

Luxemburgerli sind die besten Macarons

Luxemburgerli haben Konkurrenz bekommen. Aus der Schweiz und auch aus Frankreich. Aber der «al dente»-Test zeigt: Die Macarons von Sprüngli sind einfach top!

MACARON ODER LUXEMBURGERLI – was ist der Unterschied? Macaron heisst auf Deutsch Makrone, hergestellt aus Eiweiss, Zucker und Mandeln. Das Gebäck kommt heute allerdings gefüllt daher. Luxemburgerli ist die eingetragene Marke der Confiserie Sprüngli. Entdeckt hat sie Richard Sprüngli im Jahre 1957 in Luxemburg; seither gibt es sie bei Sprüngli in verkleinerter Form. «Makronen müssen knusprig-leicht, die Füllung cremig-feucht sein», erklärt Milan Prenosil, der das Unternehmen mit Bruder Tomas in der sechsten Generation führt. Auch andere Confisereien in der Schweiz sind auf den Macaron-Geschmack gekommen und machen dem Luxemburgerli Konkurrenz. Deshalb nahm «al dente» das Gebäck von neun Confisereien unter die Lupe. Getestet wurden die Sorten Vanille und Chocolat, die besonders begehrt und das ganze Jahr erhältlich sind. Erst

GROSS IM TREND sind sie momentan – die Macarons oder Luxemburgerli in ihren vielen, feinen Geschmacksvariationen!

wurden nacheinander alle Vanille-, dann alle Schokoladesorten gekostet – mehr Aromen zu degustieren, hätte die Gaumenkapazität der Tester überfordert. Sieger ist Sprüngli mit seinen Luxemburgerli. Gefolgt von den Macarons der Confisereien Müller in Zürich und Schaffhausen und Bachmann in Luzern. Auf die hinteren Plätze verwiesen wurden die neuen Macarons aus Frankreich, die es seit letztem März in der Conditorei Schober-Péclard und in der Boutique Ladurée in Zürich gibt. Lieferant der Macarons des Cafés Schober ist der berühmte französische Chefpatissier Patrick Mésiano aus Beaulieu-sur-Mer. Die Macarons von Ladurée kommen aus dem Pariser Traditionshaus. Für den Transport werden sie tiefgekühlt und vor Ort täglich frisch aufgetaut. Sarah Rieder



Fotos: Paul Seaver, Simone Vogel, Dick Vredenburg



	SPRÜNGLI Confiserie	MÜLLER Confiserie	BACHMANN Confiseur	VOLLEN- WEIDER Confiseur	BAUMANN Confiserie	LADURÉE (F) Boutique	PÉCLARD (F) Conditorei-Café	SCHIESSER Confiserie-Café	SPECK Confiserie-Café	
	Zürich, Basel, Bern, Winterthur, Zug	Schaffhausen, Zürich	Luzern	Winterthur, Zürich	Zürich	Zürich, Genf, Lausanne	Schober-Péclard, Zürich	Basel	Zug	
Preis je 100 g	10.30	9.80	8.20	11.40	9.50	12.40	2.– je Stück	9.10	1.60 je Stück	
Gesamtpunkte	100 V / 104 S	86 V / 94 S	78 V / 93 S	83 V / 87 S	74 V / 80 S	75 V / 75 S	69 V / 72 S	66 V / 75 S	68 V / 69 S	
DURCHSCHNITT	17	15	14,3	14,2	12,8	12,5	11,8	11,8	11,4	
Niklaus Blumer Chocolatier, Idilio Origins Premium Swiss Chocolate, Basel		Knusprig-luftig im Biss, cremig-frische Vanillefüllung / vollmundige Schokoladefüllung	Knatschig im Biss, intensive, süsse Vanillefüllung / süsse, nussige Schokoladefüllung	Luftige Macarons, cremige Vanillefüllung / intensive Schokoladefüllung	Perfekt knusprig-knatschig, feines Macaronaroma mit leichter Vanillecreme / intensive Schokoladefüllung	Knatschiger Biss, intensive Vanillefüllung / nussige Schokoladefüllung	Angenehm knusprig, cremige Vanillefüllung dominiert / ebenso die Kakaofüllung	Bröckelig-knusprige Macarons, süsses Meringue-Aroma / Schokoladefüllung mit Brownie-Aromen	Klebrig-süsses Vanillemacaron / klebrig-süsses Milchsokolademacaron	Knusprig-knatschig, Zitronen überwiegt Vanillegeschmack / auch im Schokolademacaron Zitronen spürbar
	19/18 PUNKTE	15/16 PUNKTE	15/17 PUNKTE	18/18 PUNKTE	15/14 PUNKTE	14/14 PUNKTE	14/16 PUNKTE	12/12 PUNKTE	13/13 PUNKTE	
Guliano Sargenti Confiseur, Entwicklungsleiter, Läderach AG, Ennenda GL		Ansprechende Optik, knusprig-luftig, leicht aromatisierte Vanille-Buttercreme / feine Schokoladeganache	Schöne Optik, gummig-zäh, Vanillefüllung i. O. / Schokoladebuttercreme zu stark kakaopulvrig	Knusprig-weiche Macarons, Vanillecreme i. O. / nicht zu süsse Schokoladefüllung	Macaron/Füllung stark aromatisiert, Füllung griessig / braunrotes Macaron mit grober Struktur, mehr Kakao- als Schokoladefüllung	Kompakte, etwas trockene Macarons, Vanillefüllung mit Fremdgeschmack / Schokoladefüllung mit intensivem Kakaoaroma	Knusprige Macarons, angenehme Vanillefüllung / Schokoladefüllung leicht säuerlich mit starker Kakaonote	Trockene Macarons, wenig Vanillefüllung / Buttercreme mit Kakaopulver aromatisiert	Zähes Macaron mit unangenehmer, atypischer Füllung / zähes Schokolademacaron mit zu starkem Kakaopulvergeschmack	Guter Mandelgeschmack, Buttercreme zu stark aromatisiert / Kakaoganache schmeckt nach Zitronen
	17/17 PUNKTE	14/13 PUNKTE	15/17 PUNKTE	12/12 PUNKTE	11/12 PUNKTE	16/15 PUNKTE	12/11 PUNKTE	10/12 PUNKTE	12/11 PUNKTE	
Patrick Zbinden Sensoriker und Food-Journalist, Rüschlikon ZH		Luftig-leicht, etwas wenig Vanillearoma / feine Schokoladefüllung	Schöner Biss, Vanillefüllung zu wenig aromatisch / luftige Schokoladefüllung mit guter Aromatik	Luftiges Gebäck, buttrige Füllung mit Fremdaroma / trotz schokoladigem Aussehen wenig Aroma	Mandelgeschmack überwiegt das kaum vorhandene Vanillearoma / gute Konsistenz und feine Schokoladearomen	Etwas trockene Macarons, wenig Vanillefüllung mit Fremdgeschmack / wenig Schokoladegeschmack	Schöner Biss, frische Füllung ohne Vanillearoma / wenig Schokoladearoma	Dunkle Farbe für ein Vanillemacaron, sehr trocken / Schokolademacaron schmeckt wenig nach Schokolade, sehr trocken	Optik i. O., gummig, schmeckt nach Mandeln statt Vanille / Mandelaroma überwiegt auch beim Schokolademacaron	Guter Biss, schmeckt nach Zitronen statt Vanille / gute Konsistenz, Zitronen überträgt Schokoladearoma
	16/17 PUNKTE	14/17 PUNKTE	12/13 PUNKTE	12/17 PUNKTE	12/13 PUNKTE	12/12 PUNKTE	11/11 PUNKTE	10/11 PUNKTE	10/10 PUNKTE	
Fabian Rimann Konditor-Confiseur, Chocolatier, Geschäftsführer Max Chocolatier, Luzern		Luftig, leicht, zurückhaltender Vanillegeschmack / harmonische Schoggifüllung	Schöne Optik, feucht, gute Füllung mit schöner Vanillenote / kräftiger Schokoladegeschmack	Knusprig-weich, Buttercreme mit Nachgeschmack / keine harmonische Schokoladefüllung	Trocken und schwer mit überwiegendem Mandelgeschmack / etwas undefinierbarer Schokoladegeschmack	Sehr trockene Macarons, zitronige Vanillefüllung / spezielle Schokoladefüllung	Sehr süss mit einer undefinierbaren Füllung / Schokolademacaron mit Kakaomousse	Dunkles Pulver auf dem Vanillemacaron, kaum Vanillearomen / trockenes, undefinierbares Schokolademacaron	Zähes Macaron, fette Füllung, kaum Vanillegeschmack / zähes, aber schönes Schokolademacaron mit guter Füllung	Schöne Optik, schmeckt nach Zitronen statt Vanille / ebenso schmeckt Schokolademacaron sehr zitronig
	15/16 PUNKTE	15/16 PUNKTE	11/13 PUNKTE	13/14 PUNKTE	11/15 PUNKTE	10/12 PUNKTE	11/10 PUNKTE	11/15 PUNKTE	11/11 PUNKTE	
Mischa Klaus Konditor-Confiseur, Inhaber Conditorei-Café Klaus, Bülach ZH		Schön knusprig, trotzdem feucht, feine Buttercreme, wenig Vanillegeschmack / feste Schokoladefüllung	Schöne, natürliche Farben, klebriger Biss bei Vanille / weicher bei Schokolade, harmonische Füllungen	Schöne Optik, leichte Vanillefüllung mit atypischem Geschmack / feine Schokoladeganache	Natürliche Farbe mit guter Vanillefüllung / nicht typische Farbe und Textur mit zu starker Kakaofüllung	Kräftiger Biss, atypische Vanillefüllung / raue Kakaoganache	Vanillemacaron mit nichtssagender Füllung / kurze Ganache mit zu hohem Kakaanteil	Vanillemacaron befremdend gestaubt / unnatürliches Schokolademacaron mit fester, kurzer Ganache	Zähes Vanillemacaron mit nichtssagender Füllung / zäh, schwache Schokoladearomatik	Natürliche Farbe, schwere Zitronenfüllung / auch im Schokolademacaron Zitronen
	14/17 PUNKTE	14/16 PUNKTE	11/17 PUNKTE	15/13 PUNKTE	11/12 PUNKTE	11/11 PUNKTE	10/11 PUNKTE	11/11 PUNKTE	10/12 PUNKTE	
Bruno Heini Konditor, Inhaber Conditorei Heini, Luzern		Perfekte Optik, knusprig-leicht, wunderbare Vanillefüllung / intensive Schokoladefüllung	Regelmässige Optik, Vanillecreme mit leichtem Beigeschmack / luftige Schoggifüllung	Schöne, regelmässige Macarons, Vanillefüllung etwas künstlich / Schokoladefüllung mit leichtem Karamellaroma	Ungleichmässige Optik, wenig Vanillearoma / aggressive Fruchtsäure in der Schokoladefüllung, unausgewogen	Etwas zähe Macarons, Vanillefüllung mit leichtem Fremdgeschmack / hoher Fruchtsäuregehalt in der Schokoladefüllung	Optik i. O., Füllung mit irritierendem, starkem Vanillearoma / knuspriges Schokolademacaron mit mangelhafter Füllung	Vanillemacaron zu süss, kaum Vanillearomen / Schokolademacaron mit irritierender rötlicher Farbe, feste, intensive Creme	Schöne Optik, kaum Vanillearoma / etwas zäh, gutes Schokoladearoma, Bittermandelaroma vorherrschend	Knusprig, in Vanillefüllung zu viel Zitronen / ansprechende Optik, aber Zitronenaroma sticht hervor
	19/19 PUNKTE	14/16 PUNKTE	14/16 PUNKTE	14/16 PUNKTE	13/13 PUNKTE	14/14 PUNKTE	12/11 PUNKTE	12/14 PUNKTE	12/12 PUNKTE	

V = Vanille S = Schokolade

Im Blindtest wird nach dieser Bewertungsskala benotet: 19–20 hervorragend, 17–18 sehr gut, 15–16 gut, 13–14 ordentlich, 11–12 unbefriedigend, 10 atypisches Produkt