Volle Ladung Pistazien: Die Siegerglace der Konditorei-Confiserie St. Jakob.

GLACETEST

EIS MIT STIL

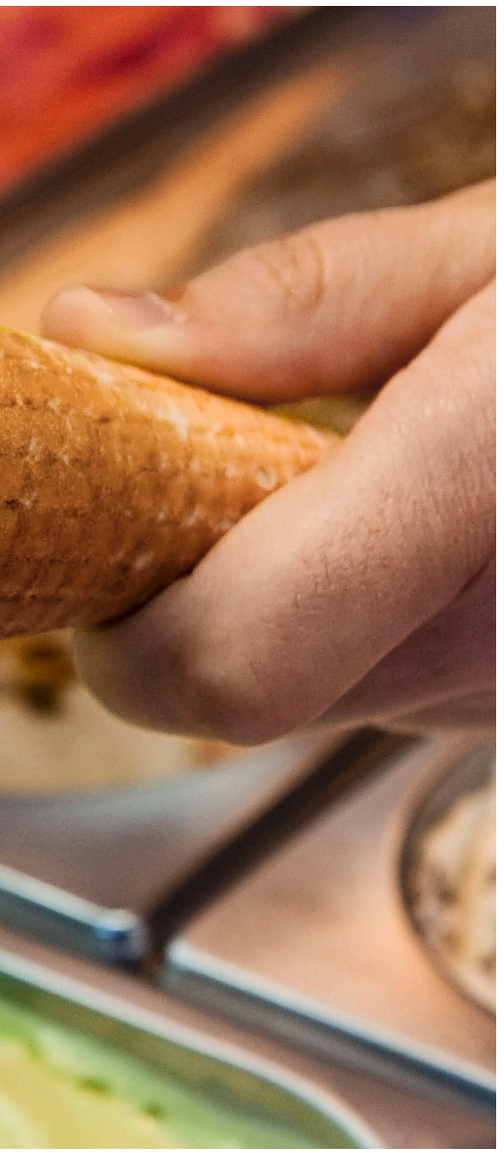
Frisch zubereitete Glace im Cornet oder Becher: Dieses Vergnügen wird in der Stadt mittlerweile an vielen Orten geboten. Wir suchten das beste Gelato di Zurigo.

VON ESTHER KERN (TEXT) UND RETO OESCHGER (BILDER)

Der Glacegarten im Steinfelsareal war in den 90er-Jahren eine kulinarische Institution. Betreiber Rolf Hunziker stellte als einer der Ersten in Zürich frische Gelati her. 20 Jahre später findet man ita lienisches Eis bei uns fast in jedem Quartier. Der «Züritipp» wollte wissen, wie gut es ist, und hat von Experten hausgemachte Glaces testen lassen.

Worauf es bei gutem Eis ankommt, weiss etwa René Schmidt, Glaceexperte der Bäcker- und Konditorfachschule Richemont in Luzern. «Hausgemachtes Eis ist wieder vermehrt Thema geworden», sagt er. Doch gerade für kleine Betriebe sei die Glace eine Herausforderung, beispielsweise was die Lagerung anbelangt. «Tagsüber in der Vitrine hat das Eis etwa minus 12 Grad, damit es schön weich ist; nachts sollte es bei minus 18 Grad gelagert werden», so Schmidt. «Wird das Eis zu lange diesen Schwankungen ausgesetzt, beispielsweise weil man zu wenig verkauft, gibts grosse Eiskristalle.» Natürlich spielen Zutaten eine zentrale Rolle: Manche Gelatiere verwenden noch immer künstliche Aromen, andere setzen ganz auf natürliche Zutaten. Speziell bei Pistazieneis, welches wir testeten, wird oft geschummelt, weil der Rohstoff so teuer ist. Ein Kilo Pistazienpaste – ein gutes Eis hat zehn Prozent Anteil – kostet ab 52 Franken aufwärts. Die Siegerglace aus unserem Test erhält ihr Aroma nur von Pistazien, wie uns versichert wurde. Für eine schöne Farbe allerdings werden natürliches Algenkonzentrat und Chlorophyll beigegeben. Dieter Koller von der siegreichen Konditorei-Confiserie St. Jakob dazu: «Pistazieneis wäre sonst gräulich – das kaufen die Leute nicht.»

PS: Rolf Hunzikers frisch gemachtes Eis gibts ab sofort wieder zu kosten in der Gelateria Idalia am Idaplatz, neben dem Restaurant Piazza. Die Gelateria öffnete letzte Woche, nach unserem Test.



MARCEL SCHMITUTZ
Chefpatissier und Souschef im Restaurant Clouds im Prime Tower.
www.clouds.ch

CHRISTINE BRUGGER
Sensorikwissenschafterin und Veranstalterin von Sensorikseminaren.
www.aromareich.ch

CARLO BERNASCONI
Koch und Wirt im Cucina e Libri. Im Oktober erscheint sein Buch «La cucina dolce».
www.cucinalibri.ch

SO HAT DER «ZÜRITIPP» DIE GELATERIAS GETESTET

Eine Fachjury (siehe oben) trat am 9. Juli zum Genusstest an. Fünf Glaces wurden verkostet. Die Gelaterias haben wir nach folgenden Kriterien ausgewählt: Stadtzürcher Verkaufsstellen, die Gelato offen anbieten und dieses selber herstellen (ohne Anspruch auf Vollständigkeit). Getestet wurde Pistazieneis, da diese Sorte in Italien als Referenz für Gelaterias gilt; Glace-Verkaufsstellen, die diese Sorte nicht im Angebot hatten, konnten nicht getestet werden. Alle fünf verkosteten Gelati wurden frisch gekauft, gekühlt transportiert und bei minus 9 bis minus 10 Grad serviert – im Blindtest, also ohne Namen. Beurteilt hat die Jury die Glaces nach folgenden Kriterien:

Textur/Konsistenz: Die Wahrnehmung von Eiskristallen zählte hier ebenso wie Schmelzverhalten und Luftigkeit. Ein wichtiger Punkt war auch die Cremigkeit, bei der die Wahrnehmung von Butterfett oder Rahm oder auch von Bindemitteln bewertet wurde.

Aroma: Hier ging es um Aromenspektren (etwa Nussigkeit und Röstaromen). Beurteilt wurden auch die Aromenintensität und die -komplexität.

Geschmack: Um das Zusammenspiel von Süsse und Säure ging es bei diesem Kriterium.

Abschliessendes Urteil: Die Jury bewertete, wie lange das Aroma nachspielte. Und, ob das Eis authentisch ist und dem Konzept von handwerklich zubereiteter Glace entspricht.

Unsere Lieblingsglace haben wir mit fünf Sternen ausgezeichnet. Der Testanspruch ist nicht repräsentativ. Und: Die Profi-Verkostung hat gezeigt, dass auch Süsses Geschmackssache ist.

	ST. JAKOB Badenerstr. 41 www.st-jakob.ch	**LEONARDO** Sihlcity, Mall 1. Stock www.gelaterialeonardo.ch	**CAREDDA** Josefstr. 119 www.konditorei-caredda.ch	**AMORE MIO** im Restaurant Positano Stampfenbachstr. 6 www.amoremio.ch	**CREM AMORE** Letzipark, Erdgeschoss www.letzipark.ch
GESAMT-BEWERTUNG	*****	****	***	**	*
CARLO BERNASCONI	Ausbalancierter Fettanteil, dürfte eisiger sein. Guter Zuckeranteil. Aroma entwickelt sich spät.	Nicht sehr luftig. Hohe Nussigkeit. Gutes, komplex strukturiertes Milcheis mit wenig Fettanteil.	Aromen stellen sich spät ein, mit Kokosnussgeschmack. Nicht erste Sahne.	Wenig Fettanteil, dadurch Aromenkomplexität etwas schwach ausgebildet. Eigenartiger Nachgeschmack.	Eine Spur zu fettig, das Aroma ist nussig-gut, könnte jedoch länger anhalten. Kein schlechtes Eis.
CHRISTINE BRUGGER	Schmilzt schnell. Leicht bitter im Abgang, aber nicht negativ. Glace ist intensiv und komplex mit langem Nachhall.	Sehr dicht, wenig Volumen. Gute Cremigkeit, intensive Röstaromen. Hinterlässt einen starken Haselnusseindruck.	Dichtes Eis. Erinnert in der Nase an Marzipan. Wenn natürlich, dann Topprodukt! Übernatürlich grün.	Gutes Fliessverhalten. Leichte Bitterkeit im Abgang. Facettenreich in den Aromen, die lange wahrnehmbar bleiben.	Sehr cremig, Aroma von Haselnüssen und Kondensmilch. Hat wenig mit Pistazie zu tun.
MARCEL SCHMITUTZ	Cremig mit schnellem Schmelz – wohl höherer Milchanteil. Gutes und anhaltendes Aroma. Leicht unnatürliche hellgrüne Farbe.	Sehr guter Schmelz im Mund. Geruchsintensiv, Röstaroma gut zu erkennen. Sehr authentisch.	Angenehmes Mund- und Genussgefühl. Leichte Fruchtigkeit unterstützt die Aromen. Farbe etwas unnatürlich.	Sehr luftig. Fruchtig im Aroma. Süsse und Fruchtigkeit harmonieren leider nicht gut. Pistaziennote könnte stärker sein.	Gute Cremigkeit. Guter Geschmack, aber Pistazie nicht im Vordergrund. Braune Farbe verdirbt die Lust am Genuss.
FEEDBACK DER GELATERIAS	«Eine tolle Nominierung für unsere hausgemachte Glace aus frischer Verarbeitung durch unsere Confiserie-Profis.»	«Mit viel Leidenschaft und Hingabe haben wir diese Qualität erreichen können! Vielen Dank für das Ranking! Wir sind stolz.»	«Die Glace von unserem Betrieb wird ausschliesslich mit frischen Zutaten und Produkten der besten Qualität hergestellt.»	Amore Mio wurde kontaktiert – und möchte die Testresultate so stehen lassen ohne Kommentar.	«Wir bieten original italienisches Gelato an, welches in der Schweiz äusserst beliebt ist.»