

Gottlieber Hüppen

# Wahrer Genuss vom Bodensee

Was das kleine, geschichtsträchtige Städtlein am Bodensee kulinarisch zu bieten hat, ist kaum zu übertreffen und mit Worten schwer zu beschreiben.

Es war einmal vor 80 Jahren ... So könnte die schöne Geschichte der Gottlieber Hüppen beginnen. Denn als 1928 Elisabeth Wegeli, Witwe und Mutter von vier Töchtern, ihrer Nachbarin Frieda Weber die beiden Waffeleisen abkaufte, ahnte sie nicht, dass sie damit den Grundstein für die Gottlieber Hüppen gelegt hatte. Während der Kriegsjahre und der Nachkriegszeit war es öffentlichen Angestellten untersagt, einen Doppelverdienst zu haben. Da der Ehemann von Frieda Weber Kantonsgeometer wurde, musste Sie das Waffelbacken aufgeben. Sie überredete ihre Freundin Elisabeth Wegeli, ihr die Waffeleisen abzukaufen. Das Geschäft mit den feinen Waffelrösten kam rasch ins Rollen. Zusammen mit Ihren beiden Töchtern Berty und Gertrud buk Elisabeth Wegeli aus Mehl, Eigelb und Zucker hauchzarte Waffeln und rollte diese über einen Eisenstab. Am Anfang waren die Hüppen noch ungefüllt. In den dreissiger Jahren kam den drei Frauen die Idee, die Hüppen



Gottlieber Hüppen, ein feingerührter Waffelteig, aufgerollt und als Hüppen gebacken, sodann mit einer der süss-leckeren Mischungen gefüllt, suchen ihresgleichen.

mit feiner Pralinenmasse zu füllen. Der Klassiker unter den Hüppen war geboren! Den heutigen Slogan hätte man schon damals verwenden können "Aus Liebe zum Besonderen". Denn mit Liebe und besonderen Zutaten werden die Hüppen damals wie heute hergestellt. In Gottlieben am Bodensee hat sich seit der Gründerzeit trotzdem allerhand geändert. Da wäre zum einen die Menge: Mehr als 17 Millionen Hüppen mit über 200 Tonnen Füllung verlassen heute die

kleine Fabrik am Untersee. Hand in Hand arbeiten in der modernen, sauberen Produktion rund 35 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Und das Waffeleisen, wo früher flinke Frauenhände den Waffelteig drumwickelten, musste Backautomaten Platz machen, die alles schneller können. Aber an der hohen Qualität sowohl der Waffeln als auch der Füllungen hat sich seit den Anfängen nichts geändert. Gianduja, aus gerösteten Haselnüssen, Zucker und Schokolade nach einem Rezept aus Turin hergestellt, ist immer noch der grösste Renner. Mittlerweile gibt es diverse Geschmacksrichtungen von Hüppen. Die traditionelle Mischung aus Praliné, der Moccafüllung, die an Schokolade erinnert ohne Kakao zu enthalten, hat ihre Basis in den Kaffeebohnen aus Mokka, und die Pralinenfüllung ist bester Schweizer Schokoladentradition verhaftet. Die beliebten Klassiker sind in der auffallenden gelben Packung erhältlich. Weitere Geschmacksrichtungen sind in der Classic Linie mit den Füllungen



Ob zum Kaffee oder als kleiner Leckerbissen zwischendurch, Gottlieber schmecken immer.

# see



Mandel, Caramel und Vanille zu finden sowie in der roten Packung der Swiss Line mit der besonders cremigen Schokoladenfüllung. [Vorname] Brauchli, der heutige Besitzer, führt den erfolgreichen Betrieb in der vierten Generation ins 80-Jahr-Jubiläum, und sollte den Menschen nicht plötzlich die Lust auf Gutes abhanden kommen, dürften noch viele Jubiläen dazu kommen. A propos Jubiläum: Auf Schloss Arenenberg finden während dieses Sommers Veranstaltungen zum 200. Geburtstag Napoleon III. statt.

[www.gottlieber.ch](http://www.gottlieber.ch)



Foto: Max Hummer, Corbis, Kerno



Die Klassiker Gianduja, Mocca und Praline erhalten Schleckmäuler in dekorativen und assortierten Zehner- und Zwanzigerschachteln. Und zu haben sind diese aussergewöhnlichen Leckerbissen im Lebensmittelhandel, in der Regel auch in jenem Laden, wo Sie das Ess-Magazin Erlesenes erhalten.

Bezugsquellen auf Seite 23

bitte freistellen, Schatten stehen

## Gottlieben und die Franzosen

Gottlieben hat nicht nur eine enge, sondern gleich eine doppelte Beziehung zu den Franzosen. Da war einerseits der französische Maler Lubin Baugin (1610-1663), der sich mangels anderer Aufträge vor allem an der Kirchenmalerei in und um Paris schadlos hielt. Obwohl Meister der Malerei in der Gesellschaft von Saint-Germain-des-Près und für ein paar Jahre Mitglied der Königlichen Kunstakademie, brachte er es nicht zu unsterblichem Glanz. Doch halt, da muss zwingend ein Bild erwähnt werden, das heute im Louvre zu sehen ist. Der "Nachtisch", so der Name des Werkes, zeigt Hüppen. Die Franzosen stellten also schon im 17. Jahrhundert aus einem feineren Teig Hüppen her. Zu finden sind diese noch heute in Pâtisseries, wo sie als "Cigarettes" angeboten werden. Der andere Berührungspunkt Gottliedens zu Frankreich ist ebenso schuergewichtig. Im Entstehungsjahr der Helvetischen Republik, 1798, wird Gottlieben vorübergehend Bezirkshauptort, muss aber bis 1802 immer wieder tausende von napoleonischen Soldaten und Offizieren beherbergen und verpflegen.



Lubin Baugin; Der Nachtisch; Louvre

Hortense, Ex-Königin von Holland, Stieftochter und Schwägerin des gestürzten Franzosenkaisers Napoleon I., tritt 1817 als Gräfin St. Leu ihr Exil im nahen Schösschen Arenenberg an. Ihr Sohn, Prinz Louis Napoleon, erwirbt 1836 das Schloss Gottlieben. Wegen zweier gescheiterter Umsturzversuche in Festungshaft und Geldnot geraten, muss er den Besitz bereits 1842 wieder veräussern. Doch nur 6 Jahre später erlangt der ehemalige Gottlieber Schlossherr und thurgauische Artilleriehauptmann den hohen Rang eines Präsidenten der Zweiten Französischen Republik. 1852 besteigt er gar als Napoleon III. den Kaiserthron Frankreichs.



Napoleon III.