

# Gottlieber auf grosser Fahrt

Dieter Bachmann führt seit fünf Jahren die Gottlieber Spezialitäten AG. In Asien ist die Thurgauer Hüppen-Manufaktur bereits präsent, und im Betrieb selbst ist eine Kultur der Wertschätzung der Mitarbeiter etabliert worden.

STEFAN BORKERT

**GOTTLIEBER.** Der Motor des Porsche Speedster Baujahr 1959 heult tief dröhnend auf, als Dieter Bachmann das schicke Stück ans Seeufer fährt. Das Fahrzeug ist aber nicht das Spielzeug von Inhaber und Chef Dieter Bachmann, sondern dient Marketingzwecken. «Diese Investition hat sich längst amortisiert», sagt Bachmann. Die Vorgabe war klar, wenn der Porsche seinen Kaufpreis nicht einspielt, dann wird das schwarze Cabrio wieder verkauft. Darin spiegelt sich ein Teil der Firmenphilosophie von Dieter Bachmann wider. Es wird investiert in die Firma. Es wird auch ausprobiert, aber am Ende des Tages muss die Kasse stimmen. «Wir finanzieren unsere Investitionen meist ohne Fremdkapital», ist ein weiterer Aspekt dieser Philosophie. Nachhaltig stabil wolle man wachsen, sagt Dieter Bachmann.

## Indonesien und Singapur

Manchmal kann es auch schnell gehen. Der Premium-Marke eilt bis nach Asien ein so guter Ruf voraus, dass manche Neuerungen rascher als geplant realisiert werden. Im Zuge des sanften Um- und Ausbaus der Geschäftstätigkeiten rund um die Gottlieber Hüppen hat Bachmann ein «Coffee & Sweets»-Konzept entwickelt. Das vereinigt einen Manufakturladen mit einem Café in einem Stil, der unverwechselbar und sofort wiedererkennbar sein soll. Zwei solcher Lokalitäten gibt es schon. In Gottlieben wurde das Seecafé entsprechend umgestaltet und in Winterthur letztes Jahr ein solcher Store eröffnet. Der hat denn auch bereits eine «Best of Swiss Gastro»-Auszeichnung errungen. Aber nicht nur das. In China ist bereits ein solcher Store auf Lizenzbasis eröffnet worden. In Indonesien ist man im Gespräch. «Wir wollten eigentlich erst noch



Bild: Nana do Carmo

Dieter Bachmann baut die Gottlieber Spezialitäten AG zu einem globalen Nischenplayer für Genuss aus.

mehr Erfahrungen sammeln, bis wir expandieren.» Aber die Leute seien auf ihn zugekommen, sagt Dieter Bachmann. Und da die Gottlieber Hüppen inzwischen auch in den Regalen in Asien zu finden sind, wurde rasch gehandelt. Asien sei ein guter Zukunftsmarkt, ist Bachmann überzeugt. Und die Exporte dorthin geben ihm recht.

Auch in den USA hat er mit der Ladenkette Wegmans einen ersten potenten Partner gefunden. «Wir wollen weltweit als Spezialist für Genuss wahrgenommen werden», so Bachmann. Dazu gilt es auch die Produktivität zu erhöhen. «Unsere Kapazität in Gottlieben kann noch um 40 bis 50 Prozent gesteigert werden.» Und Bach-

## Hüppen Geheimrezeptur wird über Generationen hinweg gehütet

In Gottlieben sind Hüppen schon lange bekannt und beliebt. So genoss bereits Königin Hortense Bonaparte die «Gaufrettes» aus Gottlieben, als sie von 1817 bis 1837 auf dem Schloss Arenenberg lebte. Das Geheimnis der Hüppen-Backkunst wird seit Generationen in Gottlieben gehütet und weitergegeben. 1928 gründete Elisabeth Wegeli die Gottlieber Spezialitäten AG. Sie übernahm von der Nachbarin Rezept und Waffeleisen, als diese das Hüppenbacken aufgeben musste. 2008

wird Dieter Bachmann Mehrheitsaktionär. 2012 wird der Gottlieber Coffee & Sweets-Store im Zentrum von Winterthur eröffnet. (bor)



Verpackte Gottlieber Hüppen.

mann ergänzt, dass in den letzten Jahren einige Millionen Franken in neue Maschinen investiert worden sind.

## Lob und Anerkennung

Investiert wird aber auch die Mitarbeiter. So hat Bachmann eine Kultur der Wertschätzung in der Firma eingeführt. Ein Teil davon ist folgendes Ritual: Zu Beginn jeder wöchentlichen Sitzung der Geschäftsleitung soll jeder Teilnehmer etwas Positives über einen Kollegen zu Protokoll geben. «Lob und Anerkennung fördert die Motivation und damit auch die Produktivität des einzelnen», sagt Dieter Bachmann. Dass das funktioniert, lässt sich inzwischen auch in Zahlen ablesen und belegen.