



Startseite › Blogs › eat'n drink › zentralplus, zentralplus – wer hat den besten Käseguss?



Die Testprodukte im Überblick. (Bild: rob)

Alle gegen Sidlers: Wir testen Zuger Käsekuchen

zentralplus, zentralplus – wer hat den besten Käseguss?

🕒 5 min Lesezeit 💬 1 Kommentar

13.03.2020, 10:54 Uhr

Für viele ist es der Freitagsmittag schlechthin: ein Stück Käsewähe. Gerade im Kanton Zug, wo man mit Sidlers Käsekuchen einen besonders prominenten Vertreter kennt. Doch ist das Chamer Original auch im 116. Jahr seines Bestehens noch das Mass aller Dinge, oder muss er sich moderneren Vertretern der Bäckerkunst geschlagen geben? Unser Test der Zuger Käsekuchen zeigt's.



REDAKTION

Roman Bertschi

→ @ZENTRALPLUS FOLGEN



REDAKTION

Christian Hug

→ @ZENTRALPLUS FOLGEN

Das Originalrezept stammt aus dem Jahr 1905, er gilt bis heute weit über die Zuger Grenzen hinaus als Referenz: Sidlers Käsekuchen. Und auch wenn dieser seit acht Jahren nicht mehr im Chamer «Löwen» hergestellt wird, so hat er bei Bäcker Jürg Nussbaumer sozusagen Asyl gefunden. Seit acht Jahren wird er hier nach altem Rezept mit Originalrohstoffen auf den früheren Kuchenblechen gebacken.

Doch mag er, der optisch eher an einen Fladen als eine hochgebackene Wähe erinnert, mit aktuellen Käsekuchenrezepten mithalten? Dazu haben wir bei den Zuger Bäckereien den Freitagsklassiker einem ausführlichen Blindtest unterzogen. Und weil man sich heutzutage mittags unterwegs verpflegt, erfolgte dieser mit kalten statt warmen Wähen.

So haben wir getestet

Bewertet wurden die Kriterien Aussehen, Frische, Teig, Geschmack sowie der Gesamteindruck. Das Kriterium Geschmack trug 60 Prozent zur Gesamtnote bei. Die Kriterien wurden von der fünfköpfigen Jury auf einer Skala von eins bis sechs (sehr gut) bewertet.

Die Tester wussten nicht, von welchem Anbieter welches Produkte stammt. Die Produkte wurden morgens zwischen 8 und 9 Uhr eingekauft und am Vormittag in zimmerwarmem Zustand degustiert.

Würzig und rezent gewinnt

Was in unserem Test auffiel: Die vorderen Ränge wurden allesamt von Produkten belegt, die eine intensivere Käsenote aufwiesen. Ob würzig, rezent oder etwas salzig, unser Testteam mag es offenbar intensiv. Und wir fanden im Zuger Testfeld auch Käsekuchen, der unseren hohen Ansprüchen gut gerecht wurde. Die drei Erstplatzierten erhielten überdurchschnittlich hohe Noten. Einen wirklich schlechten Kuchen gab es im Test nicht.

Ausser Konkurrenz lief das Exemplar der Bäckerei Hug. Einerseits tanzte er durch seine runde Form aus der Reihe, aber auch der Belag erinnerte uns eher an einen Quarkkuchen. Was nicht schlecht sein muss, sich aber eher für Tea-Rooms mit ein paar Blättchen Salat als Beilage eignet. Hier hat unser Einkäufer seinen Auftrag wohl falsch verstanden.



Die Käsekuchen werden vom zentralplus-Team sorgsam degustiert.

Platz 6 – der teuerste im Test

Beim teuersten Produkt im Testfeld ging in der Backstube wohl etwas schief. Der Boden war zu wenig gebacken. Mehrere Tester glaubten Fehlnoten zu spüren und hatten ein Convenience-Produkt im Verdacht. Davon abgesehen wies die luftige Masse ein intensives Käsearoma auf, der Teig war recht dünn.

Bäckerei Hotz Rust (Baar, Zug, Rotkreuz), Gesamtnote: 3,2

Preis 5.50



Den letzten Rang nimmt der Käsekuchen der Bäckerei Hotz Rust ein.

Platz 5 – wenn das Auge satt wird

Optisch einer der «anmächlichsten Kuchen», fällt das Produkt der Bäckerei Bossard im Geschmackstest ab. Obwohl die Käsemischung einen schönen rezenten Geschmack und mehr Biss als andere aufweist, bleibt der Kuchen unter dem Strich farblos. Der Grund? Mehr als die Hälfte des eher kleinen Kuchenstücks besteht aus Teig. Das war des Guten dann doch zu viel.

Bäckerei Bossard (Zug), Gesamtnote 4,4

Preis: 4.10



Rang sechs belegt der Käsekuchen der Bäckerei Bossard, gekauft in der Filiale an der Baarerstrasse, in Zug.

Platz 4 – mit rässer Unauffälligkeit auf Rang vier

«Sieht toll aus – wie eine Crème brûlée». Die Begeisterung beim Anblick von Heinis Kuchen war gross. Bei der Konsistenz sprach eine andere Testerin dann jedoch vom «Atomkuchen». Immerhin liess sich die sehr kompakte und etwas trockene Masse so gut schneiden, dass sich das Wähenstück perfekt für den schnellen Pendlerimbiss unterwegs eignet. Geschmacklich blieb dieser Käsekuchen eher unauffällig, tendenziell fiel hier ein «rässe» Note auf. Der Teig wurde als schön knusprig bewertet.

Konditorei Treichler / Heini (Zug), Gesamtnote: 4,8

Preis: 5.10



Den vierten Platz belegte der Käsekuchen der Konditorei Treichler (gehört zu Heini).

Platz 2 – Sidlers Original mit chüschtigem Geschmack

Nein, Sidlers Käsekuchen schaffte es nicht bei allen ganz nach vorne. In der Summe reichte es so trotz guter Note «nur» für die Silbermedaille. Das Zuger Ur-Rezept verfügt über eine intensive, eigenwillige Käsnote, die als rezent, salzig, scharf und fein bezeichnet wurde. Es ist klar, dieser Guss besteht zu einem grossen Teil nur aus Käse, was auch den etwas fettigen Eindruck erklärt.

Die Konsistenz ist denn auch eher ein wenig gummig, der Teig sehr dünn. Das eingekaufte Stück war sehr gross und eher ein Fladen, im Ladengeschäft waren darüber hinaus noch sehr viel blassere Stücke erhältlich. Gesamthaft *das* Produkt für den echten Käseliebhaber, der auf rustikale Noten setzt. Das klar grösste Stück war ausserdem das zweitgünstigste im Test – ein echter Handwerkerzmittag.

Bäckerei Nussbaumer (gekauft in Cham), Gesamtnote: 5,2

Preis: 4.50



Silber geht an Sidlers Käsewähen aus dem Hause Nussbaumer.

Platz 2 – aromatischer Käse auf knusprigem Teig

Das Käsearoma ist intensiv, rezent und salzig und verschafft Rotz' Kuchen ein stimmiges Geschmackserlebnis. Der Teig setzt hier nahtlos an, er ist schön knusprig, die Füllung schön luftig. Und auch optisch macht dieses eher klein geratene Gebäck Freude. Es erinnert manche an einen Osterfladen, wenn auch mit einer gelben Note.

Von Rotz (Cham, Steinhausen, Rotkreuz), Gesamtnote: 5,2

Preis: 4.90



Ebenfalls die Silbermedaille holt sich die Bäckerei von Rotz mit ihrem Vertreter.

Platz 1 – Wenns passt, dann passt's

Gesamtnote 5,6 – das ist bei unserem kritischen Testteam alles andere als alltäglich. Warum macht gerade Zumbach das Rennen?

Der Käse ist rezent und schmeckt angenehm salzig auf der Zunge. Die Masse ist aber nicht aufdringlich und von homogener Konsistenz. Der Teig ist knusprig, wenn auch etwas gar dick ausgefallen. In der Kombination ergänzen sich die beiden Komponenten aber ideal. Er war das wohl kleinste Stück im Testfeld.

Zumbach (Zug, Baar, Unterägeri), Gesamtnote: 5,6

Preis: 4.70



Oben aus schwingt die Käsewähe der Bäckerei Zumbach, gekauft in Zug

Unser Bonus-Kuchen

Mit seiner runden Form ist der Kandiat von der Bäckerei Hug nur schwer mit den anderen Produkten vergleichbar.

Bei der Bäckerei Hug kommen am ehesten Geniesser zum Zug, die ein feines, dezentes Geschmackserlebnis suchen. Man könnte auch sagen, es handle sich hier um einen unkäsigen Quarkkuchen mit feinem Salzgeschmack. Die Konsistenz der Masse war homogen und eher etwas breiig mit Eiernoten, der Teig schön knusprig.

Bäckerei Hug (gekauft in Zug), Gesamtnote: 4,7

Preis: 5.10



Platz fünf belegte der «ausser Konkurrenz» laufende runde Käsekuchen der Bäckerei Hug.