

# Edle Schoggi für Weihnachten

Hüppen sind unwiderstehliche Leckerbissen: Die gefüllten Gebäckröllchen werden seit Jahrzehnten in Gottlieben TG hergestellt. Bei Coop gibt es, nebst den traditionellen Hüppen, neue Gottlieber Besonderheiten – exklusiv in der Weihnachtszeit in ausgewählten Coop-Supermärkten.

TEXT KRISZTINA SCHERRER FOTOS CHRIS MANSFIELD

«Eigentlich müssten wir die Cacaomandeln «Süchtigmacher» nennen», sagt Marketing- und Verkaufsleiterin Andrea Rivas und lacht. «Sobald man das Säckli öffnet, ist es in der Regel schnell leer.» Knackige Mandeln, ummantelt von zartschmelzender Schokolade und bestäubt mit Kakaopulver: «Ein perfektes Mitbringsel für Freunde oder Familie, denn die Schoggi-Mandeln hat praktisch jeder und jede gern – da kann man kaum etwas falsch machen.» Kein Wunder gehören unter anderem die Cacaomandeln zu den Gottlieber Besonderheiten, die es bei Coop exklusiv während der Weihnachtszeit zu kaufen gibt.

## «Schwarzes Gold» in den Hüppen

Ebenfalls nur in der Weihnachtszeit erhältlich sind die Hüppen der Geschmacksrichtungen Black Special Grand Cru und Gianduja-Orange. «Wer im Sommer eher frische und leichte Zutaten bevorzugt, will an den kalten Wintertagen vielleicht ein intensives Geschmackserlebnis», sagt Manuela Richard, Leiterin Abfüllung & Konfektion. Dazu sind die Black Special Grand Cru Hüppen perfekt. «Für die Füllung nehmen wir die Kakaosorte Cacao Nacional, auch genannt das «schwarze Gold Südamerikas», erklärt Manuela Richard. «Diese spezielle Kakaosorte wird in Ecuador angebaut und gehört zu den edelsten Sorten überhaupt. Genau das Richtige für alle Zartbitter-Schokoladenfans.» Andrea Rivas ergänzt: «Sie passen perfekt zu einem guten Glas Rotwein oder – wer es mag – Whisky.»

Im Kontrast dazu stehen die Gianduja-Orange-Hüppen, die schmecken fruchtig und frisch. Die Haselnusschokolade Gianduja ist eine cremige Füllung aus Haselnüssen, Kakao und Schweizer Zucker: «Vermischt mit der Orange passt das perfekt zu den Festtagen», schwärmt Andrea Rivas. «Wer Hüppen verschenken will, macht mit der Traditionsmischung Praliné, Gianduja oder Mocca bestimmt nichts falsch.»

## Der Wohlfühleffekt zählt

Das Thurgauer Traditionsunternehmen in Gottlieben ist schon lange über die Kantonsgrenzen hinaus bekannt. Vor über 90 Jahren begann Elisabeth Wegeli die feinen Leckerbissen zu backen und legte damit den Grundstein der «Manufaktur» am Ufer des Rheins. Ihre Tochter Berty baute das Unternehmen ab 1934 auf. Die Firma hat bis heute eine starke weibliche Seite: Von den rund 70 Mitarbeitenden sind gut zwei Drittel Frauen.

«Jede unserer Hüppen wird noch wie früher als hauchdünne Crêpe einzeln gebacken, einzeln gerollt, gefüllt und von Hand verpackt», erklärt Andrea Rivas. «Unsere Mitarbeitenden machen das mit viel Herzblut und Liebe zum Detail.» Mittlerweile stellt Gottlieber auch einen edlen Brotaufstrich, Tartufl oder eben Cacaomandeln her – alles mit dem Ziel, den Kundinnen und Kunden ein unverkennbares Geschmackserlebnis zu ermöglichen. Andrea Rivas sagt: «Wer in eine Hüppe beisst, soll den Moment geniessen und sich etwas gönnen – egal ob allein oder in guter Gesellschaft.» ●

**Grand-Cru-Hüppen, Cacaomandeln oder Gianduja-Orange-Hüppen: Diese Besonderheiten gibt es an Weihnachten in ausgewählten Coop-Läden.**





TG

Gottlieben



Impressum: Coop, Region Ostschweiz-Ticino, Postfach, 9201 Gossau; E-Mail: info-ost@coop.ch; Redaktion: Heidi Anderes

Andrea Rivas (l.) und Manuela Richard empfehlen als Weihnachtsgeschenk auch die Hüppen Praliné, Gianduja und Mocca. Die Klassiker sind das ganze Jahr durch in mittleren und grossen Coop-Supermärkten erhältlich.