

# Die Hüppenbäckerin

Doris Gioffredi aus Ermatingen arbeitet seit 40 Jahren in der Gottlieber Hüppenbäckerei. Sie hat erlebt wie aus dem kleinen Familienbetrieb ein modernes Unternehmen geworden ist. Ein Porträt mit Interview von **Ida Sandl** (Text) und **Donato Caspari** (Fotos).

**GOTTLIEBER.** Ganz geheuer war es dem Patron dann doch nicht. «Heute habe ich eine Schwangere eingestellt», gestand Walter Brauchli, Chef der Gottlieber Hüppenbäckerei, abends seiner Frau. «Ob das wohl gut kommt?»

Es kam gut, sehr gut sogar. 40 Jahre später arbeitet Doris Gioffredi noch immer in der Hüppenbäckerei, die jetzt Gottlieber Spezialitäten heisst. Die Frau mit den grauen Locken ist für die Produktion verantwortlich und Mitglied der Geschäftsleitung.

«Oh, wie schön», sagen die Leute, wenn Doris Gioffredi von ihrem Arbeitsplatz erzählt. Dann wollen sie wissen, ob sie noch

## SOMMERSERIE UNERSICHTBARE BEKÜPFE

gerne Hüppen esse, wo sie doch so schlank sei. «Ja», antwortet sie dann, am liebsten die Black Grand Cru oder die neue Premium-Hüppe Kokos.

Einfach nur geniessen kann sie die gerollten Waffeln aber schon lange nicht mehr. Zu sehr ist sie im Unternehmen verwurzelt. Da ist

**Wenn ich besonders brav war, kaufte mir die Grossmutter eine Gottlieber Hüppe.**

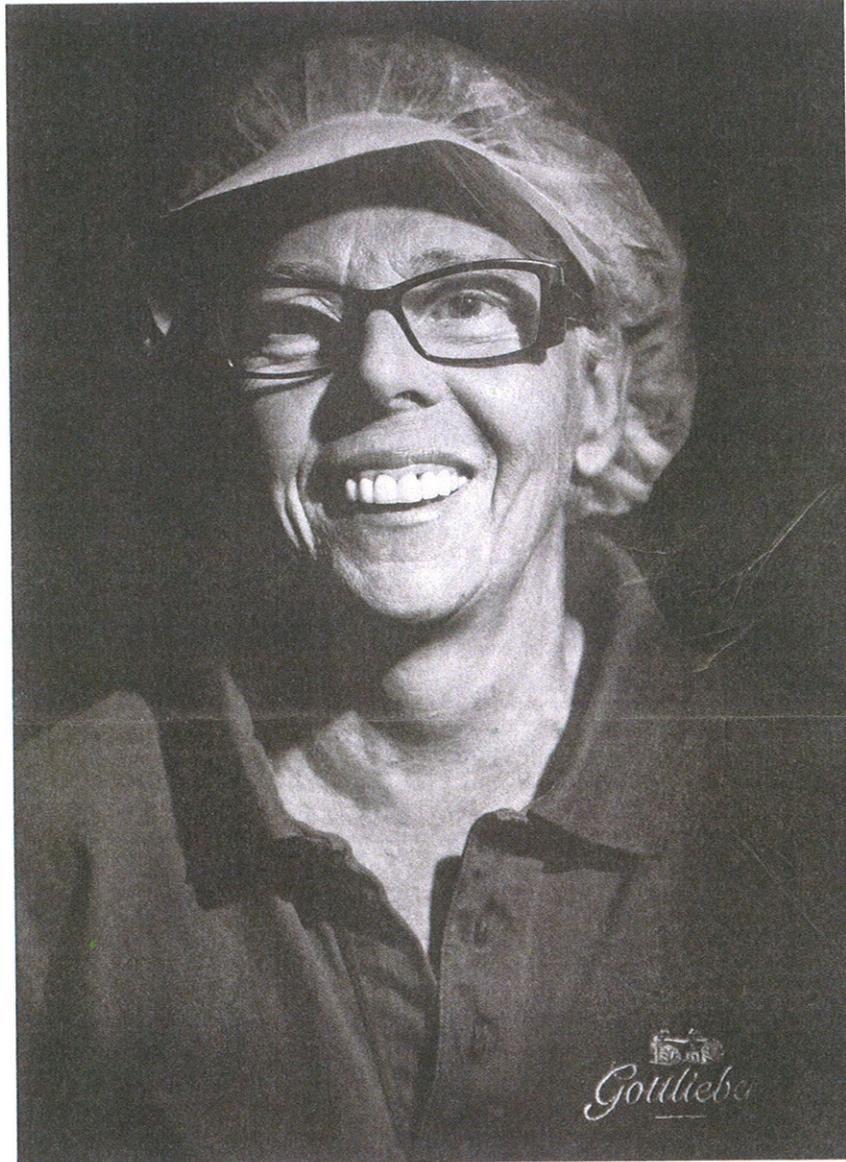
immer auch ein kurzer Moment der Unsicherheit. Ist die Waffel knusprig? Schmilzt die Füllung zart auf der Zunge? Stimmt der Geschmack? Dann die Erlösung, wenn alles ist, wie es sein soll. Meistens ist alles perfekt.

### Die Tochter eines Fischers

Doris Gioffredi ist in Ermatingen aufgewachsen, ihr Vater war Fischer. Wenn sie als Kind besonders brav war, dann ging die Grossmutter mit ihr in den kleinen Volg-Laden beim See und kaufte ihr eine Gottlieber Hüppe. So fing es an. Nach der Schule lernte sie Verkäuferin. Eher zufällig, weil gerade eine Lehrstelle frei war. Damals dachte man noch, der Beruf sei nicht so wichtig. Ein Mädchen werde eh heiraten.

Doris Gioffredi heiratete früh. Mit 17 Jahren wurde sie schwanger. Eine Kollegin erzählte ihr, dass die Hüppenbäckerei jemanden suche. Sie bewarb sich, vor allem, weil der Arbeitsweg so kurz war. Nur fünf Kilometer.

Zwei Männer und vier Frauen arbeiteten damals in der Hüppen-



**Doris Gioffredi in Arbeitskleidung:** Auf dem Kopf trägt sie eine Schildmütze, das ist aus Gründen der Hygiene vorgeschrieben.

bäckerei. Die Hüppen wurden mit Hilfe von Holzmaschinen gefüllt in Folie gewickelt und von Hand in Schachteln verpackt. Walte Brauchli notierte jeden Abend die produzierte Menge, zwischen 6 und 80 Kilo pro Tag. Heute liegt die Tagesproduktion bei 1500 Kilo.

Unter vier Chefs hat Doris Gioffredi gearbeitet. Sie hat erlebt, wie aus der kleinen Hüppenbäckerei ein modernes Unternehmen mit 40 Mitarbeitern geworden ist. Heute werden die Gottlieber Spezialitäten nach Dubai, Singapur und in die USA geliefert. Die Verpackung ist dann ein wenig schriller. Am Gebäck selber hat sich in all den Jahren wenig verändert. Die Füllungen Mocca, Gianduj und Praliné gab es von Anfang an. Neue kamen hinzu. Die Waffel ist eine Art Omelettentige. Wie beim Appenzellerkäse gilt: Das Rezept bleibt daheim.

### Karrieresprung durch Unfall

Nach zehn Jahren kannte Doris Gioffredi jeden Handgriff. Das ist die Zeit, da man leichtsinnig wird. Eine Sekunde hatte sie nicht aufgepasst, stand zu nahe an der

**Die Krisen im Leben machen einen Menschen auch stark.**

Schlauchbeutelmaschine. Er wurde ihre Hand ins Kettenrad gezogen. Drei Finger waren ab, ein hing nur noch am Nerv. Die Ärzte konnten zwei Finger retten, von den anderen beiden fehlen jetzt die oberen Glieder.

Es dauerte ein paar Monate, bis sie die Hand wieder bewegen konnte. Mit einem bangen Gefühl kehrte sie zurück in die Firma. Würde man sie noch brauchen können? Der Chef nahm sie bei Seite, erleichtert, dass sie wieder da war. Es sei nicht so rund gehen in der Produktion. Sie habe gefehlt, gestand er ihr. Es sei niemand da gewesen, der den Überblick gehabt hätte. Sie sollte doch die Leitung der Produktion übernehmen, schlug er vor. Doris Gioffredi lächelt, dann sagt sie: «Krisen machen auch stark.»

Sie ist den Hüppen so treu geblieben. So treu wie Ermatinge. Kurz lebte sie in Kreuzlingen, dann zog es Doris Gioffredi zurück ins Elternhaus. Wo sie morgen vom Schlafzimmer aus den See sehen kann. «Ich habe es schön gesagt, ich vermisse nichts.»

## Das Schönste ist, dass die Arbeit geschätzt wird

**Frau Gioffredi, was wollten Sie als Kind werden?**

**Doris Gioffredi:** Coiffeuse, aber ich erinnere mich nicht mehr, was mich daran so fasziniert hat. Später wollte ich dann Konditorin oder Köchin werden. Das wären eigentlich meine Traumberufe gewesen.

**Was haben Sie sich von Ihrem ersten Lohn gekauft?**

**Gioffredi:** Das weiss ich nicht mehr. Aber da ich damals schwanger war, wird es wohl etwas für das

wählen. Damals hatte ich viel dem Zufall überlassen. Es ist gut herausgekommen. Heute weiss ich, wie wichtig die Arbeit für das ganze Leben ist.

**Was für besondere Fähigkeiten bringen Sie für Ihre Aufgabe mit?**

**Gioffredi:** Ich denke, Organisieren, Koordinieren und Planen – das liegt mir. Und ich kann Menschen einschätzen. Es wäre mir aber eigentlich lieber, andere würden diese Frage beantworten.



den Tag genau erfolgen. Es wird stressig für alle Beteiligten.

**Das schönste Lob, das Sie jemals erhalten haben?**

**Gioffredi:** An ein einzelnes Lob erinnere ich mich gar nicht so richtig. Das Schönste ist für mich, dass meine Arbeit geschätzt wird. Es hat mich deshalb auch sehr gefreut, als ich in die Geschäftsleitung aufgenommen wurde.

**Schoggi oder Pausenbrot?**

**Gioffredi:** Am Morgen degustiere

**Gioffredi:** Um die Welt reise Kapstadt ist ein Traumziel für mich. Ich würde eine Kreuzfahrt nach Südafrika buchen.

**Arbeit, die man nicht sieht**

Die Thurgauer Zeitung stellt auf ihrer Reportage-Seite in einer Sommerserie verschiedene Menschen aus