

Besichtigung der Hüppenbäckerei in Gottlieben

Das Interesse war gross! Vielleicht liegt es auch daran, dass der Geschäftsführer und Verwaltungsratspräsident seit einiger Zeit mit seiner Familie Wohnsitz in unserer Gemeinde hat.

Mit 30 Personen durften wir die Hüppenfabrik besichtigen. Zu Beginn mussten wir uns aus hygienischen Gründen in ein Flies Out Fit bestehend aus Hemd und Haube kleiden. Die Herren mit Schnauz bekamen sogar einen Mundschutz und manch einer sah drollig aus und war kaum mehr zu erkennen.

Nächstes Jahr feiert die Gottlieber Hüppen das 90 Jahre Jubiläum. 1928 wurde Elisabeth Wegeli von ihrer Nachbarin in die Kunst des Hüppenbackens eingeführt und noch heute wird die Spezialität einzeln als hauchdünne Crêpes gebacken, sorgfältig gerollt und mit einer von dreizehn eigens komponierten und in Gottlieben hergestellten Schokoladen- oder Gourmet Cremes gefüllt. Trotzdem die Maschinen in der Fabrikation still standen konnten wir an Hand kleiner Videos und ausführlichen Erklärungen den Werdegang der feinen Hüppen mitverfolgen. Pro Tag werden 100 000 Hüppen fabriziert. Diese sind ca. 8 Monate haltbar. Die Verbraucherstempel am Besuchstag vom 14. Juni zeigten das Datum vom 20.05.2018 an.

Die Genuss- und Produktephilosophie haben einen wichtigen Stellenwert. Beim Transport werden unnötige Wege vermieden. Rohstoffe und Verpackungen werden wenn immer möglich bei bekannten Lieferanten aus der Region bezogen.

Nach der sehr interessanten Führung durften wir nicht nur die „altbekannten“ Hüppen, sondern auch die verschiedenen neuen Kreationen versuchen. Im schön gelegenen Kaffee direkt am See Rhein haben wir den Nachmittag ausklingen lassen. Dieter, dir einen ganz herzlichen Dank für die super Organisation.

