



BUTTERZÖPFE AUS ZUGER BÄCKEREIEN IM TEST

Den besten Zopf gibt es in Zug bei ...

12.10.2021, 10:55 Uhr

⌚ 6 min Lesezeit

Z+ 1 Kommentar



BLOG

EAT'N DRINK

Die Produkte des Butterzopf-Tests im Überblick – welcher schafft's nach ganz oben aufs Treppchen? (Bild: fge)

Bei einem richtigen Schweizer Sonntag-Zmorge darf er auf gar keinen Fall fehlen: der Zopf. Egal ob zu salzigen oder süssen Speisen, das luftige Brot mit dem buttrigen Aroma ist für viele das Nonplusultra am Frühstückstisch. Wir wollten wissen, wo es in Zug den besten Butterzopf zu kaufen gibt. So viel vorweg: Die getesteten Produkte haben uns alle überzeugt.



REDAKTION

Fabienne Gerber

Wie und wo er genau entstanden ist, ist unklar – sicher ist aber: Der Butterzopf gehört zweifellos zum kulinarischen Erbe der Schweiz. Das Berner Wort für Zopf – also Züpfе – taucht bereits 1470 zum ersten Mal auf. Ab 1530 verbreiteten Berner Bäcker die Züpfе in der ganzen Schweiz – zunächst durfte diese aber bloss am Thomastag (21. Dezember) und an Neujahr gebacken werden. 1629 erhielten die Bäcker dann die Erlaubnis, den Zopf das ganze Jahr über zu backen.

Noch heute gehört in der Schweiz der Butterzopf zumindest sonntags auf den Frühstückstisch – egal ob selbst gebacken oder beim Lieblingsbäcker eingekauft. Wichtig ist bloss, dass er frisch und buttrig schmeckt. zentralplus wollte wissen, wo es in Zug den besten Zopf zu kaufen gibt, und hat sich an einem Freitagmorgen auf den Weg gemacht, um in diversen Zuger Bäckereien das typische Sonntagsbrot zu besorgen.

— Anzeige —

So schwierig war's noch nie

Schon beim Auspacken und Vorbereiten steigt der Autorin der Duft nach frischem, buttrigem Zopf in die Nase – schade, dass sie selbst nicht mittesten kann! So bleibt ihr zumindest die Bewertung erspart, denn wenn's nach den Kollegen geht, ist dies der schwierigste Test, den es bei zentralplus je gegeben hat. Auch wenn sich die Zöpfe nämlich optisch ganz schön unterscheiden, ist beim Geschmack ein erfreulich geringer Unterschied festzustellen. Ebenfalls positiv: Alle Brote erreichten unsere Testesserinnen sehr frisch. So machten eher etwas nebensächlichere Kriterien wie Aussehen oder Konsistenz den Unterschied aus.

Fazit der Jury: «Es sind alles gute Produkte, man merkt, dass sie professionell zubereitet wurden» und «es gibt keine Totalausfälle, daher: meckern auf hohem Niveau.»



Wie immer sind unsere Jury-Mitglieder hoch konzentriert. (Bild: fge)

— Anzeige —

Rang 6 – der zu Helle

Wie erwähnt, machte die Optik bei diesem Test einen wesentlichen Teil aus – auch wenn der Geschmack wie immer stärker gewichtet wurde (siehe dazu die Infobox). Dem

letztplatzierten Zopf wurde dies zum Verhängnis, denn alle Testesserinnen fanden diesen zu hell. Zudem ist der Jury der fehlende Buttergeschmack aufgefallen, der Zopf schmecke eher «fad» und «zu wenig buttrig». In Konsistenz und Frische konnte das Produkt aber mit den anderen mithalten, er hat eine «super Konsistenz» und ist «schön luftig», kurzum: «Konsistenz passt». So erhält dieser Zopf eine nur knapp ungenügende Note.

Bäckerei Nussbaumer (gekauft in Zug) Gesamtnote: 3,9

Preis: 4.50 Franken für 300 g (1.50/100 g)



Der eher helle Zopf der Bäckerei Nussbaumer. (Bild: fge)

Rang 5 – der Glänzende

Unser kleinster im Test – einzig die Confiserie Speck bietet diese Grösse – glänzt dafür optisch um die Wette. Das Aussehen scheidet jedoch die Geister – die einen finden's «toll», die anderen «abartig» – sicher ist, der glänzende Zopf unterscheidet sich optisch stark von den anderen. Woher der Glanz wohl kommt? «Glänzt, als wäre er in Gelée getunkt worden», meint ein Testesser, ein anderer findet: «Sieht aus, wie mit Klarlack bestrichen, vor allem wegen der Blöterli.» Vermutlich waren es jedoch eher ein paar Tropfen Speiseöl.

ANZEIGE

SWICA unterstützt über 100 Angebote für Ihren gesunden Lebensstil

Ob Yoga, Tanzen, Tennis, Klettern, Ernährungsberatung oder anderes. Erfahren Sie mehr und gewinnen Sie einen von 100 Preisen.

Vorteile entdecken und gewinnen

Auch wenn sich die Jury bei der Optik also nicht einig ist, so kommt sie zumindest im Geschmack überein: «Es ist eine sehr eigene Note enthalten, als wäre ein Backfett oder Triebmittel mit etwas Eigengeschmack verwendet worden.» Dem stimmt eine andere Testesserin zu: «Der Zopf hat einen starken Eigengeschmack.» Auch die Konsistenz vermag die Jury nicht ganz zu überzeugen, der Zopf ist «etwas brüchig, wenig luftig und irgendwie ölig» und «etwas dicht». Trotz all der Kritik – wie angekündigt, meckern wir auf hohem Niveau – erhält das Produkt die Note 4,1.

Confiserie Speck (gekauft in Zug) Gesamtnote: 4,1

Preis: 3.20 Franken für 180 g (1.78/100 g)



Der kleine Butterzopf von Speck landet auf dem 5. Platz. (Bild: fge)

Rang 4 – der Gelbe

Auch hier spielt die Optik eine wesentliche Rolle, der Zopf ist nämlich ebenfalls sehr hell und hat noch dazu eine gelbliche Farbe: «Dieser Zopf hat Gelbsucht», schreibt gar ein Testesser. Aber der Zopf «riecht buttrig» und hat einen «überraschend guten Geschmack», auch wenn eine Testesserin findet, der Zopf erinnere sie entfernt an Pizzateig.

Bei der Konsistenz sind sich die Jury-Mitglieder hingegen nicht ganz einig, manche empfinden das Produkt als «luftig und weich», andere finden es «kompakt» oder «fest». Positiv betont wird jedoch von vielen die Kruste – sie ist «knusprig», aber «dünn». Als einziges der getesteten Produkte wurde dieser Zopf wohl auf einem glatten Blech gebacken, denn ihm fehlen die typischen «Punkte» auf dem Boden, dafür ist dieser etwas mehlig.

Die meisten Jury-Mitglieder bewerten das Produkt durchschnittlich – für eine Testesserin ist dies aber der heimliche Favorit: «Ein schönes, braungebranntes Äusseres ist eben – wie auch sonst im Leben – nicht alles.»

Bäckerei Von Rotz (gekauft in Baar) Gesamtnote: 4,2

Preis: 4.80 Franken für 330 g (1.45/100 g)



Auf dem vierten Platz landet der Butterzopf der Bäckerei Von Rotz. (Bild: fge)

Rang 3 – der Dunkle

Waren die anderen Produkte zu blass, sieht dieser nun «etwas stark durchgebacken» aus. Er «wirkt zudem etwas trocken», hat aber ein «luftiges Innenleben» und einen «buttrigen Geschmack». Das Aroma ist jedoch nicht sehr intensiv, von diesem Zopf ging also der Duft nicht aus, den die Autorin beim Vorbereiten gerochen hat. Zudem wird die Kruste des

Zopfes etwas bemängelt, denn diese «könnte knuspriger sein», wie manche Testesserinnen finden.

Trotzdem hinterlässt der Butterzopf der Bäckerei Hotz Rust einen guten Gesamteindruck und landet so auf dem 3. Platz.

Bäckerei Hotz Rust (gekauft in Baar) Gesamtnote: 4,4

Preis: 5.00 Franken für 320 g (1.56/100 g)



Auf dem dritten Platz landet der Zopf der Bäckerei Hotz Rust. (Bild: fge)

Rang 2 – der Schönling

Würde es sich hierbei um einen Schönheitswettbewerb handeln, wäre der Zopf der Bäckerei Bossard definitiv der Sieger. Er hat «eine schöne Farbe und tolle Backrisse, «gluschtet» am meisten», wie ein Jury-Mitglied findet. Auch ein anderer Testesser findet: «Der Zopf ist schön aufgegangen.» Da aber wie immer in den zentralplus-Tests vor allem der Geschmack zählt (siehe: «So haben wir gestestet»), reicht es für den Schönling nicht ganz auf den ersten Platz. Der Zopf ist nämlich «aussern etwas trocken, geschmacklich okay bis gut».

Ein weiterer Testesser beschreibt das Produkt als «schön luftig, aber leider eine eher fade Angelegenheit». Der Zopf «riecht zwar richtig gut, schmeckt aber zu wenig nach Butter», trotzdem meint ein Jury-Mitglied: «So muss ein Zopf sein» – die Belohnung ist ein guter zweiter Platz.

Bäckerei Bossard (gekauft in Zug) Gesamtnote: 4,6

Preis: 4.80 Franken für 250 g (1.92/100 g)



Der Zopf der Bäckerei Bossard schafft's auf den zweiten Rang. (Bild: fge)

Rang 1 – der Unperfekte

Die Tatsache, dass der Zopf der Bäckerei Zumbach nicht perfekt geflochten ist, stört unsere Jury nicht – im Gegenteil: «Die lustige Form finde ich sympathisch, das sieht auch sehr schön aus und wirkt handgemacht.» Eine andere Testesserin bestätigt dies: «Schöne Farbe, etwas unförmig, wie ein hausgemachter Zopf aussehen soll.»

In allen anderen Kategorien macht diesem Zopf aber niemand etwas vor – er ist der klare Geschmacks- und Gesamtsieger. Hier sind die kleinen Anmerkungen und Punktabzüge definitiv als «meckern auf hohem Niveau» abzutun und so landet dieses Produkt verdientermassen zuoberst auf dem Siegereppchen.

Fazit: «Stimmiges Gesamtpaket, schöne luftige Konsistenz, schmeckt nach Butter.»

Bäckerei Zumbach (gekauft in Zug) Gesamtnote: 5,1

Preis: 4.40 Franken für 250 g (1.76/100 g)



Perfekt unperfekt – der Gewinner stammt aus der Bäckerei Zumbach. (Bild: fge)

So haben wir getestet

Die Zöpfe wurden alle vormittags eingekauft und am Mittag degustiert. Die Jury-Mitglieder wussten dabei nicht, welcher Zopf von welcher Bäckerei stammt und welche Bäckereien überhaupt für den Test ausgewählt wurden. Die Produkte wurden also blind getestet. Bewertet wurden die Kriterien Aussehen, Aroma, Geschmack, Konsistenz und Frische, wobei der Geschmack 50 Prozent zur Gesamtnote beigetragen hat.

Du bist noch kein Möglichmacher? Als Möglichmacherin kannst Du zentralplus unterstützen. [Mehr erfahren.](#)

Startseite › Blogs › eat'n drink › Den besten Zopf gibt es in Zug bei ...



