

Schick

Donnerstag, 28. Juni

: Neu-Eröffnung

«Gottlieber Coffee & Sweets» in Winterthur

eröffnete Dieter Bachmann, Leiter von Stadtmarken- und «Napoleon III» das «Gottlieber Coffee & Sweets» an der Rudolfstrasse 1 (beim Einkaufszentrum Neuwiesen). Dieses soll als Flagship und Vorlage für weitere «Gottlieber Coffee & Sweets» im In- und Ausland dienen. Der Thurgauer Dieter Bachmann erwarb 2008 in einer Nachfol-

geregelung als Hauptaktionär das Traditionshaus «Gottlieber Spezialitäten AG» in Gottlieben, in der die nach traditioneller Rezeptur die Gottlieber Hüppen hergestellt werden. Das erste «Gottlieber Coffee & Sweets» wird von Manuela Basler (Gewinnerin Best of Swiss Castro Kategorie Café, 2005) und ihrer Crew geführt. Im Angebot sind süsse Köstlichkeiten, frische Salate, feine Suppen, salzige Apéro-Häppchen, auserlesene Kaffee- und Teevarianten sowie regionale Weiss- und Rotweine oder Sprituousen und andere Getränke.

Unübersehbar prägen das grosse Napoleon III-Sofa und der riesige Kronleuchter das angenehme Ambiente im Café. Geöffnet ist das «Gottlieber Coffee & Sweets» Montag bis Freitag von 9 bis 19 Uhr, am Samstag von 9 bis 18 Uhr sowie am Sonntag von 10 bis 18 Uhr.

Gottlieber Hüppen

Das Hüppenbacken hat eine lange Tradition. So wird berichtet, dass bereits Königin Hortense Bonaparte sogenannte «Gaufrettes» genoss, als sie von 1817 bis 1837 auf Schloss Arenenberg residierte. Aus der Firmengeschichte ist zu erfahren, dass es Elisabeth Wegeli war, die 1928, vor mehr als 80 Jahren, von ihrer Nachbarin deren Waffeleisen übernahm und mit dem Produzieren von Gottlieber Hüppen begann.

VERANSTALTUNGEN

29. Juni: Sternenberg: 20 Uhr, Gemeindeversammlung, reformierte Kirche, Politische Gemeinde, Schulgemeinde und reformierte Kirchgemeinde

30. Juni: Wildberg: 20 Uhr, Hitziger Alpenzellerchor, Kirche, Musiktage Wildberg

1. Juli: Sitzberg: 17 Uhr, Orgelkonzertzyklus, Renate Steiner, Kirche, Evangelische reformierte Kirchgemeinde. **Tablat:** 11 bis 17 Uhr, Vivarium geöffnet

4. Juli: Kollbrunn: 14.15 bis 16.30 Uhr Mütter- und Väterberatung, reformierte Kirchgemeindehaus, Jugendsekretariat Winterthur

Die hauchzarten und knusprigen Hüppen werden seit 1938 mit verschiedener Praliné-Masse, zum Beispiel Mocca oder Gianduja gefüllt und mit Amaren wie Amaretto, Cappuccino oder Ice Cream verfeinert. Die Manufaktur beschäftigt durchschnittlich 30 bis 45 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Die Hüppen werden noch heute als warme Crêpes gebacken und sorgfältig wie Zigarrenblätter einzeln gerollt, einzeln gefüllt und einzeln verpackt.

2005 wurde neben der Fabrik das Seefeld mit Manufakturladen direkt am See eröffnet, wo die zarten Gottlieber Schokolade und Kakao-Mandeln in schmackvollen Geschenkkollektionen angeboten werden können.

Agi Wi



mit Crew im neu eröffneten Laden in Winterthur

Foto: pd

www.gottlieber.ch