

Thurgaus süsse Seite

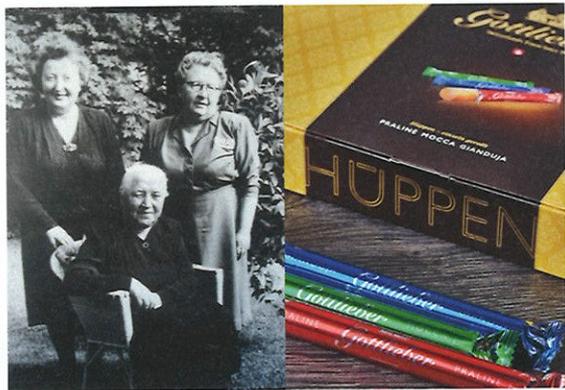
Die süssen Hüppen sind das unangefochtene Markenzeichen des Gottlieber Traditionsunternehmens.

Text Corinne Nusskern

Erst knackt es ganz leicht, dann schmilzt die zarte Füllung im Mund. Die Gottlieber Hüppen sind einer der süssesten Aspekte des Kantons Thurgau. Als Geburtsstunde der zarten Waffelröllchen gilt 1928, als Elisabeth Wegeli von einer Nachbarin die Kunst des Hüppenbackens lernte. Heute werden in der Manufaktur im Dörfchen Gottlieben stündlich bis zu 16 000 Hüppen gefüllt. Die flächenmässig kleinste Gemeinde des Kantons Thurgau liegt idyllisch am Seerhein und versprüht mit ihren Riegelhäusern den Charme vergangener Zeiten.

Die Herstellung und das Backen der Hüppen erfolgt mechanisch mit Maschinen – allesamt Prototypen. Andere Zwischenschritte passieren manuell. Die maximal 0,7 Millimeter dünnen Crêpes werden wie eine Zigarre gerollt und mit einer der 14 hausgemachten Füllungen von Mocca über Gianduja bis zu Amaretto oder Cappuccino gefüllt. Jede Hüppe wird

Gestern und heute:
Elisabeth Wegeli (sitzend)
und die Hüppen 90 Jahre
später.



einer Qualitätskontrolle unterzogen, foliert und von Hand verpackt. Die Lieblingshüppe von Dieter Bachmann (45), Geschäftsführer und Hauptaktionär der Gottlieber Spezialitäten AG, ist die Hüppe mit der Noix-de-Coco-Füllung. «Aber auch die Black-Special-Füllung mit 60 Prozent Kakao ist zu einem Tee oder Wein ein Genuss für mich», sagt Bachmann.

Die Königin von Gottlieben

Bachmann hat die Manufaktur mit 70 Mitarbeitenden 2008 übernommen. Er zeichnet auch verantwortlich für die Flagship-Cafés Gottlieber Sweets & Coffee in Buchfilialen, das erste eröffnete 2012. Produziert werden auch Produkte wie Tee,

Kaffee oder den Morgensünde-Aufstrich. Doch die Hüppe bleibt die Königin. Nicht nur in Gottlieben. «Wir freuen uns sehr, dass die Gottlieber Hüppen wohl zu den ältesten und bekanntesten kulinarischen Genüssen, über die Grenzen des Thurgaus hinweg, zählen», sagt Bachmann.

Doch bevor die Hüppen Gottlieben verlassen, zu den Händlern reisen oder in der First Class von Swiss Airlines in die Welt hinausfliegen, erhalten sie im Gottlieber Lager eine ganz spezielle Kur: Sie werden leise mit Musik von Mozart oder Bach berieselt. «Die sanfte Musik hat eine beruhigende Wirkung auf unsere Hüppen», sagt Bachmann mit einem Augenzwinkern.

Fast wie bei Adam und Eva

Äpfel wie zu alten Zeiten. Auf dem Bioobst-Hof in Neukirch ist vieles anders als auf anderen Betrieben.

Text Corinne Nusskern

Äpfel gibt es viele im Thurgau. Aber keine wie die von Helmut Müller (60) und Monika Bühler (46). Sie sind auf Sorten spezialisiert, die man sonst nirgendwo findet. Wer von Grossabnehmern abhängig ist, muss anbauen, was verlangt wird. Ihr Credo ist ein anderes. «Wir meiden bewusst Abhängigkeiten und können so anbauen, was uns interessiert und für unsere Anbauweise geeignet ist», sagt Müller. Von einigen ihrer 400 Sorten sind dies nur ein paar Früchte, von anderen sind es Tausende von Kilos.

Der Obstgarten umfasst gut 10 Hektaren Land und besteht aus rund 600 Hochstammbäumen und gleich vielen niedrig gehaltenen Bäumen der Versuchsreihe. Dazu kommt etwas an Birnen, Kirschen, Tafeltrauben, Zwetschgen und Beeren.

Alles Bio – keine Pestizide

Müller und Bühler bauen Sorten an, die so robust sind, dass sich Pflanzenschutz

Sie machen es anders:
Monika Bühler und
Helmut Müller.



erübrigt oder nur zur Unterstützung dient. «Wir behandeln höchstens mit einem Gemisch aus Schwefel und Algencrème. Gegen Insekten gehen wir gar nicht vor, und die Blüten werden ebenso verschont», erklärt Müller. Die grösste Herausforderung ist das veränderte Klima. Es generiert neue Krankheiten und sorgt für einen Artenschwund in Flora und Fauna. Dazu kommt der ewige Kampf gegen Wühlmäuse. Geerntet wird von Hand.

Es ist viel Arbeit für einen Zwei-Personen-Betrieb, freiwillige Helfer unterstützen sie im Herbst. Doch sie können von dem Ertrag ihrer Bäume leben. Mit der Art, wie sie arbeiten, schaffen Müller und Bühler auch ökologische Nischen für

Kleintiere und Vögel. Was machen Sie besser als die andern? «Wir machen einfach unser Ding», sagt Müller. «Natur, Umwelt und Lebensverständnis haben in unserer Arbeit einen höheren Stellenwert als anderswo.»

Ihr Bioobst-Hof fällt aus dem Rahmen. Genauso wie ihr Premier-Emois-Cidre, der in 19 Länder exportiert wird. Der Obstgarten ist definitiv ein Langzeitprojekt. Einige der Bäume stehen seit 120 Jahren, gepflanzt von Ernst Ulrich Müller, Helmut Müllers Urgrossvater. Und sie tragen immer noch Früchte. «Unsere Familie macht das seit über 120 Jahren. Wir führen nur weiter, was vor langer Zeit begann – und hoffen, dass sich dereinst jüngere dafür begeistern lassen.»

