

COOP ZEITUNG 2025

Gottlieber Manufaktur



Andrea Rivas, stellvertretende Geschäftsführerin der Gottlieber Manufaktur, zeigt die beliebtesten Produkte der Weihnachtszeit.



Präzisionsarbeit auf dem Waffeleisen: Nur 0,6 Millimeter dünn ist der Hüppenteig.



Ganz sorgfältig werden die Hüppen einzeln gerollt, ehe sie befüllt werden.

nach Weihnachten. Am Ursprung von Duft und Wärme steht ein ganz spezielles Haus nah am Wasser. Doch am Eingang strahlt kein Weihnachtsengel, sondern Andrea Rivas. Die Frau ist die stellvertretende Geschäftsführerin der Manufaktur, in der seit langer, langer Zeit die Gottlieber Hüppen hergestellt werden. «Schon Napoleon III. schwärmte von diesem Feingebäck», weiss sie. Das kommt nicht von ungefähr, wie sich beim Gang durch die Produktion zeigt.

Einzigartig auf der Welt

Zwar ist im Laufe der Zeit auch hier einiges anders geworden – das alte Hand-Waffeleisen ist nur noch ein Museumsstück, aber sonst? «Wie seit eh und je ist der Hüppenteig nur 0,6 Millimeter dünn, knackt leicht, wenn man reinbeisst, und ergibt zusammen mit der zartschmelzenden Füllung ein einzigartiges Genusserelebnis», sagt Andrea Rivas. Doch bevor es so weit ist, werden diese Hüppen bei 180 Grad exakt 45 Sekunden golden gebacken. Das gelingt einer mit einzelnen Waffeleisen bestückten Maschine, die es nur einmal auf der Welt gibt und so einzigartig ist wie die Gottlieber Hüppensebst. Seit jeher gelten auch die Werte der Firma. «Uns ist es wichtig, dass wir die Rohmaterialien, wenn möglich, von langjährigen Partnern aus der Schweiz beziehen. Ausserdem können wir auf Mitarbeitende zählen, die oft schon seit Jahrzehnten bei uns sind und genau wissen, um was es geht. Diese Kombination aus überlieferten Rezepten, Fachwissen

und erstklassigen Zutaten erklärt die Beliebtheit unserer Produkte bei unseren Kundinnen und Kunden.»

Es erstaunt darum nicht wirklich, dass Coop schon seit über 50 Jahren zu diesen Kunden zählt und nicht nur die Hüppen mit Glanduja-Orange- oder klassischer Praliné-Crème-Füllung, sondern auch Cacaomandeln im Sortiment hat.

Mozarts Musik im Hintergrund

Ein bisschen Magie gehört natürlich auch dazu. Im Lageraum erschallt Tag und Nacht leise die Musik von Mozart. «Wissenschaftler haben herausgefunden, dass Musik die Anordnung von Molekülen beeinflusst. Heavy Metal bringt diese Moleküle offenbar durcheinander, ein Weihnachtsoratorium von Mozart hingegen sorgt für Einklang», so Rivas. Und wenn Mozart doch keinen Einfluss hat: «Dann», so Rivas, «dann kommen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Hörgenuss von guter Musik.» ■



Diese Produkte von Gottlieber finden Sie in ausgewählten Coop-Supermärkten in Ihrer Region.

REGION
TRADITION

Hauchzartes aus Gottlieben

Hüppen aus dem Thurgauer Dorf Gottlieben sind seit gefühlten Ewigkeiten der Inbegriff für wirklich gutes Feingebäck. Im Dorf am Seerhein tun sie alles, damit es auch so bleibt und spannen sogar Mozart dafür ein.

Text **Franz Bamert** Fotos **Donato Caspari**

Impressum Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Stefania Telesca

32 08

32 08