

[Startseite](#) | [Flughafen Zürich](#) | Flughafen Zürich: Confiseur Bachmann eröffnet seine Filiale im Circle

Flughafen Zürich

Confiseur Bachmann eröffnet seine Filiale im Circle

Die Confiserie Bachmann bringt eine neue Schokolade und ein Outlet. Am Flughafen Zürich ist die jüngste Filiale offen.



Martin Liebrich

Publiziert: 30.06.2025, 16:57



Die Confiserie Bachmann hat am Circle ein neues Geschäft eröffnet.

Foto: Martin Liebrich

In Kürze:

- Die Luzerner Confiserie Bachmann hat eine Filiale im Circle eröffnet.
- Das neue Geschäft bietet frische Backwaren sowie warme Menüs.
- Eine neue XXL-Schokolade mit über fünfzig Zentimeter Länge feiert Premiere.
- Ein Outlet-Bereich verkauft handgemachte Schokolade zu vergünstigten Preisen.

Zehn Filialen betreibt die Confiserie Bachmann allein in Luzern. Darunter auch eine Gelateria. Weitere vier sind es über den Kanton Luzern verteilt, zwei sind es im Kanton Zug und je eine in den Kantonen Nidwalden und Aargau. In der Stadt Zürich ist der Confiseur ebenfalls an guten Adressen präsent: in der Sihlcity, am Bleicherweg und an der Bahnhofstrasse. Das Konzept sieht vor, die Filialen an die «pulsierendsten Orte der Schweiz» zu bringen. Jetzt öffnet die erste Filiale im Kanton Zürich ausserhalb der Stadt: Im Circle am Flughafen Zürich eröffnet der Zuckerbäcker am 1. Juli sein neues Fachgeschäft. So steht es in einer Mitteilung aus Luzern. Tatsächlich ist Bachmann am Circle aber schon am 30. Juni offen. Und das quasi gegenüberliegend von Läderach.

Versprochen wird frischer Genuss, Schokoladeninnovation und rosarotes Lebensgefühl. Rosarot ist die Farbe, die Bachmann seinem Logo gegeben hat. Das war schon bei der Zürcher Bahnhofstrasse so, als Bachmann frech fand: «Die Bahnhofstrasse wird rosarot.»

Jetzt heisst es in einer Mitteilung von Bachmann: «Mitten im hochfrequentierten Flughafenareal entsteht ein neuer Genuss-Hotspot, der 24/7 für kulinarische Höhepunkte sorgt.» Mit dem Standort im Circle bringe man die Vision von frischem Genuss dorthin, wo die Welt ankomme und abhebe. So formulierte es Raphael Bachmann, Mitinhaber der Confiserie.

Das gibt es bei Bachmann am Flughafen Zürich

Im Angebot finden sich Kaffee, Gipfeli, Brot, Sandwichs, Bowls, knackige Salate, warme Menüs, Hot Panini oder auch ofenfrische Pizza. Und natürlich Gebäck, Torten, Patisserie, Macarons und handgefertigte Pralinés. «Wir möchten, dass jeder Besuch bei uns ein Moment zum Durchatmen und Geniessen ist – auch im hektischen Flughafenalltag», sagte Matthias Bachmann, Mitinhaber und Verkaufsleiter.

XXL-Schoggi aus Luzern und ein Outlet

Die Confiserie feiert ihre Eröffnung im Circle mit einer neuen Kreation: The XXL – Fresh Chocolate. Dabei handelt es sich um eine Schokolade, die in zehn verschiedenen Geschmacksrichtungen angeboten wird. XXL ist dabei das Format der Tafeln: 16 mal 52 Zentimeter – also mehr als einen halben Meter lang. Kann man ganz kaufen, oder – eher empfohlen – gebrochen. «Die Tafeln werden vor Ort individuell gebrochen oder als gemischte Säckli verkauft», heisst es dazu.

Und dann gibt es noch ein Outlet für handgemachte Schokolade. Hier werden Schokoladen in grösseren Portionen zu tieferen Preisen aufgelegt.

Die Confiserie Bachmann [↗] wird als Familienunternehmen in vierter Generation geführt. Die Backstube befindet sich in Luzern. Insgesamt hat die Confiserie mehr als 580 Mitarbeitende.