

Schoko & Creme in ihrer schönsten Rolle

*Schon der letzte Kaiser der Franzosen, Napoleon III.,
hat sie geliebt – die Gottlieber Hüppen. Das Schweizer Dorf, in dem sie
hergestellt werden, verdankt ihnen seine Bekanntheit*

Vor etwa 90 Jahren begann ihr Siegeszug. Da tauchten sie zum ersten Mal außerhalb von Gottlieben auf: die Hüppen – hauchdünn gerollte Crêpes, von denen sich jeder einzelne um einen Kern aus Schweizer Schokolade oder Creme schmiegt. „Sie schmecken besonders zum Afternoon-Tee oder Kaffee nach dem Essen, quasi als Nachspeise zum Dessert“, sagt Dieter Bachmann, der als waschechter Thurgauer die Hüppen von klein auf kennt.

Die Waffeln einer Frau

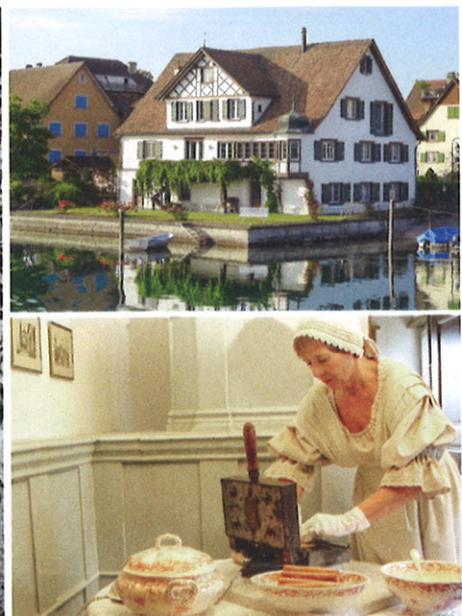
Die Produktion dieser Köstlichkeit nahm 1928 im beschaulichen 300-Seelen-Grenz-dörfchen des Kantons Thurgau ihren Anfang. Dort übernahm Elisabeth Wegeli-Studer sowohl Waffeleisen als auch Rezept von ihrer Nachbarin. Diese musste das Backen aufgeben, weil während der Krisenjahre privilegierten Beamteingattinnen der Doppelverdienst untersagt war. Nutznießerin Elisabeth Wegeli-Studer fügte noch die entscheidende Zutat – einen süßen Kern – hinzu, und schon war >



PREMIUM-PRODUKT Ganz klein mit zwei Waffeleisen hat alles angefangen im Haus am Seerhein, bevor Elisabeth Wegeli-Studer die Welt mit einer süßen Köstlichkeit bereicherte. Die Hüppen-Erfinderin (sitzend), umgeben von den Töchtern Berty Wegeli (l.) und Gertrud Brauchli

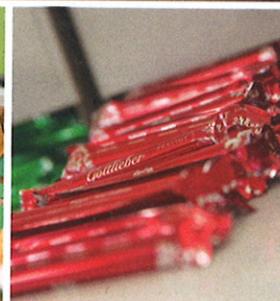


HEIMAT DER HÜPPEN Der beschauliche Ort mit nur 300 Einwohnern liegt ganz in der Nähe von Konstanz am Bodensee. Gottlieber Spezialitäten, Espenstrasse 6, CH-8274 Gottlieben, ☎ 0041 71 / 6 66 60 70, www.gottlieber.ch





WAFFELN FÜR DIE WELT Dank Geschäftsführer Dieter Bachmann konnten sich die hauchzarten Crêpes-Röhrchen am Markt behaupten. Wie eine wertvolle Havana wurden sie früher handgerollt, heute werden sie auf einer geradezu historischen Maschine in Form gebracht, gebacken und mit selbst komponierten und eigens hergestellten Gourmet- und Schoko-Cremes befüllt, bevor dann Hüppe für Hüppe in glänzendes Stanniol-Papier gehüllt wird. Die Schokofabrik unterhält auch ein Seecafé mit Terrasse und einen Manufakturladen



Zwischen Tradition und Moderne

der Grundstein für ein erfolgreiches Familienunternehmen, die Gottlieb Spezialitäten AG, gelegt. Seither sind die Hüppen hüben wie drüben – auf deutscher Seite des Bodensees – ein Begriff.

Nächstes Ziel: USA und Asien

In der vierten Generation, mit dem Ur-Ur-Enkel Urs Brauchli, kam es zu einem Wendepunkt in der Firmengeschichte. Seine Kinder konnten sich nicht über die Nachfolge einigen. Zudem hatte der Leckerbissen zwar zahlreiche treue Fans, darunter etliche Prominenz, es fehlte aber an wirksamen Marketing- und Verkaufsstrategien, um im hart umkämpften Confiterie-Markt überleben zu können. Da trat Dieter Bachmann auf den Plan. Der ehemalige Standortförderer von Winterthur übernahm 2008 den Betrieb. Dank des 44-Jährigen wurde das Seecafé nicht nur um ein Hotel und einen Manufakturladen erweitert – das bisherige Sortiment erhielt auch Zuwachs durch neue Geschmacksrichtungen und andere Produkte wie Kakao-mandeln, Trüffelpralinen und dem „Morgensünde“-Brotaufstrich. Zum ersten Mal verließen die Hüppen auch Europa in Richtung USA und Asien. So kann man heute in Guangzhou (China) das erste Kaffeehaus nach Gottlieb Art finden.



VON DER ROLLE begeistert ist Autorin Corina Wiebler

Qualität ist oberstes Gebot

Trotz aller Expansionsbestrebungen – die Tradition hält Dieter Bachmann weiterhin aufrecht. „An den Werten, die die Hüppen über die Jahre so weit gebracht haben, wird nicht gerüttelt“, betont er nachdrücklich. So ist die Fertigung weit entfernt von einer vollautomatisierten Fließbandproduktion. Die hauchdünnen Crêpes werden wie früher einzeln gebacken – auf zwei spezialgefertigten Maschinen, deren Grundlage immer noch Waffeleisen bilden, die mit offener >

Knusprige Hülle mit zartem Herz

Gasflamme erhitzt werden. So diffizil wie das Produkt ist auch der Betrieb der Maschinen. Wechselt das Wetter, müssen die Einstellungen von Hand angepasst werden. Nach dem Backen wird jedes einzelne Gebäckstück noch warm gerollt wie das Blatt einer wertvollen Havanna-Zigarre. Zu guter Letzt bekommt jedes Röhrchen ein Herz aus Praline, Schoko oder Kokos.

Ein bisschen Exzentrik darf sein

Die luftigen Cremes gibt's in 13 verschiedenen Geschmacksrichtungen, die von den 50 Mitarbeitern komponiert und hergestellt werden. „Dazu verwenden wir nur Bio-Eier aus der Region, feinste Nüsse sowie ausgesuchte und fair gehandelte Kakaobohnen“, zählt Bachmann auf. „Die Zutaten werden mit einer Mikrometer-Messschraube auf den richtigen Mahlgrad gebracht.“ Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, gehärtete Fette und Rohstoffe, die künstlich produzierte Aromen enthalten, sucht man vergebens. Sind die Hüppen gefüllt, von Hand verlesen und verpackt, lagern sie noch einige Tage im Kühlraum zur Musik von Mozart. „Einem so einzigartigen Produkt darf man ruhig etwas Exzentrik zugestehen, bevor es hinaus in die Welt geht“, sagt der Chef lachend, bevor er herzhaft in eine der Schoko-Waffeln beißt. *Corina Wießler*

Hüppen mit Nuss-Nugat-Füllung

Für ca. 30 Stück

Für die Hüppen:

- 55 g Butter • 62 g Eiweiß • 65 g Mehl
- 65 g Puderzucker

Für die Nuss-Nugat-Creme:

- 150 g Konditorsahne • 120 g Vollmilchkuvertüre • 60 g Haselnüsse (geröstet und gemahlen) • 55 g Puderzucker
- 15 g entöltes Kakaopulver
- Mark von 1 Vanilleschote
- 1 Tasse Krokant

1. Butter zerlassen. Eiweiß leicht aufschlagen. Mehl und Puderzucker sieben und zum Eiweiß rühren. Am Schluss die Butter kräftig unterrühren. Masse ca. 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

2. Backofen auf 180 Grad (Umluft nicht geeignet) vorheizen. Aus festem Kunststoff oder fester Pappe einen Kreis (Ø ca. 8 cm) schneiden und die Hüppenmasse mithilfe dieser Schablone auf ein mit Backpapier be-

legtes Blech streichen. Dabei am besten nicht mehr als 3 Kreise auf einmal aufs Blech streichen. Dann nach Sicht so lange backen, bis sie hellbraun werden. Solange die Hüppen noch heiß sind, um einen Holzlöffelstiel rollen. Die Hüppenmasse darf nicht zu kalt werden, sonst bricht sie dabei. Hüppen auf Backpapier auskühlen lassen.

3. Sahne mit 60 g Kuvertüre schmelzen. Haselnüsse, Puderzucker, Kakaopulver und Vanillemark unterrühren. Masse abkühlen lassen, bis sie etwas dicker wird. Dann in einen Gefrierbeutel geben, eine Spitze davon abschneiden, Hüppen von beiden Seiten mit etwas Nugatcreme füllen. Im Kühlschrank ruhen lassen, bis die Creme fest wird.

4. Übrige Kuvertüre schmelzen, Hüppen an beiden Seiten eintauchen, dann vorsichtig in den Krokant drücken. Kuvertüre fest werden lassen.



LIEBLING VON STAATSMÄNNERN

■ Die Geschichte des Gottlieber Knusper-Röllchens ist eigentlich viel älter. Der Legende nach kam schon der spätere französische Kaiser Napoleon III. (1808–1873) als kleiner Bub auf den Geschmack, als er mit seiner Mutter, Königin Hortense Bonaparte de Beauharnais, auf Schloss Arenenberg bei Gottlieben wohnte. Damals war das ungefüllte Gebäck allerdings noch unter dem Namen Gaufrettes bekannt. ■



Schokokuchen nach Großmutter's Art

Für ca. 14 Stücke

• 5 Eier (Größe M) • 150 g weiche Butter
 • 1 Msp. Salz • 200 g Zucker • 150 g Zartbitter- oder Vollmilchschokolade
 • 150 g fein gemahlene Haselnüsse oder Mandeln • 100 g Mehl • 2 EL Backpulver
 • ca. 250 g Vollmilchkuvertüre
 • 8–10 Gottlieber Hüppen (z. B. über www.chuchichaeschtli.de)

1. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eier trennen. Butter mit Salz sehr schaumig schlagen, dann 100 g Zucker und die Eigelbe darunterschlagen. Die Schokolade mit einem Messer fein hacken, zusammen mit den Nüssen bzw. Mandeln hineinrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver sieben, unter die Buttermasse rühren.

2. Eiweiße steif schlagen, dann den übrigen Zucker unter Rühren einrieseln lassen und alles so lange weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Eischnee sorgfältig unter den Teig ziehen. Teig in eine gefettete Kastenform (ca. 28 cm lang) füllen und ca. 50 Minuten backen (Stäbchenprobe). Kurz abkühlen lassen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter ganz erkalten lassen.

3. Kuvertüre schmelzen, Kuchen damit überziehen. Hüppen in ca. 1½ cm lange Stückchen schneiden, auf den Kuchen legen, mit etwas Kuvertüre überziehen. Kuvertüre fest werden lassen.



Preiselbeermousse mit Marzipan-Sesam-Hüppe

Für 4 Portionen

Für die Preiselbeermousse:

- 200 g weiße Schokolade
- 4 Blatt Gelatine • 200 ml Milch
- 150 g Sahne • 4 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz • 50 g Zucker
- 200 g Preiselbeeren (aus dem Glas)

Für die Hüppen:

- 200 g Marzipanrohmasse
- 1 Ei (Größe M) • 2 EL Mehl
- 100 ml Milch • 50 g Zucker
- 2–3 EL helle Sesamsamen

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für die Mousse Schokolade hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Die Gelatine einweichen.

2. Milch aufkochen. Sahne steif schlagen. Eier trennen und die Eiweiße mit Salz ebenfalls steif

schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Die Milch durch ein Sieb zu den Eigelben gießen und über einem warmen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Gelatine ausdrücken und in der Milch-Eigelb-Creme auflösen. Geschmolzene Schokolade unterziehen.

3. Anschließend erst die steif geschlagene Sahne, dann sofort den Eischnee unterheben. Masse in eine Schüssel füllen, Preiselbeeren mit einer Gabel locker unterziehen, sodass die Masse marmoriert wird. Masse zugedeckt für ca. 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Für die Hüppen Marzipanrohmasse würfeln und mit Ei, Mehl, Milch und Zucker in einem hohen Rührbecher mit einem Pürierstab zu einer glatten, fließenden Masse mixen.

5. Die Marzipanmasse portionsweise mithilfe einer Palette und einer länglichen Schablone (15 cm lang und 3 cm breit) gleichmäßig dünn

auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und dünn mit Sesam bestreuen. Anschließend im Backofen in 4–5 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, die gebackenen Teigstücke sofort vorsichtig mit einer Palette vom Backpapier lösen und noch warm in die gewünschte Form biegen. Danach ganz abkühlen lassen.

6. Zum Servieren mit einem Esslöffel Nocken aus der Mousse abstechen, den Löffel dabei zwischendurch in heißes Wasser tauchen. Mousse und Hüppensegel jeweils auf Dessertteller setzen. Dazu passen marinierte Orangen, frische Orangenfilets oder Orangenmarmelade.

TIPP: Die übrigen Marzipan-Sesam-Hüppen entweder dazu servieren oder in einer Blechdose aufbewahren, darin bleiben sie ein paar Tage frisch. Sie schmecken übrigens auch prima zu Kaffee oder Tee!



GENUSS-TRIO Die Komposition aus Marzipan, Sesam und Preiselbeeren zergeht auf der Zunge

Gottlieber Knusperwaffeln

Für ca. 30 Stück

- 90 g weiche Butter • 80 g Zucker
- 1 EL Birnendicksaft oder flüssiger Honig
- 1 Prise Salz • 1 Ei (Größe M) • 200 g Mehl

1. Butter, Zucker, Birnendicksaft sowie Salz mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Ei untermischen, dann nach und nach das Mehl. Zu einem glatten Teig verrühren. Aus dem Teig mit einem Teelöffel ca. 30 Kugeln formen.
2. Teigkugeln einzeln in einem gefetteten Eishörncheneisen in je 30–60 Sekunden goldbraun backen.
3. Je nach Wunsch auskühlen lassen oder die noch heißen Waffeln rasch zu Tüten eindrehen bzw. über einem Kochlöffelstiel aufrollen (die Waffeln werden beim Auskühlen hart, daher schnell arbeiten).

TIPP: Die aufgerollten Waffeln nach Wunsch mit leicht gestüfter Schlagsahne füllen und mit Kakaopulver bestäuben.



ABER BITTE
MIT SAHNE!
Natürlich
schmecken die
Waffeln auch
mit Konfitüre,
Eis oder ein-
fach ganz pur