

Die besten Guetsli gibts beim Holzofe-Beck

TEST Beim Probieren auf der Redaktion schneiden die Weihnachtsguetsli der Winterthurer Bäckereien unterschiedlich gut ab – doch allesamt besser als die Konkurrenz von Migros und Coop. Positive Überraschung: die butterlosen Guetsli aus dem Veganerladen.

Bestnoten trotz überzuckerter Zimtsterne

Holzofe-Beck, Marktgasse 51 – Guetslimischung
5.20 Fr./100 g (390 g = 20.30 Fr.)



Der Holzofe-Beck verkauft die selbst gebackenen Guetsli offen und als abgepackte Mischungen in mittleren und grossen Tüten. Wir empfehlen: Hier sollte man sich Mailänderli abfüllen lassen – Bestnote im Test – oder auch Brunzli (ebenfalls mit dem Prädikat «gut»). Die Zimtsterne dagegen fallen in der Bewertung etwas ab («genügend»). Mit rund fünf Franken pro 100 Gramm ist das Gebäck vom Beck nicht das günstigste, aber auch nicht das teuerste im Test.

Das Aussehen verrät, dass die Guetsli wirklich selbst gemacht sind: Die Formen sind nicht perfekt geometrisch. Auffällig auch: Das Brunzli kommt ohne die verbreiteten Backrillen aus. Beim Zimtstern bemängelt die Jury die flache und glanzlose Glasur. Die inneren Werte: Das Mailänderli punktet mit dem weichen, milden Teig – Kritiker bemängeln die wohl eher kurze Backzeit. Das Brunzli ist weich, nussig und nicht zu süss. Beim Zimtstern sorgt die Überzuckerung für Abzüge. *anb/gu*



Veganerguetsli verspielen den Sieg beim Mailänderli

Tofulino, Holderplatz 3 – vegane Guetsli
7.80 Fr./100 g (235 g = 18.30 Fr.)



Auch Guetsli ohne Butter und Ei können munden – dies beweist die gute Klassierung des veganen Gebäcks aus dem Tofulino. Die nachhaltigen Guetsli hätten gar den Sieg davongetragen, wenn die Mailänderli nicht so stark abgefallen wären. Gebacken werden die Guetsli von der Bäckerei Riboli am Obertor. Eiweiss wird durch ein Produkt aus Mais-, Erbsen- und Kartoffelstärke ersetzt, Butter durch eine spezielle Margarine aus Kokosfett und Rapsöl. Im Test erhält sowohl der Zimtstern Bestnoten als auch das

Brunzli – «perfekte Konsistenz mit Schokolade- und Nussnote», «nicht zu süss». Beim Zimtstern wird gelobt, dass der Zuckerinhalt den Geschmack nicht überdeckt: «Ein Guetsli mit Charakter, kein Einheitsbrei.» Dem Mailänderli schaden der schwache Geschmack und die pappige Konsistenz («wie Madeleine, nur schlechter»). Auch äusserlich fällt das Mailänderli auf: Es ist ungewöhnlich dick und viel gelber als gewohnt – «komisches Zitronengelb», umschreibt es ein Juror. *anb/gu*



Guetsli vom Adventsmarkt sind gar nicht so anders

Brühlgut-Stiftung, am Weihnachtsmarkt – «Weihnachtskonfekt»
5.00 Fr./100 g (200 g = 10 Fr.)



Solide Durchschnittswerte um die Note «genügend» erhalten die Guetsli der Behindertenstiftung Brühlgut, die am Weihnachtsmarkt an einem Stand vor dem Altersheim Neumarkt verkauft werden. Im Mittelfeld bewegt sich auch der Preis der mittelgrossen Tüte. Anders, als man vielleicht denken würde, kommen die Guetsli recht uniform daher, jedenfalls nicht auffallend individuell. Auffallend ist etwas anderes: Das Gebäck ist überdurchschnittlich gross. Im

Geschmackstest polarisiert das Mailänderli (in Herzform) mit den Backrostspuren: Es wird teilweise als «sehr aromatisch» und «angenehm teigig» beschrieben, aber auch als «salzig und wenig knusprig». Auch beim Zimtstern gehen die Ansichten auseinander; manchen ist er zu zuckrig und bröckelig, andere loben seine feine Würze. Einheitlich dagegen wird das Brunzli bewertet: «Nicht so speziell.» *anb/gu*



Die teuerste Mischung platziert sich im Mittelfeld

Vollenweider, Stadthausstrasse 20 – «Weihnachtskonfekt gemischt»
10.50 Fr./100 g (210 g = 22.05 Fr.)



Konkurrenzlos sind die Guetsli der Confiserie Vollenweider – was den Preis angeht. Ein mittelgrosser Beutel mit gut 200 Gramm Leckereien kostet hier stolze 22 Franken. Im Geschmackstest zeigt sich: An den exquisiten Guetsli scheiden sich die Geister. Insbesondere der Zimtstern erhält sehr unterschiedliche Bewertungen von «sehr schlecht» («Aldi hoch 10», schmäh ein Tester) bis «sehr gut». Abzug geben die geringe Bissfestigkeit und die zu starke Süsse. Am besten schneidet das

buttrig-feine, schön kleine Mailänderli ab, das es in der Disziplinenwertung auf Rang zwei bringt. Auffällig daran: die Sternform. Das Brunzli wird als «solides Mittelfeld» bezeichnet; positiv werden dessen leichte Schokoladennote bewertet und dass das Guetsli angenehm weich und nicht zu süss sei. Im Säckli enthalten ist auch ein kleines Schöngeli, dessen grüne Verpackung allerdings den Zuckerguss des Zimtsterns verbirgt. *anb/gu*



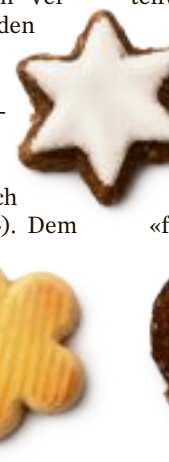
Schlechte Noten für die günstige Grosspackung

Migros, Obertor 32 – «Weihnachtsmischung»
1.10 Fr./100 g (500 g = 5.50 Fr.)



Die Weihnachtsmischung der Migros in der rot-braunen Verpackung kann nicht mit den selbstgebackenen Guetsli aus den Bäckereien mithalten. Auffällig: Das Gebäck ist so bekannt, dass es im Blindtest von vielen Juroren erkannt wird («ich glaube, aus der Migros»). Dem Standardgebäck sieht man die industrielle Fertigung an – «normiert», «lieblos», «Maschine», urteilt die gestrenge Jury. Was den Geschmack angeht, schneidet der Zimtstern mit der Note «genügend» noch am

besten ab. Er ist nussig, wird aber teilweise als zu süss beurteilt; in der Glasur kann man sich beinahe spiegeln. Bei Mailänderli und Brunzli wird bemängelt, dass Erstere zu mehlig und «staubtrocken» seien, Letztere «flach im Geschmack, wie Bärentatzen». Pluspunkt bei diesen Guetsli: der günstige Preis. Die Migros bietet auch viele weitere, eher exklusive Mischungen an. *anb/gu*



Der Tiefpunkt: Überharte und zu süsse Guetsli

Coop, Bankstrasse 8 – «Biscuits de Noël»
1.19 Fr./100 g (500 g = 5.95 Fr.)



Die Coop-Standardmischung schneidet ähnlich gut ab (oder vielmehr: ähnlich schlecht) wie das Migros-Produkt. Ähnlich, nämlich relativ tief, ist auch der Preis des grossen roten Säckes. Markenzeichen der Coop-Guetsli sind die markanten Backrosttrillen, beim Mailänderli mit ungeschönen dunklen Verfärbungen. Auch hier wird bemängelt: «Industrie pur». Was die inneren Werte angeht, punktet das Mailänderli, anders als bei der Migros, am stärksten. Einige Juroren machen hier eine

Anisnote aus. Ganz schlecht kommt bei den Testern der Zimtstern an, dessen Teig viel zu hart und zu süss und die Glasur zu dick seien. Mit dem sehr zuckrigen und überharten Brunzli verbindet den Zimtstern sein leicht zitroniger Geschmack. Wie bei der Migros kann sich der Käufer auch hier trösten: immerhin billig. Auch im Coop gibt es Alternativen zur Hausmischung, etwa biologische oder glutenfreie Guetsli. *anb/gu*



SO WURDE GETESTET

Von der Lokalredaktion blind verkostigt, bewertet und kommentiert

Geschmäcker sind bekanntlich verschieden. Deshalb liessen wir die in der Altstadt gekauften Guetsli von vielen Mündern probieren. Für das Gesamturteil

wurden die Einzelbewertungen der «Landbote»-Redaktoren gemittelt (Schulnotenskala von 1 bis 6, gerundet und als Sterne dargestellt). Manch ein Tester

hatte wohl die feinen, selbst gebackenen Guetsli der Grossmutter im Kopf – dies könnte die insgesamt sehr kritischen Urteile erklären.

Auswahl der Sorten: Auf den Probierteller schaffte es nur das beliebteste Gebäck. Überall im Angebot waren ein Brunzli, Mailänderli und Zimtsterne.

Ablauf: Die Guetsli wurden sorgfältig ausgepackt und auf nummerierten Tellern zum Probieren angeboten. Den Testern war nicht bekannt, welches

Gebäck sie vor sich hatten. Nebst den Noten gaben die Juroren schriftliche Kommentare zum Aussehen und zum Geschmack der Guetsli ab. *anb/gu*



«Die Redaktion», eine Winterthurer Improtheatergruppe, war die 10. von 23 Überraschungsgästen. des

Wie schön, nicht zu wissen, was kommt

KULTUR Die «Eisblumen» im Waaghaus bieten Kultur im Format des Adventskalenders. Was sich hinter dem zehnten Törchen verborgen hat.

Keiner weiss, was kommt. Das ist das Konzept der Reihe «Eisblumen» im Theater im Waaghaus. Am Samstag verdoppelte sich das Motto und galt nicht mehr nur für die Zuschauer, sondern auch für die Künstler auf der Bühne. Zu Gast war «Die Redaktion», eine Impro-Theatergruppe aus Winterthur. Und die spielte, wie es sich für diese Theaterform gehört, ohne Skript und Sicherheitsnetz.

«Geben Sie uns einen schönen Einstiegssatz», lautete beispielsweise die Aufforderung ans Publi-

kum. «Ich bin so müde», kam es etwas fantasielos zurück. Aber dann ging es los mit der Improvisation, die mit jedem Schauspieler, der auf der Bühne dazukam, eine neue Wendung nahm, in einer Handlung, die sich immer weiter und absurder auffächerte. Natürlich ging es dabei um jenen einen magischen Moment, wenn plötzlich eine Pointe aus dem Nichts kommt, der Schauspieler selbst verdutzt dasteht, über seine eigene Brillanz, und das Publikum herzhaft lacht, auch weil es frei ist, losgelöst von einer Leerstelle, wo sein Lachen von Beginn an geplante Sache war.

Genau auf diese Momente sind die «Eisblumen» angelegt. Daher rührt auch der Name. «Jede Eis-

blume gibt es nur einmal – und dann verschwindet sie wieder», sagt Ursula Bienz, Theaterleiterin im Waaghaus. Die Eisblume sei wie ein kleines Wunder, an dem man teilhat. Die Adventsreihe ist heuer schon in ihrem 15. Jahr.

«Am Anfang mussten wir vor der Vorstellung noch mit Musik auf der Marktgasse um Publikum werben», erzählt Bienz. Heute sei das nicht mehr nötig. Fast immer ist der Saal bis auf den letzten Stuhl besetzt. Egal, wer kommt, jeder Gast hat auf der Bühne 30 Minuten Zeit, von 18 bis 18.30 Uhr. Für Musiker sei es ein Leichtes, ihr Programm auf diese Länge anzupassen, sagt Bienz. Schauspieler, Kabarettisten, alle, die normalerweise ein Langprogramm spielen,

müssen sich was einfallen lassen. «Viele nehmen es als Chance, um etwas Neues auszuprobieren.» So sieht man in den «Eisblumen» oft etwas, das es anderswo nicht gibt.

Lachanfall und Leseschwäche

Dass zwar die Künstler der Saison im Vorfeld bekannt gegeben werden, aber nicht verraten wird, wann auftritt, begreifen nicht alle Gäste auf Anhieb. «Manche lesen den Vertrag nicht bis unten und kündigen ihren Auftritt auf ihrer Homepage an», sagt Bienz. Und auch sonst sorgt das Format auch bei den Künstlern gelegentlich für eine Überraschung. Mitorganisator Joe Fenner erzählt, wie Slam-Poet Laurin Buser einen Lachanfall kriegte, als er vor das

mehrheitlich grauhaarige Publikum trat. «Sie wissen schon, worauf Sie sich da eingelassen haben?», fragte er rhetorisch. Nach dem Auftritt soll Buser gesagt haben, er habe selten vor einem so aufmerksamem und offenem Publikum gespielt.

Finanziert wird die «Eisblume» über eine Kollekte. Manchmal reiche das, um die Kosten zu decken, sagt Bienz. Manchmal auch nicht. Die Differenz decken Sponsoren. Die Theatergäste werden – zur Verblüffung von Neulingen – auch mit Punsch und Guetsli versorgt, das ist an jedem Abend gewiss. Alles andere ist eine Überraschung. Auch heute Abend, wenn sich um 18 Uhr das 13. Törchen öffnet.

Deborah Stoffel