

# Winterthurer Stern strahlt am hellsten

Der beste Zimstern stammt aus Vollenweiders Backstube in Winterthur. Die Stadtzürcher Konkurrenz hat beim «Tages-Anzeiger»-Testessen das Nachsehen.

Von Peter Aeschlimann

Zürich - «Es isch de allerschönscht Schtärn», heisst eine der bekanntesten Liedzeilen aus der «Zäller Wiehnacht». Besungen wird da der Stern von Bethlehem. Gleiches gilt aber auch für den Winterthurer Zimstern von Confiseur Vollenweider. Optisch überstrahlt das Guetsli die Mitstreiter bei der «Tages-Anzeiger»-Degustation am deutlichsten. «Perfekte Form, perfekter Guss», bringt es ein Jurymitglied auf den Punkt.

«Wir versuchen einfach, unsere Arbeit so gut wie möglich zu machen», sagt Hansueli Vollenweider, auf den Sieg angesprochen. Beim Zimsternbacken dürfe die Hitze im Ofen 160 Grad nie übersteigen, sonst würde der Zucker karamellisieren, die Glasur dadurch bräunlich und der Teig hart. Auch geschmacklich spielt der Winterthurer Zimstern in der obersten Liga. Einzige die Exemplare von Coop, Migros und Sprüngli schliessen im Test leicht besser ab. Sprüngli Stern verführte die Jury mit seiner kräftigen Kirschnote - Rang zwei.

Ernst Hotz, Präsident des Kantonalverbandes Züri-Beck, weiss, was einen guten Zimstern ausmacht. Wichtig sei, dass der Zimtgeschmack nicht allzu dominant auftrere - eine mögliche Erklärung für das gute Abschneiden des Sprüngli-Konfekts. Zu wenig Zimtgeschmack goutieren die Testesser indes auch nicht: Stockers «exotisches» Guetsli sei zwar lecker, aber «kein Zimstern». Beim Verkostigen des Gebäcks notiert die Jury quasi simultan: «Schmeckt nach Gewürznelken.»

## Ein Bestseller zu Weihnachten

Laut Hotz gehören Zimsterne zu den meistverkauften Weihnachtsguetsli. Weil die Zubereitung nicht ganz einfach sei, würden viele ihre Zimsterne in der Bäckerei kaufen und unter die selbst gebackenen Mailänderli und Brunzli mischen.

«Stimmt ja gar nicht», protestiert eine Testesserin und gibt ihr Geheimrezept preis: «Eiweiss steif schlagen, mit Puderzucker mischen. Von dem Gemisch 1 dl als Glasur beiseite stellen. Rest der Ei-Puderzucker-Masse mit Zimt, Mandeln und nach Belieben Kirsch oder Zitronensaft mischen, leicht zusammenkneten. Etwa ¾-Zentimeter-dick auf Zucker auswalzen, Sterne austechen, mit Glasur bestreichen. 24 Stunden trocknen lassen. Bei 250 Grad 3- bis 5 Minuten backen.» Dafür verwendete Zutaten: 3 Eiweiss, 300 g Puderzucker, 1,5 EL Zimt, 1 EL Kirsch oder Zitronensaft, 350 g gemah-



## Der grosse Zimstern-Test – nicht bei jedem Stern kommt Weihnachtsstimmung auf

Bezugsquelle und Preis	1 Vollenweider Fr. 9.80/100 g	2 Sprüngli Fr. 7.90/100 g	3 Migros Fr. 3.90/100 g	4 Gnädiger Fr. 6.80/100 g	5 Stocker Fr. 4.90/100 g	6 Coop Fr. 2.90/100 g	7 Kleiner Fr. 5.10/100 g	8 St. Jakob Fr. 6.90/100 g
Kommentare	Wo ist der Zimt? Perfekte Form. Perfekter Geschmack. Ist das von Weicht Wälfchers? Heller Teig.	Starker Kirschgese-schmack. Perfekte Form. Optimales Verhältnis zwischen Teig und Guss.	Der Big Mac unter den Zimsternen. Viel zu gross. Fetter Brummer.	Zu viel Zitrone. Langweilig. Wohlgeformt. Angenehme Weiche.	Bleibt zwischen den Zähnen kleben. Exotisch. Schmeckt nach Gewürznelken. Kein Zimstern.	Etwas gummig. Wie Pappmaché mit Zimt. Unprofessionell, aber irgendwie sympathisch.	Wie Nussgipfelfüllung Plump Für mich der schönste. Zimt zu dominant.	Zu süss. Zerbröckelt. Gestanzl. Fischleijester-guss. Zimt zu dominant.
Aussehen	4,4	4,0	3,9	3,6	3,7	2,4	3,6	3,4
Geschmack	3,1	3,4	3,4	3,1	2,4	3,3	2,1	2,4
Konsistenz	4,0	3,7	3,6	3,1	3,3	3,4	2,9	2,1
<b>Gesamtnote</b>	<b>3,9</b>	<b>3,7</b>	<b>3,6</b>	<b>3,5</b>	<b>3,1</b>	<b>3,1</b>	<b>2,9</b>	<b>2,7</b>

Benotung: 1 = himmeltraurig 5 = himmlisch

TA-Grafik stt. nr. / Foto: Reto Deschger

lene Mandeln. Diese Zimsterne gerieten zwar kaum so schön wie die gekauften, dafür würden sie garantiert schmecken, weil sie keine Stärke oder Wasser enthalten, so die Kollegin.

Auf den dritten Platz hievtien die TA-Fein(g Gebäck)schmecker die Migros-

Zimsterne. Die stattliche Grösse («fetter Brummer», «der Big Mac unter den Zimsternen») hinderte das Degustationsteam nicht daran, dem zweigünstigsten Guetsli im Test (nur bei Coop kosten 100 Gramm noch weniger) in allen Bewertungskategorien hohe Noten zu ver-

geben. Die Schlussränge belegen Zimsterne von Kleiner und der Bäckerei St. Jakob, welche bei der Jury nur optisch punkten konnten.

Bloss: «Ein Zimstern ist immer Geschmackssache», wie Züri-Beck-Präsident Ernst Hotz richtigerweise bemerkt.