

# Wer macht die besten Macarons?

Die Macarons des berühmten «Maison Ladurée» aus Paris gibt es jetzt auch in Zürich. Sind sie wirklich besser als Luxemburgerli?

In diesem Raum, genau auf diesem Stuhl, sass vor knapp einer Woche US-Aussenministerin Hillary Clinton, um zwischen Armeniern und Türken zu vermitteln. Nun haben wir um den ovalen Tisch im «Private Dining Room» des Hotels The Dolder Grand Platz genommen. Es geht auch jetzt um eine heikle Angelegenheit, nämlich um die unter Gourmets mit Verve diskutierte Grundsatzfrage: Wer macht in Zürich die besten Macarons? Um darauf eine Antwort zu finden, hat die «NZZ am Sonntag» eine Degustation anberaumt. Zum Testteam gehörten: Kaspar Sutter, Präsident des Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbandes, Richard Kägi, Foodscout bei Globus Delicatessa, Heiko Nieder, Chef Fine Dining im «Dolder Grand» (daher auch der Austragungsort) sowie Christina Hubbeling, Redaktorin im «Stil» der «NZZ am Sonntag».

Macarons? Was ist das genau? Nun ja, Naschereien. Luftig und leicht, klein und fein. Und ziemlich bunt. Schleckereien, die aussehen, als hätte sich die Künstlerin Yayoi Kusama mit einem psychedelischen Confiseur zusammengesetzt, um in diesem Schöpfungsakt zuckrige Hamburger zu generieren. Macarons ähneln den legendären Luxemburgerli von Sprüngli. Sie sind nur grösser, flacher, schmecken weniger cremig und sehen nach mehr Lebensmittelfarbe aus. Darüber hinaus sind die Macarons in

den Auslagen der Confiseure etwa das, was die Schulterpolster in der Mode: *très en vogue*. Dass die kleinen Dinger zurzeit in aller Munde schmelzen (und manchmal ziemlich hartnäckig kleben), hat einen weiteren Grund: Das berühmte Maison Ladurée aus Paris hat dieser Tage in der Zürcher Innenstadt eine Filiale eröffnet, das nach Genf und Lausanne dritte Geschäft in der Schweiz. Gegründet im Jahr 1862, ist das Maison Ladurée mittlerweile ein international agierendes Lifestyleimperium.

Und man ahnt es bereits: Das wichtigste Produkt, das hier über die Theke geht, ist das Macaron. Es gibt die süssen Dinger in knalligen Farben (in Frankreich wegen der weniger strikten Lebensmittelgesetzgebung noch farbenfroher als in der Schweiz) und in ungewöhnlichen Geschmacks-Kombinationen, wie etwa schwarze Johannisbeere mit Veilchen, Jasmin mit Mango oder Caramel mit gesalzener Butter.

Was das Macaron für Ladurée, ist das Luxemburgerli für Sprüngli. Über fünfzig Jahre lang verfügte das Zürcher Traditionshaus über ein Macaron-beziehungsweise Luxemburgerli-Monopol. Doch halt! Darf man denn Luxemburgerli überhaupt mit Macarons vergleichen? Klar, ein Luxemburgerli ist schliesslich nichts anderes als ein kleines, luftiges Macaron. Ob Luxemburgerli oder Macarons, beides besteht aus einer Masse aus geschlagenem Eiweiss, Zucker und gemahlenden Mandeln, die man zu Schälchen bäckt und dann mit einer Füllung, meistens einer Buttercrème, zusammenfügt.

## Schwierig zu backende Schalen

Die grosse Kunst der Macaronherstellung liegt einerseits darin, die Ingredienzien in der richtigen Mengen zu mischen, andererseits ist das Backen der Schale höchst diffizil: Gerät diese zu dünn, zerbrechen die Macarons; ist sie zu wenig durchgebacken, schmeckt das Gebäck matschig; war sie zu lange im Ofen, wird die Schale trocken. (Werden die Macarons zu lange

oder zu warm gelagert, trocknen sie ebenfalls aus.) Um herauszufinden, wer Zürichs grösster Macaronmeister ist, haben wir die Produkte folgender Patissiers «blind» getestet: Macarons vom Chocolatier Confiseur Vollenweider, von der Confiserie Sprüngli, vom Maison Ladurée sowie von der Conditorei Schober-Péclard. Wir haben analog zum Schulsystem Noten von 1 bis 6 verteilt und dabei folgende Kriterien bewertet: Optik (Farbe, Form, Glanz), Geschmack der Schale (Knusprigkeit, sensorische Balance, «Luftigkeit») und Geschmack der Füllung (Süsse, Konsistenz, Natürlichkeit der Aromen). Getestet haben wir die Geschmäcker Vanille, Schokolade und Himbeer, dazu jeweils eine Sorte, die uns beim Einkauf als Spezialität des Hauses empfohlen wurde, wie etwa das Macaron «Caramel beurre salé» von Ladurée oder das «Macaron de Zurich» von Vollenweider, dessen leicht merkwürdiges Blau-Weiss mehr an Schlumpfhausen denn an das Zürcher Wappen denken lässt. Um das Resultat vorwegzunehmen: Summa summarum erhielten die Luxemburgerli von Sprüngli die besten Noten – sie sind einfach rundum perfekt, wunderbar luftig und leicht, weder zu süss noch zu intensiv im Aroma.

## Frisch oder tiefgefroren

Ein grosser Vorteil von Sprüngli ist sicher die garantierte Frische aufgrund der grossen Absatzmenge und des kurzen Transportweges (die Luxemburgerli werden täglich frisch in der Fabrik in Dietikon bei Zürich hergestellt). Ladurée etwa fertigt seine Macarons in Monaco, wo sie tiefgefroren einmal pro Monat in die Schweiz geliefert werden. Auf Platz 2 folgen die Kreationen der Winterthurer Confiserie Vollenweider, die eigentlich aussehen wie eine manuell hergestellte Kopie der Luxemburgerli. Auf Platz 3 landen die Macarons von Ladurée und auf Platz 4 diejenigen aus dem Hause Schober-Péclard. Man muss relativierend einräumen, dass kein Macaron als wirklich schlecht bewertet wurde. Zudem waren sich die Tester auch nicht immer einig: Zwei der vier Tester verurteilten beispielsweise das Vanille-Macaron von Ladurée als «zu intensiv im Geschmack», «zu buttrig und künstlich», derweil die anderen Degustatoren ebendieses Gebäck mit Attributen wie «wunderbar cremig und feucht» über den grünen Klee hinaus lobten. Einig war man sich beim Ladurée-Macaron Caramel beurre salé, das Bestnoten erhielt. Weiter positiv aufgefallen ist das mit Kakao bestäubte Schokoladen-Macaron von Vollenweider. Dass Schober-Péclard an letzter Stelle steht, hat einerseits mit den oft unnatürlich anmutenden Farben zu tun, andererseits mit der zum Teil matschigen Konsistenz der Macarons. Zudem: Sie kleben hinterher an den Zähnen (die von Vollenweider übrigens manchmal leider auch).

Hätten wir jedoch das Einkaufserlebnis und Ambiente des jeweiligen Ladens zum Hauptkriterium ernannt, so hätte Schober-Péclard ganz eindeutig den ersten Rang belegt: Es gibt in der ganzen Schweiz wohl kein schöneres Café als das neu renovierte Café Schober! Abschliessend sei gesagt: Man unterscheidet in der Macarons-Herstellung zwischen der Schweizer Schule (Sprüngli, Vollenweider) und der französischen (Ladurée, Schober-Péclard). Was besser schmeckt, bleibt letztlich eine Frage des persönlichen Geschmacks. *Christina Hubbeling*

## Das sind die Besten

### Die Optik: Grösse, Farbe und Form des Macarons

Macarons hat man aber definitiv genug.

Gross und oho! Note 4–5

#### Schober-Péclard

### Der Geschmack: Süsse, Konsistenz, Biss und Aroma

Form und Grösse wie bei Ladurée. Teilweise sehr grelle, unnatürlich anmutende Farben. Pluspunkt: sehr schöne Verpackungen (wie bei Ladurée auch).

### Gesamteindruck

Eher süss. Die Schale ist zum Teil (zu) dünn gebacken und weicht schnell auf. Die Konsistenz ist feucht und klebrig. Die Aromen schmecken künstlich.

### Bewertung Sprüngli

Klein, fein und mundgerecht. Natürlich anmutende Farben, sehr schöner Glanz. Jedes Luxemburgerli sieht gleich hübsch aus.

Die Macarons könnten besser sein. Doch das wunderbare Café Schober macht alles wieder wett.

Hilfe, meine Zähne kleben! Note 4

Eher süss. Die Schale ist schön knusprig, die Füllung wunderbar cremig-weich. Die Aromen schmecken natürlich.

Luxemburgerli schmecken leicht und luftig. Ein Biss, und weg sind sie. Man will mehr davon haben!

Simply the best! Note 6

#### Vollenweider

Sieht aus wie ein kleines Türmchen. Zum Teil sehr intensive Farben, wenig Glanz. Heikel zum Transportieren (brüchig).

Perfekte Süsse, schön knusprige Schale, die Füllung zum Teil etwas klebrig. Geschmacklich elegant, ausgewogen und originell.

Ein sehr gelungenes Zwischending aus klassischem Macaron und Luxemburgerli.

Die perfekte Alternative. Note 5–6

#### Ladurée

Typische Macarongrösse, also flach und breit wie ein Taler. Optisch ansprechend – die Farben wirken anmächlich, wenn auch etwas intensiv. Wenig Glanz.

Eher süss. Guter Biss, schöne sensorische Abstufung zwischen Füllung und Schale. Füllung teilweise zäh-feucht und wuchtig.

Ein Macaron ist gut. Nach zwei