



## Backe, backe Königskuchen . . .

**Ein Segen für Bäcker, Gastronomen und Hoteliers: der Dreikönigskuchen. Alleine «Hiestand» und «Romer's» produzieren jährlich mehrere 100 000 Stück. Eine Fachjury testete.**

SIMONE LEITNER/SABRINA GLANZMANN

Der Dreikönigskuchen ist ein traditionelles Festtagsgebäck, das zum 6. Januar, dem Festtag der heiligen drei Könige, gebacken wird. Der alte Brauch wurde in den 1950er-Jahren wiederbelebt und ist heute vor allem in der Schweiz sehr verbreitet. Ganz zur Freude der Bäcker und Gastronomen. Schätzungsweise werden in der Schweiz jährlich rund 1,5 Millionen Dreikönigskuchen verkauft. Alleine die Zulieferfirmen für Gastronomiebetriebe Romer's und Hiestand produzieren mehrere 100 000 Stück. Heute ist es wieder so weit: Das frische Hefegebäck versüsst so manchem Gast den Dreikönigstag. Doch wer backt den besten Königskuchen? Die htr hotelrevue ist dieser Frage auf den Grund gegangen und hat die beliebten



Der Dreikönigskuchen von Richemont präsentierte sich frisch, glänzend und mit ausgewogenem Aroma – er lief aber ausser Konkurrenz.

Bilder Alain D. Bollat

Hefekuchen bei Bäckereien, die auch Gastronomen und Hoteliers beliefern, in Zürich, Luzern, Bern und Merligen bestellt. Die Auswahl komplettiert haben die Gebäcker von Romer's und Hiestand.

Natürlich überliess die Fachjury nichts dem Zufall. Das Dreierteam bildeten Werner Hürlimann, seit 1977 Leiter Bäckereiabteilung des

Kompetenzzentrums Richemont in Luzern, Silvia Villiger, seit letzten August ausgelernte Berufsfrau und Teilnehmerin an der Schweizer Meisterschaft Bäckerei-Konditorei-Produktion im November 2010, sowie Kollege Daniel Hächler, Bäcker-Konditor bei Richemont mit Teilnahmeerfahrung an internationalen Branchenwettbewerben. Die

Fachleute besprachen vor der Blinddegustation den professionellen Kriterienkatalog bis ins kleinste Detail. Auch die Frage, ob industriell produzierte Kuchen mit denjenigen aus Bäckereien verglichen werden können, wurde diskutiert. Werner Hürlimann sagte ganz klar: «Die Grundzutaten sind immer dieselben. Ob das Produkt gut

ist, ist keine Frage der Rezeptur, sondern der Herstellung.» Auch wenn ein Betrieb Produkte für Gastronomen herstelle, die vor Ort aufgetaut oder aufgebakken würden, heisse das noch lange nicht, dass die Qualität schlechter sei – und er sollte Recht behalten. Dann fiel der Startschuss: Die sechs Dreikönigskuchen wurden

nummeriert, auf ein Brett gelegt und als Erstes zur äusseren und inneren Begutachtung in die Runde gegeben. Danach widmete sich die Jury der sensorischen Beurteilung und verteilte dafür Punkte (siehe Faktenbox). Die Bestnote 6 wurde nur einmal vergeben, nämlich an den Kuchen von Confiseur Bachmann. Das Luzerner Unternehmen siegte mit 148 Punkten. Fast deckungsgleich beurteilten der erfahrene Werner Hürlimann und die junge Berufsfrau Silvia Villiger den Kuchen – unabhängig voneinander gaben beide dem Feingebäck 50 Punkte. Geschmacksinn ist also keine Frage des Alters.

### Kriterien der Jury für die Produkt-Beurteilung










Alle 10 Kriterien bewertete die Jury mit Punkten (Bestnote 6):

- Äussere Beschaffenheit**
- 1) Wirkung ganzheitlich
  - 2) Formgebung/Stand
  - 3) Oberfläche/Struktur/Prägung
  - 4) Volumen/Grössenverhältnis
  - 5) Beschaffenheit/Kruste

- Innere Beschaffenheit**
- 6) Interieur/Farbe/Krume
  - 7) Struktur/Porung
  - 8) Biss/Kaueigenschaft

- Sensorik**
- 9) Geruch/Nase
  - 10) Geschmack/Abgang

## Sechs Dreikönigskuchen aus Schweizer Backstuben im Test

						
	<b>1. Rang</b>	<b>2. Rang</b>	<b>3. Rang</b>	<b>4. Rang</b>	<b>5. Rang</b>	<b>6. Rang</b>
	<b>Confiseur Bachmann AG, Luzern (148 Punkte)</b>	<b>Beck Glatz Confiseur AG, Bern (135 Punkte)</b>	<b>Hiestand Schweiz AG, Schlieren-Zürich (120 Punkte)</b>	<b>Romer's Hausbäckerei AG, Benken (111 Punkte)</b>	<b>Bäckerei-Konditorei Fahrni, Merligen (86 Punkte)</b>	<b>Péclard, Café Schober, Zürich (79 Punkte)</b>
 Werner Hürlimann	<b>Äussere Beschaffenheit:</b> Ganze Wirkung (Form, Oberfläche, Volumen, Kruste) prima	Regelmässige Form, Volumen und Kruste, schwache Ausbildung in Struktur und Prägung	Gute Form, Oberfläche zu dunkel und matt, Mandeln unregelmässig aufgestreut	Gutes Volumen, Hagelzucker teilweise braun, Mandeln zu dunkel	Flache Form, gedrungenes Volumen	Produkt eingefallen, Färbung unregelmässig
	<b>Innere Beschaffenheit:</b> Ausgezeichnet, nur Porung leicht unregelmässig	Harmonisches Interieur, gute Porung, angenehmer Biss	Schöne Farbe und Krume, schöne Struktur, im Biss etwas trocken	Leicht grünliches Interieur, satt-unregelmässige Porung	satte Porung	Teigig, weil nicht genügend gebacken
	<b>Sensorik:</b> Feiner Geruch, nur Geschmack leicht fade. <b>Total: 50 Punkte</b>	Ausgewogen in Geruch und Geschmack. <b>Total: 48 Punkte</b>	Fremder Geruch, Geschmack wenig ausgeprägt. <b>Total: 39 Punkte</b>	Ungewöhnlicher Geruch und Geschmack. <b>Total: 36 Punkte</b>	Sehr rustikal im Geschmack. <b>Total: 27 Punkte</b>	Nicht essbar. <b>Total: 26 Punkte</b>
 Silvia Villiger	<b>Äussere Beschaffenheit:</b> Gesamter Kuchen sehr ausgewogen	Solide Gesamtwirkung, schwache Struktur, eher zu kleines Volumen	Regelmässige Form und gutes Volumen, gesamthaft zu matt	Schöne Beschaffenheit und Kruste, unregelmässige Struktur.	Zu flache Form, Oberfläche leicht blind	Formgebung zu flach, blinde Oberfläche
	<b>Innere Beschaffenheit:</b> Top-Qualität, regelmässige Porung	Schöne Krume und Farbe, regelmässige Porung	Schönes Interieur, im Biss trocken	Schöne Porung, leicht trocken im Biss	Unregelmässige Porung	Streifiges Interieur
	<b>Sensorik:</b> Angenehmer Geruch, süsslicher Geschmack. <b>Total: 50 Punkte</b>	Angenehmer Geruch. <b>Total: 43 Punkte</b>	Ausgewogener Geruch und Geschmack. <b>Total: 46 Punkte</b>	Säuerlicher Geruch, fremder Geschmack. <b>Total: 39 Punkte</b>	Fader Geschmack. <b>Total: 35 Punkte</b>	<b>Total: 32 Punkte</b>
 Daniel Hächler	<b>Äussere Beschaffenheit:</b> Schöne Formgebung und Oberfläche, etwas zu voluminös	Schöne Formgebung und guter Stand, Struktur etwas schwach, zart-weiche Beschaffenheit	Gesamthaft etwas dunkel, atypische Form und zähe Beschaffenheit.	Regelmässige Formgebung, Hagelzucker karamelisiert, Oberfläche aber zu dunkel	Eher flache Form	Produkt eingefallen, nur angebacken
	<b>Innere Beschaffenheit:</b> Interieur und Porung schön regelmässig, zart im Biss	Schönes Interieur, etwas zu kleine Porung	Schöne Porung, luftig im Biss, Struktur zu gross	Leicht zu grosse Porung, leicht trocken im Biss	Unregelmässige Porung	Porung zu klein
	<b>Sensorik:</b> Geruch und Geschmack etwas fade. <b>Total: 48 Punkte</b>	Geruch etwas herb, Geschmack und Abgang süsslich. <b>Total: 44 Punkte</b>	Geruch und Geschmack etwas künstlich. <b>Total: 35 Punkte</b>	Säuerlich in Geruch und Geschmack. <b>Total: 36 Punkte</b>	Intensiver Geruch. <b>Total: 24 Punkte</b>	Fremder Geruch. <b>Total: 21 Punkte</b>
	<b>Ladenverkaufspreis:</b> Fr. 7.20. <a href="http://www.confiserie.ch">www.confiserie.ch</a>	<b>Ladenverkaufspreis:</b> Fr. 8.50. <a href="http://www.mandelbaerli.ch">www.mandelbaerli.ch</a>	<b>Bruttopreis:</b> Fr 4.87, <b>empfohlener Verkaufspreis:</b> Fr. 6.00. <a href="http://www.hiestand.ch">www.hiestand.ch</a>	<b>1-4 Kartons:</b> Einzelpreis (EP) Fr. 4.10, <b>5-9 Kartons:</b> EP Fr. 4.00. <a href="http://www.romers.ch">www.romers.ch</a>	<b>Ladenverkaufspreis:</b> Fr. 6.10.	<b>Ladenverkaufspreis:</b> Fr. 12.50. <a href="http://www.peclard-zurich.ch">www.peclard-zurich.ch</a>