

IN DER TZ VON 1916

Zwei Frauen die Kehle durchschnitten

FRAUENFELD. Die Bevölkerung von Frauenfeld ist heute vormittag durch eine Schreckenssekunde in grosse Aufregung versetzt worden. Im ersten Stock des alkoholfreien Volkshauses in der Ergaten sind gegen 10 Uhr morgens zwei Personen, Frau Oppikofer und ihre Tochter, mit durchgeschnittenem Halse und tot in ihren Betten aufgefunden worden.

Frl. Oppikofer war als Sekretärin bei der Strassenbahn Frauenfeld-Wil angestellt; als sie im Laufe des Vormittags nicht auf dem Bureau erschien, wurde in der Wohnung nachgefragt, und auf diese Weise ist die erste Entdeckung der grässlichen Tat erfolgt.

Nackt auf dem Bette

Die beiden Frauenspersonen schliefen in zwei separaten Zimmern, die durch ein drittes Zimmer von einander getrennt sind. Die äusseren Zimmertüren waren geschlossen. Die Leichen lagen unangekleidet auf den Betten; beide Leichen weisen tiefe, scharfe Schnitte auf.

Irgendein Instrument ist in den Zimmern nicht aufgefunden worden, auch Blutspuren sind in der Wohnung ausser an den Betten nicht zu finden; ein einziger Blut tropfen wurde im Gang entdeckt. Uhren und Geld sind nicht weggenommen und es sind keine Anzeichen dafür vorhanden, dass in der Wohnung etwas geraubt worden ist.

In dem einen der beiden Zimmer ist eine Fensterscheibe eingedrückt; die Scherben lagen am Morgen vor dem Hause auf dem Pflaster, sind aber leider durch andere Hausbewohner, die nichts von dem Vorfall ahnten, am Morgen weggeschwemmt worden, so dass die Fingerabdrücke, die vielleicht etwas Licht hätten in die Sache bringen können, nicht mehr festzustellen waren.

Keine Einbruchspuren

Andere Indizien als die eingedrückte Fensterscheibe sprechen bis jetzt nicht für einen Mord, irgendwelche Spuren im Garten und am Hause, die auf ein gewaltsames Einbrechen schliessen liessen, waren bisher

Mit den Waffeln einer Frau

Elisabeth Wegeli-Studer hat die «Gottlieber Hüppen» erfunden. Ihre Pioniertat wird jetzt in einem wirtschaftshistorischen Buch gewürdigt. Die Leser begegnen darin einer couragierten und pflichtbewussten Frau.

INGE STAUB

GOTTLIEBEN. Ihre Erfindung ist weit über den Thurgau hinaus bekannt: «Gottlieber Hüppen». Wer in die süssen Röhrchen beisst, denkt dabei wohl kaum an Elisabeth Wegeli-Studer. Dies könnte sich jetzt ändern. Denn in dem Buch «Drucken, Backen, Forschen», welches der Verein für Wirtschaftshistorische Studien herausgegeben hat, wird sie als Hüppen-Pionierin gewürdigt. In diesem Band werden drei Unternehmerinnen porträtiert, die Druckerei-Gründerin Emma Stämpfli-Studer, die Landwirtin Mina Hofstetter-Lehner und Elisabeth Wegeli-Studer.

Über das Leben der Hüppenbäckerin Wegeli hat die Journalistin Claudia Wirz recherchiert. Unter dem Titel «Eine Waffel für die Welt» präsentiert sie nicht nur eine spannende Unternehmensgeschichte. Sie gibt auch Einblick in das Leben von Thurgauer Frauen zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Die Leser begegnen couragierten Personen mit einem klaren Bekenntnis zur Familie und zur Pflichterfüllung. Auch wenn die Quellenlage über die frühen Jahre von Elisabeth Wegeli dünn ist, so gelang es der Autorin dennoch, ein faszinierendes Bild dieser Frau zu zeichnen.

Sie kam aus Unterschlatt

Elisabeth Wegeli erblickte 1871 als Elisabeth Studer in Unterschlatt das Licht der Welt. Sie heiratete den Diessenhofer Lehrer, Notar und Politiker Jakob Wegeli, der für die freisinnig-demokratische Partei dem Grossen Rat angehörte.

Im April 1921 wurde die Mutter von vier Töchtern unerwartet im Alter von knapp 50 Jahren Witwe. «Von der Frau an Jakob Wegelis Seite, Elisabeth, hören wir in allen Diessenhofer Jahren nichts. Ihr Bild bleibt auch in späteren Jahren, als sie Unternehmerin in Gottlieben ist, blass», gesteht Claudia Wirz. Das sei nicht ungewöhnlich in einer Zeit, in der die Frau in aller Regel ihren Platz in der «Unsichtbarkeit des schönen Heimes» zugewiesen bekam.



Elisabeth Wegeli-Studer, umgeben von ihren Töchtern Berty Wegeli (links) und Gertrud Brauchli.

Für Elisabeth Wegeli war der Tod ihres Mannes ein schwerer Schlag. In welchen wirtschaftlichen Verhältnissen sie lebte, ist nicht bekannt. 1926 zog sie mit ihrer Tochter Hanny nach Gottlieben. Denn dort lebte bereits ihre älteste Tochter Gertrud mit

ihrem Mann Walter Brauchli und ihren Kindern. Diesem Umzug ist die Entstehung der «Gottlieber Hüppen» zu verdanken. Denn wie Claudia Wirz in Erfahrung brachte, hatte die Gottlieberin Frieda Weber ihre neue Nachbarin Elisabeth Wegeli

überredet, Hüppen zu backen. Frieda Weber soll dies als Gattin eines privilegierten Beamten nicht gestattet gewesen sein. Sie verkaufte ihre beiden Waffeleisen an Elisabeth Wegeli. Autorin Claudia Wirz betont: «Es war das Jahr 1928 und es war, soviel steht fest, die Geburtsstunde der «Gottlieber Hüppen».

In der Stube gebacken

Mit Tochter Hanny bäckt die Witwe fortan Hüppen in ihrer Stube – die beiden Waffeleisen brauchten nicht viel Platz. Über die ersten Hüppen-Jahre und ob die beiden davon leben konnten, konnte die Autorin nicht viel in Erfahrung bringen. Immerhin gelang es Elisabeth Wegeli schon 1931, zu expandieren und die Gerbe, ein Haus direkt am Seerhein, zu kaufen. 1932 starb Hanny. Die andere Tochter, Berty, die zu dieser Zeit als Privatlehrerin in Kenia Deutsch, Französisch und Musik unterrichtete, kehrte in die Heimat zurück. Sie trat in die Fussstapfen ihrer Schwester. Zunächst aus Pflichtgefühl und auch um die Mutter zu unterstützen. «Aber auch Gottlieben, die Hüppenbäckerei und die Gottlieber Einwohner wuchsen ihr bald ans Herz. Mit dem ganzen Stolz einer zufriedenen und durchaus selbstbewussten Unternehmerin habe sie sich fortan als das «Fräulein Wegeli von der Hüppenbäckerei» vorgestellt, wenn sie nach Kreuzlingen zum Einkaufen ging», erinnert sich Grossneffe Urs Brauchli.

Die gefüllten hohlen Röllchen

Seit 500 Jahren wurden bereits Hüppen in der Schweiz gebacken – zunächst als Armenspeise, später als süsses Gebäck für die Oberschicht. Doch in all dieser Zeit kam keinem in den Sinn, dass man die hohlen Röllchen auch füllen könnte. Bis spätestens 1938. Als sich ennet der Grenze das Unheil für ganz Europa und die Welt anbahnte, machten Mutter und Tochter Wegeli eine Innovation, die für die Zukunft ihres Unternehmens wegweisend sein sollte. Es ist nicht zweifelsfrei erwiesen, ob die beiden tatsächlich die Er-

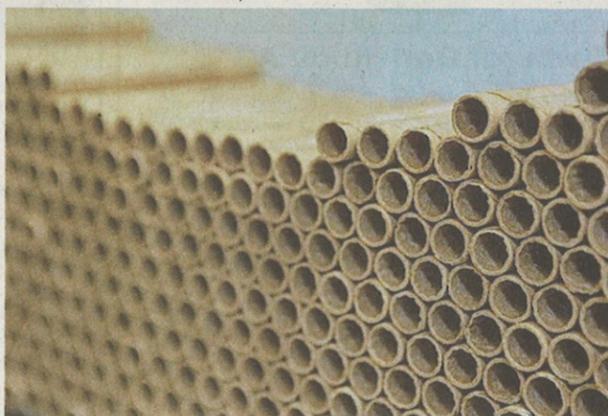
finderinnen der mit Crème gefüllten Hüppen waren, aber sie gehören laut Claudia Wirz «mit Bestimmtheit zu den allerersten», die auf die Idee kamen, die hohlen Röhrchen mit Haselnusscrème zu füllen.

Feine Thurgauer Spezialität

In den ersten Jahren übernahm die Kreuzlinger Schokoladenfabrik Bernrain das Abfüllen der Hüppen. Es kam zum Zerwürfnis. Mutter und Tochter füllten ihre Hüppen selbst. Die süsse Masse fürs Innere lieferte die Firma Felchlin aus Schwyz. Mit Inseraten machte Berty Wegeli auf ihre Hüppen aufmerksam: «Gefüllte Gottlieber Hüppen – die feine Thurgauer Spezialität – jetzt auch in Zürich erhältlich.»

Elisabeth Wegeli starb 81jährig im September 1952. Ihre Tochter Berty führte das Unternehmen mit Unterstützung ihres Neffen Walter Brauchli weiter. Nach der Übernahme des Betriebs im Jahre 1959 leitete er schrittweise die Technisierung der Manufaktur ein. 1977 wurde mit dem Eintritt von Brauchlis Sohn Urs die Weiterführung des Betriebs in der Familie sichergestellt. Er verkaufte ihn dann 2008 an den Frauenfelder Unternehmer Dieter Bachmann.

Das Buch «Drucken, Backen, Forschen – Pionierinnen der modernen Schweiz» ist erhältlich für 27 Franken bei: www.pioniere.ch.



Hüppen warten in der Gottlieber Fabrik darauf, gefüllt zu werden.

Hüppen Einst eine «arme Spis»

Hüppen, auch Hippen oder Hippli genannt, ist ein leicht süsses Röhrchen aus dünnem und knusprigem Waffelteig. Hüppe geht auf den mittelhochdeutschen Begriff «hippig» zurück, was so viel heisst wie mager oder dünn. Sie war einst eine «arme Spis» aus wenig Mehl und Honig, bevor sie ab dem 16. Jahrhundert die Oberschicht erquickte. (ist)