



Startseite › Blogs › eat'n drink › Wo es in Zug die besten Berliner gibt



BLOG EAT'N DRINK

Zentralplus wagt den Berlinertest. (Bild: rob)

Das Fasnachtsgebäck auf Herz und Nieren getestet

Wo es in Zug die besten Berliner gibt

🕒 6 min Lesezeit 🗨️ 1 Kommentar

20.01.2020, 11:00 Uhr

Sie gelten als eine der Königsdisziplinen des Bäckerhandwerks: Berliner. Doch wo gibt es den besten? Und bedeutet ein höherer Preis auch, dass das Produkt bei unseren Testessern besser ankommt? Wir haben die Bäckereien rund um den Zugersee geplündert und auf Teig und Konfi geprüft.



REDAKTION

Roman Bertschi

→ @ZENTRALPLUS FOLGEN



REDAKTION

Christian Hug

→ @ZENTRALPLUS FOLGEN

Der Berliner gilt als eines der beliebtesten Fasnachtsgebäcke. Hauptsache fettig und kalorienreich musste es früher sein, damit man die Fastenzeit möglichst gut übersteht. Insofern scheint das Produkt, dessen Namen auf einen Berliner Feldbäcker unter Preussenkönig Friedrich dem Grossen zurückgehen soll, etwas aus der Zeit gefallen.

Beliebt ist es dennoch, und bei vielen Bäckereien das ganze Jahr erhältlich. Einzig die Bäckerei Bossard und Confiserie Speck (beide in Zug) wiesen bei unserem Testeinkauf Mitte Januar darauf hin, dass das Gebäck erst zur Fasnacht verfügbar sei.

Anders als erwartet, sind die Unterschiede bei den eingekauften Berlinern recht gross. Nicht nur in der Konsistenz und beim Teig unterscheiden sich die Produkte stark, sondern auch bei den verwendeten Konfitüren. Sind bei einigen (wenigen) die Himbeeren deutlich herauszuschmecken, begnügen sich andere mit einer vor allem süssen, dicken Masse, die mit Mutters Fruchtaufstrich nur noch wenig gemein hat.

Mehr Lust auf Schenkeli? Hier geht es zum Test:

Fasnachtszeit, Schenkelizeit. Hier gibt's die besten



Zur Fasnachtszeit sind die Schenkeli in aller Munde. Grund genug, die frittierten Leckerbissen aus Luzerner und Zuger Bäckereien einem Geschmackstest zu unterziehen. Wir sagen, wo es die besten gibt – und sind überrascht von den grossen Unterschieden bei den Produkten.



0

Positiv festzuhalten ist, dass fast alle eingekauften Berliner sehr frisch waren. Zwei Produkte schmeckten schwach nach Öl. Laut Experten könne dies mit einem Ersatz für das als zunehmend unbeliebte, aber als geschmacksneutral geltende Palmöl zusammenhängen.

Geschmackliche Abweichungen ergeben sich daneben aus den Zutaten. Während ein Produkt neben Butter, Milch, Mehl, Eiern, Zucker und Salz wohl auch etwas gar viel Zitronenaroma erwischte hatte, war bei anderen ein deutliches Vanillearoma zu schmecken. Dies ist wohl Geschmacksache. So wie auch die Schoggi-Berliner, die die Bäckerei Von Rotz neben Himbeer- und Aprikosenberlinern im Sortiment führt.

Und die Rangliste? Sie ist als Momentaufnahme zu verstehen. Wie eine Fachperson erklärte, könne es gut sein, dass einem Bäcker an einem Tag eine perfekte Serie gelinge, an einem anderen Tag aber einiges schiefgehe. Der «Kragen», die helle Mittelschicht zwischen den frittierten Ober- und Unterseiten, die ein wichtiges Qualitätsmerkmal darstellt, ist allen Bäckern optimal gelungen. Insofern scheinen die Zuger Bäcker ihr Handwerk zu verstehen.

So haben wir getestet

Bewertet wurden die Kriterien Aussehen, Geschmack, Konsistenz sowie Frische. Das Kriterium Geschmack trug 40 Prozent zur Gesamtnote bei. Die Kriterien wurden von der achtköpfigen Jury auf einer Skala von eins bis sechs (sehr gut) bewertet. Die Tester wussten nicht, von welchem Anbieter die Produkte stammen. Die Produkte wurden morgens zwischen 8 und 9 Uhr eingekauft und gleich anschliessend degustiert.



Die Berliner wurden auf nummerierten Tellern präsentiert. (Bild: zvg)

Platz 7 – «der Zähe» von Hotz Rust

Den letzten Platz belegt der Berliner der Bäckerei Hotz Rust – ausgerechnet das teuerste Produkt unseres Tests. Positiv fiel uns die verwendete Himbeer-Johannisbeer-Konfitüre auf, sie sorgte mit den enthaltenen Kernen für eine angenehme Säure. Davon abgesehen konnte das Gebäck aber nicht ganz überzeugen. Der gar dunkle Berliner wurde mit «zäh zum Abbeissen» oder «zu stark frittiert» attribuiert. Auch fiel uns auf, dass der Berliner anders als die Mitstreiter nur einseitig bezuckert wurde.

Bäckerei Hotz Rust AG (Baar, Rotkreuz, Zug), Gesamtnote: 4.6

Preis: 2.80



Der Berliner der Bäckerei Hotz Rust war gar dunkel. (Bild: rob)

Platz 6 – der «gut Gefettete»

Der Berliner von Crea Beck landet auf dem zweitletzten Platz. Das Produkt wurde als trocken, schlecht gezuckert, zu butterig und zu stark frittiert bezeichnet. Auch die etwas kleineren Masse wurden bemängelt sowie die nicht ganz runde Form. Auch im Bauch fühlte sich dieses Produkt schwer verdaulich an. Und die Konfitüre stammte gemäss Testern wohl eher aus industrieller Produktion statt vom Bäcker.

Crea Beck Fährdrich, (Hünenberg-See, Sins), Gesamtnote: 5.1

Preis: 2.40



Die Berliner aus Hünenberg. (Bild: rob)

Platz 5 – der «Gutaussehende»

Von Rotz führt drei Sorten Berliner im Sortiment. Wir haben uns zwecks Vergleichbarkeit für den Klassiker mit Himbeerkonfitüre entschieden. Letzterer wurde als etwas gar süss und grosszügig bemessen, von geleeartiger Konsistenz

und wenig aromatisch. Den Teig hätten wir uns etwas feuchter gewünscht. Der Berliner wies zudem einen leichten Vanillegeschmack auf, was nicht bei allen Testessern gleich gut ankam.

Von Rotz (Rotkreuz, Cham, Steinhausen), Gesamtnote: 5.2

Preis: 2.60



Der Berliner aus dem Hause von Rotz landete auf dem fünften Rang. (Bild: rob)

Platz 4 – der «Ungewöhnliche»

Bei diesem Produkt war so einiges anders als bei den Konkurrenten. Einerseits fiel das Produkt durch seine grosse Menge an Konfitüre auf, was das Testessen nicht ganz leicht machte. Allerdings hätten wir uns die Konfitüre dann doch etwas aromatischer gewünscht.

Auffallend war zudem die Bezuckerung mit Kristallzucker, alle anderen Produkte wurden mit Puderzucker versüsst. Im Test fiel uns ausserdem ein leichter Zitronengeschmack auf, was dem Produkt eine ungewöhnliche Note verlieh. Obwohl der Berliner selbst etwas lange frittiert war, schafft er es auf den guten vierten Rang.

Bäckerei Nussbaumer (Zug, Baar, Steinhausen, Cham, Hünenberg, Oberägeri), Gesamtnote: 5.5

Preis: 2.40



Auf das Siebertreppchen durfte der Berliner von Nussbaumer. (Bild: rob)

Platz 3 – «nicht ganz rund, dafür frisch»

Der Berliner der Luzerner Bäckerei Hug (gekauft in Rotkreuz) ist von der Note her gleich bewertet, wie derjenige der Bäckerei Nussbaumer. Da er zwanzig Rappen billiger ist, belegt er Platz drei. Auffällig ist hier die Form, sie ist nicht ganz rund und normiert, wie bei den meisten anderen Produkten. Vereinzelte Kritikpunkte, wie «schmeckt etwas papierig» konnten das gute Resultat nicht trüben. Beim günstigsten Produkt im Test wurde jedoch an der Konfi gespart. Abgesehen davon wird der Berliner aber als «fluffy», schön gepudert und als geschmacklich frisch bezeichnet.

Bäckerei Hug (Rotkreuz), Gesamtnote: 5.5

Preis: 2.20



(K)eine runde Sache – mit seiner unregelmässigen Form machte dieser Berliner Lust auf mehr. (Bild: rob)

Platz 2 – «hart aber herzlich»

Beim Zumbach-Berliner ist die Herzform das erste, was positiv auffällt. Mehrmals wurde eine geschmackliche Analogie mit Fasnachtschüechli festgestellt, das Produkt war wohl aufgrund seiner flacheren Form fettiger als seiner Mitstreiter. Auch hatte er einen härteren Teig. Gelobt wurde er für die Konfitüre und die Frische. Oder anders ausgedrückt: eine harte Schale mit weichem Kern, unsere Nummer zwei.

Bäckerei Zumbach (Zug, Baar, Unterägeri), Gesamtnote: 5.6

Preis: 2.50



Der «härzige» Berliner von Zumbach erhält die Silbermedaille. (Bild: rob)

Platz 1 – «der Handgemachte»

Platz eins belegt das Produkt von Amstad. Der Kleinbetrieb ([zentralplus berichtete](#)) aus Cham überzeugte mit leicht unregelmässigen Berlinern, die ältere Testteilnehmer an Kindheitsprodukte erinnerte. Doch es war nicht Wehmut, die diesem Berliner die Goldmedaille verschaffte, sondern der gelungene Teig. Dieser ist luftig und leicht, nicht zu süss und wirkt sehr frisch. Bemängelt wurde einzig, dass die Konfi etwas gar dick ausfiel – was dafür die Kleider vor weiteren Flecken verschonte. Die Jury benotet den Amstad-Berliner einstimmig mit Bestnoten.

Bäckerei Amstad, Cham, Gesamtnote: 5.9

Preis: 2.50



Wie wir finden, belegt dieser Berliner zu Recht Platz eins. (Bild: rob)