



Die Macarons der Confiserie Vollenweider.



Die Luxemburgerli der Confiserie Sprüngli.



Die Macarons der Confiserie Ladurée.



Testessen mit Hindernissen

Die Confiserie Vollenweider gewinnt den Macaron-Test - knapp vor Sprüngli.

Zürich - Vier Spezialitäten von vier bekannten Confiseries degustieren und den Testsieger küren ist kinderleicht - könnte man meinen. Doch der Teufel steckt auch bei einem Macaron-Test im Detail. Das fängt schon bei der Auswahl der Jury an, deren Mitglieder unabhängig urteilen müssen. Das TA-Test-Trio besteht aus: Chefkoch Marcus Lindner vom Restaurant Mesa, Zürich (18 Gault-Millau-Punkte, 1 Michelin-Stern), Daniel Bumann, Restaurant Chesa Pirani, La Punt (18 Gault-Millau-Punkte, 2 Michelin-Sterne) und Confiseurin Claudia Mächler, (19-jährig, 2. Rang an den Confiserie-Schweizer-Meisterschaften und WM-Kandidatin). Ins Rennen um die Krone steigen die Confiseries Vollenweider, Schober, Ladurée und der Platzhirsch Sprüngli. Dort heissen die Macarons Luxemburgerli und werden mit Buttercrème gefüllt.

Doch bevor auch nur ein Macaron verputzt ist, taucht das erste Problem auf: Es ist unmöglich, einen gemeinsamen Termin für das vielbeschäftigte Trio zu finden. Sprich: Die Degustationen finden an unterschiedlichen Tagen statt. Spitzfindige würden bereits von einer Verzerrung des Tests sprechen.

Wir wagen es trotzdem. Und schon gilt es, das nächste Problem zu lösen: Wie sollen die Tester Produkte nach ihrem Aussehen beurteilen, die sie - blind verkostet - eigentlich nicht sehen dürfen? Schreibt man einfach das Wort «blind» in Anführungszeichen wie im Macaron-Test der «NZZ am Sonntag»? Die Luxemburgerli sind ja wegen ihrer charakteristischen Form leicht erkennbar.

Wir haben die Kategorie «Aussehen» mit vier weiteren Kriterien - Geschmack, Füllung, Biss, Verhältnis Füllung/Macaron - trotzdem im Test belassen und die Spezialitäten auf neutrale Teller gelegt. Der nächste Haken: Im Sprüngli sind just an einem Morgen Schokoladen-Luxemburgerli ausgegangen. Das bringt das austarierte Degustationssortiment durcheinander, bestehend aus Vanille, Schokolade, Himbeer und einer zufällig ausgewählten Sorte.

Das Resultat wollen wir nach dem Hindernislauf nicht verschweigen. Zwei Tester (Bumann und Mächler) würden Vollenweider die Krone geben. Für Lindner ist Sprüngli die Nummer eins. Bei allen Testern sind die natürlich schmeckenden Aromen, die angenehme Süsse und das Aussehen ausschlaggebend für die Spitzenposition. Einig setzen die Tester zudem Schober auf den Schlussrang: klebt am Gaumen, zu süss, zu kitschig.

Benno Gasser