

TAGBLATT

Himbeercreme statt Schokolade

Probiert

Monika Neidhart
22.7.2018, 12:50 Uhr

In Gottlieben werden seit langer Zeit Hüppen gebacken. Schon Napoleon III, der im nahe gelegenen Schloss Arenenberg aufwuchs, soll das zarte Gebäck als Kind genossen haben. Später im Jahr 1928 erbte Elisabeth Wegeli zwei Waffeleisen von ihrer Nachbarin. Diese durfte sie aber gewerblich nicht nutzen, weil der Mann Kantonsangestellter war und ein Doppelverdienst während der Krisenjahre Beamten untersagt war. In ihrem Riegelhaus direkt am Seerhein/Bodensee begründete Elisabeth Wegeli in ihrem schmucken Riegelhaus gleichwohl die Geschichte der Gottlieber Hüppen – gleich neben dem heutigen Firmengebäude.

In der kleinen Manufaktur werden heute Hüppen mit 13 verschiedenen Füllungen hergestellt. Die Zutaten stammen wo möglich aus der Schweiz, dazu Bio-Freilandeier und fair gehandelter Kakao und Kaffee. Am beliebtesten ist nach wie vor die ursprüngliche, die in rot verpackte Hüppe mit der Pralinéfüllung. Seit letztem Winter ist auch eine mit einer Gianduja-Orange-Füllung erhältlich. Sie überzeugt durch einen angenehm kräftigen Geschmack von Schokolade, gerösteten Haselnüssen und dem fruchtigen Orangenaroma. Die Sommerausgabe «Himbeere», die seit Mitte Juni erhältlich ist, bietet einen zarten Essgenuss in einem feinen Rosa. Die cremig-fruchtige Füllung ohne Schokolade erfrischt, wenn man sie direkt aus dem Kühlschrank genießt.

«Tagblatt»-Newsletter abonnieren

Der kompakte Überblick am Abend mit den wichtigsten Ereignissen und Themen aus der Ostschweiz und der Welt. Zusammengestellt von der Redaktion. [Hier können Sie sich mit einem Klick kostenlos anmelden.](#)