



Typisch Schweiz – Typisch Volg

Zwei gebrauchte Waffeleisen und viel guter Wille, damit hat 1928 die Produktion der Gottlieber Hüppen ihren Anfang genommen. Die Geschichte der zarten Biscuit-Röhrchen ist im kleinen Dorf am Seerhein TG allerdings viel älter. Der Legende nach soll schon der spätere Kaiser Napoleon III. «Gaufrettes», französisch für Hüppen aus Gottlieben, genossen haben. Er war auf dem nahen Schloss Arenenberg im Exil aufgewachsen.

Qualität ist oberstes Credo

Zwei Maschinen, beides Spezialanfertigungen, backen die Waffelröllchen im Akkord – jedes Röllchen einzeln. Grundlage bilden noch immer Waffeleisen, die mit offener Gasflamme erhitzt werden, während sie durch die Maschine laufen. So diffizil wie ihr Produkt ist auch der Betrieb der Maschine. Wechselt das Wetter, müssen die Einstellungen angepasst werden. Denn an erster Stelle steht in Gottlieben die Qualität.

Gehaltvolle Verführung

Gottlieber Hüppen bestechen durch ihre Füllung. Die zarten Cremes fabriziert die Gottlieber Spezialitäten AG selber. Auch hier ist Qualität oberstes Credo: Fein gemahlen und gemischt werden die Zutaten gar mit der Mikrometer-Messschraube auf den richtigen Mahlgrad gemessen. Sind die Hüppen gefüllt und verpackt, lagern sie danach einige Tage zu Musik von Mozart oder Bach. Einem so einzigartigen Produkt darf man etwas Exzentrik zugestehen.

Qualität wichtiger als Grösse

«Lieber gesund und profitabel, statt wachsen um jeden Preis»: Seit Dieter Bachmann die Gottlieber Spezialitäten AG im Sinne einer Nachfolgeregelung von der Gründerfamilie 2008 übernommen hat, setzt der ehemalige Wirtschaftsförderer des Standorts Winterthur auf die Marke «Gottlieber» und auf höchste Qualität. Dafür sorgen rund 40, zum Teil langjährige Mitarbeitende mit ihrem reichen Erfahrungsschatz.

Gottlieber Hüppen sind als «kulinarisches Erbe der Schweiz» gelistet, aber für Geniesser nur eines: eine unwiderstehliche Verführung.



Hüppenzauber aus Gottlieben



«Gottlieber Hüppen sind kein Alltagsprodukt. Dank dem Volg gibt es sie in weiten Teilen der Schweiz. Das hilft unserer Bekanntheit. Im richtigen Moment erinnern sich die Kunden daran – etwa zu Weihnachten, unserer wichtigsten Saison», beschreibt CEO und Inhaber der Gottlieber Spezialitäten AG Dieter Bachmann die Bedeutung von Volg.



Bäckermeister Robert Sporer kontrolliert die Qualität der leeren Hüppen-Röllchen. Der sensible Produktionsprozess verlangt nach stetiger Anpassung der Maschineneinstellungen.

Typisch
Schweiz
Typisch
Volg +
typiquement
suisse

Was ist «Typisch Schweiz – Typisch Volg»?

Die Etikette «Typisch Schweiz – Typisch Volg» bezeichnet Erzeugnisse, die in der Schweiz hergestellt werden. Darum sind die Transportwege kurz. Die kleinen, mittleren und grossen Betriebe arbeiten sorgfältig und qualitätsbewusst. Die Produkte sind unverwechselbar schweizerisch und der Entscheid für «Typisch Schweiz – Typisch Volg»-Artikel sichert Arbeitsplätze.



Das Dorf, wo sie hergestellt werden, verdankt ihnen seine Bekanntheit. Schon der letzte Kaiser der Franzosen, Napoleon III., soll sie geliebt haben, die Gottlieber Hüppen.

Besonders gefragt sind sie zur Weihnachtszeit, die Gottlieber Hüppen. Als edles Produkt sind sie ein ideales Geschenk.



Nur aus natürlichen Zutaten bestehen die insgesamt 19 verschiedenen Füllungen. Stets frisch zubereitet, werden sie mit hoher Präzision abgefüllt, immer 56 Hüppen auf einmal.



Linienführerin Manuela Richard prüft visuell und mit der Waage die Hüppen auf vollständige Füllung. Ein Spiegel am Laufband zeigt dazu deren verborgenes Ende.



Von Hand, mit dem Schriftzug nach oben ausgerichtet, verpackt: Als edles Weihnachtsgeschenk oder einfach zum Geniessen gelangen die Gottlieber Hüppen in den Volg.