



Die stattliche Zahl von 26 „Hüppen-Fans“ besammelte sich im Empfangsraum der Gottlieber Spezialitäten AG, ...

... wo uns die beiden Führerinnen bereits erwarteten und uns zunächst nach dem Willkommengruss einen Überblick über die Geschichte der Gottlieber Hüppen vermittelten.



### Die Geschichte der Gottlieber Hüppen im Telegrammstil:

**1817-1837** Königin Hortense Bonaparte genoss bereits die „Gauffrettes“ aus Gottlieben

**1928** wurde Elisabeth Wegeli von ihrer Nachbarin in die Gottlieber Konditorkunst eingewiesen. Dies war der Beginn des Schweizer Traditionsunternehmens Gottlieber Spezialitäten AG und der „Gottlieber Hüppen“ als Produkt.

**1938** begann man die bis anhin leeren Hüppen als erste Firma/Manufaktur mit einer Praliné-Masse zu füllen.

**1952** übernahm die Tochter der Gründerin Elisabeth Wegeli, Berty Wegeli das Geschäft. Walter Brauchli, Sohn einer Schwester von Berty Wegeli, stand ihr zur Seite.



Gründerin Elisabeth Wegeli (sitzend)

**1977** wurde mit dem Eintritt von Urs Brauchli die Weiterführung des Betriebs in derselben Familie sichergestellt.

**1978** begann man, für die Schweizer Eisindustrie mit modernen Instrumenten Cornetswaffeln herzustellen.

**2000** war die wichtige strategische Entscheidung bereits realisiert, die Produktion auszubauen. Unter Wahrung höchster Qualität wurden weitere Kapazitäten geschaffen, um auch für die sehr anspruchsvolle Kundschaft aus der Schokoladenindustrie

massgeschneiderte Halbfabrikate, sprich «Füllungen», zu produzieren.

**2005** wurde das eigene Seecafé mit Manufakturladen direkt am See (neben der Manufaktur) eröffnet.

**2008** wurde das Unternehmen im Zuge der Nachfolgelösung in "junge" Hände übergeben. Der Thurgauer Dieter Bachmann übernahm als Hauptaktionär die Aktien der Gottlieber Spezialitäten AG und sicherte damit den Fortbestand dieser Perle am Seerhein als inhabergeführtes und unabhängiges Unternehmen. Das Seecafé wurde sanft umgebaut und mit einem grösseren Manufakturladen ergänzt.

**2012** eröffnete im Zentrum von Winterthur ein neuer Flagshipstore, das *Gottlieber Sweets & Coffee*.

**2013**, öffnete in Guangzhou (China) das erste ausländische *Gottlieber Sweets & Coffee* seine Tore.

**2015** begann mit der Eröffnung des Gottlieber Boutique-Hotels Krone mit Restaurant ein ganz neues Abenteuer. Zudem wurde das Seecafé in Gottlieben leicht renoviert und neu eingerichtet.

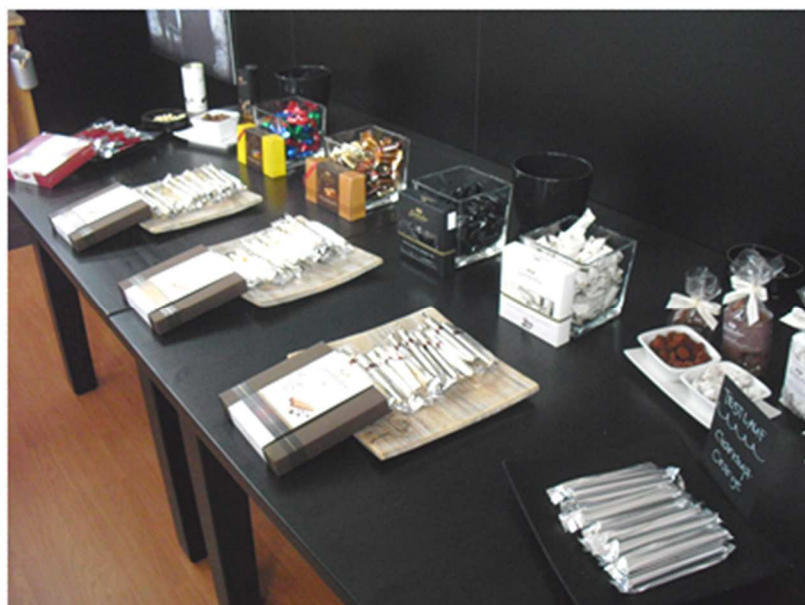
Heute sind es durchschnittlich 45-50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die über 100 Tonnen Füllungen und ca. 30 Tonnen Mini Hüppen das Jahr hindurch herstellen.

Quelle: Homepage der Firma



Unmittelbar nach den einführenden Worten wurden wir der Hygiene wegen in Mantel und Kopfbedeckung gekleidet, und dann ging's auf den rund einstündigen Rundgang, während dem leider nicht fotografiert werden durfte.

Nach dem interessanten Rundgang stellte uns unsere Führerin die ganze Produktpalette anhand einer geschmackvollen Präsentation vor. Dabei erfahren wir unter anderem auch, dass sämtliche Rohstoffe und auch die diversen Verpackungen in der Schweiz bezogen werden, dass man also von A bis Z guten Gewissens von reinen Schweizerprodukten sprechen darf. Ihr soziales Engagement zeigt die Firma überdies dadurch, dass sie auch Behindertenwerkstätte mit entsprechenden Arbeitsaufträgen (vor allem auf dem Gebiet der Verpackungen) versieht.



Dann folgte schliesslich der ersehnte Höhepunkt: Die Degustation der diversen Hüppen-Sorten, hier schön geordnet auf dem Präsentier-Tisch bereitstehend.



Hier eines der beiden ersten Waffelbackeisen aus dem Jahre 1900



Und unmittelbar daneben eine sogenannte Tubenfüllmaschine.





Mit dem gemeinsamen Hock in der gemütlichen Gartenwirtschaft oder im Innenraum des Seecafés fand der interessante Besuch der Gottlieber Spezialitäten AG sein Ende.



Edi Hohl