



Andrea Rivas und Dieter Bachmann demonstrieren, wie die Waffeln für die Hüppen einst gebacken und – nach dem Rollen – gefüllt wurden (hinten).

90 Jahre alte Erfolgsrezepte

Gottlieber Hüppen: Was Elisabeth Wegeli im Jahr 1928 mit zwei Waffeleisen zu backen anfang, ist für viele längst zum unwiderstehlichen Leckerbissen geworden.

TEXT BEAT KELLER FOTOS DONATO CASPARI, ZVG

DIE KLASSIKER

Natürlich auch bei Coop

Gottlieber Hüppen sind in mittleren und grossen Coop-Supermärkten erhältlich – allen voran die Klassiker mit den Füllungen «Gianduja», «Mocca» und «Praliné». Wer einmal selbst erleben möchte, wie sie – und zehn andere Variationen – hergestellt werden, ist in Gottlieben am Ufer des Rheins zwischen Boden- und Untersee herzlich willkommen: Über Führungen durch die «Hüppenmanufaktur» informiert die Website.



www.gottlieber.ch

den «Gottliebern» noch zehn Jahre lang als Finanzchef treu und vererbte in dieser Zeit sozusagen die handwerkliche Tradition weiter, die letztlich auf Brauchlis Gross- und Urgrossmutter zurückgehen: «Jede unserer Hüppen wird nach wie vor einzeln gebacken, gerollt, gefüllt und verpackt», erklärt Dieter Bachmann – und gibt gleichzeitig zu: «In Anbetracht der Stückzahlen, die wir produzieren, sind inzwischen einige Arbeitsabläufe doch ein wenig automatisiert.»

Nur «perfekt» ist gut genug

Trotzdem gehe jede Hüppe noch buchstäblich «durch mehrere Hände», wie Marketing- und Verkaufsführerin Andrea Rivas sagt: «Ist sie gleichmässig gebräunt und «randvoll» gefüllt? Oder muss die Füllung von Hand komplettiert werden?» Kurz: Die optischen und manuellen Kontrollen entscheiden, was dann wirklich verpackt wird – «nämlich nur», so der Chef des Hauses, «was qualitativ perfekt ist.» Dazu trägt vielleicht auch bei, dass die Hüppen im Auslieferungslager mit Musik von Mozart «bespielt» werden: Wie Wissenschaftler herausgefunden hätten, tue das Lebensmittel gut. «Und andernfalls», meint Bachmann, «schadets sicher nicht.»

Als die Witwe Elisabeth Wegeli 1928 von ihrer Nachbarin zwei Waffeleisen übernahm, war sie bereits 57-jährig, aber offensichtlich voller Tatendrang: Sie begann, Hüppen zu backen und legte damit den Grundstein, auf dem ihre Tochter Berty ab 1934 die bald einmal weitherum bekannte «Manufaktur» aufbaute. Bis heute hat das Gottlieber Unternehmen eine starke weibliche Seite: Über zwei Drittel der gut 60 Mitarbeitenden und die Hälfte der vierköpfigen Geschäftsleitung sind Frauen.

Traditionen weiterentwickeln

2008 übernahm Dieter Bachmann den Betrieb, den damals Urs Brauchli von der 4. «Wegeli»-Generation leitete: Er blieb

AKTUELL

Kürbisse verzieren im Lokwerk

Im Winterthurer Einkaufszentrum Lokwerk dürfen Kinder diesen Mittwoch von 13.30 bis 17.30 Uhr Kürbisse ganz nach ihren eigenen Vorstellungen verzieren. Angeleitet und betreut werden sie dabei vom Team Wendolina. Die Teilnahme ist kostenlos und ohne Anmeldung möglich.

Grüze Markt: «Torino» geniessen und gewinnen

Diesen Donnerstag bis Samstag stellt Camille Bloch im Winterthurer Grüze Markt eine Neuheit vor: Präsentiert, zur Degustation und mit attraktiven Rabatten zum Kauf angeboten werden die «Torino La Piazza»-Pralinés in den Variationen «Blond», «Lait» und «Noir».



FOTO ZVG

Schauplatz der Präsentation ist die «kleinste Piazza der Welt», auf der man sich – alleine oder in Begleitung – auch fotografieren und die Aufnahme vor Ort ausdrucken lassen kann. Wer das Bild auf Facebook oder Instagram teilt, gewinnt mit etwas Glück sogar eine Reise für zwei Personen im Wert von 3000 Franken.