

Wie einst bei Grossmuttern

Andreas Grämiger

Butterzöpfe sind am Wochenende ein traditioneller Frühstücksschmaus. Doch nicht alle gekauften Zöpfe erfüllen die sonntäglichen Erwartungen.

Eine Feinschmeckerrunde trifft sich in der renommierten internationalen Bäckerfachschule Richemont in Luzern. Kassensturz hat am selben Morgen sechs frische Zöpfe eingekauft. Zum Vergleich hat die Fachschule Zöpfe nach eigenem Rezept gebacken. Das beliebte Frühstücksgebäck wird geprüft.

«Backen ist noch schwieriger als kochen», sagt Gastro-Journalist Oliver Affolter. «Das Rezept muss ganz genau stimmen. Die Temperaturen sollten exakt eingehalten werden. Köche haben grösseren Spielraum als Bäcker.»

Die Jury beurteilt Gebäckfarbe, Gleichmässigkeit des Flechtens, optischen Eindruck, Krumenstruktur, Geruch, Geschmack und Kaugenschaften. «Für mich muss ein Zopf Schönheit und Charakter zeigen», so Walter Boesch, Direktor der Fachschule. «Das habe ich nur bei wenigen Proben nicht gefunden.»

Luzerner Kleinbäcker schlägt Grossverteiler

Beate Widmer vom Gourmetservice «Köstliches für Kenner» in Ittigen BE mag Zöpfe, die an hausgemachte «Berner Züpfle» erinnern, nicht «nach Fabrik ausschauen und schon gar nicht nach Industrie schmecken».

Bäckermeister Silvan Hotz aus Rotkreuz LU stellt fest, dass manche Zöpfe gut aussehen, aber nicht schmecken und umgekehrt. «Den Zopf von Denner würde man auf den ersten Blick vielleicht gar nicht kaufen. Der Geschmack war dann aber wirklich gut.» Den Denner-Zopf setzten die Testesser auf Platz drei der eingekauften Zöpfe.

Konditoren-Weltmeisterin Juliane Woelke zum Zopf der Zürcher Bäckerei Hausamann: «Optisch ist er nicht gerade Fachbuch Seite eins. Aber vom Geschmack her durchaus ansprechend.» Der Zopf erreicht Platz zwei.

In einem Punkt sind sich alle einig. Der Zopf der Bäckerfachschule Richemont ragt heraus. Affolter: «Eine wahnsinnig schöne Kruste, rissiger Teig. Eine wunderbare Züpfle, eine Sensation fast.» Der Richemont-Zopf lief jedoch ausser Konkurrenz.

Besonders gut geschmeckt hat auch der Zopf der Bäckerei Meile in Luzern. Juliane Woelke: «Optisch nicht sehr schön, aber feucht und saftig und gut zum Essen.» - Platz eins für den Meile-Zopf.

Die Zöpfe der Grossverteiler haben weniger überzeugt. Dafür sind sie die preisgünstigsten. Der Zopf von Migros landet auf dem vierten, jener von Coop auf dem sechsten und somit letzten Platz. Widmer: «Wenn man draufdrückt, pappt der Teig zusammen und bildet Fettklumpchen.» Und Boesch: «Ich würde ein normales Stück Brot vorziehen.»

X^!, ^) ä^c^ ^iâ^} Äæ-Äæ &@ã *^•[c^] ^ÁÓ^ c^|

T ä!|•Áãcãã *^•[c^] ^ÁÓ^ c^|É[Á^] ä } c^•ÁÓ^ c^|~cãã /s@^Z4] ^ÉÖ[[] Á^! ^) ä^c^S[&@^ c^|ÉY ^|&@
Ó^ c^|Äæ &@ã { ^|Éæ ÁÓ^•^c^ Á^|]ã *Éæ•Ä ÁÓ^ c^|: [] -Á ä ä^•c^} •Á ÁU[: ^) c^ÁÓ^ c^|~cãã Äã Á^ ••ÉÖã^!
{ ^@ÁÓ^ c^|Äæãã c^|Á^ã^} ÁÓ^|] *Á^ã Á^!| [•c^] ÉT ^@Äæ^ ÁcÁU[: ^) c^ÁÓ^ c^|Äæ-Äæ -Á^ã^} Ácã|Ä^ Á^ Á^É
• [] •c^ Á^@Ä^ Á^ã Áæ@Äæ -ÉÖ^|Z[] -Á^ ••Äæ &@ã Äæ@ã^ ÁT [{ ^) cã Ä^} ÁU^} ÉÖ[^•&@ã Z4] ^Éæã Á^
} > @^ããã^} Á^iâ^} Éã æ@^} Á^ Á&@^|Ác &@ãV, äÄæ &@ãæ Ác [{ æÄã } Áæ@ã æ@ã] cã æ^} cæc^} É

Öã Á ä!|•Á&@^ãcãã Á Á [|^|s@^ÁU^: ^] c^Á } äÄæ ÁP^!•c^|] *Á-à^!|!>^} Á } äÄæ^} æ^•Äæ } æ^•^} ÉÖæ Á äc
æ &@ã>|ÁÓ[[] Á } äÄæ ÁÓæ&^iâ^s|ã^iÄæ Ä>|&@^|Äã { æ^ æÄæ^|s|ã^iÉZ[] -Áã *Äæ -Ä^ { Á, ^ã^c^ }
U|æ É

Ö^•&@ é& Á!Áã äã^| æ } cãcã^!•&@ã^!|ÁcÉÖÖã Á^ã c^} ÁÓ^} ä^•^!Äæ^!Á 4&@^} Éææ•Ä^iZ[] ~
•&@ ^& c^ Á^ãã •c^ããÁÓ[: ••{ c^|] ÉÖ^|ÁÓ[{ ^) cæ^!ÁU&@ã c^|Á^Á^!^} æ ÁÓ[c@|Äiæã@^Á^ Á Á Öã Á
•&@ æ: ^ÁU[] ä } ^Äæ -Ä^} ÁU^} \ c^Á Öã Ác>@ c& Éã ä Á^ ÁÓ^!•c^} Á^i^} Á } äÄæ^ ÁÓæ^!} Ä^iÁ^ ^|cæp
ää ÁÓ^} ^|ÉÖã