

Aussen knusprig, innen zartschmelzend. Diese Kombination macht Gottlieber Hüppen seit Generationen bei Gross und Klein so beliebt. Das Schweizer Traditionsunternehmen setzt seit 80 Jahren auf Qualität.

GENUSS MIT Gottlieber Hüppen feiern ihr 80jähriges Bestehen TRADITION



Es war einmal 1928 ... alles begann ganz klein. Elisabeth Wegeli kaufte ihrer Nachbarin zwei Waffeleisen ab und begann mit dem Hüppenbacken. Damals konnte sie sich wohl kaum vorstellen, dass achtzig Jahre später diese Gottlieber Spezialität so vielen Liebhabern im ganzen Land Freude und Genuss bereiten wird.

ERFOLGSGEHEIMNIS

Heute sind die Gottlieber Hüppen aber auch bis weit über die Landesgrenzen hinaus begehrt. Das Erfolgsgeheimnis: Wie früher wird jede Hüppe einzeln gebacken, wie ein

Zigarrenblatt gerollt und gefüllt. «Das garantiert die einzigartige Knusprigkeit», erklärt Produktionsleiter Urs Brauchli.

IDYLLE AM SEE

Gottlieben ist ein malerisches Dorf zwischen Unter- und Bodensee. Wer dem köstlichen Duft in der Luft folgt, entdeckt schnell die kleine Welt der Gottlieber Spezialitäten AG. In der Bäckerei im Erdgeschoss entstehen aus hauchzarten warmen Crêpes knusprige Hüppen. Einen Stock höher werden die Knusperrollen einzeln mit cremiger Schokolade gefüllt und Stück für Stück verpackt. Alle

Füllungen sind Eigenkreationen und werden in Gottlieben selbst aus erstklassigen Zutaten hergestellt. Wer etwas Zeit hat, sollte unbedingt einen Abstecher ins Seecafe neben

der Bäckerei machen. Dort gibt es neben Kaffee und Gottlieber Hüppen eine Museumsecke mit verschiedenen spannenden Zeitdokumenten und einen Fabrikladen. ◀

