

Soschneiden Zürichs Zöpfe ab

Insgesamt 13 Sonntagsbrote hat die TA-Jury getestet. Nur eines von einer Bäckerei schmeckte besser als bei Coop und Migros.

Von Daniel Böniger

11 Uhr morgens gilt als ideale Zeit, um Degustationen durchzuführen. Die Geschmackskrieger sollen dann am fittesten sein. 11 Uhr ist auch eine typische Zeit für einen Brunch am Wochenende. Diesmal hat sich die TA-Degustationsgruppe im Restaurant Sankt Meinrad an einem Samstagvormittag zum grossen Zopf-Test getroffen. Gekauft wurden die geflochtenen Brote am Freitag in Zürich - eine Nacht lang lagen sie eingepackt in ihrer Papierverpackung, ganz so, wie es wohl auch bei den Leserinnen und Lesern am Wochenende zu Hause der Fall ist.

Nach einer Tasse Kaffee macht sich die Jury an die Arbeit. Butter, Quitten-Gelee und Honig, welche Gastgeber Tobias Buhlozer aufgetischt hat, bleiben unangetastet, es wird der «puren» Zopf probiert - doch schon nach wenigen Stichproben macht sich am Tisch Ernüchterung breit: Petermann, von Escher und Co. hatten gehofft, teilweise buttrig-schwere Brote, teilweise luftige zu verkosten, die angenehm nach Hefe riechen. Doch die probierten Produkte gleichen einander leider fast wie ein Ei dem anderen. «Das ist eine ziemlich unförme Sache», bemerkt Paul Imhof und ernennt Zustimmung.

Die TA-Degustationen

Rund zehnmal im Jahr finden im Restaurant Sankt Meinrad in Zürich TA-Degustationen statt. Die ausgewählten Produkte werden stets blind verkostet, das heisst, die Jury kennt beim Probieren die Herkunft der einzelnen Produkte nicht. Diesmal wurden 13 Zöpfe getestet, die allesamt am Vortrag in der grösstmöglichen Version in Zürcher Bäckereien und Lebensmittelgeschäften gekauft und über Nacht in ihrer Papierverpackung gelagert wurden. Die Tester achteten in erster Linie auf den Geschmack der Zöpfe, aber auch auf die Kruste, Luftigkeit und Feuchtigkeit des Sonntagsbrots. Die letzten beiden TA-Degustationen erschienen am 31. Oktober und am 19. Dezember; zunächst wurde das beste Entrechtete erkoren (von der Metzgerei Ziegler in Oerlikon); es folgte der beste «festtagsweine», ein Pinot Noir Barrique No. 567 von Zweifel. (boe)



Das Degustationsteam

René Zimmermann Verschiedene Fachgremien setzen auf die Degustationserfahrung des Chefs der Wirtschaft Neumarkt in Zürich, so etwa das Schweizer Schnapsforum und der Wettbewerb für Schweizer Regionalprodukte.	Alfred von Escher Der umtriebige Feinkosthändler nennt sich «Artisan en Comestibles». Viele Zürcher Spitzenköche unter ihnen Beat Caduff und Heiko Nieder vom Dolder - beziehen ihre edlen Zutaten bei ihm.	Paul Imhof Der Redaktor des «Tages-Anzeigers» schreibt seit vielen Jahren über Essen und Trinken. Er zählt zu den führenden Gastro-Journalisten der Schweiz und hat mehrere Fachbücher verfasst.	Horst Petermann Der bekannte Küchenchef betreibt seit über 25 Jahren das Gourmetrestaurant kunststuden in Kusnacht. Er ist mit zwei Michelin-Sterren und 19 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichnet.	Marina Hofmann Die Geniesserin ist Mitglied der Geschäftsleitung der Firma Bianchi. Der renommierte Delikatessenhandel beliefert unzählige Restaurants und Hotels in der ganzen Schweiz mit Fisch, Meeresfrüchten und Fleisch.	Daniel Böniger Er ist Redaktor und Gastrokritiker bei «Tages-Anzeiger» und «zuritipp». In erster Linie befasst er sich mit kulinarischen Themen. Die TA-Degustationen werden von ihm organisiert.	Tobias Buhlozer Der talentierte junge Koch betreibt mit seiner Partnerin Sabrina Star das Restaurant Sankt Meinrad in Zürich. Er die «Gault Millau»-Entdeckung des Jahres 2009 und ist mit 11 Punkten ausgezeichnet. Er jeweils der Gastgeber der TA-Degustation
--	---	--	---	--	---	--



Probierte Zöpfe	Stocker	Migros	Coop	Honold	Hausmänn	Backbar	Känzig	Kleiner	Buchmann	Confiserie	St.-Jakob-Beck	Gnädinger	Sprungli
Pro Zopf durften 25 Punkte vergeben werden.	diverse Filialen, Weinbergstr. 93, 8006 Zürich, 10.40 Fr./800 g	Terra Suisse, diverse Filialen, in Zürich, 4.50 Fr./700 g	Bio-Bauernzopf, diverse Filialen in Zürich, 5.80 Fr./550 g	Remmweg 53, 8001 Zürich, 9.50 Fr./950 g	Universitätstr. 88, 8006 Zürich, 16 Fr./1000 g	Seefeldstr. 169, 8008 Zürich, 9.50 Fr./900 g	in Zürich an den Wochenmärkten, 12.80 Fr./880 g	Geerenweg 2, 8048 Zürich, 18 Fr./1200 g	diverse Filialen, Uetlibergstr. 65, 8045 Zürich, 7.30 Fr./560 g	Balgstr. 2, 8008 Zürich, 9.60 Fr./650 g	Kanzleistr. 18, 8004 Zürich, 8 Fr./650 g	Schaffhauserstr. 57, 8057 Zürich, 10.80 Fr./720 g	diverse Filialen, Paradeplatz 8001 Zürich, 8 Fr./500 g
Gesamtpunkte	108	101	101	100	98	96	92	91	89	87	85	80	76
Marina Hofmann	15	16	13	15	14	10	13	11	13	14	12	8	8
Daniel Böniger	19	19	19	19	20	16	18	19	18	15	11	14	14
Alfred von Escher	20	18	17	14	13	15	12	11	12	15	16	13	11
Paul Imhof	14	13	17	15	15	16	13	15	13	12	13	12	11
Horst Petermann	20	13	12	18	15	17	16	18	16	11	15	16	15
René Zimmermann	20	22	23	19	21	22	20	17	17	19	18	17	17