Mit dem «Töffli» in die Kirche
Ein lang gehegtes Projekt des Buchberger Pfarrers ging am zweiten Augustsonntag in Erfüllung. / 20

«rheinabwärts» – SN-Sommerserie Teil XII

Gottlieber Hüppen am «Seerhein»

Knapp vor dem Ziel machen wir in Gottlieben am «Seerhein» Halt und besuchen die Gottlieber Hüppen-Manufaktur. Die bekannten Hüppen haben schon dem französischen Kaiser Napoleon III. geschmeckt.

Sandy Hedinger

Die Leiterin Marketing und Verkauf bei der Gottlieber Spezialitäten AG, Andrea Rivas (links), tankt neben dem Gründerhaus der Gottlieber Hüppen mit Blick auf den «Seerhein» jeden Morgen Kraft für den Tag, für einmal tut es ihr SN-Redaktorin Sandy Hedinger gleich. Bild: Yasemin Yildiz

Ist es denn eigentlich der Rhein oder der See, der hier zwischen Boden- und Untersee liegt? «Es ist beides, es ist der Seerhein», sagt Andrea Rivas, die Leiterin Marketing und Verkauf bei der Gottlieber Spezialitäten AG. Das kurze, rund vier Kilometer lange Stück zwischen Bodensee und Untersee ist also der Seerhein, Abfluss des Bodensees und Hauptzufluss des Untersees. «Das Wasser fliesst, in diesem Sinne ist es der Rhein, aber es ist auch die Verbindung des Sees, darum heisst es hier Seerhein.»

Das Privileg, am Rhein zu arbeiten

Andrea Rivas wohnt in Winterthur. «Ich habe das Privileg, am Rhein zu arbeiten», sagt sie, und das tut sie bereits seit 17 Jahren in Gottlieben. «Gottlieben ist flächenmässig die kleinste Gemeinde der Schweiz, zusammen mit einer kleinen Gemeinde im Kanton Waadt», sagt sie. Die Waadtländer Gemeinde heisst übrigens Rivaz, also fast so wie Andrea Rivas.

Das Bauland sei ausgereizt und viele der wunderschönen Fachwerkhäuser, die hier am See entlang stehen, seien denkmalgeschützt. Von der Struktur der Gemeinde her werde sich hier kaum viel ändern, was sich aber immer wieder ändere, sei der Wasserstand des Seerheins. «Manchmal kann man praktisch auf die andere Uferseite laufen und dann besucht uns der Seerhein in unserem Gottlieber Seecafé und in der Produktion.» Nicht erst einmal sei der Betrieb überflutet worden, erinnert sie sich.

Andrea Rivas' Lieblingsort am Rhein befindet sich gleich neben dem Gründerhaus der Gottlieber Hüppen-Manufaktur. «Hier stehe ich vom ersten Frühlingstag bis in die tiefen Herbsttage jeden Morgen, bevor ich ins Büro gehe, und schaue auf den See.»

Im Sinne der Jahreszeiten zeige sich hier immer wieder ein anderes Bild: «Die Nebelschwaden am Morgen, das Wasser fliesst erhaben und ruhig an einem vorbei ... sie hat etwas Mystisches, diese Ecke des Rheins.» Hier tanke sie die Energie für den Tag, die Gespräche, die Meetings und neue Projekte. «Das ist mein Start in den Tag, mit der See- und Rheinenergie.»

Frauenpower und der Kaiser

Die Gottlieber Spezialitäten sind zweifelsohne für den Bekanntheitsgrad des kleinen Ortes verantwortlich. Seit 1928 werden hier Backwaren hergestellt, die bereits von dem späteren Kaiser von Frankreich, Napoleon III., auf dem schönen Schloss Arenenberg genossen worden seien. «Frau Wegelin hat diese Firma zu Zeiten gegründet, als Frauen noch eine Unterschrift von ihrem Mann benötigt haben, wenn sie eine Firma gründen wollten», so Rivas.

Die Frauenpower ist bis heute geblieben: «Bei uns stellen nach wie vor Frauen den Hauptanteil unseres Teams, das haben wir mitgezogen und dürfen uns seit fast hundert Jahren einerseits immer wieder neu erfinden und doch das Alte und Bewährte pflegen.»

Die gelbe Schachtel mit dem roten Band

In der Manufaktur in Gottlieben arbeiten, je nach Saison, zwischen 35 und 50 Menschen. Zur Hauptsaison, dem Weihnachtsgeschäft, kommen jeweils mehr Leute dazu. Auch wenn sich das Sortiment immer weiterentwickelt, mit Brotaufstrich «Morgensünde», diversen Tartufi, Kakaomandeln und mit weisser Schokolade ummantelten Haselnüssen, seien nach wie vor die traditionellen Gottlieber Hüppen der meistverkaufte Artikel.

«Die bekannte gelbe Schachtel mit dem roten Band ist nach wie vor unser Bestseller.» Die roten mit der Praliné-Füllung, die grünen mit der Mocca-Füllung und die blauen mit Gianduja im Waffelröllchen sind also die Stars aus Gottlieben. Für mich persönlich war das jüngste Kind der Firma «Tartufi alla fragola» mit Erdbeerstückchen der absolute Star.

7500 Hüppen pro Stunde

In der Bäckerei riecht es fantastisch nach frischen Waffeln. Der Waffelteig wird hier nach altem Rezept frisch vom Bäckermeister zubereitet und kommt danach zur maschinellen Verarbeitung. «Wie früher werden die hauchzarten Crêpes auf einzelnen Waffeleisen gebacken und sorgfältig einzeln gerollt. So bekommen sie die unverkennbare Form der Gottlieber Hüppen mit dem knusprigen Teigrand», erklärt Yasemin Yildiz, Marketing-Managerin der Gottlieber Hüppen, die mir die Produktionsstätte zeigt. «7500 Hüppen werden pro Stunde in der Bäckerei produziert.»

Danach werden die leeren Hüppen mit einer von 18 selbst produzierten Gourmet-Füllungen gefüllt. 15'000 Hüppen pro Stunde werden produziert. Das geschieht maschinell, auch wenn sie an jeder Station, die sie durchlaufen, von Menschen überwacht und auf Qualität geprüft werden. Schliesslich wird jede Verpackung von Hand nach einem genauen System befüllt, wobei auch auf Details geachtet wird, wie beispielsweise, dass das Gottlieber Logo immer nach oben schaut. Danach treten sie den Weg von Gottlieben in die unzähligen Geschäfte der Schweiz und Süddeutschlands an.

In den Schachteln steckt ganz viel Handarbeit

Dass hier noch so viel Handarbeit dahintersteckt, hat mich überrascht. Vom Teig über die Füllungen bis hin zum Verpacken stehen ganz viele Menschen. So auch Manuela Richard, die seit April 2010 hier arbe itet. Sie ist die Leiterin Konfektion und Abfüllung: «Alles, was mit der Planung und der Organisation hier zu tun hat, ist meine Aufgabe», sagt sie.

Von all diesen verschiedenen Schritten ist sie am liebsten an der Maschine und an der Abfüllanlage und koordiniert dort die Arbeiten. «Die Arbeit gefällt mir sehr, sie ist abwechslungsreich, spannend und es ist viel Handarbeit dabei, das gefällt mir und das schätze ich sehr.» Und das Team? «Das Team ist top aufgestellt, wir sind alles Frauen hier auf der Abteilung, langjährige Mitarbeiterinnen und es ist super, mit ihnen zu arbeiten», sagt Manuela Richard.

Das, was hier maschinell gearbeitet wird, ist ebenso einzigartig: «Die Waffelbackmaschine ist ein Prototyp, den es nur einmal weltweit gibt und die zarten, etwa 0,6 bis 0,7 Millimeter dünnen Waffeln einzeln bäckt und rollt», so Andrea Rivas.

Ein Haus voller fröhlicher Menschen

Die Menschen stehen hier aber im Vordergrund, das merkt man. Ein fröhliches, freundliches und aufgestelltes Team von der Führungsetage bis zu den Menschen in der Produktion und im Laden mit dem Seecafé, das auch zur Manufaktur gehört, trifft man hier an.

Hier im Seecafé geniesse ich noch ein wenig die Aussicht auf den Seerhein und die vorübergleitende «MS Schaffhausen». Zum Cappuccino gibt es eine Mini-Hüppe – von denen werden hier übrigens 30 Tonnen pro Jahr produziert.

Die berühmten gelben Schachteln mit dem roten Band sind der Verkaufsschlager der Manufaktur. Bild: Sandy Hedinger

Die zwölfte Station unserer SN-Sommerserie «rheinabwärts»: Gottlieben.