Kulinarisches Inventar der Schweiz

Hüppen (20)

Was haben Hippies und Hüppen gemeinsam? Ihren Wortstamm. Die mitteldeutschen Worte «hippig, heppig, hipprig» bedeuten «mager» oder «dünn» und waren geläufige Bezeichnungen für «schwache, unansehnliche Mädchen». Den Zusammenhang mit dem röhrenförmig zusammengerollten Gebäck beschrieb Pfarrer Johann Jakob Schenkel anno 1900 in seinem Werk «Das Schweizer-

volk in seinem Essen und Trinken». Er nimmt an, dass hierzulande im 14. Jahrhundert mit dem Hüppenbacken begonnen wurde. Die ungefüllten «Offlatenröhrlin» aus Wasser und Honig galten damals als «arme Spis». Dies änderte sich im 16. Jahrhundert mit dem Import teuren Zuckers, dessen hoher Anteil im waffelartigen Teig für die brüchige Konsistenz sorgt. Die «Zürcher Hüppen» in Form von flachen



Offleten mit aufgeprägten Motiven avancierten zum Festgebäck der vornehmen Zünfter. Seit 1928 kommen gefüllte Gottlieber Hüppen aus dem Thurgau. Sie machen heute einen Grossteil der Produktion aus. Hohle Hüppen braucht vor allem die Gastronomie.

Die Datenbank des Vereins Kulinarisches Erbe der Schweiz in Bern erfasst über 400 typisch schweizerische Nahrungsmittel,