

**Zeitschrift:** Schweizer Pioniere der Wirtschaft und Technik  
**Herausgeber:** Verein für wirtschaftshistorische Studien  
**Band:** 106 (2016)

**Artikel:** Elisabeth Wegeli-Studer (1871-1952) : eine Waffel für die Welt  
**Autor:** Wirz, Claudia  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1095737>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 25.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



II  
ELISABETH  
WEGELI-STUDER  
(1871–1952)  
EINE WAFFEL FÜR  
DIE WELT  
*von Claudia Wirz*

Elisabeth Wegeli-Studer  
(1871–1952), um 1925.

«Hüp! – Wer nichts hat als den leeren Schein, der wird wie unsre Hüppen sein.» So tönte es vornehmlich um die Weihnachtszeit auf den Zürcher Märkten des 18. Jahrhunderts. Berühmt waren sie schon lange, die Hüppen, Hüpli oder Hippen, eine einfache, doch gleichwohl süsse Speise aus Mehl, Rahm und Honig, dünn, gerollt und hohl, gern gereicht mit geschlagenem Rahm zu Festtagen, zur Fasnacht und zum Schlaftrunke. Zweifellos handelt es sich bei der Hüppe um eine weltliche Tochter der Hostie und um eine Cousine der flachen Offlete und ziemlich sicher des zähen Zürcher Tirggels.

Und während also das süsse Gebäck in den Schlummer geleiten sollte, trieben es die Hüppenknaben, die es lauthals feilboten, zuweilen so bunt, dass sich die Obrigkeit genötigt sah, an gewissen Orten und zu gewissen Zeiten das «Hippen- und Küchli-Rufen» nebst anderen nächtlichen Ruhestörungen explizit zu verbieten. So geschehen im Kanton Schwyz und zwar schon 1686, wie das Schweizerische Idiotikon verzeichnet. Kein Wunder, hatten nächtens polternde Hüppenbuben keinen besonders guten Ruf in diesen Zeiten – nicht nur in der Schweiz. Das Deutsche Wörterbuch von Johann und Wilhelm Grimm leitet unter dem Wort «Hippe» zahlreiche Adjektive ab, die im Grossen und Ganzen für ein und dasselbe stehen: für Attribute wie frech, vorlaut, aufsässig. Die Hüppenbuben oder eben Hippenbuben, die zwangsläufig den unteren Gesellschaftsschichten angehörten, ihre Ware aber an die kaufkräftigen Oberen zu verkaufen trachteten, wussten sich allerdings gegen Anfeindungen zu wehren. Mit Würfelspielen forderten sie ihre Spötter heraus, vor allem dann, wenn diese nur frotzeln und nicht kaufen wollten, wovon ein überliefertes Lied berichtet.

## Mit Hüppe und Gerbe

Auch wenn die Quellen hierzu schweigen, so darf es doch als sicher gelten, dass es Elisabeth Wegeli, die Witwe des Diessenhofer Lehrers, Notars und Politikers Jakob Wegeli, nicht nötig hatte, die Hüppen aus ihrer Backstube in Gottlieben mit den umstrittenen Methoden eines Hüppenbuben anpreisen zu lassen. Sie fand wohl andere, subtilere und zivilisiertere Wege, um ihr Süssgebäck an den Mann oder die Frau zu bringen. Erstens lebte sie freilich in einer ganz anderen Zeit. Und zweitens wirtschaftete sie mit ihrer Hüppenbäckerei am Seerhein in der kleinen Gemeinde Gottlieben in einem ganz anderen Umfeld. Viele Plätze, Strassen und Märkte zum «Küchli-Rufen» gab es da im Umkreis der rund 260 Einwohner gar nicht. Doch das Geschäft schien gleichwohl gut zu laufen, so gut, dass man schon 1931, nur drei Jahre nach der Herstellung der allerersten «offiziellen» Gottlieber Hüppe, die bescheidenen Räumlichkeiten an der Kronengasse verliessen und in die stattliche «Gerbe» umziehen konnte. Das Haus, das noch heute in Familienbesitz ist, war zwar vermutlich in einem schlechten Zustand und ganz



«Hüp! – Wer nichts hat als den leeren Schein, der wird wie unsre Hüppen sein.» Mit diesem Spruch boten schon im 18. Jahrhundert die Zürcher Hüppenbäcker ihre süssen Röhrlein an, undatierte Zeichnung.

nah am Wasser gebaut. Das war damals im Unterschied zu heute keineswegs besonders beliebt. Was Wasser anrichten kann, das ist im kollektiven Gedächtnis der Gottlieber fest verankert. Am 24. Februar 1692 verschluckte der Rhein nach heftigen Stürmen drei direkt am Ufer stehende Häuser, sie fielen mit «grausamen Staub glych einem dicken Nebel über ein Haufen in den Rhyn», wie ein zeitgenössischer Berichterstatter verzeichnet. Das Wasser kommt auch in modernen Zeiten immer mal wieder nach Gottlieben. So etwa 1965, und Pfingsten 1999 fielen sprichwörtlich ins Wasser, als das ganze Dorf nach einer Phase des Dauerregens für Wochen Land unter stand.

Aber wie auch immer – die Gerbe war 1931 für 28 000 Franken feil – und Elisabeth Wegeli, damals bereits um die 60 Jahre alt, zog mit ihrem kleinen Jungunternehmen um. Man investierte in das Gebäude und machte die Produktionsräume nach und nach wasserdicht. Bis in die 1960er-Jahre hinein wurden in der Gerbe mehr oder weniger in Manufaktur Hüppen gebacken. Nach dem Zweiten Weltkrieg verlegte man die Produktion ins Parterre, um mehr Platz zu haben. Ab 1959 mechanisierte und modernisierte der handwerklich begabte und technisch interessierte Walter Brauchli jun., Elisabeth Wegelis Enkel und Nachfolger in dritter Generation, die Hüppenproduktion und kaufte 1966 das benachbarte Hallauersche-Areal, wo sich die Hüppenfabrikation noch heute befindet und mehr Hüppen herstellt denn je. Doch wir sind vorausgeeilt. Blicken wir zurück.

## **Die Diessenhofer Zeit: Ehefrau und Mutter**

Es ist nicht zuletzt der Marke «Gottlieber Hüppen» zu verdanken, dass der Name des kleinen Thurgauer Dorfes mit seiner heute fast vergessenen kosmopolitischen Historie noch immer den Geist von Weltläufigkeit atmet. Gottlieber Hüppen genießt man in der Schweiz, aber man gönnt sie sich auch in den USA, in Dubai oder China. Dabei hatte diese Erfolgsgeschichte ihre ganz bescheidenen, ja zufälligen Anfänge, die fast etwas widerwillig zustande kamen. Auch wenn wir nicht viel von ihrem Seelenleben wissen, so darf doch fast sicher angenommen werden, dass sich Elisabeth Wegeli selber nicht in der Rolle der Gründerin eines erfolgreichen Familienunternehmens mit internationaler Ausstrahlung gesehen hat, wohl kaum, als alles begann, im Jahr 1928, und vielleicht noch nicht einmal, als sie 1952 im Alter von 81 Jahren starb.

Elisabeth Wegeli, geborene Studer aus Unterschlatt im Kanton Thurgau und Mutter von vier Töchtern, wurde im April 1921 ganz unerwartet und knapp 50-jährig Witwe. Im Oktober 1891, als Zwanzigjährige, hatte sie in Unterschlatt Jakob Wegeli geheiratet, einen Bürger von Diessenhofen, der in Unterschlatt als Lehrer angestellt war und dort seine spätere Ehefrau kennenlernte. Die Familie zog schon 1895 wieder zurück nach Diessenhofen, eine seit dem Jahr 1800 dem



Die Familie Wegeli-Brauchli vereint im Garten, 1940er-Jahre.

Thurgau zugehörige Kleinstadt am Rhein mit bewegter Geschichte und mit einer stolzen Bürgerschaft und selbstbewussten Zünften. «Dank der Liebe und Güte unserer Eltern» verbrachten die vier Töchter des Paares, Gertrud, Hanny, Berty und Friedy, eine «glückliche und unbeschwerte Jugendzeit», erinnert sich Berty viele Jahre später. Eine künstlerische und pädagogische Ader charakterisierte die Familie; nicht nur Vater Jakob war Lehrer, auch Berty zog es in diesen Beruf und Gertrud, die älteste, heiratete 1917 immerhin einen Lehrer: Walter Brauchli sen. aus Islikon. Die Liebe zur Musik war im Hause Wegeli-Studer allgegenwärtig. Täglich wurde gesungen, Violine und Klavier gespielt, berichtet Berty, und diese Liebe war wohl eine lebenslange. Spätere Fotos aus dem Familienarchiv zeigen Berty Wegeli, dann schon längst eine gestandene Unternehmerin in Gottlieben, mit Klavier und Notenblatt im Hintergrund.

Jakob Wegeli, war ein tüchtiger und konzilianter Mann mit ausgezeichnetem Ruf. Schon im Lehrerseminar in Kreuzlingen war er positiv aufgefallen, dann ging es steil aufwärts. Auf die Anstellung an der Schule in Unterschlatt folgte eine Berufung an die Oberschule in Diessenhofen, ein Amt, das ihm Achtung, Wertschätzung und Meriten einbrachte. Die Bürger der Stadt wählten ihn in diverse Ämter, etwa in dasjenige des Notars, ein «damals noch sehr wichtiges Amt», wie die «Thurgauer Zeitung» vom 23. April 1921 in einem Nachruf schreibt. Bald darauf wurde er zum Bezirksrichter und für die freisinnig-demokratische Partei in den Kantonsrat gewählt. Offensichtlich war Jakob Wegeli in diesen Ämtern



a



b

- a) 1931 kaufte Elisabeth Wegeli die «Gerbe» direkt am Seerhein für 28 000 Franken. Das stattliche Gebäude ist noch immer in Familienbesitz, undatierte Aufnahme.
- b) und c) Blick in die Produktionsräume im Parterre der «Gerbe» zur Zeit von Elisabeth Wegeli, 1930er-Jahre.



c



Berty Wegeli war Lehrerin mit Leib und Seele. Die Musik spielte im Hause Wegeli immer eine grosse Rolle, 1950er-Jahre.

alles andere als ein nach Prestige und Aufmerksamkeit lechzender Tausendsassa. Er habe sich «auch im Grossen Rat nicht allzu sehr vorgedrängt», meint der Diessenhofer Korrespondent der «Thurgauer Zeitung», doch schätzte man seine solide Arbeit in den Kommissionen. Jahrelang präsierte er die freisinnige Bezirkspartei und fiel an den Generalversammlungen mit seinen «klaren Voten» auf. Bald wurde er Primarschulinspektor des Bezirks und dann Verwaltungsrat der Spar- und Leihkasse. Daneben war er wohlthätig – als Kassier der Ferienkolonie und Mitglied der Gemeinnützigen Gesellschaft.

Wegen Arbeitsüberlastung trat Jakob Wegeli von seinem Verwaltungsratsmandat bald wieder zurück. Es war die Zeit des Ersten Weltkrieges, man lebte direkt an der Grenze zum kriegsführenden Deutschland und die Katastrophe beschäftigte ihn «innerlich stark», schreibt die Zeitung. Vor allem «die Art und Weise, wie gegen aktive und ehemalige Verwaltungsratsmitglieder vorgegangen wurde, haben die Gesundheit des Verblichenen untergraben», vermerkt der Korrespondent, ohne näher auf diese Vorkommnisse einzugehen. Dem Zeitgenossen in der Kleinstadt waren sie wohl ohnehin bekannt. Im April 1921 erlitt Jakob Wegeli einen tödlichen Schlaganfall.

## Die stille Ehefrau in Gottlieben

Von der Frau an Jakob Wegelis Seite, Elisabeth, hören wir in all den Diessenhofer Jahren nichts. Ihr Bild bleibt auch in späteren Jahren, als sie Unternehmerin in Gottlieben ist, blass. Das ist freilich nicht ungewöhnlich in einer Zeit, in der die Frau in aller Regel ihren Platz in der Unsichtbarkeit des schönen Heimes zugewiesen bekam. Ans Tageslicht der Öffentlichkeit trat eine Frau in dieser Zeit in der Regel nur, wenn eine von drei Voraussetzungen zutraf, und natürlich auch dann keineswegs in jedem Fall: Wenn sie – sozusagen als bürgerliche Bohème – ledig blieb, wenn sie Witwe wurde, oder wenn sie sich als wohltätige Gattin anschickte, den Glanz ihres – meist prominenten – Ehemanns zu mehren.

Doch die Katastrophe der Jahre 1914 bis 1918 war eine Zeitenwende – auch in Bezug auf das Rollenverständnis der Geschlechter. Die Frauen hatten in den schweren Jahren auch in der Schweiz bewiesen, was sie konnten. Sie hatten sozusagen ihren Mann gestellt, und das wollten sie sich nach dem Krieg nicht mehr so leicht nehmen lassen. Hinzu kam der technische Fortschritt. Die Eisenbahn und das Automobil markierten eine neue Dimension von Freiheit und Mobilität, Maschinen erleichterten die Hausarbeit, Frauenbildung und die Arbeit ausser Haus wurden zur Normalität. Ein neues Selbstbewusstsein und eine neue Lust auf Unabhängigkeit und Selbstbestimmung ergriffen die Sphäre der Frauen. Diese gesellschaftlichen Umwälzungen blieben auch in der Familie Wegeli nicht ohne Wirkung. Die Töchter sollten – zumindest von aussen besehen – ein ganz anderes Leben führen als die Mutter und als eigenständige Persönlichkeiten ihre Spuren hinterlassen. Ein gewisser Eigensinn trat zutage, die Freude an einem eigenen Lebensentwurf jenseits der bürgerlichen Enge von Ehe, Kind und Herd, ja an Abenteuern weit über die Grenzen des Kantons Thurgau hinaus. Aber bei den Wegelis regierten auch ein klares Bekenntnis zur Familie und ein starker Sinn für Pflichterfüllung. Couragierte und engagierte Frauen sollten in der Familie Wegeli-Brauchli immer wieder auf den Plan treten – die angeheirateten übrigens inbegriffen, wie sich noch zeigen wird. Resolute und entschlossene Frauen haben die Geschicke der Hüppenbäckerei immer wieder ganz wesentlich geprägt.

Elisabeth Wegeli selbst sollte erst mit dem Tod des Ehemanns erstmals mit eigenem Namen in Erscheinung treten – zusammen mit ihren vier Töchtern als trauernde Hinterbliebene. Sie war damals durch ihre älteste Tochter Gertrud Brauchli-Wegeli, die nun mit ihrer Familie in Islikon lebte, bereits Grossmutter. Ans Hüppenbacken, das darf man mit Fug und Recht annehmen, dachte sie zu diesem Zeitpunkt wohl überhaupt nicht. Der Tod des Ehemanns war für die Witwe ein schwerer Schlag. In welchen wirtschaftlichen Verhältnissen sie in diesen Krisenjahren lebte, wissen wir nicht. Aber die Situation war so oder so schwer. «Meine Mutter und Hanny haben sich nie mehr von diesem Verlust erholt und



Elisabeth Wegeli mit Urenkelin Ruth, 1950.

waren immer kränklich», schreibt Berty im Rückblick. Hanny, welche einige Jahre nach ihrem Vater ebenfalls einen Schlaganfall erlitt und rund zehn Jahre nach ihm starb, hatte beim Vater als Sekretärin gearbeitet. Berty, die Weltläufige, war gerade in Griechenland, als sie vom Tod des Vaters erfuhr. Friedy, welche den Beruf der Gartengestalterin gelernt und ein paar Jahre in Paris gearbeitet hatte, wanderte 1923 in die USA aus, wo sie bis zu ihrem Tod 1984 blieb und noch im hohen Alter von 79 als Stilleben-Künstlerin von sich reden machte.

Seit 1926 wohnten Gertrud und Walter Brauchli-Wegeli mit ihrer Familie in Gottlieben. Und es ist diesem Umstand geschuldet, dass auch Elisabeth Wegeli zusammen mit ihrer Tochter Hanny in diesem Jahr in das malerische Dorf am Seerhein nahe Kreuzlingen zog. Hanny war zwar nach dem Tod des Vaters ihrer Schwester Friedy in die USA gefolgt, aber sie hatte es dort nur gerade eineinhalb Jahre ausgehalten. Elisabeth Wegeli war gegen 57 Jahre alt, als sie in Gottlieben ankam. Obwohl sie und später Tochter Berty die eigentlichen Mütter der «Gottlieber» sind – Bürgerinnen des geschichtsträchtigen Örtchens wurden die beiden Frauen nicht.

---

## PROMINENTE IN GOTTLIEBEN

*Gottlieben hat in seiner über 760 Jahre alten Geschichte schon viele illustre Bewohner beherbergt: Den Bischof von Konstanz, der das Schloss 1251 baute, den Reformator Jan Hus, der durch Verrat während des Konstanzer Konzils 1415 gefangen genommen wurde und im westlichen Schlossturm bis zu seiner Hinrichtung in Konstanz schmorte, am gleichen Ort gefangen gehalten wurde zur gleichen Zeit der abgesetzte Papst Johannes XXIII. Baldassare Cossa, ein Gegenpapst, der allerdings mit dem Leben davonkam und später in der Toscana lebte.*

*Im 19. Jahrhundert wohnte für kurze Zeit der spätere Napoleon III. im Schloss. Und um die Jahrhundertwende zog es eine Reihe von Künstlern an den malerischen Ort, initiiert durch den Schriftsteller Emanuel von Bodman, was das kleine Gottlieben mit seinen 260 Einwohnern zu einem «Kraftort» für Kulturschaffende von internationaler Ausstrahlung machte. 1926, also in dem Jahr, als sich auch die Familie Brauchli-Wegeli hier niederliess, erwarb der deutsche Anwalt, Diplomat und liberal-demokratische Pazifist Johann Wilhelm Muehlon das Schloss Gottlieben. Ab 1913 war Muehlon Direktor der Abteilung Kriegsmaterial des deutschen Schwerindustriunternehmens Friedrich Krupp AG, aber er verliess diesen Posten bereits 1914 wieder auf eigenen Wunsch – angewidert von dieser Tätigkeit. 1916 kam er in die Schweiz ins Exil, zuerst nach Bern, wo er informell für die deutsche Botschaft arbeitete. In dieser Zeit wurde er zum Mittelpunkt eines Kreises von Pazifisten und Demokraten, zu dem auch die Schriftsteller Rainer Maria Rilke und Hermann Hesse zählten. Weil Muehlon im Deutschen Reichstag und in der deutschen Presse systematisch diffamiert wurde, veröffentlichte er 1918 in Zürich unter dem Titel «Die Verheerung Europas» seine Tagebücher der ersten Kriegsjahre. Die Aufzeichnungen waren später wesentliche Beweise für Deutschlands Kriegsschuld.*

## Unternehmerische Witwe

Ihre Inspiration für das Hüppenbacken bezog Elisabeth Wegeli wohl aus ihrer unmittelbaren Nachbarschaft, zumindest will es die Legende so. Es war dem Vernehmen nach eine gewisse Frieda Weber, die Gattin eines Beamten, welche ihre neue Nachbarin an der Kronengasse in Gottlieben dazu überredete, mit dem Backen von Hüppen anzufangen. Die Episode hat anekdotischen Charakter und lässt sich heute nicht mehr lückenlos mit Quellen belegen. Es heisst, als Gattin eines – ohnehin privilegierten – Beamten soll es Frieda Weber nicht gestattet gewesen sein, einem Zweiterwerb nachzugehen, zumal eine Krisenwirtschaft herrschte. Die Legende berichtet davon, dass es sich bei Frieda Weber um die Gattin des Kantonsgeometers gehandelt habe und dass die Familie Weber in unmittelbarer Nachbarschaft zu Elisabeth Wegeli wohnte, die damals im «Gross neu Haus von Stein» in der Kronengasse einquartiert war.

Doch was tun mit den beiden Waffeleisen, die doch etwas Wert waren und mit denen man das Haushaltgeld trefflich hatte aufbessern können? Das Hüppenbacken war zu dieser Zeit in der Tat ein Handwerk der fleissigen Hausfrau. Verkaufen war die Antwort auf die Frage der Frieda Weber, und zwar an die verwitwete Nachbarin. Dass es in Gottlieben immer wieder tüchtige Unternehmerinnen gab, ist belegt. Das stattliche Dorf, welches lange Jahrhunderte vom Fischfang und vom Speditionsgeschäft gut gelebt hatte, hatte schon früh wenig Bauern und dafür etliche Gewerbe- und Handelsbetriebe sowie eine illustre Gastronomie für den immer wieder boomenden Fremdenverkehr. Es heisst, Elisabeth Wegeli habe am Anfang gar nicht begeistert auf das Angebot ihrer Nachbarin reagiert. Sie sah sich, zumal im für damalige Zeiten fortgeschrittenen Alter, wohl überhaupt nicht zum Hüppenbacken berufen. Aber Nachbarin Weber, so will es die Geschichte, habe insistiert, so lange, bis Elisabeth Wegeli endlich Ja sagte und die beiden Waffeleisen kaufte. Es war das Jahr 1928 und es war, soviel steht fest, die Geburtsstunde der «Gottlieber Hüppen».

Das Wort «Backstube» dürfte selten eine solche Berechtigung gehabt haben, wie im Falle der Hüppenbäckerei von Elisabeth Wegeli in den ersten Jahren ihrer Existenz. Denn sie buk – damals noch zusammen mit ihrer Tochter Hanny – ihre Hüppen in der Tat in ihrer Stube. Die beiden Waffeleisen brauchten schliesslich nicht viel Platz. Das Hüppenbacken war eine mühselige Handarbeit. Wie viele Hüppen Elisabeth und Hanny Wegeli mit den beiden Eisen produzierten, wie gut sie davon leben konnten und wie genau sie ihre Produkte vermarkteteten, ist heute nicht mehr nachvollziehbar. Selbst in der Familie wurde nie viel über die frühen Jahre gesprochen, die Erinnerungen und das Wissen darum verblassten über die Jahrzehnte. Auch der zu Elisabeth Wegelis Abdankung im September 1952 verlesene und bis heute erhaltene «Lebenslauf» ist keinerlei Hilfe.

Er spricht zwar von Schicksalsschlägen und Verlusten und davon, dass dieses Leben kein leichtes gewesen sei. Die unternehmerische Tätigkeit der Hüppenbäckerin wird aber mit keinem einzigen Wort erwähnt. «Sie, eine schwache Frau, hat in der Kraft Gottes Grosses vollbracht», heisst es lediglich, was damit gemeint ist, bleibt das Geheimnis des Verfassers oder der Verfasserin.

Aus heutiger Perspektive kann Urs Brauchli, der Urenkel von Elisabeth Wegeli und heutige Finanzchef der «Gottlieber Spezialitäten AG», über die frühen Jahre der Gottlieber Hüppen nur mutmassen. Die damals aufkommenden Kolonialwarengeschäfte waren sicher neue mögliche Absatzkanäle für solche Spezeereien. Gut möglich, dass der Ruf der Gottlieber Hüppen – damals übrigens noch ohne Crèmefüllung – auch ohne den Radau von Hüppenjungen bis nach Kreuzlingen und weiter drang. Aber sicher ist wohl, dass es sich damals noch um ein kleines Geschäft handelte.

Immerhin konnte Elisabeth Wegeli schon 1931 expandieren und die Gerbe kaufen. Dass sie in der Zwischenzeit zu einer respektierten Einwohnerin Gottliebens geworden war, zeigt eine charmante Episode aus dem Gemeindearchiv. In einem Protokoll von 1934 ist ein Antrag von «Frau Wegeli-Studer» vermerkt, der «Besitzerin der Liegenschaft zur Gerbe». Darin macht die Antragstellerin darauf aufmerksam, dass der Verbindungsweg von der Gerbe zum Dorfzentrum zunehmend von Autos befahren werde, nicht nur mehr von Motorrädern und Fuhrwerken. Dieses mobile Tohuwabohu störte die Hüppenbäckerin ganz offensichtlich. Sie ersuchte die Gemeinde um ein allgemeines Fahrverbot für das Weglein. Und der Gemeinderat «will sich damit befreunden», ist damit einverstanden, eine Fahrverbotstafel aufzustellen. Es ist eine der wenigen dokumentierten Episoden, in denen Elisabeth Wegeli als Persönlichkeit fassbar wird.

Darüber, wie viele Autos die Bewohner Gottliebens damals drangsalierten, kann nur spekuliert werden. Noch 1914 hatte es erst drei motorisierte Fahrzeuge im Dorf gegeben; das erste fuhr Fritz Respiner, Chef der Aluminiumfabrik Kreuzlingen. Aber der Fortschritt der nachfolgenden Jahrzehnte forderte seinen Tribut. In den 1930er-Jahren beschäftigten Verkehrsfragen gleich mehrfach den Gemeinderat von Gottlieben. Und fast immer ging es dabei um Fahr- und Parkverbote auch und vor allem für Lieferwagen. Und die Parkplatzfrage wird die kleine Gemeinde auch in späteren Jahrzehnten immer wieder beschäftigen.

## **Tiefschläge und Höhenflüge**

In dieser Zeit hatte Elisabeth Wegeli allerdings noch ganz andere Prüfungen zu bestehen. Tochter Hanny starb 1932, bald nach dem Einzug in die Gerbe. Erneut ein schwerer Schlag für die Witwe. Schon einige Jahre zuvor hatte Hanny im Alter von 32 einen Schlaganfall erlitten, sodass Berty sich genötigt sah, ihre



Berty Wegeli im Garten, Mitte der 1930er-Jahre.

Stelle als Privatlehrerin von vier Knaben in Patras, Griechenland, aufzugeben und in die Heimat zurückzukehren. Weil Hanny sich allmählich wieder erholte, konnte Berty damals ihr altes Leben als Lehrerin in aller Welt bald wieder aufnehmen und reiste zuerst nach Paris. Aber dieses Mal, nach Hannys Tod, würde sie in Gottlieben bei der Mutter bleiben und Hüppenbäckerin in der Gerbe werden. Es war 1934.

Ob es Bertys innigstem Wunsch entsprach, ihre Laufbahn als Privatlehrerin an allen Ecken der Welt aufzugeben, um in Gottlieben Hüppen zu backen, darf wohl bezweifelt werden. Denn sie unterrichtete leidenschaftlich gerne. Deutsch, Französisch und Musik waren ihre Fächer. «Ich erlebte grosse Freude an meinen lernbegierigen Schülern», erinnert sie sich in späteren Jahren, und sie pflegte ihre freundschaftlichen Verbindungen zu ihren ehemaligen Schülern und Schülerinnen über Jahrzehnte hinweg. Aber auch Gottlieben, die Hüppenbäckerei und die Gottlieber Einwohner wuchsen ihr bald ans Herz. Mit dem ganzen Stolz einer zufriedenen und durchaus selbstbewussten Unternehmerin habe sie sich fortan gerne als das «Fräulein Wegeli von der Hüppenbäckerei» vorgestellt, wenn sie nach Kreuzlingen zum Einkaufen ging, erinnert sich ihr Grossneffe Urs Brauchli. Und Berty Wegeli schreibt in ihrem selbst verfassten Nachruf: «Ich habe es nie bereut, in unser schönes Dorf gezogen zu sein.» 25 Jahre lang sollte sie ab 1934 die Geschicke der Firma an die Hand nehmen – am Anfang noch zusammen mit der Mutter – und die Marke «Gottlieber Hüppen» aufbauen, ehe sie 1959 die Leitung – durchaus nicht ohne «Trennungsschmerz» – an ihren Neffen Walter Brauchli jun. übergab.

Die Nachricht vom plötzlichen Tod der Schwester Hanny ereilte Berty Wegeli, die ledig geblieben war und auch bleiben sollte, Anfang der 1930er-Jahre inmitten von badenden Nilpferden und hungrigen Hyänen. Gerade war sie nämlich mit ihrer neuen Arbeitgeberin, der amerikanischen Familie Preston, in Kenia angekommen, genaugenommen in Naivasha, einer Stadt am gleichnamigen See, rund 70 Kilometer nordöstlich der Hauptstadt Nairobi entfernt. Hier, wo heute Nationalpark-Touristen übernachten und ihre Touren vorbereiten, pflegten die Prestons ihre Winter zu verbringen. Berty Wegeli war Zeitzeugin der aufkeimenden Emanzipationsbewegung in Kenia. Wie viel sie davon mitbekommen hat, bleibt wohl ihr Geheimnis. In ihren Aufzeichnungen jedenfalls erzählt sie uns nichts von solchen Dingen. Ihre Sorge galt wohl vielmehr der eigenen Familie und der Frage, wie die Rückkehr in die Schweiz zu bewerkstelligen war. Bis im Frühjahr 1934 musste sie es in Afrika noch aushalten, ehe sie zusammen mit der Familie Preston nach Paris reiste und sich dort entschloss, zur Mutter nach Gottlieben zurückzukehren. Jetzt war die Phase der sprichwörtlichen Lehr- und Wanderjahre definitiv vorbei – zumindest für eine ziemlich lange Zeit.

Zuhause wartete keine leichte Aufgabe auf die Rückkehrerin. Die Mutter brauchte Beistand, die Gerbe musste instand gestellt, das Geschäft aufgebaut werden. Immerhin finden wir hier die ersten konkreten Hinweise darauf, dass aus dem Hüppenbacken in der Zwischenzeit offenbar ein kommerzielles Geschäft geworden war, das es weiterzuentwickeln galt. «Es waren schwere Jahre», erinnert sich Berty. «Die Arbeitslosigkeit lastete auf unserm Land und der Schatten Hitlers erhob sich drohend über Europa.» Was in Deutschland passierte, konnte man von Gottlieben aus in Echtzeit mitverfolgen. Das Stadtbild von Konstanz war nicht mehr das alte, wie Lokalchronistin Esther Bächer berichtet. Hakenkreuzfahnen wehten auf der Rheinbrücke; die Seestrasse wurde auf deutscher Seite neu Adolf-Hitler-Ufer genannt, aus Konstanz sollte ein «Bollwerk des Nationalsozialismus» werden. Immer wieder suchten Flüchtlinge den Weg durch den Rhein in die Schweiz und immer wieder ruderten ihnen Gottlieber mit ihren Booten zu Hilfe, um sie aus den Fluten zu bergen.

Die Flucht über den Rhein wurde im Jahr 1940 zusätzlich erschwert, als am deutschen Ufer Pfähle eingeschlagen und mit Stacheldraht verbunden wurden, wie Zeitzeugen berichten. In Gottlieben selbst musste man immer mit dem Lauschangriff von Spitzeln rechnen. So wurde das Gasthaus «Krone» von zwei Schwestern Maier mit deutschem Pass geführt, die «durch und durch dem ‚Führer‘ verfallen waren», schreibt Esther Bächer und zitiert dabei aus den Jugenderinnerungen des Gottliebbers Hanscaspar Hänni. Einmal, am 1. August 1941, kam es zu einem Zwischenfall, als einige Gottlieber Buben an der «Krone» Kracher in die Ritzen der Aussenwand steckten und auf Kommando hin zündeten. «Es sah aus, als würde die ganze Beiz gesprengt», erinnert sich Hänni. Die Aktion hatte ein polizeiliches Nachspiel; man wünschte freilich keinerlei missverständliche Zwischenfälle oder unnötige Provokationen und Verstimmungen. Aber die «Krone» blieb ein Ort, den die Gottlieber mieden, wie die Lokalchronistin weiss. Die Ereignisse am anderen Rheinufer liessen freilich auch die Wegelis und die Brauchlis nicht kalt. In aller Stille habe Gertrud Brauchli-Wegeli die ganze Kriegszeit hindurch im obersten Stock ihres Hauses eine jüdische Familie beherbergt, schreibt Esther Bächer. Weil eine solche Aktion nur mit absoluter Verschwiegenheit erfolgreich sein konnte, habe gerade einmal ein einziger Gottlieber überhaupt geahnt, was da im Hause Brauchli vor sich ging. Die Lehrersfrau Gertrud Brauchli war es auch, die in dieser Zeit die «Kindergemeinde Gottlieben» gründete. Die Kinder des Dorfes verkauften Selbstgebasteltes an einem Bazar. «Mit dem Erlös – und einem gehörigen Zustupf der Organisatorin – schlossen wir uns einer Aktion des Roten Kreuzes an und nahmen für drei Monate zwei mal zwei Flüchtlingskinder aus Belgien auf», protokolliert Esther Bächer die Erinnerungen des Hanscaspar Hänni.

## Eine wegweisende Innovation

1938, als sich ennet der Grenze das Unheil für ganz Europa und die Welt anbahnte, machten Mutter und Tochter Wegeli eine Innovation, die für die Zukunft ihrer Hüppenbäckerei wegweisend sein sollte. Seit sicher 500 Jahren hatten die verschiedensten Leute schon Hüppen gebacken. Das früheste erhaltene Rezept für Zürcher Hüppen stammt aus einem handschriftlichen Kochbuch von 1693. Anna Margaretha Ziegler, die Verfasserin oder zumindest – soweit verfolgbar – die Besitzerin des Kochbuches in zweiter Hand, beschreibt darin, wie man aus Mehl, Wasser, Schmalz, Zucker, Ei, Salz, Pfeffer und Zimt Hüppen bäckt, welche Missgeschicke dabei passieren können und wie man die Waffeln zu hohlen Röhren rollt. Viele Jahrhunderte lang kam keinem und keiner in den Sinn, dass man die hohlen Röllchen auch füllen könnte. Bis spätestens 1938.

Es ist nicht zweifelsfrei erwiesen, ob Mutter und Tochter Wegeli tatsächlich die Erfinderinnen der mit Crème gefüllten Hüppe waren, aber sie gehörten mit Bestimmtheit zu den allerersten, die auf die Idee kamen, die hohlen Röhren mit einem Herz aus Haselnusscrème-Füllung zu versetzen. Damit setzten sie in gewissem Sinne einen Kontrapunkt zum Geist der Zeit. Die Kriegswirtschaft brachte Lebensmittelknappheit und Rationierung, was die Beschaffung der Rohstoffe alles andere als einfach machte. In der ersten Zeit übernahm das Füllen der Hüppen die 1932 in Kreuzlingen gegründete Schokoladenfabrik Bernrain, die allerdings auch eine Konkurrentin war. Denn Schaumküsse, Hüppen und Branches zählten dann schon zu ihrem Sortiment. Es kam, wie es kommen musste, nämlich zum Eklat und zum irreparablen Zerwürfnis. Fortan beschloss Mutter und Tochter Wegeli, ihre Hüppen selber zu füllen. Auch eine neue Lieferantin für das süsse Innere der Hüppen hatte man bald, die Firma Max Felchlin aus Schwyz. Hier hatten sich zwei Tüftler gefunden, denn Max Felchlin, der Firmenchef, hatte 1937 eine Praliné- und Nougatmasse erfunden, «Pralinosa» genannt, welche sich insbesondere bei Bäckern und Konditoren als äusserst beliebt erwies und noch heute «ein Verkaufssrenner» ist, wie die Firma Felchlin versichert.

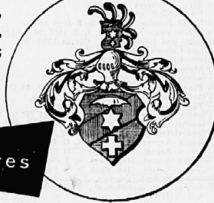
Kein leichtes Unterfangen war es indes, die Füllung ins Röhren zu bringen – zumal in Handarbeit. Eine umgebaute Tubenfüllmaschine erwies hier gute Dienste, doch es brauchte viel Zeit und Übung, bis die Masse dort war, wo sie auch hin sollte. Um die 200 Hüppen pro Tag konnte man so vielleicht produzieren, schätzt Urs Brauchli, Angestellte hatte die Firma wohl noch kaum und wenn, dann brauchten sie lange, um die nötige Fingerfertigkeit zu erlangen. Auch das Verpacken der Hüppen wurde noch von Hand gemacht. Es sollte noch ein sehr weiter Weg werden von der Innovation bis zur heutigen Produktion von rund 12 Millionen Hüppen pro Jahr – seit dem Jahr 2000 übrigens mit selbst hergestellter Crème-Füllung in fast allen Fällen. Für Mutter und Tochter Wegeli

# Des Lebens angenehme Seite . . .



*Ein Bordeaux von Mahler*

Für Damen einen der herrlich süßen weissen Bordeaux, für Herren einen trockenen roten, oder einen der milden, so bouquetreichen Burgunder. Prompte Lieferung; Preisliste auf Anfrage.



**Edouard Mahler fils frères**

Négociants-Propriétaires  
Bordeaux, 128, Rue Camille-Godard  
Zürich, Spiegelgasse 27, Telefon 41.292

### Süsse weisse Bordeaux

1929 Graves Supérieures . . .	2.15
1929 Graves Sup. (halb-süss)	2.15
1929 Graves Sup. (süss)	2.65
1929 Haut-Sauternes . . .	3.15

### Champagner

Champagne „Edouard Mahler“ Cuvée de Réserve Extra, sec, demi-sec oder doux	8.20
--	------

### Milde rote Burgunder

1929 Beaujolais Supérieur . . .	1.95
1929 Macon Supérieur . . .	1.95
1929 Côtes de Beaune . . .	2.20
1929 Fleurie . . .	2.40
1929 Moutin à Vent . . .	2.50
1929 Mercurey . . .	2.95
1929 Vosne Romanée . . .	3.05
1929 Pommard 1er cru . . .	3.50
1929 Gevrey Chambertin . . .	3.55

Eingang nur Stadelhoferstr., Rämistr. 8



## CIGARREN - CIGARETTEN PFEIFEN u. TABAKE

sind für den Raucher immer sehr erwünschte Geburtstags-, Contre- und Besuchs-Geschenke  
Grosses Lager in Pflöfen



**LANDTWING JOS., SCHWYZ**  
Brennerei von Kirschwasser, Enzian, Wacholder  
Import von Cognac, Rhum, feinen Liqueuren, Malaga

### „Gottlieber Hüppen“

die feine Spezialität zu Wein, Kaffee, Tee, Schlagrahm, Crème etc. Versand nach der ganzen Schweiz. Hübsche Geschenkboxen zu Fr. 2.40, 5.- und 9.80

**HÜPPENBÄCKEREI GOTTLIEBER**  
TELEPHON NR. 22.86

Sämtliche Bündner-Spezialitäten wie

**La Bindenfleisch Bündnerschinken Bündnersalsize**

durch die Metzgerei und Fleischrocknerei

**RUDOLF KNAPP, SCHULZ-TARASP**  
TELEPHON 75 - Postversand überallhin



**St. Jakob-Bitter**  
Alleiniger Hersteller:  
**R. Respignat, Trimbach-Oben**

Tel. 34.94  
Weitere Spezialitäten:  
**Göttertrank - Liqueur**  
Mokka-, Anisette-, Pfefferminz-, Kömml-, Quitten-Liqueur

## ZUGER KIRSCH

SCHWEIZER SPEZIALITÄT

## CARL LANDTWING A.G. ZUG



**Das ist VINO**  
Wein aus dem Süden voll Sonne und Reize. Echtes Tessiner und ital. Qualitäten, wie **Nostrano, Chiant, Barbera, Valpolicella, Asti, Muscateller** usw. offen und in Flaschen.



**FRATELLI CORTI**  
**Balerna TESSIN**  
Vertreter für Zürich und Umgebung:  
**M. Grassi, Hörnggerstr. 101, Zürich 10**  
Tel. 63.043

## Thurgauische Kantonalbank

Staatgarantie

### Obligationen-Kündigung

Wir kündigen hiermit sämtliche in den Monaten Januar, Februar und März 1936 kündbar werdenden

### Obligationen unserer Bank

zur Rückzahlung auf die vertragliche Frist von sechs Monaten. Nach Ablauf der Kündigungsfrist hört die Verzinsung auf.

### Konversions-Offerte

Gekündigte und fällig werdende Titel konvertieren wir bis auf weiteres in **4 3/4 % Obligationen** auf 4 1/2 Jahre fest, mit nachheriger sechsmonatlicher Kündigungsfrist oder nach Wunsch in **3 3/4 % Obligationen** auf 2 1/2 Jahre fest, mit nachheriger sechsmonatlicher Kündigungsfrist.

### Gegen Barzahlung

sind wir derzeit Abgeber von **4 3/4 % Obligationen** und **3 3/4 % Obligationen** zu vorstehenden Bedingungen.

Weinfelden, den 27. Dezember 1935.

Die Direktion.

Zahlstelle in Zürich: Bankhaus Blankart & Cie.

## Garagen und Autospezialfirmen

### Agence Americaine

Cedillo, La Salle, Buick, Vauxhall. Service für: Pumps, Leuchte-Prüfstand, Die Box, Marmos, Rosseroll und Marquette. Unfall-Reparaturen rasch und gut. Ersatzteile, Pumps etc. Abschleppdienst prompt. Tag und Nacht. Dufourstr. 23. Telefon 27.275.



Abtissederplatz 3  
Zürich  
Telephon 56.596  
Reparaturwerkstätte  
und Ersatzteillager

### Autospritzlackierungen

Gehr. Meter, Heidehardstrasse 12, Zürich 8

### Ersatzteile Acar A.-G., Zürich 8

für alle amerikanischen und französischen Automobile  
Seebödenstrasse 15 (erste Querstrasse nach Stadthaus)  
Seefeldstrasse-Industrieplatz - Telephon 50.225-26.225

### Ford-Spezial-Reparaturwerkstätte

**R. Rüegg, Zürich 4** (Albisriederplatz), Dufourstrasse 366/701, Tel. 33.054



**HANSA - Automobile**  
Generalvertretung  
P. GIUSTI Tel. 23.668  
Grossgasse 51h (Dizli)  
Stauffacherstrasse 58/59  
Tel. 60.430  
Reparaturen  
**Fischer & Co.**  
Grossgasse Besseln - Ost - Poes

### Ein Wagen mit Eclafin-spritzemal

leuchtet, bereitet dankende Freunde. Für die Pflege der Lackierung: **Eclafin-Polish** FIX-FIX

### Asba nach Vorschrift von Zahnarzt Dr. A. Senn Zürich

das gute u. billige **Zahnpulver** zum Reinigen und gegen empfindliche Zähne. Erhältlich in den Apotheken. Generaldepot: **Adler-Apothek A. Hauser, Gemindstr. 3, Zürich 7** (1003)

## A S T H M A

**Beste Heilerfolge**  
Aufschublöse Abhandlung und Prospekt  
**PRIVATKLINIK DR. WOLFER, DAVOS**



b



c

- a| Bereits 1935 erschien ein erstes Inserat für Gottlieber Hüppen in der «Neuen Zürcher Zeitung».
- b| Walter Brauchli mit seiner Verlobten Hedi und seiner Grossmutter Elisabeth Wegeli, 1940er-Jahre.
- c| Eine zufriedene Berty Wegeli, um 1980.

---

## **DIE HÜPPE – VON DER «ARMEN SPIS» ZUM FESTTAGSSCHMAUS**

*Hippen, Hüppen, Hüpen, Hipli oder Hyppen – der Namen sind es viele, gemeint ist aber immer das Gleiche: Ein leicht süsses Röhrlein aus dünnem und knusprigem Waffelteig, das man gerne zu einer Crème oder zu Schlagrahm isst. Wer die Hüppe erfunden hat und woher sie kommt, kann anhand der historischen Quellen nicht mit letzter Sicherheit eruiert werden. Immerhin darf aber fast sicher angenommen werden, dass die Mutter der Hüppe die Hostie ist, die ab dem frühen Mittelalter in Klöstern gebacken wurde – mit dem Hostieneisen.*

*Der Name bringt etwas Licht ins Dunkel der Hüppenherkunft. Anders als die Hostie, deren Name auf einen lateinischen Begriff zurückgeht, ist der Begriff Hüppe wohl mittelhochdeutschen Ursprungs. Der Verein «Kulinarisches Erbe der Schweiz» zitiert den historisch interessierten Schaffhauser Pfarrer Jakob Schenkel, der um das Jahr 1900 das Wort Hüppe auf die mittelhochdeutschen Begriffe «hippig, heppig, hiprig» zurückführte, was so viel heisst wie «dünn» oder «mager». Ein «hippiges Mädchen» war ein schäbiges, dürres, unansehnliches Mädchen. Das Deutsche Wörterbuch von Jakob und Wilhelm Grimm gibt ihm Recht in dieser Interpretation. Doch der Begriff wandelte sich mit den Buben, die die dünnen Röhrchen verkauften und keinen guten Ruf genossen, weil sie sich gegen Neckereien vorlaut zu wehren wussten. «Hippen» bedeutete in der Folge dann vor allem schmähen, vorlaut sein, lästern.*

*Schon in Luthers Korrespondenz ist von den Hüppen die Rede. Im Deutschen Wörterbuch wird das Gebäck mit Referenz auf diese Zeit als «rörlin oder hüppen» beschrieben, die «ein wenig süszigkeit in inen» haben, und «nüt darhinder» ist; eine «ränftige speisz, die man den kindern gibt.» Auch im Schweizerischen Idiotikon wird die Hüppe als eine «arme Spis» beschrieben, aus wenig Mehl und Honig.*

*Das Image der Hüppe – und damit wohl auch ihr Geschmack und ihre Konsistenz – wandeln sich dann komplett mit dem Aufkommen des Zuckers. Dieses neue Luxusgut erobert ab dem 16. Jahrhundert langsam*

---

---

den gutbürgerlichen Gaumen. Zucker ist rar und teuer und damit nur etwas für die Oberschicht. Das Volk muss sich zum Süssen weiterhin mit Honig behelfen. In Zürich, das selbst in Deutschland bekannt für seine Hüppen ist, gibt es Zucker bis ins 18. Jahrhundert hinein nur in Apotheken zu kaufen. Entsprechend wird er nur für besondere Köstlichkeiten verwendet – auch für die «Zürcher Hüppen», die als solche 1693 erstmals namentlich in Anna Margaretha Zieglers Kochbuch erscheinen. Dort heisst es: «Hüpent Teig wird angemacht mit guttem Mähl, lauwem wasser, mit wenig ross Wasser (Rosenwasser, Anm. der Autorin), zucker, nur ein eyg, ein wenig salz, jungen Pfäffer oder auch zimmet. Das eyssen soll man nicht zu heiss machen und eh man die erste Hüpen bacht, mit einem fäderli jn zehrlassen schmaltz gedunkt salben, her nach den teig mit ainem löffellein, doch nicht zuo vihl, damit es nicht für das eyssen heraus bache, auf schüten, man wickelts ehe mans von eyssen nimbt umb ein wahl holtz und legts hernach in ein blaten.» In Zürich wurden Hüppen in der Folge vor allem zu Festlichkeiten gereicht, etwa zu Hochzeiten. Ein Mandatsbeschluss von 1640 soll versucht haben, Hüppen als «Abendtrunk» zu jedem Hochzeitsessen vorzuschreiben. Aus einer Rapperswiler Chronik aus dem 17. Jahrhundert geht hervor, dass auch hier wie in Zürich Hüppen zum Fest gereicht wurden. Die Hüppen wurden so nach und nach wieder zum Festtagsgebäck der breiten Volksschicht und wurden – bis sie erstmals vermutlich 1938 von der Firma Gottlieber Hüppen mit Crèmefüllung gefüllt wurden – gerne mit geschlagenem Rahm serviert.

Viele Hinweise deuten darauf hin, dass der Thurgau im Allgemeinen und Gottlieben im Speziellen auch schon vor der Gründung der Hüppenbäckerei Gottlieben im Jahr 1928 eine Hüppentradition hatten, worauf auch die Anekdote von der Nachbarin Weber hinweist. Elisabeth Wegeli-Studer wird also nicht völliges Neuland betreten haben, als sie mit dem Backen von Hüppen anfing. Darauf deutet unter anderem das Geschlecht der Hippenmeyer hin, die als Gottlieber Bürger nachweisbar sind. Nomen est omen? Nicht immer. Als Hüppenbäckerinnen hatten die Wegelis und Brauchlis in Gottlieben eindeutig den längsten Atem.

---

erwies sich die Idee mit der Füllung als gelungener Schachzug. Nach dem Krieg war der Hunger nach Lebensfreude gross, nach Jahren der Entbehrung war es an der Zeit, sich etwas zu gönnen, sich den schönen Dingen des Lebens hinzugeben. Das Wirtschaftswunder stand an. Das spürte auch die Hüppenbäckerei, die ihre Produktion ins Parterre der Gerbe verlegte, um mehr Geschäftsraum zu haben, wie Berty schreibt. Man expandierte also abermals.

Zweifellos war Berty Wegeli, die ehemalige Privatlehrerin, stolz darauf, was sie als Unternehmerin erreicht hatte. Ihre Mutter hatte die Hüppenbäckerei gegründet, sie selbst hatte die Marke «Gottlieber Hüppen» aufgebaut. Insetate waren ihr ein bevorzugtes Mittel, um die Marke bekannt zu machen – nicht nur in den regionalen Medien. Schon im Dezember 1935 erschien ein erstes Inserat in der Neuen Zürcher Zeitung. «Gottlieber Hüppen» heisst es da, und zwar in Anführungs- und Schlusszeichen, denn aus den Hüppen aus Gottlieben war inzwischen eine Marke entstanden. «Die feine Spezialität zu Wein, Kaffee, Tee, Schlagrahm, Crème etc.», heisst es weiter, die Hüppenbäckerei Gottlieben versendet sie – die damals noch hohlen Hüppen – in die ganze Schweiz, und zwar in «hübschen Geschenkboxen» zu Fr. 2.40, 5.– und 9.80. Telefon-Nummer: 22.86. Fünfzehn Jahre später dann, im Dezember 1950, musste man zumindest als Zürcher nicht mehr anrufen. Man hatte offensichtlich Vertriebspartner gefunden. «Gefüllte Gottlieber Hüppen – die feine Thurgauer Spezialität – jetzt auch in Zürich erhältlich», ist in einem anderen Inserat zu lesen, namentlich bei den Merkur-Filialen, beim «Metzgerbräu» an der Beatengasse, beim Ochsner Confiseur an der Uraniastrasse und in der gleichen Strasse beim Traiteur Seiler.

## Aufbruch in die Moderne

Ob Berty Wegeli für ihre Firma allerdings ein klares Wachstums- und Entwicklungsziel vor Augen hatte, bezweifelt ihr Grossneffe Urs Brauchli. Jedenfalls sah sie für eine technische Rationalisierung ihres Betriebes lange wenig Veranlassung. Zwar hatte man zum Füllen seit 1976 einen Halbautomaten konstruieren lassen und fürs Hüppenbacken ein Karussell, auf dem sich die Eisen von selber schlossen und öffneten, aber die Produktion war noch immer von viel mühsamer und ineffizienter Handarbeit geprägt.

Den längst überfälligen Schritt in die technische Moderne sollte erst die nächste Generation in der Person von Berty Wegelis Neffe Walter Brauchli jun. unternehmen. Walter Brauchli jun. war gelernter Textilfachmann, wurde also in einer Branche gross, die sich als eine der ersten überhaupt industrialisiert hatte. Die Vorzüge der Mechanisierung waren ihm bestens bekannt. Überdies hatte er mit Hedi – geborene Mühlethaler aus Burgdorf – eine Frau an seiner Seite, die tatkräftig einschritt, wenn es nötig war. Letztlich sollte es sie sein, die den not-

wendigen Generationenwechsel ultimativ durchsetzte und Berty Wegeli sozusagen in die verdiente Pension schickte. Mit der Übergabe der Geschäftsführung an Walter Brauchli jun. im Jahr 1959 war die Industrialisierung auch in der Hüppenbäckerei Gottlieben angekommen. Nur wenige Jahre später sollten die Hüppen in der benachbarten Fabrikationshalle hergestellt und verpackt werden, und zwar nach und nach maschinell. 1999, nach dem Hochwasser, baute man eine völlig neue Abfüllanlage – dann schon längst unter der Leitung von Walter Brauchlis Sohn Urs. Ihre Zurückhaltung gegenüber dem technologischen Wandel legte Berty Wegeli in der Retrospektive offenbar gänzlich ab. «Mit grosser Freude und tiefer Genugtuung erlebte ich noch den Aufstieg des Geschäfts unter der dynamischen Führung meines Neffen und seiner Gattin. Für die Liebe und Güte meiner Familie war ich immer sehr dankbar, auch für die Herzlichkeit unserer Dorfbewohner», schreibt sie in ihrem Lebenslauf.

25 Jahre lang hatte Berty Wegeli nun also mehr oder weniger aus der Not heraus Hüppen gebacken, gefüllt, eingepackt und verkauft und daraus eine Tugend gemacht. 18 Jahre davon zusammen mit ihrer Mutter Elisabeth Wegeli. Elisabeth Wegeli starb 81-jährig im September 1952. Weder der an der Abdankungsfeier verlesene «Lebenslauf», der eigentlich gar keiner ist, noch ihre Todesanzeige erwähnen Elisabeth als Gründerin der Firma Gottlieber Hüppen AG. In Berty Wegeli erwachte mit der ihr abgenötigten Pensionierung die alte Reise lust zu neuem Leben. Sie besuchte ihre Schwester in New York, ihre ehemaligen Schüler in Paris und Griechenland und Freundinnen in Nord- und Südamerika. Davon, dass Berty Wegeli gerne schrieb, zeugt ein in ihrem Nachlass erhaltenes Manuskript aus dem Jahr 1984, in dem sie sich mit lokalpolitischen Fragen Gottliebens auseinandersetzt und dort unter anderem mit Genugtuung die Erringung des Frauenstimmrechts auf eidgenössischer (Februar 1971) und auf kantonaler Ebene (Dezember 1971) erwähnt. In der eidgenössischen Abstimmung von 1971 hatte der Kanton Thurgau noch ein Nein zum Frauenstimmrecht eingelegt, aber dieser Anachronismus liess sich nicht mehr halten. Berty Wegeli habe, erinnert sich Grossneffe Urs Brauchli, auch mehrere Bücher über Brasilien und die USA verfasst. Veröffentlicht wurden diese allerdings nie.

Auch Schwester Friedy aus Amerika, verheiratete Becker, blieb nach ihrer Pensionierung keineswegs untätig. Sie begann noch im hohen Alter von 79 Jahren eine künstlerische Karriere – während sie sich von einem Herzinfarkt erholte, nahm sie Malkurse und zeigte Talent. Die jüngste der Wegeli-Schwestern hatte zwar mit dem Coiffeurberuf ihren Lebensunterhalt bestritten, doch die Liebe zu Gärten und Blumen war geblieben und wurde zum Antrieb ihrer Kunst. Ihre spät begonnene Künstlerkarriere war durchaus von Erfolg gekrönt. 1982, mit 82 Jahren, konnte sie ihre Gemälde erstmals ausstellen, eines davon, ein Stillleben mit Blumen, fand sogar den Weg in die Kollektion des Weissen Hauses,

wie die «New York Times» berichtet. Friedy Becker-Wegeli starb 1984 im Alter von 84 Jahren in New York; ihre 1896 geborene ältere Schwester Berty folgte ihr 1987 als letzte der vier Wegeli-Schwestern im hohen Alter von über 90 Jahren.

## **Tradition und Vision**

Es ist der 8. August 2008. Ein Mann, 36 Jahre alt, tritt in Gottlieben vor die Belegschaft der Gottlieber Spezialitäten AG, die – zu diesem Zeitpunkt – seit genau 80 Jahren nach alter Tradition Hüppen bäckt, verpackt und verkauft. Er ist ihr neuer Chef. Dieser Tag ist ein Wendepunkt in der langen Firmengeschichte. Der Familienbetrieb, seit nunmehr 30 Jahren von Urs Brauchli in der vierten Generation geführt, bekommt einen neuen Inhaber. In der Familie, genauer gesagt unter den Kindern von Urs Brauchli, hatte sich keine Nachfolgelösung ergeben. Doch in einem gewissen Sinn bleibt das Traditionsunternehmen am Seerhein doch in der Familie. Denn der neue Mehrheitsaktionär und CEO ist ein waschechter Thurgauer, der Frauenfelder Unternehmer Dieter Bachmann. Und nicht nur das: Auch der Standort Gottlieben ist mit dem Wechsel gesichert. Das hätte durchaus anders kommen können, denn es hatte auch andere, nicht mit dem Kanton Thurgau verbundene Interessenten gegeben, die ihre Fühler nach der Hüppenbäckerei ausgestreckt hatten.

Eine Wunschlösung also für Urs Brauchli, denn der neue Chef bringt genau das mit, was sich der alte nach eigenen Aussagen gewünscht hat: Er ist eine unabhängige Person, die traditionelle Werte mit visionären Ideen verbinden kann. Keine Frage: Auch die Hüppenbäckerei muss sich den neuen Zeiten anpassen, innovativ sein, neue Geschäftsfelder eröffnen. Und dass Dieter Bachmann, der zuvor vier Jahre lang als Wirtschaftsförderer der Region Winterthur tätig gewesen war, das kann und will, hat er seit der Übernahme des Unternehmens schon mehrfach bewiesen. Das im Jahr 2005 eröffnete Seecafé wurde mit einem grösseren Manufakturladen ergänzt. Ab 2009 investierte man stark in die Produktion. 2012 öffnete im Zentrum von Winterthur ein Flagship-Store, das «Gottlieber Sweets & Coffee», seine Tore. Ein Jahr später dann folgte die Expansion nach China, genauer gesagt nach Guangzhou (Kanton), wo das erste ausländische Gottlieber Kaffeehaus entstand. Und die bisherige Krönung dieser Expansion in neue Länder und Geschäftsfelder fand im Mai 2015 statt, als Dieter Bachmann das frisch renovierte Hotel und Restaurant «Gottlieber Krone» gemeinsam mit einem Partner wieder eröffnete.

Dieter Bachmann hat mit der Übernahme der Gottlieber Spezialitäten AG 2008 Neuland betreten. Der neue Inhaber ist ein Quereinsteiger in die Confitureriebranche und hat wie erwähnt in den vergangenen rund acht Jahren beträchtlichen unternehmerischen Elan an den Tag gelegt. Blickt man zurück in

der Firmengeschichte der Gottlieber Hüppenbäckerei, war das nicht immer so. Schon die Gründerin, Elisabeth Wegeli-Studer, hatte auf Drängen ihrer Nachbarin eher widerwillig mit dem Hüppenbacken angefangen – zumindest will es die Legende so. Auch ihre Tochter Berty, die die Marke in der Folge aufbaute und prägte, hatte als weltläufige Privatlehrerin und Abenteurerin wohl eigentlich andere Pläne für ihr Leben, als am Seerhein Hüppen zu backen. Kein Wunder, nahm sie nach ihrem Rückzug aus der Firma ihre Reisetätigkeit umgehend wieder auf. Auch die dritte Generation wurde nicht von Frustrationen verschont, hatte doch die noch im 19. Jahrhundert geborene Berty eine ganz andere Einstellung zur Technik als ihr Neffe und Nachfolger Walter Brauchli, der gelernter Textiler war und um die Notwendigkeit der technischen Erneuerung wusste. Erst nach zähem Ringen konnte er sich schliesslich dank dem tatkräftigen Rückhalt seiner Frau durchsetzen und modernisierte den Manufakturbetrieb, ohne jedoch die Qualitäten des Handwerklichen preiszugeben. Urs Brauchli, Walters Sohn, folgte in seinen Fussstapfen, aber auch für ihn war die Firmenübernahme nicht der Passion geschuldet, sondern dem Pflichtgefühl. «Ich musste übernehmen, weil meine Schwester ins Hotelfach wechselte», sagt er. Eigentlich wäre er lieber Schreiner geworden. Pflichterfüllung ist eine Tugend in der Familie Studer-Wegeli-Brauchli. Ihr ist es letztlich zu verdanken, dass es die Gottlieber Hüppenbäckerei auch heute noch gibt – anders als etliche andere florierende Betriebe, die es einst im kleinen Gottlieben gegeben hat.

# STAMMBAUM DER FAMILIE WEGELI-STUDER

