

Kleiners Hörnchen thront auf dem Gipfel

GIPFELITEST Ein Kaffee ohne Gipfeli ist wie Zürich ohne den See. Um die besten zu finden, hat sich das «Tagblatt» durchs hiesige Angebot probiert.

VON SACHA BEUTH

Ein frisches, noch leicht warmes Gipfeli zum morgendlichen Kaffee, und der Arbeitstag erscheint einem nur halb so beschwerlich. Die butterige Backspeise – in Deutschland Hörnchen genannt – ist zwar eine Kalorienbombe, aber trotzdem (oder gerade deswegen) ungeheuer beliebt. Aber wer versteht es am besten, ein traumhaftes Gipfeli für den Offenverkauf zu kreieren? Das «Tagblatt» hat zu diesem Zweck die Produkte von sieben Anbietern unter die Lupe genommen. Getestet wurden Optik, Konsistenz, Frische und Geschmack. Sechs Probanden stellten sich dieser Aufgabe und durften jeweils pro Kategorie bis zu 10 Punkte vergeben.

Gewinner ist das Produkt der Bäckerei-Konditorei Kleiner. Aus-



Der Testsieger: Bäckerei-Konditorei Kleiner, div. Filialen, Stückpreis 1.20 Fr. Geschmack: 44 Punkte. Frische: 41 Punkte. Konsistenz: 45 P. Optik: 39 Punkte. Total: 169 Punkte. Bilder: SB

sen knusprig und innen butterig – so muss es sein. Und dann zählte deren Gipfeli auch noch zu den preiswertesten. Bravo.

Im Kampf um die Silbermedaille konnte sich die Bäckerei-Konditorei Gnädinger mit sechs Punkten Vorsprung gegen die Confiserie

Bauer durchsetzen. Das Produkt von Gnädinger kam zwar etwas trocken daher, überzeugte ansonsten aber geschmacklich. Bauer muss sich mit

Bronze zufrieden geben, weil deren Gipfeli einerseits zu süsslich, andererseits leicht angekohlt waren. Letzteres kann zwar mal passieren, das Produkt sollte dann aber nicht mehr verkauft werden – zumindest nicht zum Normalpreis.

Die Bäckerei-Conditorei Stocker, in den vorangegangenen Backwaren-Tests meist ein Medaillengarant, geht diesmal leer aus. Mit den trockenen Gipfeli reichte es nur zu Platz vier.

Eine grosse Enttäuschung ist das Gipfeli von Sprüngli. Die Firma, die in Zürich wie keine andere und oft zu Recht für Confiserie- und Backkunst steht, fiel beim Gipfeli in allen Kategorien durch. Daneben zählte es auch noch zu den teuersten der getesteten Produkte. Wir hoffen schwer, dass wir Pech hatten und dies eine Ausnahme war.

Schlusslicht bilden die Hörnchen von Coop-Take-it. Ein pampiges, in der Konsistenz an Karton erinnerndes und eindeutig zu luftiges Backerzeugnis. Nun fragen wir uns, ob dies dieselben Gipfeli sind, die in der Backwarenabteilung der Coop-Filialen angeboten werden. Die schmecken nämlich um Dekaden besser. Bleiben sie vielleicht weniger lang liegen?

Migros ausser Konkurrenz

Gerne hätten wir auch die Buttergipfeli der Migros in den Test miteinbezogen. Doch leider waren die im Migros-Takeaway an der Löwenstrasse nicht erhältlich. Angeboten wurden stattdessen Körnergipfeli und Croissant français, die zum Teil eine andere Zusammensetzung vorweisen und darum nicht zum Test zugelassen wurden. Hätten wir allerdings die Croissants berücksichtigt, hätten sie die Konkurrenz mit riesigem Abstand hinter sich gelassen. Geschmacklich und optisch nahezu perfekt, aussen kross, innen butterig-zart und wunderbar frisch – das ist grosse Backkunst, liebe Migros. Angesichts dessen und der Grösse des Croissants sind 1.50 Franken pro Stück auch ein fairer Preis. ■



2. Platz: Bäckerei-Konditorei-Café Gnädinger, Schaffhausenerstr. 57, Stückpreis 1.70 Fr. Geschmack: 44 P. Frische: 30 P. Konsistenz: 33 P. Optik: 45 P. Total: 152 Punkte.



3. Platz: Confiserie Café Bauer, Badenerstr. 355, Stückpreis 1.30 Fr. Geschmack: 36 P. Frische: 34 P. Konsistenz: 39 P. Optik: 37 P. Total: 146 Punkte.



4. Platz: Bäckerei-Conditorei Stocker, div. Filialen, Stückpreis 1.20 Fr. Geschmack: 26 P. Frische: 24 P. Konsistenz: 32 P. Optik: 37 P. Total: 119 Punkte.



5. Platz: Confiserie Sprüngli, div. Filialen, Stückpreis 1.70 Fr. Geschmack: 28 P. Frische: 26 P. Konsistenz: 28 P. Optik: 29 P. Total: 111 Punkte.



6. Platz: Coop take it, div. Filialen, Stückpreis 1.30 Fr. Geschmack: 24 P. Frische: 27 P. Konsistenz: 22 P. Optik: 29 P. Total: 102 Punkte.