

# Die Könige unter den Dreikönigskuchen

Heute Nacht herrscht in den Bäckereien Hochbetrieb: Die Dreikönigskuchen wandern in die Öfen. Der TA hat in seinem Test bereits sechs Kuchen degustiert.

«Vollbusig», «sympathisch», «ehrlich». «Stylish», «gut definiert», «prall». So klingt es, wenn TA-Redaktoren Dreikönigskuchen testen. Auf einer Skala von 1 («den Enten verfüttern») über 3 («geniessbar, aber nicht erfüllend») bis hin zu 6 («königlich») haben die sechs Jurymitglieder ebenso viele Dreikönigskuchen getestet - und ganz nach ihren persönlichen Vorlieben bewertet. Trotz Meinungsverschiedenheiten («luftig und doch nicht leer» versus «zu luftig, fad») hat sich eine klare Rangliste herauskristallisiert.

Die Goldmedaille geht an die Schwyzer Bäckerei Wüst, die in Zürich zwei Filialen betreibt, eine beim Balgrist, eine beim Schaffhauserplatz. Ihr Dreikönigskuchen hat die Jury begeistert: «Mmmh, wie er sein muss, schwer und deftig!» - «Da schwingen alle Zutaten mit!» - «Richtig gesalzen und gezuckert!» - «Das volle Bouquet!» Markus Greiner, der stellvertretende Chef der Bäckerei Wüst, führt den Spitzenrang auf «das Motto Handwerk» zurück. Sie seien alles Fachleute, die sich Zeit nehmen und mit viel Liebe bei der Sache seien. Nur wenn der Teig 12 bis 18 Stunden liege, könne er sein Aroma in allen Facetten entwickeln. «Und Butter, es braucht einfach richtige Butter!»

## Die Rezepte sind streng geheim

Den zweiten Platz auf dem Podest hat die Bäckerei Kleiner mit ihrem Dreikönigskuchen erklommen. Das Rezept stammt noch von den Senioren Kleiner, wie der Qualitätsbeauftragte, Rolf Hossle, sagt. In den 50er-Jahren habe die Bäckerei Kleiner zusammen mit dem Bäckermeisterverband den Dreikönigskuchen neu lanciert - und darauf sei man noch heute stolz. Das Rezept ist auch bei den Kleiners ein wohlbehütetes Geheimnis. Nur so viel lässt sich Hossle entlocken: «Orangeat und Zitronat braucht es genauso wie Butter.»

Peter Fierz von der drittplatzierten Conditorei Freytag hat das Rezept von seinem Vorgänger geerbt. «Es braucht sehr gute Rohstoffe, eine Mandelmasse und relativ viel Butter», sagt er. In seinem Kuchen fand die Jury die einzige Königin. Fierz staunt und lacht, denn er hatte diese für eine Bestellung beiseitegelegt und sie vergebens gesucht.



## Königskuchen aus sechs ausgewählten Bäckereien im Test

Noten: 1 (den Enten verfüttern) bis 6 (königlich)

Rang	Bäckerei	Note	Kommentar
6	1. <b>Wüst</b> Schaffhauserstr. 21	5.5	luftig, ideal gezuckert, da schwingen alle Zutaten mit
2	2. <b>Kleiner</b> Shop-Ville im Hauptbahnhof	5.2	riecht wunderbar nach Hefe, prall, zum Reinbeissen
5	3. <b>Conditorei Freytag</b> Seefeldstr. 144	4.8	Frau-Holle-Styling, schmeckt wie ein Brioche, mit Königin

TA-Grafik ek / Foto: Thomas Burla

Rang	Bäckerei	Note	Kommentar
4	4. <b>Stocker</b> Weinbergstr. 138	4.2	ehrlich, zopfig, solid, etwas fad
1	5. <b>Backhaus Fischer</b> Schaffhauserstr. 520	3.5	matt, schmeckt wie ein Brot, teigig
3	6. <b>Stadelmann</b> Kalkbreitestr. 138	3.1	riecht nach Aprikose, flau im Geschmack, klebrig

Die gute Platzierung der Könige ist für die Bäcker fast ebenso wichtig wie das perfekte Rezept. «Man darf keinen König vergessen und keinen so reinstecken, dass eine Ausbuchtung bleibt», sagt Rolf Hossle von der Bäckerei Kleiner. Urs Stocker hingegen, der Inhaber der gleichnamigen Bäckerei, formt erst einen Teigballen, steckt dann den König rein und «schleift nochmals auf».

Die Bäcker produzieren in diesen Tagen einige Hundert bis mehrere Tausend Dreikönigskuchen. Keiner der Angestellten darf in dieser Zeit freinehmen. Eine besondere Überraschung hat sich die Bäckerei Wüst ausgedacht. In drei ihrer Kuchen haben sie goldene Könige versteckt, die ein Goldschmied gefertigt hat. Aufgepasst also!  
*Monica Müller*