

Mit Riss und Biss

Schenkeli, Schlüferli, Chüechli und anderes Fettbackenes gehören ebenso zur Fas(t)nachtszeit wie die Basler Larven oder die bunten Masken der Luzerner.

VON SARAH RIEDER

Die Schweizer Küche kennt eine Vielzahl von schwimmend gebackenem Gebäck, das früher die langen Winterabende versüsste. Die Zutaten sind einfach und günstig, die Schwierigkeit liegt in der Zubereitung. Wie alle Mehlspeisen verhält sich auch der Schenkeliteig täglich anders, beeinflusst von Wetter, Luftfeuchtigkeit oder dem «Koch» selbst. Der Teig wird aus Eiern, Zucker, Butter, Milch und Mehl mit wenig Backpulver, Salz und Zitronenschale zubereitet und darf weder zu weich noch zu fest sein: Weicher Teig nimmt beim Backen zuviel Fett auf, fester Teig bleibt kompakt und reisst nur schwach. Genau dieser Riss aber, der sich nach dem Backen über die ganze Länge zieht, ist das typische Merkmal dieses Fasnachtgebäcks. Die Herstellung ist in vielen Bäckereien noch heute Handarbeit, Grossverteiler

setzen dafür längst Maschinen ein. Die länglich oval geformten Teigstengel werden längs mit dem Zeigefinger leicht eingedrückt, was beim Backen den Riss erzeugt.

Wie schwimmend Gebackenes in Verbindung mit der Fasnacht gekommen ist, wissen die Innerschweizer sowenig wie die Basler, die das alljährlich wiederkehrende Wiedergeburtstfest der Natur nach dem Winter seit 1925 ohne den Buchstaben t schreiben. Während sich die Luzerner jedes Jahr sechs Tage lang, vom «schmutzigen Donnerstag» mit dem Fritschiumzug und den Guugenmusigen bis zum Aschermittwoch, vergnügen, beginnt die Basler Fasnacht erst am Montag nach Aschermittwoch mit dem «Morgestraich». Sie dauert nur gerade drei Tage, heuer vom 6. März um punkt 04.00 Uhr bis 8. März um Mitternacht, wenn auch die letzten Cliquen den Heimmarsch pfeifen.

Überzeugung unserer Jury: Wer das Fett nicht oft wechselt, kann selbst mit gutem Teig keine feinen Schenkeli backen.



Fotos: Gary Born, Arsène Saheurs



Bachmann Bäckereien
Luzern

Zangger
Basel
(Globus Basel)

Stückpreis	1.40	1.-
Gesamtpunkte	99	98
Durchschnitt	16,5	16,33

Chantal Ott, Konditorin, Confiserie Sprüngli, Dietikon ZH  schön in Farbe, Form und Porosität, gut im Geschmack, 17 Punkte

Form, Riss und Farbe schön, mürbe und schön feucht, gutes Aroma, 19 Punkte

Wolfgang Baumann, Chefkonditor, Mischke & Moser AG, Baden  hart im Biss, gut in Porosität und Geschmack, 15 Punkte

schöne Farbe, gute Kruste, innen weich, gut im Geschmack, 18 Punkte

Niklaus Steiger, Zentraleinkäufer Globus, Zürich  schöne Farbe, knusprige Kruste, leicht feucht, 18 Punkte

schönes Äusseres, feucht und mürb, fettige Kruste, 17 Punkte

Paul Zehnder, Konditor, Einkäufer Primo/Visavis, Volketswil  schöne Form, feinkörnige Struktur, mürber Biss, gutes Aroma, 18 Punkte

richtige Form, gut in Kruste und Geschmack, aber mit Fettabgang, 16 Punkte

Marianne Kaltenbach, Food-Journalistin, Luzern  durchschnittlich gut, 15 Punkte

sehr gross, mürb, knusprig und gut, 18 Punkte

Silvio Rizzi, Gastronomikritiker «Gault Millau», Zürich  gut, schönes Zitronenaroma, 16 Punkte

schlechtes Fett, das den Geschmack dominiert, 10 Punkte

Diese neun Schenkeli wurden blind getestet. Pro Sorte konnte jede



Mischke & Moser, Baden (Gerstlauer, Zürich)

Kleiner Zürich (Globus Zürich)

Jelmoli Hausbäckerei, Zürich und Luzern

Lanz Bern (Globus, Bern) 200 g / Fr. 5.70

Migros 210 g, 7 Stk. Fr. 2.30

Coop 210 g, 7 Stk. Fr. 2.50

Epa 210 g, 7 Stk. Fr. 2.85

-.90	-.90	-.90	100 g / 2.85	100 g / 1.10	100 g / 1.19	100 g / 1.36
95	93	93	89	89	80	79
15,83	15,5	15,5	14,83	14,83	13,33	13,16

gute Farbe, grobe Porosität, leicht fettig im Geschmack, 16 Punkte

gut in Farbe und Geschmack, schöne Struktur, 18 Punkte

Farbe und Riss schön, feinporig, feucht, 15 Punkte

schwach gebacken, mürb, fad, 14 Punkte

schöne Form, mürbe, etwas kompakt und trocken, 17 Punkte

schöne Form, aber zu dunkel, hart, zuviel Zitronengeschmack, 14 Punkte

gute Farbe, unregelmässige Form, Fremdgeschmack, 12 Punkte

schön in Farbe und Biss, innen zart und weich, 19 Punkte

schöner Riss, knusprige Kruste, Backpulver etwas dominant, 15 Punkte

schöne Farbe, knusprige Kruste, geschmacklich gut, etwas süss, 16 Punkte

schön in Farbe und Biss, innen zart, etwas süss, 16 Punkte

schöner Riss, leicht trocken, etwas süss, 15 Punkte

zu dunkel, fettig und trocken, Backpulver vorherrschend, 12 Punkte

schöne Farbe, trocken, Fremdgeruch, fad, 15 Punkte

schöne Farbe, knusprige Kruste, feucht und guter Geschmack, 19 Punkte

schönes Äusseres, knusprige Kruste, geschmacklich gut, 17 Punkte

knusprig, lockerer Teig, feucht, abgerundeter Geschmack, 19 Punkte

schön knusprig, etwas kompakter Teig, leicht fad, 15 Punkte

schöne Farbe und Form, trocken und fad, 13 Punkte

zu dunkel, fettig, mürbe, aber trocken, 12 Punkte

unregelmässige Form, kompakt und trocken, fad, 13 Punkte

zu klein und flach, zu dunkel, feinporige Struktur, zitronenhaltiger Geschmack, 13 Punkte

schön in Form und Farbe, grobkörnig, teigig, gutes Aroma, 14 Punkte

gute Farbe, stark gerissen, feine Struktur, etwas harte Kruste, fad, 13 Punkte

feinporig, helle Kruste, dürfte etwas süsser sein, keine Schenkeli-form, 10 Punkte

schöne Form, grobe Struktur, abgerundeter Geschmack, leicht fettig, 16 Punkte

zu dunkel, sehr mürbe, fettiger Geschmack, 12 Punkte

teigige Struktur, fad und fettig, 13 Punkte

etwas kompakt, mit eigenem Geschmack, 16 Punkte

etwas trocken, Geschmack ordentlich, 15 Punkte

etwas fett, sonst ordentlich, 16 Punkte

klein und fein, etwas kompakt, 17 Punkte

etwas trocken und kompakt, 14 Punkte

mürbe und gut, etwas fett, 17 Punkte

etwas kompakt, aber geschmacklich gut, 16 Punkte

zähe Masse, 12 Punkte

ordentlich, 14 Punkte

gute Konsistenz, aber etwas fett, 14 Punkte

knusprig und gut, 17 Punkte

professionell gemacht, aber langweilig, 14 Punkte

geschmacklich gut, zu fett, 13 Punkte

fettig, Fremdgeschmack, 10 Punkte