



SCHUBIGER

KÜCHE BAD RAUM



BEI ROLF SCHUBIGER HÖRT GUTER STIL NICHT VOR DER KÜCHENTÜR AUF. DIE WELT DES KOCHEN UND GENIESSENS IST HEUTE FESTER BESTANDTEIL INDIVIDUELLER WOHN- UND LEBENSKULTUR. DIESER TREND WIDERSPIEGELT SICH IN JEDER KÜCHE, DIE WIR FÜR SIE PLANEN UND BAUEN.

Showrooms:
St. Gallen. Chur.

www.rolf-schubiger.ch

Mozart für edle Röllchen

Napoleon III. lernte die Gottlieber Hüppen auf Schloss Arenenberg kennen und lieben. Heute ist die Ostschweizer Spezialität über die Schweizer Landesgrenzen hinaus bekannt. Das Unternehmen von Dieter Bachmann will die besten Hüppen der Welt herstellen.

Text: Anna Dieckmann
Bilder: Mareycke Frehner

Mehr Bilder auf
[www.tagblatt.ch/
lebenundgenuss](http://www.tagblatt.ch/lebenundgenuss)

Zartschmelzende Praliné-Füllung ummantelt von einem dünnen Waffelröllchen: Die Gottlieber Hüppen sind weit über die Schweizer Landesgrenzen hinaus bekannt. Das Geheimnis des süssen Gebäcks wird hier mindestens so gut gehütet wie das von Coca Cola oder der Kräutersulz des Appenzeller Käses. «Unsere Mitarbeiter kennen alle nur Teilschritte in der Produktion. Niemand weiss alles», sagt der Geschäftsführer und Hauptaktionär Dieter Bachmann. Dass die zarten Biscuit-Röhrchen einzigartig sind, lässt sich kaum bestreiten. Doch nicht nur in Geschmack und Produktion weist sich die Thurgauer Spezialität als aussergewöhnlich auf, auch die

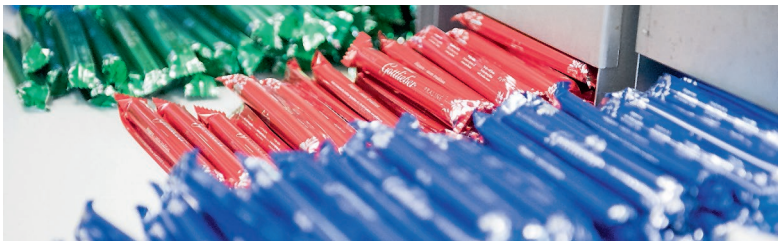
Lagerung ist einmalig. «In unserem Produktlager läuft 24 Stunden Mozartmusik», erzählt der Thurgauer lachend. Edle Töne für edle Röllchen.

Marken leben von Geschichten

Schon der letzte Kaiser der Franzosen, Napoleon III., soll die Thurgauer Spezialität geliebt haben. Er lebte als Kind bei seiner Mutter auf dem Schloss Arenenberg in Salenstein. Ob Legende oder Tatsache ist nicht gewiss, es gibt jedoch Kaufquittungen, die darauf schliessen lassen.

Die Geschichte der Gottlieber Hüppen beginnt im gleichnamigen Dorf am Bodensee. Hier wird die Hüppen-Konditorkunst über Generationen hinweg weitergeben. 1928 wird Elisabeth Wegeli von einer Nachbarin in diese Tradition eingewiesen und erhielt deren Waffeleisen. Dies ist der Beginn des Schweizer Traditionsunternehmens Gottlieber Spezialitäten AG und der Gottlieber Hüppen. Trotz Krisenjahren nach dem Krieg muss sie die Produktion nie einstellen, und zehn Jahre später gelingt es ihr, einen Meilenstein





in der Hüppen-Geschichte zu legen: Sie füllt die bis dahin leeren Röllchen erstmals mit einer Praliné-Füllung. «Wir besitzen noch Waffeleisen aus den Zwanzigerjahren», erzählt Inhaber Bachmann. Diese dienen heute als Ausstellungsstücke.

Eine Wissenschaft für sich

Nach dem Tod der Gründerin führt ihre Tochter Berty Wegeli die Manufaktur weiter. In den nächsten Jahren festigt sich der gute Ruf der Gottlieber Spezialitäten, und als ihr Neffe Walter Brauchli 1959 den Betrieb übernimmt, wurde die Manufaktur modernisiert. «Das Prinzip der Produktion hat sich jedoch bis heute nicht verändert», sagt Bachmann. «Wir backen unsere Hüppen immer noch auf traditionelle Art und Weise.» Dies mache den Produktionsvorgang sehr kostenintensiv und aufwendig, denn die Waffeleisen reagieren höchst sensibel auf Temperaturschwankungen. Die Maschinen verlangen so nach steter Anpassung der Einstellungen. Alle Geräte seien daher Einzelanfertigungen. «Soweit ich weiss, sind wir weltweit die einzigen, die Hüppen auf diese Art herstellen können. Es ist eine Wissenschaft für sich.» Heute werden in Gottlieben circa 7600 Hüppen in der Stunde gebacken, 0,6 Millimeter dick, und anschliessend gerollt. In derselben Zeit erhalten 15000 Röllchen ihre Füllung. Trotz der Mechanisierung werden sie einzeln von Hand abgepackt und kontrolliert.

1977 führt Urs Brauchli das Familiengeschäft weiter und realisiert in den nächsten 30 Jahren einen Produktionsausbau. «In den 90er-Jahren wurde die Globalisierung durch viele neue Produktimporte spürbar. Es musste etwas Neues her, denn man hatte sich etwas zu lange auf den Lorbeeren ausgeruht», sagt Bachmann. Jahrzehntlang verkaufen sich die gefüllten Teigrollen wie von selbst, da sie als beliebtes Mitbringsel und Geschenk gelten. Nun drohen sie von günstigerer Massenware abgelöst zu werden. «Ab 2000 wurden neue Verpackungen lanciert und die Premium-Linie ins Leben gerufen und neue Produkte lanciert», sagt der Unternehmer. 2008 übernimmt Dieter Bachmann nach 80 Jahren Familienbesitz die Leitung des Traditionsunternehmens Gottlieber Spezialitäten AG. «Innerhalb der Familie ergab sich keine Nachfolgelösung», erklärt Urs Brauchli damals dem St.Galler Tagblatt den Verkauf.

Hüppen in China und Dubai

«Ich wusste nicht viel über die Lebensmittelbranche, und die Mitarbeiter ahnten nichts von der neuen Geschäftsleitung.» Er sei anfangs wie ein Schnupperstift zwischen den Maschinen umhergelaufen, habe Fragen gestellt und an den Maschinen gearbeitet. «Das Know-how ist mir sehr wichtig», betont der Inhaber.

Nach und nach verändert sich unter dem jungen Geschäftsführer die gesamte Produktion. Neue Maschinen wurden eingeführt, neue Produkte lanciert und neue Märkte erschlossen. Heute sind die Hüppen vom Untersee als

«kulinarisches Erbe der Schweiz» gelistet, und das Unternehmen ist an verschiedensten Standorten präsent. Unter anderem gibt es in Gottlieben, Winterthur und China einen «Sweets & Coffee»-Shop.

Im Jahr 2017 ist in Dubai ebenfalls eine solche Kombination aus Laden und Café geplant. «Bei allen Standorten wie auch unserem Gottlieber Hotel Krone haben wir auf stilvolles Ambiente Wert gelegt, das zum Verweilen und Geniessen einlädt», sagt Bachmann.

Hohe Qualität, kleine Emissionen

Die heutigen Kreationen bieten eine überwältigende Auswahl: Von Geschenksets über Mini-Hüppen-Geschenkböxli bis hin zu Truffes und Tartufi ist für jeden etwas dabei. «Meine persönlichen Favoriten sind Grand Cru Hüppen mit dunkler Schokolade. Sie lassen sich sehr gut mit Whisky oder einem guten Tee kombinieren», sagt der 44-Jährige. Doch die Spezialitäten AG ruht nie. Kürzlich erweiterte die hausgemachte Praliné-Crème Morgensünde mit Hüppenstückchen und Sel des Alpes die Kollektion.

Bei allen Zutaten wird auf höchste Qualität geachtet. «Emissionen erzeugt man leider immer, wenn man etwas produziert. Wir sind nicht perfekt, lernen aber jeden Tag dazu», sagt Bachmann. Biologisch angebaute Zutaten, fair gehandelte Rohstoffe und Bio-Freilandeier gehören zur Unternehmensphilosophie genauso wie Strom aus erneuerbaren Schweizer Quellen. Und all das dient einem Ziel: Die weltbesten Hüppen herzustellen.

«Soweit ich weiss, sind wir weltweit die einzigen, die Hüppen auf diese Art und Weise herstellen können.»



Inhaber Dieter Bachmann präsentiert die Premium-Line seiner Hüppen.