

# Kindheitserinnerungen werden wach

Vor 80 Jahren begann Elisabeth Wegeli, mit zwei Waffeleisen Hüppen herzustellen: Hauchzarte Crêpes werden einzeln wie Zigarrenblätter gerollt und gebacken. Die Füllung besteht aus luftiger, cremiger Schokolade. Der Thurgauer Dieter Bachmann hat im Zuge der Nachfolgelösung die Geschäftsführung übernommen und stellte sich unseren Fragen.

Interview Peter Blattner

**Herr Bachmann, was bewog Sie, bei der Gottlieber Spezialitäten AG einzusteigen und wie kamen Sie in Kontakt mit der Familie Brauchli?**

Der Kontakt kam über die Revisionsstelle der Unternehmung. Diese gab mir den Tipp mit dem Vermerk, dass ich als Person und auch vom persönlichen Drive her in diesen Betrieb sehr gut passen würde. Ich nahm mit der Besitzerfamilie Kontakt auf und was dann folgte war der Beginn eines langen aber spannenden und fruchtbaren Prozesses. Da ich schon selbst vor meiner Tätigkeit in Winterthur Unternehmen gegründet und geführt habe kenne ich das Unternehmertum gut, nun aber reizte mich die Herausforderung eine renommierte und etablierte Unternehmung mit einem absolut hochwertigen Produkt zu führen. Man kann auch sagen «Tradition trifft Moderne».

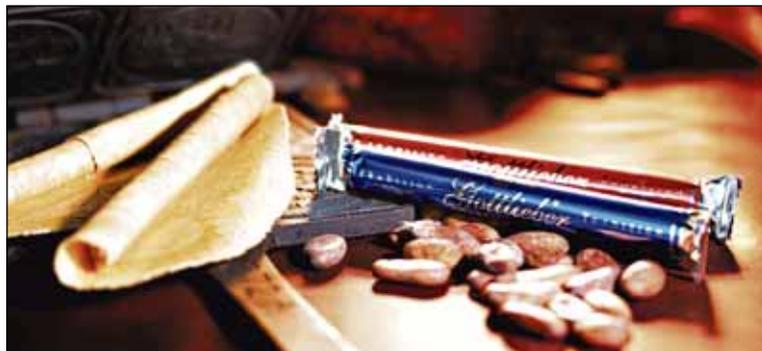
**Sie waren während einiger Jahre Geschäftsführer der Standortförderung Region Winterthur. Was reizte Sie an dieser für Sie völlig neuen Branche?**

Das Produkt, die Geschichte und die Herausforderung. Ich finde es toll, wenn man sagen kann, die Urgrossmutter hats schon der Grossmutter verschenkt und diese an ihre Grosskinder. Es sind nur gute Produkte, die man so weiter empfiehlt. Dies müssen wir ausnützen. Fast alle kennen unsere Hüppen, fast alle lieben sie gar. Aber wenn ich die Leute frage: «Wann haben Sie das letzte Mal eine Hüppe gekauft?» dann stutzen sie. Wissen vielleicht nicht einmal so genau, wo man sie kaufen kann. Das ist die Herausforderung: Dass man viel von uns hört und dass man weiss, wo man die Hüppen kaufen kann.

**Werfen wir einen Blick zurück in die Firmengeschichte. Die Hüppen wurden erst ab 1938 mit einer Pralinémasse gefüllt, während des Krieges und der Ratio-**



Dieter Bachmann (links) und Urs Brauchli präsentieren Geschenkideen.



Edle Zutaten garantieren den Genuss.

**nierung herrschte aber Rohstoffmangel. Berty Wegeli, die Tochter der 1952 verstorbenen Gründerin übernahm das Geschäft und konnte das solide Fundament des heutigen Betriebs schaffen. Wie ging es mit dem Eintritt von Urs Brauchli 1977 weiter?**

Der Vater von Herrn Brauchli, Walter Brauchli und anschliessend sein Sohn Urs Brauchli selbst haben vor allem die Automatisierung und grössere Distribution aufgebaut. Es wurde dabei zum Glück immer darauf geachtet nicht eine Massenproduktion aufzubauen. Ich behaupte einmal: die Gottlieber Hüppen sind die Besten in der Welt. Kein anderer industrieller Hersteller ist wohl in der Lage, Hüppen in der selben Art und Qualität herzustellen. Bei

uns wird noch jede Hüppe einzeln gebacken, gerollt und gefüllt. Darum wird das Produkt weltweit geliebt.

**Wie präsentiert sich das Unternehmen heute? Wieviele Mitarbeitende sind in Gottlieben tätig und wieviele Hüppen verlassen jährlich Ihre Produktionsstätte?** Wir sind je nach Saison zwischen 35 bis 45 Mitarbeitende. Gegen 200 Tonnen feinste Füllungen werden dabei hergestellt. Es sind darum schon einige Millionen Hüppen die unsere Manufaktur im Jahr verlassen.

**Sie betreiben ein Seecafé mit Fabrikladen direkt am Wasser. Dort gibt es alle Produkte zu kaufen, aber auch eine Fotoausstellung. Was zeigt diese?**

In unserem Seecafé finden Sie einen Schokoladenbrunnen sowie eine Fotoausstellung mit Bildern und Text „Vom Kakao zur Schokolade“ und die Firmengeschichte der Gottlieber Spezialitäten AG von 1928 bis heute.

**Jetzt naht wieder die Zeit für Kundengeschenke. Was bieten Sie an persönlichem Geschenk-service an?**

Unsere Produkte sind äusserst beliebt als Firmenkundenpräsentate. Dies, weil Erwachsene wie Kinder, Mann wie Frau unser Produkt gleichermaßen lieben und die Haltbarkeit mindestens über 9 Monate ohne Qualitätseinbussen dauert. Wir verfügen über verschiedene Möglichkeiten, Unternehmen den gesamten Versand abzunehmen oder auch unser Produkt auch individuell mit dem eigenen Logo oder spezieller Verpackung individuell zu branden.

**Führen Sie etwas Neues im Programm?**

Ganz neu sind die feinen Amaretto-Hüppen – meine persönlichen Favoriten, welche nur über den Onlineshop bzw. im Fabrikladen erhältlich sind. Zudem bieten wir neu auf diese Weihnachten edle Geschenkboxen mit auserlesenen Weinen an.

**Welche Geschäfte führen Gottlieber Spezialitäten?**

Merkur, Globus Zürich, Coop Ostschweiz, Zürich (Okt.-Dez.), Volg, Spar, Gourmet Factory (im Jelmoli, Zürich), Agrola, Avec-Shops, viele auserlesene Bäckereien und Spezialitäten Geschäfte sowie unser Online-Shop bzw. Fabrikladen.

Gottlieber Spezialitäten AG, Espenstrasse 9, 8274 Gottlieben, Telefon 071 667 01 77, [www.gottlieber.ch](http://www.gottlieber.ch) – Öffnungszeiten Fabrikladen: Mo-Fr 10-17 Uhr, am Wochenende 10-18 Uhr