

Hüppen Die «ZSZ» war bei der Straumann Hüppen AG in Wädenswil zu Besuch

Hüppen aus Familientradition

Die Straumann Hüppen AG stellt seit 38 Jahren Hüppen her. In diesem Jahr bietet sie zum ersten Mal eine spezielle Weihnachtskreation an.

Marco Huber

Beim Betreten der Produktionshalle der Straumann Hüppen AG weht einem ein süsser Duft entgegen. Hier an der Einsiedlerstrasse in Wädenswil stellt der Familienbetrieb seit 1980 Hüppen her. Guido Straumann empfängt uns freundlich. Er hat den Betrieb vor zwei Jahren von seinem Vater Ulrich Straumann übernommen. «Wir produzieren in erster Linie für Bäckereien und Confiseries, aber auch für die gehobene Gastronomie», sagt Guido Straumann. Das Gebäck wird in diversen Verpackungen angeboten. Eine komplett neue Verpackungslinie wurde mit Sujets wie Wädenswil, der Halbinsel Au, der Stadt Zürich bei Tag und bei Nacht, dem Matherhorn und der Kapellbrücke kreiert. «Die Verpackung ist für das Marketing sehr wichtig», sagt Guido Straumann. Bei Straumann Hüppen ist die Verpackung zu fast 100 Prozent Handarbeit. Die Materialien für die Verpackungen stammen aus der Schweiz.

Gebacken werden die Hüppen in den Hüppenbackmaschinen bei Backtemperaturen von zirka 140 Grad, anschliessend werden sie gerollt, gefüllt und auf die entsprechende Länge zugeschnitten. Straumann Hüppen unterscheiden sich zu den von den Mitbewerbern produzierten Hüppen insofern, als dass sie mit reiner Haselnuss-Gianduja gefüllt werden. «Die Füllung wird nicht mit Luft angereichert, und so wird ein exklusives und hochwertiges Produkt hergestellt», erklärt Guido Straumann.

Export bis nach Hongkong

Von 1972 bis 1976 hat Guido Straumanns Vater Ulrich in Zürich an der Schienengasse die Hüppen noch von



Die Produktion erfolgt maschinell.



Wädenswiler Hüppen in allen Verpackungsvariationen bietet die Straumann Hüppen AG an. Seit zwei Jahren ist Guido Straumann deren Geschäftsführer. (Reto Schneider)

Hand gebacken, mit einem sogenannten Handbackeisen. Die leeren Hüppen wurden dann vom Confiseur wiederum



Das Verpacken ist reine Handarbeit.

von Hand mit einem Dressiersack gefüllt. 1976 erfolgte der Ankauf eines Hüppenbackautomaten, der ein Jahr später in Betrieb genommen wurde. 1980 wurde es an der Schienengasse in Zürich zu eng, und der Betrieb wurde nach Wädenswil verlegt. Ein Jahr danach wurde der zweite Hüppenbackautomat angeschafft. Diese Hüppenbackmaschine konnte das Gebäck in einem Arbeitsgang rollen und füllen. Dies war damals eine Weltneuheit.

«Hüppen waren ursprünglich das Dessert der Zürcher Oberschicht», weiss Guido Straumann. Nicht ohne Stolz erwähnt der Geschäftsführer, dass das Wädenswiler Waffelgebäck mittlerweile in den Nahen Osten und auch nach Hongkong exportiert werde.

Hüppenteig bleibt geheim

In diesem Jahr hat die Straumann Hüppen AG auf Anfrage einer Wädens-

wiler Firma zum ersten Mal eine spezielle Weihnachtskreation produziert. «Mit derselben Firma haben wir die Weihnachtshüppen entwickelt», sagt Guido Straumann. Die Spezialhüppen werden – genau wie die originalen – ebenfalls mit einer Haselnuss-Gianduja gefüllt. Die Füllung enthält aber zusätzlich natürliche Blutorangen- und Zimt- aromen sowie Chili-Extrakte. Dadurch unterscheiden sich die Weihnachtshüppen mit einem wesentlich intensiveren Geschmack deutlich von der ursprünglichen Variante. Verpackt sind diese in 50-Gramm-Würfeln. Die Verpackung ist mit Banderolen mit einem «Samichlaus» als Sujet umwickelt. Der Hüppenteig dagegen ist derselbe geblieben. Die Rezeptur des Teigs will Straumann nicht verraten. «Das ist und bleibt unser kleines, süsses Betriebsgeheimnis.»

www.straumannhueppen.ch.

Buchtipps

Züri-Kochtipps

Zürcher Spezialitäten beschränken sich nicht nur auf Züri-Gschnätzlets oder Weinländer Rieslingsuppe. Im Kochbuch «Züri-Chuchi» verraten prominente, in der Region tätige Köchinnen und Köche raffinierte Rezepte aus ihrem Fundus. So stellt beispielsweise Daniel

Schöchli vom Restaurant Steinburg in Küsnacht seinen «Spargelsalat mit Black Tiger Crevetten» vor, Horst Petermann vom Restaurant Kunststube verrät, wie er eine Gemüseplatte zaubert, und Gregor Smolinsky vom Restaurant Sihlhalde zeigt, wie man «Gruyère Poularde mit Perigord Trüffeljus» zubereitet. – Das Büchlein ist Kochbuch und Restaurantführer in einem. Ferner hält es diverse Ausflugstipps bereit. (net)

Züri-Chuchi. Felix Imhof. Edition Lan. ISBN 978-3-906691-51-0. 27,90 Franken.

Buchtipps Christine Bergmayer präsentiert ein buntgrelles Liebesbackbuch

Süsse Kreationen für Verliebte

Frech, etwas lasziv und überbordend kitschig: «Zuckersüss – Das Liebesbackbuch» ist wahrlich nicht nur für den Küchengebrauch.

Guida Kohler

Eins ist klar: Das neue Backbuch von Christine Bergmayer ist nichts für Liebhaber strukturierter Küchenliteratur, dafür umso neckischer für ein verliebtes Paar, das sich gerne visuellen Naschereien hingibt. Klar, gut 20 Liebesrezepte – wunderbare süsse Kreationen übrigens – finden sich hier schon, letztlich ist «Zuckersüss – Das Liebesbackbuch» ein Buch, das ins Küchenregal gehört. Aber, und das ist entscheidend, das Buch

bietet nicht nur Gaumen-, sondern durchaus auch sinnliche Augenfreuden: Da suhlt sich eine Dame im Cappuccino, hier posiert ein Model mit Pralinschmuck, dort sitzt ein niedliches Kind in einer Papierform, dekoriert, als sei es ein Cupcake. Hübsch und frech ist das alles, üppig farbig und verschnörkelt noch dazu. Das muss man lieben!

Lustvolle Texte, sinnliche Rezepte

Das verliebte Paar, das sich vorerst in den Bildern verliert, sollte indes auch den Texten etwas Aufmerksamkeit gönnen: Zitate von Goethe bis Wilde, kurze Gedichte und kleine Exkurse in das Universum der süssen Verführungen – womit unmissverständlich die Liebe gemeint ist – machen Lust auf mehr und sind sowohl back- als auch liebestechnisch inspirierend. Anregend sind auch die Titel der Kapitel und der Rezepte:



Ein Backbuch für Gaumen und Auge.

Unter dem Motto «Liebeskugeln», «Schocko-Küsse», ein «Traum in Spitze» oder «Cup der guten Hoffnung» wagt man sich gerne an die nicht immer einfach erscheinenden Rezepte. Deutschlands beste Zuckerbäckerin Christine Bergmayer hat diese jedoch gut verständlich beschrieben und für Anfänger auch einige unkomplizierte Rezepte integriert.

«Zuckersüss – Das Liebesbackbuch», Christine Bergmayer. 2010, 99pages-Verlag, Hamburg. ISBN 978-3-942518-04-8 und 978-3-942518-09-3 (limitierte Ausgabe, Streifbroschur).

Gastro

Carpaccio mit weissen Trüffeln



Fredy Stäheli

Das Restaurant Raffaele liegt etwas zurückgesetzt an der Seestrasse am westlichen Ende von Bäch. Das aussen unauffällige Restaurant überrascht im Innern. Es wirkt gemütlich und doch luftig und geräumig. Die Tische sind vornehm weiss gedeckt. Dezent und angenehm ist auch die Musik. Geführt wird das Restaurant von Marlies und Raffaele Rizzello. Raffaele Rizzello kocht mit Leidenschaft und entwickelt gerne eigene Kreationen. Das «Raffaele» bietet denn auch eine reichhaltige Palette italienischer Gerichte. Hier bekommt man quasi alles, was das Herz begehrt.

Als Vorspeise wählen wir Cozze alla marinara (Fr. 18.–) und ein Rindscarpaccio (Fr. 22.–). Die Muscheln kommen als stattliche Portion daher und sind mit Knoblauch und Petersilie zubereitet. Sie schmecken köstlich. Zwischendurch gibts einen Bissen des frisch aufgeschnittenen Weissbrots. Das hauchdünne Rindscarpaccio mit Parmesanpfeil meiner Begleiterin ist ein Gedicht. Das Nonplusultra sind die darübergestreuten Flöckchen vom weissen Trüffel, die für acht Franken pro Gramm zu haben sind. Ein festliches Gericht, wie man es sich schöner nicht wünschen kann.

Zur Hauptspeise gibts für mich Raviolini mit Fontina und Trüffelöl (Fr. 28.–) und Tagliatelle con coda di rospa e zucchini (Fr. 28.–). Der Seeteufel ist schmackhaft und harmonisiert sehr schön mit den Zucchini, die Portion ist stattlich. Wunderbar sind die mit Trüffel gefüllten Raviolini, zu denen es ebenfalls ein paar hauchdünne Scheibchen weissen Trüffel gibt. Zum Essen trinken wir einen vorzüglichen Toskaner; der Insoligio del Cinghiale 2008 kostet zehn Franken pro Dezi. Er vereint die Traubensorten Syrah, Cabernet Franc und Merlot zu einem gehaltvollen, intensiven und in jeder Beziehung reichen Wein, in dem sich Brombeer- und Gewürznoten ausmachen lassen. Kurz, ein Wein, von dem man sich gerne nochmals ein Gläschen genehmigt. Nach dem köstlichen, aber auch üppigen Essen bleibt kein Platz mehr für ein Dessert. Ein Espresso, um zu verweilen und die feinen Gerichte nachklingen zu lassen, muss aber sein.

«Raffaele – La Grande Cucina Italiana», Seestrasse 48, 8806 Bäch; Telefon 044 784 10 22; www.ristoranteraffaele.ch. Offen täglich (ausser Dienstag) von 11.30 bis 14 Uhr und ab 18 Uhr.

Daily English

Wie heisst es richtig?

Übersetzen Sie ins Englische:

1. Kannst du mir helfen, den Tisch zu verschieben?
2. Ich helfe dir, wenn du mir danach bei den Hausaufgaben hilfst.

1. Can you lend me a hand with moving the table?
2. I'll give you a hand if you then help me with my homework.

Präsentiert von www.klubschule.ch
Mehr Daily English: www.zsz.ch