

# Berliner – Kleiner hat die Grössten

**BERLINER-TEST** Kaum ein Süssgebäck ist in der kalten Jahreszeit so beliebt wie die frittierten Teigbällchen. Wir verraten, wo es die besten gibt.

VON SACHA BEUTH

Zum Kaffee, als Dessert oder als Zwischenverpflegung – ein frischer Berliner passt immer. Aber ist das Hefeteigbällchen auch überall von guter Qualität? Und sind die Produkte der Bäcker und Konditoren ihren Mehrpreis gegenüber den Berlinern der Detaillisten wert? Das «Tagblatt» wollte es genau wissen und hat vier Probanden beauftragt, die Produkte von sechs Anbietern zu testen.

Um einen fairen Vergleich zu erzielen, wurden nur unverpackte Berliner (und alle innerhalb einer Stunde) geprüft. Angemerkt werden muss hier, dass alle Produkte – mit einer Ausnahme – annähernd gleich gross respektive schwer waren. Bewertet wurden Geschmack, Optik, Füllung und Frische. Pro Kategorie durfte jeder der vier Probanden maximal 10 Punkte vergeben.

Zum überragenden Sieger des Tests wurde mit 134 Punkten der Berliner der Konditorei Kleiner erkoren. Er wurde gleich in allen Kategorien besser benotet als die Konkurrenzprodukte. Den Testern gefiel die ausgewogene, nicht zu süsse Fül-



**Der Testsieger:** Kleiner Konditorei-Bäckerei, diverse Filialen (u. a. im Shop-Ville). Stückpreis: 2.20 Franken. Geschmack: 33 Punkte. Optik: 35 Punkte. Füllung: 31 Punkte. Frische: 35 Punkte. **Total: 134 Punkte.**  
Bilder: Sacha Beuth

lung und der luftig-leichte und trotzdem saftige Teig. Ausserdem hob er sich in puncto Grösse deutlich von den anderen ab. So muss ein Berliner sein. Da zahlt man gerne auch etwas mehr.

Acht Punkte weniger auf dem Konto hat der Berliner der Bäckerei Gnädinger, was Platz zwei bedeutet.

Dessen Confi-Füllung schmeckte etwas künstlich, was auch die besondere und viel gelobte Bestreung (Kristall- und Puderzucker) nicht verbergen konnte.

Nur knapp dahinter muss sich das Teigbällchen von der Bäckerei Hard mit Bronze zufriedenen geben. Auch hier erwies sich vor allem die Confi

als Stolperstein. Erstens war zu wenig davon vorhanden und zweitens schmeckte das bisschen Füllung, das vorhanden war, leicht säuerlich.

Ganz knapp aus den Medaillenträngen fiel der Stocker-Berliner. Hier war die Confi zu süss und schmeckte trotz vorhandener Himbeerkerne erstaunlicherweise ebenfalls relativ künstlich.

Der Berliner von Coop zeigte als Fünfter, dass er gemessen am Preis-Leistungs-Verhältnis – Stückpreis 1.10 Franken! – mit den Produkten der Bäckereien mithalten kann. Der Teig war zwar nicht ganz so saftig, dafür wurde mit der Füllung nicht gespart. Einigen Probanden war er denn auch zu süss. Trotzdem ein beachtliches Resultat.

Kommen wir zum Letztplatzierten, dem Berliner der Migros Gourmessa. Um Himmels willen, man kann nur hoffen, dass unsere beiden getesteten Exemplare Ausrutscher waren. Selbst erklärte Migros-Fans unter den Probanden verdrehten die Augen, als sie in die ranzig-schmeckenden Berliner bissen. Puderzucker war auch kaum vorhanden und als Krönung lässt sich sagen, dass die Migros-Berliner die trockensten aller getesteten Produkte waren. Da schmecken sogar die verpackten Exemplare des orangen Riesen besser.

Übrigens: Erfunden wurden die Teig-Berliner 1756 von einem Berliner Zuckerbäcker, der in der Armee Friedrichs des Grossen diente. In der deutschen Hauptstadt heissen die Bällchen allerdings Pfannkuchen. Wenn Sie dort einen «warmen Berliner» bestellen, werden Sie möglicherweise unangenehm überrascht sein...



**2. Platz:** Conditorei Gnädinger, Schaffhauserplatz 57. Stückpreis: 2.20 Franken. Geschmack: 31 P. Optik: 34 P. Füllung: 28 P. Frische: 33 Punkte. **Total: 126 Punkte.**



**3. Platz:** Bäckerei-Konditorei Hard am Albisriederplatz. Stückpreis: 2.10 Franken. Geschmack: 26 P. Optik: 33 P. Füllung: 26 P. Frische: 29 P. **Total: 114 Punkte.**



**4. Platz:** Stocker Bäckerei-Konditorei, div. Filialen. Stückpreis: 2.30 Franken. Geschmack: 28 P. Optik: 29 P. Füllung: 22 P. Frische: 33 P. **Total: 112 Punkte.**



**5. Platz:** Coop Take it, diverse Filialen (u. a. Stauffacher). Stückpreis: 1.10 Franken. Geschmack: 24 P. Optik: 31 P. Füllung: 22 P. Frische: 26 P. **Total: 103 Punkte.**



**6. Platz:** Migros Gourmessa Take-away, div. Filialen. Stückpreis: 1.80 Franken. Geschmack: 18 P. Optik: 20 P. Füllung: 20 P. Frische: 18 P. **Total: 76 Punkte.**