



Dieter Bachmann, der neue Inhaber der Firma Gottlieber, schaffte es, die Manufaktur sanft zu modernisieren und dennoch die Tradition zu wahren.

Die knusprigen Gottlieber Hüppen aus dem kleinen thurgauischen Dorf Gottlieben sind gerollt wie edle Havannas und gefüllt mit zarter Creme und Geschichten.



15 Gramm

Emotionen



Berühmter Gottlieber-Hüppen-Fan

Der Name *Hüppen* stammt vom mitteldeutschen *hippig*, *heppig* oder *hipprig* ab, was dünn oder mager bedeutet. Als im 16. Jahrhundert der Zucker nach Europa kam, wurden Hüppen zum Luxusprodukt, dem sogar der berühmte Napoleon verfallen war.



Die erste Manufaktur der Hüppen in der idyllischen Bodensee-Gemeinde Gottlieben.



Heute wird in diesen grösseren und moderneren Hallen produziert.



Jede Hüppe wird einzeln gebacken, gerollt und später mit Creme gefüllt.



Trotz Maschinen: Auf Handarbeit wird viel Wert gelegt.



Praliné, Gianduja und Mocca werden in eine Box gefüllt.

Im ersten Raum duftet es nach frischen Waffeln, im zweiten nach süsser Schokolade und im dritten spielen die rhythmischen Maschinen fast schon eine Melodie. «Hier oben wird die Symphonie vollendet», sagt Dieter Bachmann sichtlich stolz und klaubt ein frisch gefülltes Waffelröllchen vom Förderband.

RÖLLCHEN MIT GESCHICHTE

Der 37-jährige Thurgauer Dieter Bachmann ist seit einem Jahr Inhaber der Gottlieber Spezialitäten AG. Man spürt, dass ihm die Gottlieber

Hüppen am Herzen liegen. Dann, wenn er von den alten Griechen erzählt, die schon Hüppen kannten. Von mittelalterlichen Klöstern, die die Waffeln erstmals rollten. Und vom entscheidenden Moment vor 81 Jahren, als eine Frau namens Elisabeth Wegeli ihrer Nachbarin zwei Waffeleisen abkaufte, die erste Gottlieber Hüppe rollte und sie erstmals mit zarter Schokoladen-Creme füllte.

DREI ZARTE FÜLLUNGEN

Inzwischen haben die Maschinen übernommen, was noch bis vor 35 Jahren reine Handar-

beit war. «Damals waren es 60 bis 80 Kilogramm am Tag, heute ist es eine Tonne», erzählt Produktionsleiterin Doris Giofredi. Doch bis heute werden die Gottlieber Hüppen einzeln gebacken, einzeln gerollt und einzeln gefüllt. So bleibt das 15 Gramm leichte Gebäck so einzigartig knusprig wie anno dazumal, als Grossmutter an besonderen Anlässen im Volg immer Hüppen mit zarter Praliné-, Gianduja- und Mocca-Füllung kaufte. «Fast jeder verbindet eine schöne Geschichte mit unseren Hüppen. Genau diese Emotionen wollen wir vermitteln», so Dieter Bachmann.