

Gottlieber Spezialitäten AG

Eine grosse Tradition mit Zukunft

In 1928, vor 80 Jahren, hat alles angefangen. Ganz klein. Frau Elisabeth Wegeli kaufte ihrer Nachbarin zwei Waffeleisen ab – heute, 80 Jahre später sind die Gottlieber Hüppen bis weit über die Landesgrenzen als einzigartiger Genuss bekannt. Für viele Schokoladenliebhaber sind Gottlieber Hüppen eine Erinnerung an früher, an ihre Kindheit, und wecken positive Gefühle. Denn die Gottlieber Hüppen wurden und werden über Generationen hinweg weiter empfohlen und sind auch heute bei jung und alt gleichermaßen beliebt und begehrt.

Gottlieben (www.gottlieben.ch) ist ein idyllisches Dorf und liegt direkt am Wasser, zwischen Bodensee und Untersee, auf der Schweizer Seite der Grenze. Im Dorf liegt ein ganz besonderer Duft in der Luft. Wer dem feinen Duft in der Nase folgt, entdeckt die kleine Welt der Gottlieber Spezialitäten AG.

In der Hüppenbäckerei im Erdgeschoss werden die hauchzarten warmen Crêpes nicht dicker als 0,7 mm einzeln wie Zigarrenblätter gerollt und gebacken. Dies geschieht ganz vorsichtig und genau, wie von Hand – im Gegensatz zu den industriell am Stück produzierten Hüppen. Einen Stock höher werden die Gottlieber Hüppen einzeln mit luftiger, zarter, cremiger Schokolade gefüllt und Stück für Stück verpackt. Alle Füllungen, für die nur die besten Zutaten gut genug sind, werden in Gottlieben komponiert und hergestellt. Besonders beliebt sind die Mischungen «Tradition» (Praline, Mokka, Gianduja) in der gelben und «Classic» (Vanille, Caramel, Mandeln) in der blauen Schachtel. Voll im Trend sind die Gottlieber Mini-Hüppen.



Sie schmecken herrlich zum Kaffee oder einfach einmal für zwischendurch.

Die Gottlieber Hüppen werden in ausgesuchten Feinkostgeschäften, Konditoreien, Bäckereien und allen Filialen von Coop Ostschweiz, Globus, Jelmoli, Merkur, Volg, Cash&Carry, und Spar verkauft. Wer erfahren will, warum die Hüppen so gut schmecken und wie sie hergestellt werden, besucht am besten das Gottlieber Seecafé mit eigenem Fabrikladen. Das Seecafé befindet sich gleich neben der Hüppenbäckerei, direkt am Seerheinufer. Dort finden die Gäste nebst aromatischem Kaffee und feinsten Hüppen eine informative Museumsecke. Zeitdokumente erzählen die Geschichte der Gott-

lieber Hüppen. Die Gäste nutzen dort gerne die Gelegenheit Gottlieber Hüppen zu kaufen, bevor sie abreisen – eine weltliche Erinnerung und ein himmlischer Genuss.

Die Kundinnen und Kunden im In- und Ausland schätzen die lange Tradition und die sehr hohe Qualität. Die Nachfrage nach Qualität, regionalen Produkten und Swisness steigt und dürfte auch in Zukunft zunehmen. Darum sind Gottlieber Hüppen eine grosse Tradition mit Zukunft...



Gottlieber Spezialitäten AG

Espenstrasse 6,

CH-8274 Gottlieben,

Tel. 0041 71 666 60 70

info@gottlieber.ch,

www.gottlieber.ch

Öffnungszeiten Café und

Fabrikladen:

Mai – September täglich 9 – 20 Uhr,

Oktober – April

Montag – Freitag 9 – 17 Uhr,

Samstag und Sonntag 10 – 18 Uhr

