



Noch sind sie flach, dann gerollt, später gefüllt und dann verpackt.



Gottlieber Hüppen – die göttliche Versuchung

Was haben wir sie geliebt, die hauchdünnen, mit zartschmelzender Crème gefüllten Waffelröllchen – und dies schon vor über 50 Jahren: die Gottlieber Hüppen. Nun, ein halbes Jahrhundert später, zieht diese Köstlichkeit in die **Regale der Migros-Supermärkte** ein.

Text und Bilder: Irène De Cristofaro-Wipf

Es muss am Namen liegen: Sie sind göttlich und sie werden geliebt – die Gottlieber Hüppen. Kaum jemand kann ihnen widerstehen. Seit 1928 gehören sie zum kulinarischen Erbe der Schweiz. Das kleine Dorf Gottlieben beherbergt das grosse Geheimnis der unvergleichlichen Rezeptur – nicht etwa in einem Museum, sondern in der noch immer bestehenden

Manufaktur. Hier, in der Perle am Seerhein, wurden sie geboren, und hier erleben sie weitere Höhenflüge. Wenn immer möglich, werden sie aus regionalen Zutaten hergestellt, wo dies nicht möglich ist, wird auf Nachhaltigkeit geachtet. «Wir setzen seit mehr als zehn Jahren auf fair gehandelte Produkte bei Kaffee, Kakao und Öl», unterstreicht Geschäftsführer und Inhaber Dieter Bachmann

und fügt an: «Wir verwenden Biofreilandeier und verzichten auf Farb- und Konservierungsstoffe.» Rund 80 Mitarbeitende zählt der Betrieb in der ganzen Schweiz, 35 davon arbeiten in der Manufaktur in Gottlieben.

Der grosse Renner: Die Morgensünde Schatzkistli oder Gottlieber Morgensünde – nicht nur die Namen klingen verheissungs-

voll, der Inhalt ist es ebenfalls. Auch wenn Tradition grossgeschrieben wird, Innovationen und Kreativität sind unabdingbar, um sich als kleines Unternehmen im grossen Markt zu behaupten. «Es ging in den vergangenen Jahren nicht zuletzt darum, die Identität zu bewahren und gleichzeitig auf Neues zu setzen, um so eine gewisse Verjüngung der Produkte als auch der Kundschaft zu erreichen», erklärt Andrea Rivas, Leiterin Marketing und Verkauf. Das scheint zu gelingen, denn Dieter Bachmann betont: «Wir wachsen stark, und dank unserer überschaubaren Grösse sind wir schnell auf dem Markt.» Dies nicht zuletzt dank der Kreativität und des Herzbluts der Mitarbeitenden, die sich mit dem Produkt identifizieren und Ideen einbringen dürfen. «Bei uns ist es familiär und überschaubar», sagt Andrea Rivas, «jeder weiss, was läuft, ein Gärtchen denken kennen wir nicht.» Noch immer sind zwar die traditionellen Hüppen in der gelben Packung das erfolgreichste Produkt; einer der grössten Erfolge der letzten Zeit aber ist der Brotaufstrich namens Morgensünde, «damit hätten wir nie gerechnet». Hier ist der Name Programm, die hausgemachte Pralinécreme wird morgens aufs Brot gestrichen – ein wunderbarer Start in den Tag. Die Morgensünde ist aus einem Nachhaltigkeitsgedanken entstanden, «quasi aus Überschuss», schmunzelt Dieter Bachmann, «wir haben uns überlegt, wie wir diesen, statt wegzuworfen, nutzen könnten, so ist dieses innovative Produkt entstanden.»

Streicheleinheiten für Nase und Ohr

Nicht nur der Verzehr der feinen Produkte ist ein Erlebnis, auch der Rundgang durch die Manufaktur, der einen einerseits um Jahrzehnte zurückversetzt, andererseits aber auch zeigt, wie modern und innovativ gearbeitet wird. Das alte Hüppen-Backeisen mit dem Rundstab ist zwar modernen Anlagen gewichen und nur noch als Relikt aus vergangener Zeit zu bewundern, «die Hüppen werden aber noch immer bei 180 °C während 45 Sekunden einzeln als hauchzarte Crêpes gebacken», erklärt Andrea Rivas. Sobald man die Manufaktur betritt, steigt ein wunderbarer Duft in die Nase. Auf dem Weg durchs Lager wird man begleitet von sanfter Mozart-Musik, «diese sorgt während sieben Tagen in der Woche und 24 Stunden pro Tag für eine ganz besondere Stimmung», erzählt Geschäftsführer Dieter Bachmann. Er ist überzeugt, dass die zarten Klänge einen Einfluss auf die Qualität seiner Produkte haben. Und wer würde ihm das nicht glauben? Wie zu Beginn erwähnt: Die Begeisterung, sich dieser feinen, cremigen Süssigkeiten ohne schlechtes Gewissen hinzugeben, ist ungebrochen – und wehe, man wäre ohne Münsterli ins Büro zurückgekehrt. **MM**



Das alte Backeisen

Dieter Bachmann und Andrea Rivas zeigen das noch immer beliebteste Produkt: die traditionellen Hüppen in der gelben Verpackung, die ab sofort in der Migros erhältlich sind

