

# Gottlieber Hüppen – Qualität seit 1928

Vor etwas mehr als acht Jahren hat Dieter Bachmann die Gottlieber Spezialitäten AG übernommen. Er führt das von Elisabeth Wegeli 1928 gegründete Unternehmen mit viel Engagement weiter. Im Wissen um die Tradition der Firma konzentriert er sich auf eine Kombination aus Tradition und Moderne. Im Vordergrund stehen geniessen und verwöhnen mit erstklassigen Produkten.



Dieter Bachmann führt die Firma seit 2008.

## Übernahme am 8. August 2008

Dieter Bachmann war bereits früher Unternehmer und gründete mehr als einmal eigene Firmen, unter anderem im Internetbereich, welche er später verkaufte. Danach leitete er vier Jahre lang die Standortförderung Region Winterthur. Über die Revisionsstelle der Gottlieber Spezialitäten AG kam er in Kontakt mit dieser Firma. «In Gesprächen wurden wir uns im Sommer 2008 einig über die Formalitäten, auch dass mein Vorgänger Urs Brauchli weiterhin mitarbeiten wird», sagt Bachmann. «Der Prozess bis dahin war lang, aber äusserst spannend.» Die konkrete Übergabe erfolgte am 8. August 2008. Für Bachmann begann damit ein Abenteuer, da er vorher noch nie mit Lebensmitteln gearbeitet hatte. *mab*

Von Martin Brunner

«Welcome on board.» Das sagte vor etwas mehr als acht Jahren nicht etwa ein Schiffskapitän eines Ozeanriesen. Nein, es waren Kaderleute der Gottlieber Spezialitäten AG, die damit ihren neuen Kapitän willkommen hiessen. Das ist deshalb besonders, weil eben dieser Kapitän Dieter Bachmann erst einen Tag zuvor die Belegschaft informiert hatte, dass er die Gottlieber Spezialitäten AG übernommen hatte, finanziell und in der Führung. «Diese Begrüssung zusammen mit einem Apfelbaum bewegte mich deshalb so stark, weil sie schon damals eine grosse Herzlichkeit ausdrückte, die bis heute besteht.»

### Der Chef beim Schnuppern

Die Übernahme des Schweizer Traditionsunternehmens aus Gottlieben am Bodensee gehörte damit nicht in die Kategorie «übernehmen und schnell möglichst viel Geld machen». Dieter Bachmann beschäftigte sich zuerst mit der Arbeit seiner Mitarbeitenden, um einen Einblick in die Firma zu bekommen. «Ich wollte jede Abteilung und jeden Arbeitsschritt kennenlernen», erzählt er. «Ich war also der Schnupperlehrling und stand an jeder einzelnen Anlage sowie Maschine». Damit wollte er zeigen, dass er nicht einfach ein besserwisserischer Manager war, sondern zuerst von denen lernen will, welche schon lange hier arbeiten. Dass er dabei auf die Zusammenarbeit mit dem ehemaligen Inhaber Urs Brauchli zählen konnte, welcher nach dem Verkauf als angestellter Finanzchef weiter arbeitete, war besonders erfreulich.



Hüppen und Kaffee gehören heute zusammen.

### Tradition und Moderne

So machte sich der neue Kapitän an die Arbeit. Er wusste, dass die Produkte und deren Herstellung in erfahrenen Händen und gut positioniert sind. Die «Gottlieber Hüppen» sind mit ihrem zarten Biscuit und der weichen Füllung ein Begriff. Sie werden nach wie vor einzeln gebacken, einzeln gerollt und einzeln gefüllt. Jede Hüppe wird danach einzeln von Hand kontrolliert und einzeln verpackt. «Mit einer Marktstudie stellten wir fest, dass von einfachen Leuten bis zur gehobenen Klasse alle gleichermassen unsere Produkte mögen und kaufen», sagt er. «Also wäre es unternehmerisch fatal gewesen, auf eine solche Basis zu verzichten und sich zum Beispiel nur auf eine Luxus-Gruppe zu konzentrieren.» Vielmehr kreierte Bachmann zusammen mit seinem Team eine zusätzliche «Premium-Linie» mit etwas exklusiveren Verpackungen und speziellen Füllungen, ohne aber die Tradition, den Klassiker und die Herkunft zu vergessen. Truffes, Cacaomandeln, Haselnüsse, aber auch Kaffee, ein Brotaufstrich und vieles mehr kamen dazu. In Gottlieben, Winterthur

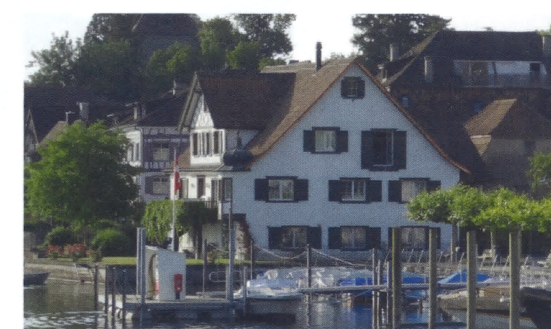


und sogar in Guangzhou in China entstanden zudem Gottlieber Shops mit Café. Derjenige in Dubai ist in Vorbereitung. Das Hotel «Krone» in Gottlieben ist ebenfalls eine Beteiligung des Unternehmens. «Ziel ist jedoch immer noch, die weltweit besten Hüppen anzubieten.»

### Goldrichtiger Entscheid

Verbesserungspotenzial sah Dieter Bachmann in seinem Kerngebiet, der Vermarktung der Produkte mit geschicktem Marketing und in der Unternehmensführung. «Die Vision jedes Unternehmers ist Wachstum», erzählt er. «Wir wollen aber moderat wachsen und lieber profitabel klein bleiben, als in die Umsatzfalle zu tappen und alles dem Wachstum unterzuordnen. Für diese Qualitätsarbeit braucht es ein Team, das mitzieht und Herzblut hat. Gemeinsam haben wir eine Kultur der Wertschätzung geschaffen, aus der wir viel Kraft schöpfen. Wir konzentrieren uns in der Kommunikation vor allem auf das, was gut läuft,

als nur auf das Negative. Zudem ist unser Team sehr heterogen, Alt und Jung arbeiten gemeinsam. In der Geschäftsleitung sitzen mehr Frauen als Männer.» Nur dank dieses Rückhalts war auch die Trennung von einem Hauptabnehmer möglich. In diesem Moment nein zu sagen, war zwar eine grosse Herausforderung und ein finanzieller Rückschlag. «Im Nachhinein stellte sich aber heraus, dass unser Entscheid goldrichtig gewesen war. Wir schafften den Dreh und das Unternehmen gedieh prächtig.» So hat Dieter Bachmann mit seinem Team viel Arbeit und Energie in die Neupositionierung des Unternehmens investiert. Sein Spass daran ist nach wie vor gross. Er hält auch am Standort fest. «In Gottlieben mit seiner einmaligen Qualität direkt am Wasser sind unsere Wurzeln. Hier treffen sich viele Promis, aber auch Spaziergänger und Wanderer ungewollt und lassen sich in unserem Gottlieber Café verwöhnen. Das wollen wir nicht aufgeben.»



Das Gründerhaus liegt direkt am See.



Das Hotel Krone gehört zum Unternehmen.



Elisabeth Wegeli (Mitte) gründete das Unternehmen.

## Tradition seit 1928

Im thurgauischen Städtchen Gottlieben sind Hüppen schon seit langer Zeit bekannt. So genoss bereits Königin Hortense Bonaparte sogenannte «Gaufrettes» aus Gottlieben, als sie von 1817 bis 1837 auf dem nahen Schloss Arenenberg lebte. Somit wurde auch ihr berühmter Sohn, der spätere Kaiser von Frankreich Napoléon III., ein begeisterter Anhänger der zarten Gottlieber Spezialität. Das Geheimnis der Hüppen-Backkunst hüteten die Gottlieber über Generationen und gaben es weiter. 1928 lernte Elisabeth Wegeli von ihrer Nachbarin die Gottlieber Konditorkunst. Dies war der Beginn des Schweizer Traditions- und Familienunternehmens Gottlieber Spezialitäten AG und der «Gottlieber Hüppen» als Produkt. *pd*



Dieter Bachmann war Schnupperlehrling und stand an jeder einzelnen Anlage sowie Maschine.



In der Produktion liegt immer noch viel Handarbeit.



Mit solchen Eisen wurden früher die Waffeln gebacken.

Die Cafés sind ein beliebter Treffpunkt.

