

Sprung nach vorn mit Hüppen

Markus Eng brachte viel frischen Wind in die Gottlieber Feinbäckerei.

Für Liebhaber von Schokoladenbiscuits sind die Gottlieber Hüppen schon lange ein Geheimtipp. Jetzt will Chef Markus Eng die gerollten Waffeln auch den Chinesen schmackhaft machen.

VON JOST DUBACHER

In der Gemäldegalerie des Louvre in Paris hängt ein Stilleben des französischen Malers Lubin Baugin mit dem Titel «Le dessert de gaufrettes». Es beweist, dass sich die feinen Leute schon im 17. Jahrhundert zum Nachtschiff gerollte Waffeln servieren liessen. Die Hüppe, zuerst bezeugt in den Klosterküchen des späten Mittelalters, ist mithin ein Produkt mit Tradition.

Die Gottlieber Spezialitäten AG produziert sie seit 1928 in einem idyllisch gelegenen, kleinen Werkgebäude unmittelbar am Seerhein, an der Verbindung von Boden- und Untersee.

Ein Szenario wie geschrieben für einen Marketingprofi. Das sieht auch Markus Eng so, doch er bleibt immer nüchtern: Das Süßwarengeschäft sei knallhart. Der Detailhandel stehe unter Margendruck und verlange heute flächendeckend Listungsgebühren und die Mitfinanzierung von Verkaufspromotionen: «Ich muss immer wieder aufpassen, dass wir als Kleinbetrieb mit 25 Mitarbeitern nicht in Schönheit sterben.»



Ein erfahrener Food-Manager, der weiss, was zählt: Markus Eng verbesserte die Qualität der Schoko-Waffeln und lancierte eine neue Verpackung.

**Eng stellte die Weichen
konsequent auf Wachstum**

Er gab zum Beispiel die Lohnproduktion von leeren Cornetwaffeln

schmacks- und die Aroma-Nuancen erkennen lernen, stärken wir unser

weiteren Ideen fehlt es dem 45-jährigen Eng nicht. In diesen Tagen

Doch Markus Eng bleibt auf dem Boden: «Wir sind nach wie vor ein