

HÖGZ N° 30

nderts macht
eine rasante
international
enten werden
auf dem Holz-
grösserte den
ute in Wein-
f. Auf seinen
neuen Käsen
gewisse Zeit
n der Memel,
grad in Russ-
s gleichnami-
eute, fünf Ge-
achfahre, der
auf dem Holz-
Schweiz und
en an.
ene Betriebs-
wisse Eigen-
ächtigt hat er
iler Holzhof
umbenannt.
ch der russi-
sagt der vife
g seines Wei-
el aufgestellt.
ziellen, amt-
hild Holzhof
alle Ortstafel
r Namensän-
eine Delega-
it, ein.
ute in seiner
h zu 120 Kä-
r die Sorten-
n ab. Damit
n speziellen
nem Famili-
stößert und
ktiviert, die
hof noch Bier
thofer» erin-
sbrinz. «Der
rzeit bröck-
ch deutlich

spürbar», erklärt Otto Wartmann. Mindestlagerdauer für diesen Käse sind acht Monate, die optimale Reife hat er nach 16 Monaten.

Zum Schluss das Dessert

Ebenfalls weit über seine Ortsgrenzen bekannt sind die Gottlieber Hüppen. Die süssen Röllchen sind zu ihrem eigentümlichen Namen gekommen, weil sich Hüppen an das altgermanische Wort Hippen anlehnt, was Oblaten beziehungsweise Hostien bedeutet. Für die gerollte Waffel wird eine Füllung auf Fettbasis verwendet, weil der trockene Biskuit ansonsten alles Wasser sofort aufsaugen würde. Hüppen gibt es heute in unzähligen Variationen. Derzeit sind 17 verschiedene Füllungen im Sortiment, die alle im Hause produziert werden.

Die Ursprünge der Hüppen-Produktion reichen weit zurück. Bereits Louis Napoleon, der spätere Kaiser Napoleon III., der im Thurgauer Schloss Arenenberg aufwuchs, liebte das zarte Waffelgebäck. Im malerischen Gottlieben, mit 320 Einwohnern und 0,4 Quadratkilometern eine der kleinsten Schweizer Gemeinden, sind Hüppen seit dem 18. Jahrhundert bekannt. Fleissige Hausfrauen buken die Biskuits und reichten die Backkunst von Generation zu Generation weiter. Eine von ihnen war Elisabeth Wegeli. Sie kam 1928 als Erste auf die Idee, die ursprünglich hohlen Waffelröllchen mit Schoko-creme zu füllen. Damit begann der Siegeszug der Gottlieber Hüppen, deren Teig maximal 0,7 Millimeter dünn ist.

Heute gehört das Gebäck zum kulinarischen Erbe der Schweiz. Für die Gastronomie am interessantesten sind die Mini-Hüppen, die seit 20 Jahren produziert werden, eine beliebte Kaffeebeilage sind und deshalb einen Viertel des Jahresumsatzes der Gottlieber Manufaktur ausmachen.

Ruth Marending

.....
www.moehl.ch
www.holzhof.ch
www.gottlieber.ch

ÄPFEL IN DER GASTRONOMIE

Landgasthof Seelust, Egnach

- × Thurgauer Öpfelsuppe
- × Blattsalat mit Äpfeln und Nüssen
- × Süssmostcreme
- × Öpfelchüechli
- × Kalbsfilet mit Öpfelsauce/Thurgadossauce (naturreiner Edelbrand aus Thurgauer Äpfeln)
- × Apfel-Rosmarin-Risotto

.....
www.seelust.ch

Kartause Ittingen, Warth

- × Hauseigenes Studentenfutter mit Dörräpfeln
- × Apfelmostcreme und Apfelstrudel
- × Apfel-Schäl- und -Entkernungsmaschine auf dem Frühstücksbuffet
- × Apfel für Personal und Seminargäste

.....
www.kartause.ch

Wellnesshotel Golf Panorama, Lipperswil

- × Variation vom Stubenküken auf Apfel-Tomaten-Chutney
- × Apfel-Gurken-Süppchen mit Flusskrebse und Dillblüten
- × Bio-Saibling in der Erdapfelkruste mit Cidre-Schaum und Spinat
- × Duett von Kalbsfilet und Rehrücken mit glasiertem Spargel, Schupfnudeln karamellisierten Äpfeln und Thurgadossauce
- × Geeiste Apfelblütenhonigcreme mit Vollkorncrêpe und Waldmeister

.....
www.golfpanorama.ch/golfpanorama