfel, Banane, Tomate und Kokosflocken begeben, kurz mitdünsten. Kokosmilch, dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, etwa 10 Minuten leise köcheln lassen. Mit dem Mixer pürieren. Rahm und Kichererbsen begeben, abschmecken, warm stellen. Backofen auf 230 °C vorheizen, Pastetli rösch aufbacken. Auf Tellern mit beliebigen Beilagen und Kompottfrüchten (Apfelschnitzen) anrichten. Mit Cashewnüssen und Sprossen ausgarnieren und servieren.



März

Samstag 1	9
Sonntag 2	
Montag 3	GÜDISMONTAG 10
Dienstag 4	
Mittwoch 5	ASCHERMITTWOC
Donnerstag 6	☉
Freitag 7	
Samstag 8	
Sonntag 9	
Montag 10	11
Dienstag 11	
Mittwoch 12	
Donnerstag 13	
Freitag 14	☉
Samstag 15	
Sonntag 16	

März

Montag 17	12
Dienstag 18	
Mittwoch 19	
Donnerstag 20	
Freitag 21	
Samstag 22	☉
Sonntag 23	
Montag 24	13
Dienstag 25	
Mittwoch 26	
Donnerstag 27	
Freitag 28	
Samstag 29	●
Sonntag 30	SOMMERZEIT
Montag 31	14

☉ Vollmond ● Halbmond, abnehmend ● Neumond ☉ Halbmond, zunehmend





Willkommen in unserer Osterwelt!



Endlich ist Ostern. Ein Fest für Freunde und Familie. Man trifft sich zu Ostern gern zu einem ausgiebigen späten Frühstück oder zu neudeutsch einem Brunch.

Da gehört frisches, knuspriges Brot oder schnusige Zopfhäschen ganz bestimmt auf den Tisch. Wir freuen uns jedes Jahr, wenn wir diese kleinen Hasen formen und backen dürfen. Unsere kleinen Kunden zum Lächeln zu bringen, zaubert auch uns ein Schmunzeln aufs Gesicht.

Und was wäre denn Ostern ohne Schoggihasen und -eili. Es lohnt sich, diese feinen Hasen rasch zu finden, denn sie passen hervorragend zu einem ausgedehnten Frühstück.

Uns hat es besonders der Sternschnupperli angetan. Ob Milch, Milch mit Haselnüssen, dunkel oder Himbeere. Der Sternschnupperli erwärmt jedes Herz von Klein und Gross.

Alle Osterspezialitäten von Brot, über Osterkücheli, Schoggihasen bis zu edlen Torten werden bei uns in Luzern ganz frisch hergestellt. Hier findet jeder sein Lieblingsosterprodukt oder ein passendes Häsli zum Verschenken.

Prospekt Ostern

www.confiserie.ch/osterprospekt



April

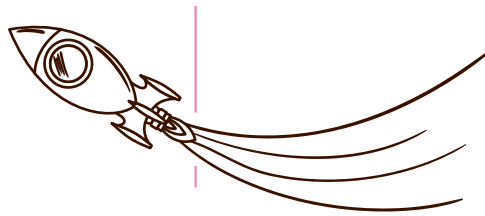
Dienstag 1	14	
Mittwoch 2		
Donnerstag 3		
Freitag 4		
Samstag 5	☾	
Sonntag 6		
Montag 7	15	
Dienstag 8		
Mittwoch 9		
Donnerstag 10		
Freitag 11		
Samstag 12		
Sonntag 13	PALMSONNTAG ☉	
Montag 14	16	
Dienstag 15		
Mittwoch 16		

April

Donnerstag 17		
Freitag 18	KARFREITAG	
Samstag 19		
Sonntag 20	OSTERN	
Montag 21	OSTERMONTAG 17	☾
Dienstag 22		
Mittwoch 23		
Donnerstag 24		
Freitag 25		
Samstag 26		
Sonntag 27		●
Montag 28	18	
Dienstag 29		
Mittwoch 30		

☉ Vollmond ☾ Halbmond, abnehmend ● Neumond ☽ Halbmond, zunehmend





Ausbildung bei Bachmann

Und wann startest du deine Karriere bei uns?

Die Ausbildung von jungen Menschen ist für uns eine Herzenssache. Weil wir die besten Mitarbeitenden möchten und brauchen, investieren wir gern in die Talente von morgen. Für uns und unsere Branche.

Wir bieten bei uns folgende Ausbildungen an



**Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in
EFZ**



**Detailhandelsfachfrau/mann EFZ
Detailhandelsassistent/in EBA**



Kauffrau/mann EFZ

Deine Karriere beginnt jetzt!

www.bachmann-karriere.ch



Lehrlinge erzählen über die Ausbildung



Mai

Donnerstag 1	18 TAG DER ARBEIT
Freitag 2	
Samstag 3	
Sonntag 4	☉
Montag 5	19
Dienstag 6	
Mittwoch 7	
Donnerstag 8	
Freitag 9	
Samstag 10	
Sonntag 11	MUTTERTAG
Montag 12	20 ○
Dienstag 13	
Mittwoch 14	
Donnerstag 15	
Freitag 16	

Mai

Samstag 17	
Sonntag 18	
Montag 19	21
Dienstag 20	☉
Mittwoch 21	
Donnerstag 22	
Freitag 23	
Samstag 24	
Sonntag 25	
Montag 26	22
Dienstag 27	●
Mittwoch 28	
Donnerstag 29	AUFFAHRT
Freitag 30	
Samstag 31	

○ Vollmond ● Halbmond, abnehmend ● Neumond ☉ Halbmond, zunehmend



Pikantes Tatar

für 4 Personen

1 Toastbrot oder Zopf aus dem Fachgeschäft
600 g Rindsfilet, fein geschnitten/gehackt

Sauce

2 Schalotten, fein geschnitten
60 g Cornichons, fein gehackt
40 g Kapern
30 g Ketchup
3 EL Olivenöl
2 EL Worcester-Sauce
1 EL süsser Senf
1 TL Paprika
Salz und Cayennepfeffer
30 cl Cognac
Butter

Zubereitung

Alle Zutaten für die Sauce (ausser Cognac und Butter) miteinander vermischen und kräftig würzen, 3 Stunden ziehen lassen. Vor dem Anrichten das Fleisch mit dem Cognac und der Sauce vermischen, falls erforderlich mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Tartar in beliebiger Form auf Tellern anrichten und zusammen mit getoasteten Brotscheiben und Butter servieren. **Tipp:** Knusprige Butterstängel mit oder ohne Kümmel sind eine willkommene Beilage.



Juni

Sonntag 1	22	
Montag 2	23	
Dienstag 3	☾	
Mittwoch 4		
Donnerstag 5		
Freitag 6		
Samstag 7		
Sonntag 8	PFINGSTEN	
Montag PFINGSTMONTAG 9	24	
Dienstag 10		
Mittwoch 11	☉	
Donnerstag 12		
Freitag 13		
Samstag 14		
Sonntag 15		
Montag 16	25	

Juni

Dienstag 17		
Mittwoch 18	☾	
Donnerstag FRONLEICHNAM 19		
Freitag 20		
Samstag 21		
Sonntag 22		
Montag 23	26	
Dienstag 24		
Mittwoch 25	☉	
Donnerstag 26		
Freitag 27		
Samstag 28		
Sonntag 29		
Montag 30	27	

☉ Vollmond ☾ Halbmond, abnehmend ● Neumond ☽ Halbmond, zunehmend



Glace

Wie in der besten Gelateria Italiens

Ob Stracciatella, Schokolade oder Schutzengeli®: Unsere Glace bringt einen Hauch Italianità zu all jenen, die süsse Abkühlungen lieben. Cremig, leicht und luftig – so wie eine hausgemachte Glace sein sollte.

In unserer Backstube stehen nicht nur Öfen, sondern auch Glace-Maschinen. Denn in den warmen Monaten stellen wir alle Sorten täglich frisch her. Vor dem Gefrieren muss die Rahm- oder Fruchtmasse 24 Stunden lang bei 3°C ruhen, damit sie die perfekte Textur erhält.



Es gibt viele gute Gründe für eine Bachmann-Glace:



Die Milch für unsere Rahmglace stammt von glücklichen Kühen aus dem Kanton Nidwalden.



Unsere Sorbets bestehen zu 55% aus frischen, vollreifen Früchten. So sparen wir Zucker und gewinnen Geschmack.



Die Glace-Kugeln in unseren Cornets und Becherli sind immer ein bisschen grösser als andere. Damit auch die grössten Schleckmäuler zufrieden sind.



Raten Sie mit:

Die 5 beliebtesten Bachmann-Glacesorten – wie ist die richtige Reihenfolge?



Stracciatella



Schutzengeli

Cookies

Joghurt mit Beeren

Schoggi



Auflösung: 1. Schoggi, 2. Joghurt mit Beeren, 3. Stracciatella, 4. Cookies, 5. Schutzengeli

Juli

Dienstag 1	27	
Mittwoch 2	☾	
Donnerstag 3		
Freitag 4		
Samstag 5		
Sonntag 6		
Montag 7	28	
Dienstag 8		
Mittwoch 9		
Donnerstag 10	☉	
Freitag 11		
Samstag 12		
Sonntag 13		
Montag 14	29	
Dienstag 15		
Mittwoch 16		

Juli

Donnerstag 17		
Freitag 18	☾	
Samstag 19		
Sonntag 20		
Montag 21	30	
Dienstag 22		
Mittwoch 23		
Donnerstag 24	●	
Freitag 25		
Samstag 26		
Sonntag 27		
Montag 28	31	
Dienstag 29		
Mittwoch 30		
Donnerstag 31		

○ Vollmond ● Halbmond, abnehmend ● Neumond ☉ Halbmond, zunehmend





Rohstoffe aus der Region

*Wenn immer möglich, arbeiten wir mit
Partnern aus der Region zusammen.*



Rohstoffe

Biohof Stalder, Sempach (Bio-Getreide)
Biosphäre Berg-Käserei, Entlebuch (Käse)
Ottiger Spezialitäten, Ballwil (Konfi)
Parmino, Alpnach (Parmesan)
Molki Stans, Stans (Joghurt, Milch, Ziger)
Metzgerei Heinzer, Muotathal (diverse Fleisch-
und Aufschnittprodukte)
Rast Kaffee, Ebikon (Kaffee)



Druck und Kartonage

Abächerli Media AG, Sarnen
FAMO-Druck AG, Alpnach
CAG Cartonagen AG, Stans



August

Freitag 1	BUNDESFEIER 31	☉
Samstag 2		
Sonntag 3		
Montag 4	32	
Dienstag 5		
Mittwoch 6		
Donnerstag 7		
Freitag 8		
Samstag 9		○
Sonntag 10		
Montag 11	33	
Dienstag 12		
Mittwoch 13		
Donnerstag 14		
Freitag 15	MARIÄ HIMMELFAHRT	
Samstag 16		●

August

Sonntag 17		
Montag 18	34	
Dienstag 19		
Mittwoch 20		
Donnerstag 21		
Freitag 22		
Samstag 23		●
Sonntag 24		
Montag 25	35	
Dienstag 26		
Mittwoch 27		
Donnerstag 28		
Freitag 29		
Samstag 30		●
Sonntag 31		

○ Vollmond ● Halbmond, abnehmend ● Neumond ○ Halbmond, zunehmend



Personalisierte Geschenke

Einen bleibenden Eindruck hinterlassen

Lassen Sie uns zwei Dinge vereinen, die perfekt zusammenpassen: Ihre Wertschätzung gegenüber Ihren Kundinnen und Kunden und unsere Leidenschaft für hochwertige Genuss-Kreationen.

So entsteht ein persönliches Geschenk, das bei Ihrer Kundschaft, aber auch bei Partnern oder Mitarbeitenden für Freude und ein paar unvergessliche Momente sorgen wird. Mit kleinen Meisterwerken oder den beliebtesten Bachmann-Spezialitäten, die wir schnell und preiswert mit Ihrem Logo personalisieren.

Wir können Ihr Logo oder einen Text essbar auf Schokolade und Gebäck drucken oder Verpackungen individuell gestalten. Als Dankeschön, zu einem speziellen Anlass oder einfach so. Diese personalisierten Genussmomente sind schon in kleinen Auflagen möglich.



Spezialverpackungen
Ihr Logo perfekt inszeniert



Logo-Pralinés
Ihr Logo als süßes Give-away



Gebäcke
mit Ihrem Logo

Onlineshop Kundengeschenke
www.confiserie.ch/kundengeschenke



.....
**«Passend zu jedem Anlass
versüßen wir Ihr Logo
mit unseren Spezialitäten.»**
.....

Kundengeschenke-Prospekt
www.confiserie.ch/individuelle-geschenke



Schutzengeli® ganz individuell

Erzählen Sie Ihren Kundinnen und Kunden eine Geschichte ganz ohne Worte. Mit unseren Schutzengeli® verschicken Sie nicht nur feine Truffles, sondern eine ganz persönliche Botschaft. Denn jede und jeder braucht ab und zu ein paar gute Wünsche und ein Schutzengeli®. Oder zwei ... oder drei.



September

Montag 1	36	
Dienstag 2		
Mittwoch 3		
Donnerstag 4		
Freitag 5		
Samstag 6		
Sonntag 7	○	
Montag 8	37	
Dienstag 9		
Mittwoch 10		
Donnerstag 11		
Freitag 12		
Samstag 13		
Sonntag 14	●	
Montag 15	38	
Dienstag 16		

September

Mittwoch 17		
Donnerstag 18		
Freitag 19		
Samstag 20		
Sonntag 21	EIDG. BETTAG ●	
Montag 22	39	
Dienstag 23		
Mittwoch 24		
Donnerstag 25		
Freitag 26		
Samstag 27		
Sonntag 28		
Montag 29	40 ●	
Dienstag 30		

○ Vollmond ● Halbmond, abnehmend ● Neumond ○ Halbmond, zunehmend



Baguettes mit Pilzfüllung

für 4 Personen

4	Baguettes (altgebacken, etwa 21 cm) aus dem Fachgeschäft
20 g	Butter
300 g	Champignons , in Scheiben
100 g	Salami , in Streifen
150 g	Gewürzgurken , in kleinen Würfeln
250 g	Mozzarella , in kleinen Würfeln
1	Bund Peterli , fein geschnitten
1	Bund Schnittlauch , fein geschnitten
4 EL	Parmesan , gerieben
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Baguettes halbieren und jeweils mit einem spitzen Messer so aushöhlen, dass noch die Hälfte der Krume übrig bleibt. Butter in einer Bratpfanne zergehen lassen, Pilze begeben und dünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Die entfernte Hälfte der Brotkrume hacken und mit Pilzen, Salami, Gurken, Mozzarella, Kräutern und Parmesan mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pilzfüllung auf die vier Baguettes verteilen. In Alufolie einwickeln und bei 220 °C 20 Minuten backen, warm servieren.



Oktober

Mittwoch 1	40
Donnerstag 2	
Freitag 3	
Samstag 4	
Sonntag 5	
Montag 6	41
Dienstag 7	○
Mittwoch 8	
Donnerstag 9	
Freitag 10	
Samstag 11	
Sonntag 12	
Montag 13	42 ●
Dienstag 14	
Mittwoch 15	
Donnerstag 16	WELTBROTTAG

Oktober

Freitag 17	
Samstag 18	
Sonntag 19	
Montag 20	43
Dienstag 21	●
Mittwoch 22	
Donnerstag 23	
Freitag 24	
Samstag 25	
Sonntag 26	WINTERZEIT
Montag 27	44
Dienstag 28	
Mittwoch 29	●
Donnerstag 30	
Freitag 31	

○ Vollmond ● Halbmond, abnehmend ● Neumond ● Halbmond, zunehmend



Etwas vom Glück zurückgeben

So engagiert sich die Bachmann Stiftung

Die Confiseur Bachmann AG mit Hauptsitz in Luzern und ihren Fachgeschäften in Luzern, Stans, Emmenbrücke, Kriens, Zug, Zürich und Spreitenbach gründete per 2. März 2011 die Bachmann-Stiftung mit einem Startkapital von 20'000 Franken. Die Stiftung wurde auf Initiative und mit den Mitteln der Confiseur Bachmann AG gegründet.



Was ist der Zweck der Bachmann Stiftung?

Die Stiftung fördert Projekte und sammelt Mittel für die medizinische Versorgung im Zusammenhang mit benachteiligten und behinderten Kindern, unterstützt die humanitäre Hilfe für gesellschaftlich Benachteiligte, bezweckt die Bekämpfung des Hungers auf der Welt und unterstützt bei Umweltkatastrophen.

Wer finanziert die Bachmann Stiftung?

Vom Verkaufserlös der Schutzengeli konnten seit 2011 bereits über 300'000 Franken an die Bachmann Stiftung gespendet werden. 100% der Spenden fließen seit der Gründung in die Länder zurück, wo Schutzengeli ihren Ursprung haben. Genussmenschen wie du werden so selbst zu Schutzengeln, um unter anderem die Berufsausbildung von Jugendlichen im Kakao-Anbau in der Elfenbeinküste zu unterstützen. Zusätzlich spendet die Confiseur Bachmann AG alle verfügbaren Sponsoringbeiträge an die Stiftung. Die Spenden werden 100%ig zweckgebunden eingesetzt. Der Stiftungsrat arbeitet unentgeltlich und sämtliche administrative Aufwände übernimmt zusätzlich die Confiseur Bachmann AG.

Wer entscheidet über Förderbeiträge?

Über die Mittelverwendung entscheidet der siebenköpfige Stiftungsrat. Die Amtsdauer eines Stiftungsrates dauert 3 Jahre und setzt sich zusammen aus: Matthias Bachmann, Präsident des Stiftungsrates, Raphael Bachmann, Raymond Bachmann, Juliane Bachmann, Elvisa Kumalic, Jens Behlau und Robert Medimorec. Sie alle arbeiten unentgeltlich und sind kollektiv zu zweien zeichnungsberechtigt.

Wie stelle ich ein Gesuch?

Falls Sie ein zweckgebundenes Projekt haben, bitten wir Sie Ihre Unterlagen zusammen mit einer Projektbeschreibung, inklusive Budget, an die Bachmann Stiftung zu senden. Beitragsgesuche werden durch den Stiftungsrat besprochen und vergeben. Bachmann Stiftung, Confiserie Bachmann, Postfach, 6002 Luzern

November

Samstag ALLERHEILIGEN 44	1
Sonntag	2
Montag 45	3
Dienstag	4
Mittwoch	5 ○
Donnerstag	6
Freitag	7
Samstag	8
Sonntag	9
Montag 46	10
Dienstag	11
Mittwoch	12 ●
Donnerstag	13
Freitag	14
Samstag	15
Sonntag	16

November

Montag 47	17
Dienstag	18
Mittwoch	19
Donnerstag	20 ●
Freitag	21
Samstag	22
Sonntag	23
Montag 48	24
Dienstag	25
Mittwoch	26
Donnerstag	27
Freitag	28 ●
Samstag	29
Sonntag	30

○ Vollmond ● Halbmond, abnehmend ● Neumond ○ Halbmond, zunehmend



Saisonale Spezialitäten

Festliche Geschenke, Apéros und Desserts

Die Weihnachtszeit ist voll mit Momenten, die man gemeinsam mit seinen Liebsten geniessen möchte. Man schenkt sich Zeit, schwelgt in Erinnerungen und verwöhnt sich kulinarisch.

Wir freuen uns, mit unseren Spezialitäten ein Teil Ihrer Weihnachtszeit sein zu dürfen. Ob zum Apéro, als Dessert oder mit kleinen Genussmomenten unter dem Christbaum.

Prospekt Festtage

www.confiserie.ch/festtage



Dezember

Montag 1	49	
Dienstag 2		
Mittwoch 3		
Donnerstag 4		
Freitag 5		○
Samstag 6	SANKT NIKOLAUS	
Sonntag 7		
Montag 8	MARIÄ 50 EMPFÄNGNIS	
Dienstag 9		
Mittwoch 10		
Donnerstag 11		●
Freitag 12		
Samstag 13		
Sonntag 14		
Montag 15	51	
Dienstag 16		

Dezember

Mittwoch 17		
Donnerstag 18		
Freitag 19		
Samstag 20		●
Sonntag 21		
Montag 22	52	
Dienstag 23		
Mittwoch 24	HEILIGABEND	
Donnerstag 25	WEIHNACHTEN	
Freitag 26	STEPHANSTAG	
Samstag 27		●
Sonntag 28		
Montag 29	53	
Dienstag 30		
Mittwoch 31	SILVESTER	

○ Vollmond ● Halbmond, abnehmend ● Neumond ● Halbmond, zunehmend



Birnen mit Caramelcreme

für 4 Personen

4 Birnen, halbiert, Kerngehäuse entfernt
5 dl Wasser

Caramelcreme

100 g Zucker
1 dl Wasser, heiss
20 g Maizena
1 Prise Salz
5 dl Milch
3 Eigelb
50 g Zucker
1 TL Rahm, geschlagen

Zubereitung

Wasser, Zucker und Zitrone aufkochen, Birnen 7 bis 10 Minuten darin blanchieren, kühl stellen. Caramelcreme: Zucker ohne Umrühren in einer Pfanne schmelzen, bis er hellbraun wird, mit heissem Wasser ablöschen, beiseite stellen. Mit dem Schwingbesen gelegentlich umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Maizena und Salz mit der Milch vermischen, in den Caramelsirup einrühren und zu einer sämigen Creme aufkochen. Eigelb und Zucker zusammen schaumig schlagen und in die heisse Creme einrühren, Creme erkalten lassen. Den Rahm komplett oder wie eine Melange darunterheben. Birnen in Fächer schneiden, auflegen und zusammen mit einem Konfekt servieren.



01.01. Neujahr **20.04. Ostern** **19.06. Fronleichnam** **01.11. Allerheiligen**
02.01. Berchtoldstag **21.04. Ostermontag** **01.08. Bundesfeier** **08.12. Mariä**
30.03. Sommerzeit **29.05. Auffahrt** **15.08. Mariä** **Empfängnis**
13.04. Palmsonntag **08.06. Pfingsten** **Himmelfahrt** **25.12. Weihnachten**
18.04. Karfreitag **09.06. Pfingstmontag** **26.10. Winterzeit** **26.12. Stephanstag**

2025

	Januar					Februar					März					April					Mai					Juni						
Woche	1	2	3	4	5	5	6	7	8	9	9	10	11	12	13	14	14	15	16	17	18	18	19	20	21	22	22	23	24	25	26	27
Montag		6	13	20	27		3	10	17	24		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26		2	9	16	23	30
Dienstag		7	14	21	28		4	11	18	25		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27		3	10	17	24	
Mittwoch	1	8	15	22	29		5	12	19	26		5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28		4	11	18	25	
Donnerstag	2	9	16	23	30		6	13	20	27		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29		5	12	19	26	
Freitag	3	10	17	24	31		7	14	21	28		7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30		6	13	20	27	
Samstag	4	11	18	25		1	8	15	22		1	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	31		7	14	21	28	
Sonntag	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29						

	Juli					August					September					Oktober					November					Dezember						
Woche	27	28	29	30	31	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	40	41	42	43	44	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1		
Montag		7	14	21	28		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29
Dienstag	1	8	15	22	29		5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30
Mittwoch	2	9	16	23	30		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	31
Donnerstag	3	10	17	24	31		7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25	
Freitag	4	11	18	25	1	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26		
Samstag	5	12	19	26	2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25	1	8	15	22	29		6	13	20	27			
Sonntag	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28						

01.01. Neujahr **05.04. Ostern** **04.06. Fronleichnam** **01.11. Allerheiligen**
02.01. Berchtoldstag **06.04. Ostermontag** **01.08. Bundesfeier** **08.12. Mariä**
29.03. Sommerzeit **14.05. Auffahrt** **15.08. Mariä** **Empfängnis**
29.03. Palmsonntag **24.05. Pfingsten** **Himmelfahrt** **25.12. Weihnachten**
03.04. Karfreitag **25.05. Pfingstmontag** **25.10. Winterzeit** **26.12. Stephanstag**

2026

	Januar					Februar					März					April					Mai					Juni						
Woche	1	2	3	4	5	5	6	7	8	9	9	10	11	12	13	14	14	15	16	17	18	18	19	20	21	22	22	23	24	25	26	27
Montag		5	12	19	26		2	9	16	23		2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25		1	8	15	22	29
Dienstag		6	13	20	27		3	10	17	24		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26		2	9	16	23	30
Mittwoch		7	14	21	28		4	11	18	25		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27		3	10	17	24	
Donnerstag	1	8	15	22	29		5	12	19	26		5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28		4	11	18	25	
Freitag	2	9	16	23	30		6	13	20	27		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29		5	12	19	26	
Samstag	3	10	17	24	31		7	14	21	28		7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30		6	13	20	27	
Sonntag	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28						

	Juli					August					September					Oktober					November					Dezember						
Woche	27	28	29	30	31	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	40	41	42	43	44	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1		
Montag		6	13	20	27		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28
Dienstag		7	14	21	28		4	11	18	25		1	8	15	22	29		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29
Mittwoch	1	8	15	22	29		5	12	19	26		2	9	16	23	30		7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30
Donnerstag	2	9	16	23	30		6	13	20	27		3	10	17	24		1	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	31
Freitag	3	10	17	24	31		7	14	21	28		4	11	18	25		2	9	16	23	30		6	13	20	27		4	11	18	25	
Samstag	4	11	18	25	1	8	15	22	29		5	12	19	26		3	10	17	24	31		7	14	21	28		5	12	19	26		
Sonntag	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27						