

Thurgauer Genuss: die Gottlieber Hüppen

Thurgauer Delikatessen gibt es so manche. In keiner Aufzählung fehlen die Gottlieber Hüppen, die Schokoladenliebhaber auf der ganzen Welt zum süssen Genuss verführen. Das Erfolgsgeheimnis: Die liebevoll gefertigten Hüppen werden wie früher mit besten Zutaten und traditionellen Rezepturen einzeln gebacken, gerollt und gefüllt.

Zwischen Bodensee und Untersee liegt das idyllische Dorf Gottlieben. Im Dorf liegt ein ganz besonderer Duft in der Luft – und das seit vielen Jahrzehnten.

Das Waffeleisen der Nachbarin

Angefangen hatte alles ganz klein. Man schrieb das Jahr 1928, als Elisabeth Wegeli von ihrer Nachbarin in die Gottlieber Konditorkunst eingewiesen wurde. Sie übernahm von ihr deren Waffeleisen, da die Nachbarin das Hüppenbacken aufgeben musste. Grund dafür war der Umstand, dass ihr Mann als Kantonsgeometer angestellt war und ein Doppelverdienst während der Krisenjahre Beamten untersagt war. Das war der Beginn des Traditionsunternehmens Gottlieber Spezialitäten AG und der Gottlieber Hüppen als Produkt.

Heute – 87 Jahre später – sind die Gottlieber Hüppen ein Begriff. Nicht nur im Thurgau, nicht nur in der Schweiz – auch in Deutschland, in der USA und in Asien. Für viele Schokoladenliebhaber sind sie eine Erinnerung an früher, an ihre Kindheit, und wecken positive Gefühle. Gottlieber Hüppen wurden und werden über Generationen verschenkt. Auch heute lieben und geniessen sie Jung und Alt gleichermassen.

Schweizer Confiserie-Kunst

Was steckt hinter dieser besonderen Erfolgsgeschichte? Wir folgen unserer Nase und entdecken die süsse Welt der Gottlieber Spezialitäten AG.



Die liebevoll gefertigten Gottlieber Hüppen werden nach traditioneller Rezeptur weltweit einmalig mit eigens entwickelten Maschinen und Methoden immer noch einzeln hergestellt und von Hand abgepackt.

In der Hüppenbäckerei an der Espenstrasse 6 werden im Erdgeschoss die hauchzarten warmen Crêpes einzeln wie Zigarrenblätter gebacken und gerollt. Ganz vorsichtig, wie von Hand, fast liebevoll – im Gegensatz zu industriell am Stück produzierten Hüppen.

Ein Stockwerk höher werden die Hüppen einzeln mit luftiger, zarter, cremiger Schokolade gefüllt und Stück

für Stück verpackt. Alle Füllungen, für die nur die besten Zutaten gut genug sind, werden in Gottlieben komponiert und hergestellt. Besonders beliebt sind die Mischungen «Tradition» (Praline, Mocca, Gianduja) in der gelben und «Classic» (Vanille, Caramel, Mandeln) in der braunen Schachtel oder die Mini-Hüppen. Sie schmecken köstlich zum Kaffee oder zwischendurch.



Besonders beliebt sind die Mischungen «Tradition» (Praline, Mocca, Gianduja; Bild) und «Classic» (Vanille, Caramel, Mandeln) sowie die Mini-Hüppen.

Kompromisslose Qualität

Qualität schreibt sich leicht. Was steckt dahinter? In der Gottlieber Spezialitäten AG findet sie kompromisslos statt. Chemische Zusätze und Geschmacksverstärker haben da ebenso wenig Platz wie Konservierungsstoffe oder gentechnisch veränderte Organismen. Vermieden werden zudem gehärtete Fette und Rohstoffe, die künstlich produzierte Aromen enthalten.

Das Unternehmen engagiert sich auch für den verantwortungsvollen Umgang mit den begrenzten Ressourcen unserer Erde. Deshalb legt man Wert darauf, beim Transport unnötige Wege zu vermeiden. Die Rohstoffe und Verpackungen werden wenn immer möglich bei persönlich bekannten Lieferanten aus der Region bezogen. Um die Produktion auch in ökologischer Hinsicht laufend zu optimieren, setzt man in der Gottlieber Spezialitäten AG auch auf hochwertige, zertifizierte und biologisch angebaute Zutaten und auf fair gehandelte Rohstoffe in Bezug auf Cacao und Kaffee, zudem auf artgerechte Tierhaltung; verwendet werden ausschliesslich Bio-Freilandeier. Und noch was: Dank «Fair Power» bezieht das Unternehmen neu auch den Strom für den Betrieb aus erneuerbaren Schweizer Quellen.

Imponierende Zahlen

Vor diesem vorbildlichen Hintergrund in Bezug auf Qualität und Ökologie produziert die Gottlieber Spezialitäten

AG jährlich rund zehn Millionen Hüppen anhand von rund zwanzig unterschiedlichen Rezepturen und mit rund hundert Tonnen Füllungen. Hinzu kommen im Sinne einer Produktdiversifizierung Gottlieber Cacaomandeln, Gottlieber Haselnüsse mit weisser Schokolade und Gottlieber Kaffee. Rund 80 Prozent der Privatlabels und zwölf Prozent der Eigenmarke gehen ins Ausland – vor allem nach Asien, den USA und Deutschland.

Kundinnen und Kunden im In- und Ausland schätzen die lange Tradition und hohe Qualität. Die Nachfrage nach qualitativ hochwertigen, regionalen Produkten und Swissness ist gross und dürfte auch in Zukunft steigen. Darum sind Gottlieber Hüppen eine grosse Tradition mit Zukunft. Sie sind in der Schweiz in ausgesuchten Feinkostgeschäften, Konditoreien, Bäckereien und allen Filialen von Coop Ostschweiz, Läderach, Volg, Spar, Globus, Jelmoli, Loeb und Cash&Carry zu kaufen.

Gottlieber Hüppen live erleben

Wer wissen will, wie viel Gutes in den Gottlieber Hüppen steckt und wie sie hergestellt werden, besucht am besten das Gottlieber Seecafé mit Fabrikkladen gleich neben der Hüppenbäckerei. Dort, direkt am Wasser, gibt es aromatischen Kaffee, feinste Hüppen und weitere Schokoladenspezialitäten wie Truffes und Frischschokolade zu geniessen und zu kaufen.

Mit der Eröffnung des Gottlieber Coffee & Sweets an der Rudolfstrasse 1 in Winterthur wagte das Thurgauer Erfolgsunternehmen im Mai 2012 einen weiteren Schritt. «Der grosse Erfolg unseres Gottlieber Seecafés mit Manufakturkladen hat uns ermuntert, ein zweites Café-Haus, in unmittelbarer Nähe zum Hauptbahnhof Winterthur, zu betreiben», freut sich Dieter Bachmann, Geschäftsführer der Gottlieber Spezialitäten AG. «Bei uns sind alle willkommen, die sich in die Gottlieber-Genusswelt entführen lassen möchten.»

Link: www.gottlieber.ch

Kaiserliche Köstlichkeit

Der Legende nach genoss bereits die holländische Königin Hortense Bonaparte de Beauharnais sogenannte «Gaufrettes» aus Gottlieben, als sie von 1817 bis 1837 auf Schloss Arenenberg nahe Gottlieben lebte. Auch ihr berühmter Sohn, der spätere französische Kaiser Louis Napoléon III., wurde ein begeisterter Liebhaber der zarten Hüppen aus Gottlieben. Heute sind die Gottlieber Hüppen mit ihrer grossen Auswahl an Geschmacksrichtungen beliebte Geschenkideen, köstliche Desserts oder einfach eine leichte Nascherei für zwischendurch.