

Schon Napoleon liebte sie



◆ **Gottlieber Hüppen**
Aus hauchdünnen Crêpes und delikater Schokoladencreme entsteht am Seerhein ein Leckerbissen, der seinesgleichen sucht.

Feiner Crêpe-Duft vermischt mit Schokoladengeschmack – in den Räumlichkeiten der Gottlieber Spezialitäten AG wird man von verführerischen Aromen empfangen. Schon der französische Kaiser Napoleon III. soll die zarten Gottlieber Hüppen hoch geschätzt haben. Diese werden noch heute nach traditioneller Rezeptur herge-

stellt. Die cremigen Füllungen werden selber kreiert und für deren Herstellung werden nur feinste Rohstoffe verwendet.

Die Kunst des Hüppenbackens

Der Ursprung der heutigen Gottlieber Spezialitäten AG geht auf 1928 zurück, als Elisabeth Wegeli im idyllischen Haus am Ufer des Seerheins von ihrer Nachbarin in die Kunst des Hüppenbackens eingeweiht wurde. Der heutige Inhaber und Geschäftsführer Dieter Bachmann hat die Traditionsfirma vor sechs

Jahren von der Familie Brauchli gekauft.

«Die Crêpes für unsere Hüppen werden wie früher in einer Dicke von 0,6 Millimetern gebacken und dann wie Zigarrenblätter gerollt», schildert Bachmann den Herstellungsprozess. «Anschließend wird die zarte Schokoladecreme eingefüllt und jede Hüppe einzeln verpackt», ergänzt Caroline Bircher, die einen Teilbereich der Produktion leitet. Der ganze Ablauf dort ist mit viel Handarbeit verbunden. Es erstaunt darum nicht, dass in der Hauptsaison – die vom

Ende der Sommerferien bis im November dauert – bis zu 60 Personen beschäftigt werden.

Rezepturen für jeden Geschmack

«Insgesamt verwenden wir gegen 20 unterschiedliche Rezepturen. Darunter sind auch solche mit Cocos-, Cappuccino- oder Irish-Cream-Geschmack», erklärt Dieter Bachmann. Und selbstverständlich werde, so der Inhaber, bei allen Zutaten auf biologischen Anbau ebenso geachtet wie auf fair gehandelte Rohstoffe. ● BÜJ

Foto: Donato Caspari



Vor dem Gründerhaus in Gottlieben: Caroline Bircher und Dieter Bachmann mit einem handwerklich wunderschön gestalteten Waffeleisen.