

[Startseite](#) | [Unterland](#) | Wallisellen: Confiserie Bachmann eröffnet Filiale im Glattzentrum**Bäckerei-Confiserie auf Zeit**

Bachmann eröffnet befristete Filiale im Glattzentrum

Als «Retail-Lab», quasi als temporäres Experiment zwischen den anderen Läden, hat die Confiserie Bachmann am Freitag im Glatt ihre 23. Filiale eröffnet.

**Florian Schaer**

Publiziert: 29.11.2025, 11:30



Die Lage mitten im Mall-Bereich darf als sehr zentral gelten. Das Sortiment an Backwaren und Süßem müssen Raphael (links) und Matthias Bachmann etwas den Platzverhältnissen anpassen.

Foto: Sabine Rock



In Kürze:

- Die Luzerner Confiserie Bachmann eröffnete ihre 23. Filiale im Glattzentrum auf einer kleinen, temporären Verkaufsfläche.
- Nach dreijährigen Gesprächen erhielt das Familienunternehmen einen zwölfmonatigen Vertrag für ein Retail-Lab.
- Das Sortiment wird saisonal angepasst, wobei im Sommer weniger Schokoladenprodukte angeboten werden können.
- Nach der Glatt-Filiale folgen bald Eröffnungen am Bahnhof Stadelhofen und am Zürcher Hauptbahnhof.

Wer regelmässig im Glattzentrum unterwegs ist, kennt das schwarze Metallgerüst in der Form eines kleinen Häuschens vielleicht bereits. Es kam in der unteren Verkaufsebene schon als Gwürzhüsli zum Einsatz, als Amorama-Kalender und als Fashion-Laden. Seit dem Black Friday ist es jetzt eine Bäckerei-Konditorei: Die [Luzerner Confiserie Bachmann](#), die Ende Juni ihre [Filiale im Circle](#) beim Flughafen Zürich eingeweiht hatte, erhielt damit ihren 23. Laden.

Auf der eher knapp bemessenen Verkaufsfläche bietet der Betrieb mit seinem rosaroten Farbkonzept frisches Brot, Gipfeli, Konfekt und Pralinés an, aber auch Sandwiches und Salate sind im Angebot. Während im Glatt mit Sprüngli und Läderach bereits zwei weitere Schokolade- und Pralinéspezialisten präsent sind, ist es das traditionelle Bäckerhandwerk, das den Ausschlag gegeben hat. «Wir hatten tatsächlich noch nie einen klassischen Beck hier», sagte Rageth Clavadetscher, Geschäftsführer des Glattzentrums, am Rande der Eröffnung. So komme Bachmann als Ergänzung zum bereits bestehenden Angebot sehr gelegen.

Zwölf Monate Probezeit

Der baulich transparente und dadurch etwas provisorisch anmutende Gerüstbau wirkt fast schon, als hätte da jemand einen spontanen Einfall gehabt. Aber das täuscht. Vielmehr sei man mit dem Glattzentrum während dreier Jahre im Gespräch gewesen, ehe man den Zuschlag erhalten habe, verrät Raphael Bachmann, der als Co-Geschäftsführer mit seinem Bruder Matthias Bachmann die Geschicke der Familienunternehmung lenkt.

Der Vertrag ist nun auf zwölf Monate befristet. Solche temporären Testläden mitten in der Mall nennt Clavadetscher «Retail-Labs» – also Verkaufs-Labore. «Es geht uns hier einfach darum, verschiedene Formate auszuprobieren.» Nach einem Jahr würden beide Seiten evaluieren und schauen, welche Möglichkeiten sich allenfalls ergeben.

Glattzentrum macht «kein Versprechen»

Es liegt also durchaus im Bereich des Möglichen, dass die Luzerner langfristig im Glattzentrum bleiben könnten, also eine dauerhafte, «normale» Ladenfläche mieten. Der Glatt-Chef sagt aber auch: «Wir können keinerlei Versprechen abgeben.» Nicht zuletzt müsste eine entsprechende Mietfläche überhaupt verfügbar sein. Und das Glattzentrum sieht sich in der komfortablen Lage, dass eine Warteliste potenzieller Mieter existiert.

Raphael Bachmann bekräftigt indessen, dass das Interesse sicher vorhanden sei. Man sehe im umsatzstärksten Einkaufszentrum der Schweiz natürlich das Potenzial. «Aber klar: Jetzt liegt es an uns, zu zeigen, dass es uns hier braucht.»



Matthias (links) und Raphael Bachmann schneiden zusammen mit dem Leiter des Glattzentrums, Rageth Clavadetscher (Mitte), das rosarote Band durch.

Foto: Sabine Rock

Den Eröffnungsakt vom Freitag begleiteten die beiden Bachmann-Brüder persönlich. Sie suchten das Gespräch mit Passanten und Kundinnen, setzten sich ihre rosaroten Bäcker-Confiseur-Mützen auf, die quasi seit 60 Jahren als Erkennungszeichen ihrer Firma gelten. Sie schüttelten Hände, servierten um 9.30 Uhr Apéro mit Sekt und schnitten zusammen mit Rageth Clavadetscher für die Fotos das obligate Band durch.

Im Sommer zu heiss für Schoggi

Der Retail-Lab-Charakter hat Folgen für das Angebot. Man werde das Sortiment vor Ort saisonal stark variieren, erklärte Raphael Bachmann. Und diese Aussage bezog er nicht nur auf die saisonale Adventskollektion von Butterstollen, Panettone und Weihnachtskonfekt. «Im Sommer werden wir es mit der Sonneneinstrahlung von den klimatischen Verhältnissen her eher schwieriger haben,

Schoggi zu verkaufen», sagte er mit Blick hinauf zu den Glaskuppeln am Dach des Glattzentrums.

Der Fokus liegt auch deshalb eher auf den Backwaren. Man werde aber immer die einen oder anderen Pralines und auf jeden Fall auch das meistverkaufte Produkt der Firma, das «Schutzengeli»-Truffe, anbieten können.

Nächster Halt Stadelhofen und Hauptbahnhof

Das Glattzentrum ist nicht der letzte Wachstumsschritt für den Luzerner Bäckerei-Confiserie-Betrieb. Am 9. Dezember wird die Filiale am Zürcher Bahnhof Stadelhofen eröffnet. Im neuen Jahr folgt dann noch der Laden am Hauptbahnhof. Das sind dann Filialen Nummer 24 und 25.



Matthias (links) und Raphael Bachmann leiten die Geschicke des Familienunternehmens, das derzeit Filiale um Filiale im Kanton Zürich eröffnet.

Foto: Sabine Rock