Er mag seine *Zigarren süss*

Vor fast 100 Jahren erfand eine arme Witwe die **Gottlieber Hüppen.** Chef und Inhaber Dieter Bachmann zeigt, was heute alles in der Thurgauer Spezialität steckt – und verrät, was Napoleon mit seinem Erfolg zu tun hat.

TEXT LYNN SCHEURER
FOTOS JOSEPH KHAKSHOURI

Manchmal müssen zwei bestimmte Zutaten zusammenkommen, damit etwas Neues entsteht. Eine Waffel und eine Füllung zum Beispiel. Oder zwei bestimmte Personen: Wie eine Hausfrau, die kein Waffeleisen haben will, und ein Unternehmer, der von Schokolade keine Ahnung hat. Doch von Anfang an.

Das Dorf Gottlieben liegt dort, wo der Rhein aus dem Bodensee Richtung Untersee fliesst. CEO Dieter Bachmann, 53, dreht auf dem Platz eine kleine Runde mit dem «Firmenwagen». Hinter ihm steht ein Haus mit dunkelgrünen Fensterläden. Hier wurden die Gottlieber Hüppen vor fast 100 Jahren erfunden.

Warum? Weil Elisabeth Wegeli nach dem Tod ihres Mannes nicht wusste, wie sie über die Runden kommt. Die Hausfrau kaufte 1928 zwei Waffeleisen und zweifelte, ob sich diese Investition lohnt. Doch dann hatte die Witwe eine Idee, auf die vor ihr 500 Jahre lang niemand gekommen war: Die hohlen Hüppen brauchen eine Füllung!

Von Wegelis Idee profitiert Dieter Bachmann bis heute. Der Thurgauer hat das traditionsreiche Unternehmen vor 18 Jahren gekauft und setzt seither auf «moderates Wachstum». Es gibt unterdessen 18 verschiedene Füllungen, und die Hüppen aus dem Thurgau werden in acht Ländern verkauft.

Dieter Bachmann zieht weisse Schutzkleidung an und führt in die Fabrik, die gleich nebenan liegt. «Früher musste man bei Waffeleisen

CEO Dieter Bachmann zeigt, wie man die Gottlieber Hüppen auch geniessen kann: im Firmen-Porsche direkt am Bodensee.

Automatisiert: Auf dieser Maschine wird der Waffelteig gebacken. Danach sollte das Biskuit laut Dieter Bachmann «furztrocken» sein.

Inhaber Dieter Bachmann bei der Qualitätskontrolle. Hüppen gibt es schon lange: Sie entstanden vermutlich, als Mönche im Mittelalter Hostien zu Zylindern aufrollten.

Jede Hüppe wird von Hand verpackt. Die beliebteste ist übrigens die rote mit Praliné-Füllung.

immer wieder den Stecker ziehen, damit sie nicht zu heiss werden», erzählt er. Heute helfen Thermostat, Förderbänder, Gasflammen und Spiegel bei der Produktion. Ein rhythmisches «Pfs, Pfs, Pfs» zeigt an, wie schnell das geht: 120 Hüppen pro Minute backt der spezielle Waffelofen, den es nur hier gibt. Die Herstellung ist verwinkelt, aber effizient. 45 Sekunden lang backen, ablösen, rollen – fertig ist die hohle Hüppe. Elisabeth Wegeli hatte den Teig damals mit einem langen Fingernagel von ihrem Waffeleisen gelöst, damit sie sich nicht verbrannte.

Mit 36 als Chef eingestiegen

Einen Stock weiter oben wird ihre Idee der süssen Füllung umgesetzt. Die Klassiker sind: Praliné, Gianduja und Mocca. Es gibt aber auch: Himbeere, Kokos, Mango, Cappuccino und viele mehr. Eine Mitarbeiterin überprüft am Förderband mit einem «Rückspiegel», ob jede Rolle genug Füllung bekommen hat. Dann werden die Hüppen glänzend verpackt und zuletzt von Hand in eine gelbe Kiste gelegt, die aussieht wie eine Zigarrenschachtel.

«Süsse Zigarren» und ein Porsche: Was macht den Chef der Gottlieber Hüppen sonst aus? Dieter Bachmann lernte Optiker, studierte Wirtschaft,

Fakten

0,6
Millimeter
dünn ist der Teig der Waffeln. Sie werden während 45 Sekunden bei 180 Grad gebacken.

24
Stunden pro Tag
läuft im Lager Musik von Mozart. «Wissenschaftler haben herausgefunden, dass das die Anordnung der Moleküle positiv beeinflusst», sagt Chef Dieter Bachmann.

66,6
Prozent
des Geschäfts macht das Unternehmen in den Monaten November und Dezember. Der Jahresumsatz liegt im zweistelligen Millionenbereich.

«Unsere Produkte werden oft verschenkt», sagt Bachmann. «Während Corona war die Nachfrage riesig, wir mussten Kunden ablehnen.»

gründete eine Eventfirma, «fiel auf die Schnauze» und hatte nach einem geplatzten Grossanlass Schulden. Er gründete eine Internetfirma, zahlte die Schulden zurück, war Leiter der Winterthurer Standortförderung und erfuhr mit 36, dass die «Gottlieber» zum Verkauf steht. Die Erben von Elisabeth Wegeli hatten keinen Nachfolger mehr unter sich gefunden. So kam Bachmann ans Steuer. Er förderte den Direktverkauf der Hüppen: Über die Hälfte des Umsatzes erzielt das Unternehmen in eigenen Läden, dem Onlineshop oder mit Firmen, welche die Hüppen an Kundinnen und Kunden verschenken. Es gibt sie aber auch bei Migros und Coop zu kaufen. Und in den «Sweets & Coffee»-Filialen gehört eine Mini-Hüppe zum Getränk dazu. Heute gibt es solche Gottlieber-Cafés an sieben Standorten, das möchte Bachmann ausbauen. Auch das Ausland – zum Beispiel China – interessiert ihn. Bisher macht das Unternehmen nur 10 bis 15 Prozent seines Umsatzes ausserhalb der Schweiz. «Und wir brauchen grössere Lager, im Moment ist das bei uns zu zerstückelt.» Apropos zerstückelt: Aus den zerbrochenen Hüppenresten macht man in Gottlieben einen süssen Praliné-Brotaufstrich, die «Morgensünde».

Bachmanns Führungsphilosophie: «das Positive finden». Nicht nur, wenns um kaputte Hüppen geht, sondern auch bei jeder Teamsitzung. «Wir beginnen damit, dass jeder sagt, was ihm in letzter Zeit positiv an der Arbeit eines Kollegen aufgefallen ist», erzählt Bachmann. «Danach wälzen wir Probleme oder entwerfen Visionen.» Eine eigene Vision hat Bachmann umgesetzt und ein Buch geschrieben. «Halbzeitwissen» handelt von seinen Erfahrungen als Unternehmer und davon, «was man in der Schule nicht lernt». Ob seine beiden Kinder im Teenageralter später in die Firma einsteigen möchten, lässt er ihnen offen. Ohnehin sei sein Ziel nicht, ein Imperium aufzubauen, sondern «profitabel klein zu bleiben». Denn: «Gäbe es uns immer und überall, wären wir ja nichts Besonderes mehr.»

Übrigens hielt auch Napoleon III., der Neffe des «bekannten» Napoleon, Hüppen für etwas ganz Besonderes. Er verbrachte seine Kindheit im Thurgau und war ein grosser Fan der – damals noch leeren – «Hippen». Der spätere französische Kaiser gab den Hüppen also ihren ersten Anschub – und heute rollen sie noch immer. ●

«Gäbe es uns immer und überall, wären wir nichts Besonderes mehr»

DIETER BACHMANN