

KULINARISCHES ERBE: Gottlieber Hüppen aus Napoleons Nachbarschaft

Sie produzieren 14 Hüppensorten

Naschten Adlige auf dem Schloss Arenenberg im 19. Jh. einst «Gaufrettes», sind es seit 1928 Gottlieber Hüppen, die als gefüllte Biscuitrollen begeistern. Ein Produkt zur Resteverwertung erfreut sich grosser Beliebtheit.

MONIKA NEIDHART

«Napoleon III. war unser erster VIP-Botschafter.» Mit einem Augenzwinkern erklärt Corinne Scalvinoni auf einem Rundgang in der Manufaktur Gottlieber Spezialitäten AG in Gottlieben TG, warum der einstige Kaiser von Frankreich auf einem Bild in der Firma präsent ist. Tatsächlich wuchs Louis Napoleon, der spätere Kaiser Napoleon III. teilweise im nahe gelegenen Schloss Arenenberg bei seiner Mutter Hortense auf, die ab 1817 im Thurgau im Exil lebte. Dabei soll er gerne von den «Gaufrettes», einem zerbrechlichen Gebäck, genascht haben.

Waffleisen geerbt

Da in historischen Quellen vorerst nur von Hohlhüppen, in Zürich auch von «Offlatenröhrlin» oder von «Offleten» berichtet wurde, ist anzunehmen, dass Klein-Napoleon solche gegessen hat. Serviert wurden sie mit geschlagenem Rahm. Gefüllte Hüppen, wie wir sie heute kennen, werden seit 1928 produziert. Das fällt mit dem Datum der Firmengründung der Gottlieber Hüppenbäckerei zusammen. Elisabeth Wegeli erbt damals zwei Waffleisen von ihrer Nachbarin. Die Nachbarin durfte die Waffleisen gewerblich nicht nutzen,



Corinne Scalvinoni mit der klassischen Mischung mit Pralinen-, Gianduja- und Mokkafüllung. (Bild: mne)

weil ihr Mann Kantonsangestellter war und ein Doppelverdienst während der Krisenjahre Beamten untersagt war. So begann die Firmengeschichte bei Elisabeth Wegeli in ihrem Riegelhaus direkt am Seerhein/Bodensee neben dem heutigen Firmengebäude.

Über 7000 pro Stunde

Das Waffleisen von Elisabeth Wegeli hat bei der Gottlieber Spezialitäten AG längst ausgedient. Das Backen und Formen übernimmt eine vollautomatische Backmaschine. «Innerhalb von 45 Sekunden werden die ovalen Teige bei 180°C über einer Gasflamme gebacken; 7300 Stück pro Stunde», erklärt Corinne

Scalvinoni. Die hauchdünnen Crêpes werden weitertransportiert und noch heiss einzeln mit einem Wickeldorn aufgerollt und zugeschnitten.

Was die Marketing- und Verkaufsmangerin auf dem Rundgang nicht zeigen kann, wird an den verschiedenen Stationen in Filmen veranschaulicht. Auf einer anderen Etage im Gebäude werden derweil die Füllungen hergestellt und maschinell in die leeren Hüppen eingespritzt. 14 verschiedene sind es inzwischen, von Gianduja über Cappuccino bis zu einer Himbeercreme ohne Schokolade. Für jede von ihnen hat es eine andere Folienfarbe. «Am beliebtesten ist nach wie



Waffleisen und Abfüllmaschine für die Pralinenmasse. Im Hintergrund das Firmenlogo. (Bild: mne)



Die «Morgensünde», ein Brotaufstrich, war ursprünglich als Resteverwertung für Abschnitte gedacht. (Bild: zvg)

vor die erste, die in Rot verpackte Hüppe mit der Pralinenfüllung», weiss Corinne Scalvinoni. Zwei Drittel des Umsatzes macht die Firma mit rund 80 Mitarbeitenden in den Monaten November und Dezember. Davon wiederum zwei Drittel im Dezember. Entsprechend gefüllt muss das Lager davor sein, in dem rund um die Uhr klassische Musik läuft.

Viel aus der Schweiz

Geliefert werden Gottlieber Hüppen auch zu Wiederverkäufern in die ganze Welt. Die Zutaten bezieht die Firma wenn möglich aus der Schweiz, wie etwa den Zucker, das Mehl oder das Alpensalz. «In der neusten

Hüppenkreation, den veganen «Dinkel-Pralines», ersetzen wir das Palmöl mit Schweizer Rapsöl», gibt sie als weiteres Beispiel für die Unternehmensphilosophie. Der Kakao und der Kaffee stammen aus fairem Handel. Ein Thema ist auch Food Waste. Beim Schneiden der Hüppen entstehen Abschnitte. Diese werden beispielsweise in der «Morgensünde» verwendet. Ein Praline-Brottaufstrich, bei dem die Bruchstücke der Hüppen einen Crunchy-Effekt ergeben. «Er ist inzwischen so beliebt, dass wir dafür extra Pralinencreme produzieren müssen», sagt die zweifache Mutter, die seit zehn Jahren im Betrieb arbeitet, schmunzelnd.

Die Abschnitte kommen auch in den hausgemachten Tartufi zur Geltung.

Woher der Name kommt

Gaufrettes und Hüppen zählen zur Familie der Waffeln. Von den Bretzeli im Emmental, im Freiburgischen und im Waadtland unterscheiden sie sich dadurch, dass ihr Teig noch dünner und brüchiger ist. Zudem sind sie gerollt. Letzteres könnte auch der Grund für ihre Bezeichnung sein, wie Markus Gasser, Mundartexperte in einer SRF-1-Radiosendung erklärte: «Unter dem mitteldeutschen Wort «Hippen» verstand man früher dünne, zusammengerollte Oblatenkuchen. «Hippen» oder «Hüppen» nannte man auch Pfeifen, die Kinder aus Weidenrinde rollten.» Nebst der Röhrenform könnte aber auch der dünne Teig namensgebend gewesen sein, wie der Experte weiter ausführte: «Mit «Happle» war ein Schwächling gemeint. Magere Kinder wurden als «hippig» bezeichnet.

KULINARISCHES ERBE

In unserer Serie stellen wir einmal pro Monat eine Spezialität aus dem kulinarischen Erbe der Schweiz vor. Den Anfang machte die Solothurner Torte, danach stellten wir den Waadtländer Käse Vacherin Mont-d'Or vor, dann kam die Schokolade mit Entlebucher Heumilch dran, danach das Trockenfleisch aus dem Bündnerland, dann die Brätzeli, gefolgt vom Linthmais, der Käsewähe, dem Apfel aus dem Thurgau und dem St. Galler Biber. jul/hun

RÄTSEL

Hauptstadt von Uganda	tragender Teil beim Auto	Ausserirdische (engl.)	Zwerg der Edda	Ab-schieds-gruss	Tanz-schritt (engl.)	engl.: sagen	Trink-gefässe	Abk.: Kapitän	nadel-artige Werk-zeuge	grosses Binnen-ge-wässer	Begrün-der der Anthro-posophie
paläst. Politiker (Jasir) †					Winter-sport-abo						
franz.: krank		3			schön-heits-liebender Mensch						
ehem. brit. Prinz-gemahl †					Abk.: Zivil-gesetz-buch		nicht an Gott Glau-bender	Gegen-teil von Luv			
franz.: Seele, Geist			Haupt-stadt von Nepal	Abk.: Nano-logie		engl.: Fall				engl.: vorbei	
Teil der Auto-mechanik											
				Ver-teidi-gung, Schutz							
Diener Don Qui-chottes (Sancho)	Studen-ten-ausweis (Kw.)	nordam. Stadt am gleichn. See	machen		Staat in Süd-asien	geschlos-sener Haus-vorbau				abwert.: Mann	
Kleb-stoff				engl.: nein	Kreuzes-inschrift			Getränk aus Trauben			engl.: lernen
							süddt. TV-Sender				Teil des Baums
an-haltend		Tulpen-stadt in Holland (NL)		niederl. für Peter		hoch-beiniger Sing-vogel					
				franz.: Fuse			nicht über-einstim-mend	Vorn. des Schau-spielers Connerly †			
engl.: Feld	Budgets	Mütze katho-lischer Bischöfe		sowie-tische Raum-fähre		engl.: Aktie, Anteil	besitz-anzei-gendes Fürwort				
Industrie-standort im Kt. GR			Hand-mäh-geräte					unbest. Artikel			
Uhren-firma aus Le Locle					Währungs-code für Franken	ge-kochter Frucht-brei		friesisch: Insel			Vorname von Sanger Stewart
	2		2. Ton der Ton-leiter	Last-wagen							
Götti (dt.)		Er-griffen-heit								altjap. Brett-spiel	
engl.: Verkäufe				span-nend							

1	5	7	8	3	9
6		1	4		7
3	6		9	8	2
		3	6		
8	4		5	6	1
2		5	3		4
9	7	8	2	5	6

REKLAME

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG



Das heutige Rezept: Rauchlachs-Carpaccio mit Mango

- für 4 Personen**
- Zutaten SAUCE**
- 2 Limetten, ganzer Saft
 - 2 EL Sojasauce
 - 1 kleine Zwiebel, fein geschnitten
 - 3 cm Ingwer, fein gerieben
 - 1 EL Rapsöl
 - Salz, Pfeffer
- Zutaten CARPACCIO**
- 200 g Rauchlachs, in feinen Tranchen
 - 1 Mango, in feinen Scheiben
 - 50 g Nüssisalat

Zubereitung

- Limettensaft mit den restlichen Zutaten gut verrühren.
- Rauchlachs, Mango und Salat auf Tellern anrichten, Sauce darüberträufeln.

TIPP: Anstelle von Mango 2 Persimon-Kakis verwenden.
Weitere Rezepte finden Sie auf www.volg.ch/rezepte/

Zubereitung: 20 Minuten

frisch und freundlich Volg

www.volg.ch