

Gottlieber Hüppen: Mit den Waffeln einer Frau

Elisabeth Wegeli-Studer erfand Gottlieber Hüppen. Nun würdigt der Verein die Pioniertat in einem Buch.



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.

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 all den 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.

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.“

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 hat sie sich fortan als das ‚Fräulein Wegeli von der Hüppenbäckerei‘ vorgestellt, wenn sie nach Kreuzlingen zum Einkaufen ging“, erinnert sich Berty Wegelis Großneffe Urs Brauchli.

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 jenseits der Schweizer 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 Erfinderinnen 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. 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 81-jährig 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.

Einst eine „arme Spis“

Hüppen, auch Hippen oder Hipli 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" (Speise für Arme) aus wenig Mehl und Honig, bevor sie ab dem 16. Jahrhundert die Oberschicht erquickte. (ist)