



Medienmitteilung

Der Circle am Flughafen Zürich wird rosarot

Luzern, 27. Juni 2025 – **Die Luzerner Confiserie Bachmann eröffnet am 1. Juli 2025 ihr neues Fachgeschäft im Circle am Flughafen Zürich – und bringt damit frischen Genuss, Schokoladeninnovation und rosarotes Lebensgefühl an einen der pulsierendsten Orte der Schweiz.**

Was bei der Eröffnung an der Zürcher Bahnhofstrasse begann, setzt sich nun fort: Nach dem Motto „*Die Bahnhofstrasse wird rosarot*“ heisst es jetzt – der Circle wird rosarot. Mitten im hochfrequentierten Flughafenareal entsteht ein neuer Genuss-Hotspot, der 24/7 für kulinarische Höhepunkte sorgt. „Mit dem Standort im Circle bringen wir unsere Vision von frischem, hochwertigem Genuss dorthin, wo die Welt ankommt und abhebt“, sagt Raphael Bachmann, Mitinhaber der Confiserie Bachmann.

Rund um die Uhr Genussmomente erleben

Das neue Fachgeschäft steht ganz im Zeichen des täglichen Genusses – ob frühmorgens, tagsüber oder spätabends. Angeboten werden frisch zubereitete Spezialitäten in höchstehender Bachmann-Qualität: Kaffee, Gipfeli, Brot, Sandwiches, Bowls, knackige Salate, warme Menüs, Hot Panini, ofenfrische Pizza – sowie eine grosse Auswahl an Gebäck, Torten, edler Patisserie, Macarons und handgefertigten Pralines. „Wir möchten, dass jeder Besuch bei uns ein Moment zum Durchatmen und Geniessen ist – auch im hektischen Flughafenalltag“, so Matthias Bachmann, Mitinhaber und Verkaufsleiter. „Dazu gehört für uns kompromisslose Frische, Vielfalt und ein Lächeln beim Service.“

Kulinarischer Höhenflug: The XXL – Fresh Chocolate

Pünktlich zur Eröffnung lanciert Bachmann eine unwiderstehliche Neukreation: The XXL – Fresh Chocolate. Diese frische Schokolade gibt es in zehn geschmacksgeladenen Sorten, gegossen in grossformatige Tafeln von 16x52 cm – präsentiert in einer eigens entwickelten Frischetheke. Die Tafeln werden vor Ort individuell gebrochen oder als gemischte Säckli verkauft. „Mit The XXL bringen wir Frischschokolade auf ein neues Level. Sie ist nicht nur XXL in der Frische und im Geschmack. Sie hat auch grosse Wirkung mit sozialem Mehrwert“, erklärt Raphael Bachmann. Die Confiserie Bachmann legt bei Einkauf des Kakaos grossen Wert auf transparente Herkunft, faire Bedingungen vor Ort und nachhaltige Produktion. Sie setzt auf Verantwortung und macht Genuss mit gutem Gewissen möglich.

Schoggi für Geniesser: das neue Outlet

Als weiteres Highlight überrascht Bachmann mit einer weiteren Premiere: einem Outlet für Handcrafted Chocolate. Hier gibt es eine exklusive Auswahl feinsten Schokolade-Spezialitäten in grösseren Portionen und zu attraktiven Preisen. „Mit dem Outlet wollen wir Schokoladengenuss in Manufakturqualität zu einem besonders



attraktiven Preis-Leistungsverhältnis anbieten – ideal als Mitbringsel, zum Teilen oder auch nur für sich selber“, schmunzelt Raphael Bachmann.

Kontakt für Medienanfragen

Elyne Hager, Leiterin Marketing, Sales Development & Category Management
Confiseur Bachmann AG
Werkhofstrasse 20
6005 Luzern
Telefon: +41 (0)41 227 70 66
E-Mail: elyne.hager@confiserie.ch

Über die Confiserie Bachmann

Die **Confiseur Bachmann AG** wurde 1897 in Sursee (LU) gegründet und wird heute in vierter Generation von Matthias und Raphael Bachmann geführt. Am Hauptstandort Luzern stellt das Unternehmen täglich über 500 frische Produkte her – von Brot, Feingebäck und Snacks bis hin zu Macarons, Torten und Schokolade. Die Zutaten stammen wenn immer möglich aus der Region. Die Herstellung erfolgt mit viel Handwerk und Herzblut. Die Produkte werden in den mittlerweile 22 eigenen Fachgeschäften verkauft – und seit 2025 nun auch im Circle Zürich Flughafen.

Mit 650 Mitarbeitenden und zahlreichen Auszeichnungen zählt Bachmann zu den führenden Confisereien der Schweiz – bekannt für Innovation, Qualität und persönlichen Einsatz.

