

Klostergebäck mit Tradition

Hüppen backen und rollen, sie mit einer Spritzdüse mit Schokoladenmasse füllen und in die gewünschte Länge schneiden: Wie all diese Arbeitsgänge mit einer speziellen Maschine in einem Durchlauf bewältigt werden, ist das Geheimnis von Hüppenbäcker Ulrich Straumann in Wädenswil.

Seit zwanzig Jahren produziert der Confiseur Ulrich Straumann seine leckeren Spezialitäten, die gerade auf die Festtage hin in ihren schmucken Verpackungen gefragt sind.

Die einen knabbern Salznüsschen vor dem Fernsehapparat, andere ziehen süsse Naschereien vor. Dass sich dafür eine besondere Spezialität aus dünn geroltem Teig und leichter Schokoladenmasse besonders eignen würde, wollte dem gelernten Confiseur Ulrich Straumann schon vor zwanzig Jahren nicht mehr aus dem Kopf: Mit Hüppen plante er Kundinnen und Kunden zu verwöhnen. Er wollte zudem versuchen, die Leckerei ohne Qualitätseinbusse maschinell herzustellen.

Gesagt, getan. Der initiative Confiseur begann sich mit der traditionsreichen Hüppenbäckerei zu beschäftigen: Hüppen (Hippen) sind aus Waffelteig gebackene und noch in heissem Zustand über ein rundes Holz geformte Röllchen, deren Ursprung in der schweizerischen Klosterküche des Mittelalters anzutreffen ist. Früher verfügten viele Haushalte über ein spezielles Hüppenei-

sen mit zwei runden, zangenartig zusammengehaltenen Platten, in denen der Hüppenteig über offenem Holzfeuer erhitzt und mit dem Löffelstiel oder einem kleinen runden Holzstab abgerollt wurde. Ähnlich wie heute Waffel- oder Bretzeleisen war auch das Hüppeneisen ein beliebtes Geschenk für Hochzeitspaare.

Doch das traditionsreiche Handwerk ist verlorengegangen. Auch Ulrich Straumann produziert seine Hüppen heute nicht mehr von Hand, sondern arbeitet mit einer Maschine, die er in Wien nach seinen Plänen anfertigen liess.

HÜPPENVERKAUF AUCH INS AUSLAND

Und trotzdem seien seine Hüppen Spitzenqualität, meint Straumann. «Meine Hüppen gehören zu den besten der Welt». Wichtig für den Erfolg sei das Rezept für die Gianduja-Masse, die unmittelbar nach dem Backen in die Hüppen gespritzt werde. Die Füllung sei leicht und nicht mit Fett angereichert und schaumig gerührt.

Ulrich Straumann produziert zirka eine Million Hüppen innert vierzehn Tagen. Mengen-

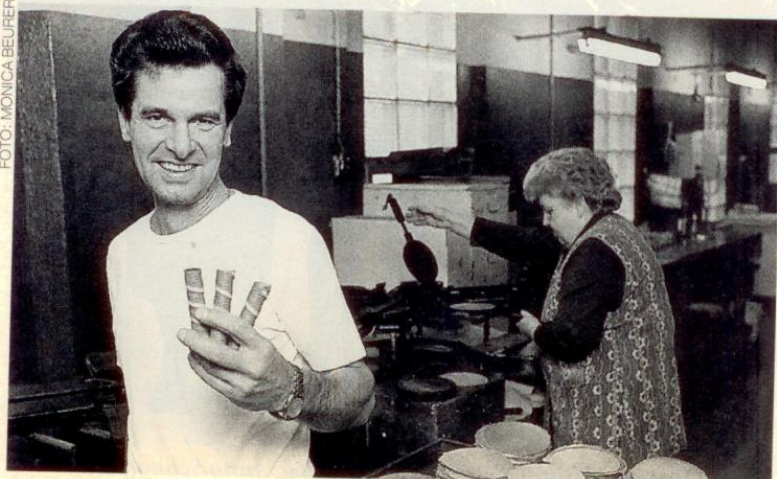
mässig ergibt dies 25 bis 26 Tonnen in einem Jahr. Straumann verkauft seine Hüppen nicht direkt, sondern beliefert hauptsächlich Bäckereien und Konditoreien mit seiner Spezialität. Neben den Hüppen stellt er in kleinerem Masse auch Dessert-, Confiserie- und Glacecornets her. Mit Stolz berichtet der Geschäftsmann, dass er auch den Verkauf ins Ausland in den letzten Geschäftsjahren ausgebaut hat.

Die Freude am Handwerk liess Ulrich Straumann auch immer wieder öffentlich werden. Im Jahre 1979 trat er mit seinem Beruf als Hüppenbäcker in der Sendung «Was bin ich?» auf. Werner Wollenberger habe damals nach der siebten Frage auf das richtige, heute so seltene Handwerk getippt.

Ruhm erlangte Straumann auch, als er 1981 die längste Hüppe der Welt herstellte. Bis heute ist es niemandem gelungen, Straumanns Rekord von 5,10 Metern zu brechen. Auch in die Zukunft schaut der Hüppenbäcker mit Optimismus. Das Geschäft läuft, die Freude am Beruf ist geblieben, und dass die beiden Söhne sich entschieden haben, auch den Beruf des Confiseurs zu erlernen, ist für den Vater noch ein zusätzliches Tüpfelchen auf dem i.

Hüppenbäckerei Straumann, Einsiedlerstrasse 25, 8820 Wädenswil, Tel. 01/780 67 30.

VIVIANE SCHWIZER



Hüppenbäcker Ulrich Straumann schaut mit Optimismus in die Zukunft