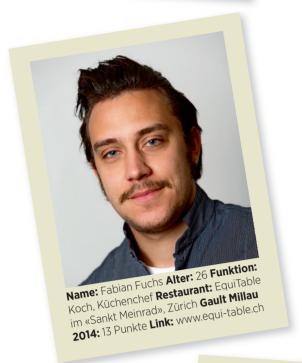
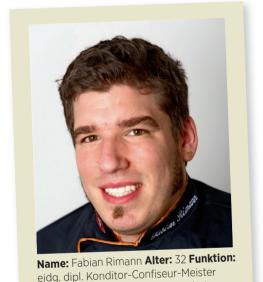
DIE JURY







Geschäft: Fabian Rimann Chocolatier, Wettingen Link: www.fabianrimann.com



DIE NOTE

Gesamtpunkte: Punkte von 1 (schlecht) bis 6 (sehr gut) pro Jurymitglied mal 4 gleich Gesamtpunkte. Notenschnitt: Punkte durch 4 als Schnitt, aufgerundet auf nächste Viertel-, halbe oder ganze Note.

Eine Frage des Geschmacks

Blinddegustation Wie steht es um die Qualität von abgepackten Delikatessen bei Aldi, Coop, Globus, Lidl, Manor oder Migros? Eine Jury mit drei Köchen und einem Chocolatier hat eine Auswahl von Edelprodukten getestet und bewertet.

PATRICK ZBINDEN (TEXT) UND FRANCOIS GRIBI (FOTOS)

gängigen Restaurationsbetrieben abheben. bewertete Pendant aus dem Globus klar abgesetzt. Eine solche Spezialität war beispielsweise nötigen Kleingeld den Culatello di Zibello leisten.

len von Detailhändlern, Discountern und Warenhausketten viele weitere besondere Lebensmittel, die sich – luxuriös verpackt, mit vierköpfige Jury zur Blinddegustation eingeladen.

s ist noch nicht allzu lange her, da konnten Weichkäse von Lidl schmeckte den Profis fast genauso gut wie Köche in ihren mit Punkten und Sternen der teure Verwandte aus der Migros. In der Kategorie der italienidekorierten Gourmettempeln exklusive schen Rohschinken hat sich der preiswerte Prosciutto di Parma Delikatessen auftischen und sich damit von von Manor gegen das kostspielige und sensorisch als fehlerhaft

Anschliessend wurden sechs Rauchlachsarten miteinander der Culatello di Zibello, ein Schinken, der in verglichen. Bei der Bewertung der Jury fiel auf, dass der günstige Handarbeit aus erlesenen Schweinerassen Räucherlachs von Lidl fast die gleiche Punktzahl erreichte wie hergestellt wird, um danach 14 Monate in der teure Königslachs der Migros. Zum Dessert wurde der Expereiner durchlöcherten Schweineblase an der Luft der Poebene tenrunde eine Auswahl unterschiedlicher Speiseeiskreationen zu reifen. Seit das Edelprodukt hierzulande vorgeschnitten und aufgetischt. Dabei handelte es sich um Variationen, die sich vakuumiert beim Grossverteiler angeboten wird, ist es auf den gemäss Anpreisung irgendwo zwischen Delikatesse und Gour-Speisekarten hochpreisiger Lokale nahezu verschwunden. Dank metlinie einordnen lassen. Aus dieser Gruppe überzeugte die weiträumiger Verfügbarkeit kann sich heutzutage jeder mit dem Profis gerade mal ein Edelprodukt: Die Glace Pure Coffee Blue Mountain aus der Sélection-Palette der Migros. Sie war denn Neben ausgesuchten Schinkensorten finden sich in den Rega- auch die einzige Sinnesfreude, die ohne Zusatzstoffe auskam.

Das gemeinsame Fazit der Jury: Luxuriös verpackte Lebensmittel sind keine Garantie für Qualität. Die drei Köche und der goldenem und silbernem Schriftzug bedruckt - um die Gunst der Chocolatier würden die verkosteten Dinge niemals ihren Gästen Geniesser bemühen. Sind solche Sinnesfreuden ihr Geld wert? auftischen, denn die Güte der erstplatzierten Erzeugnisse wurde Um diese Frage zu beantworten, hat die «Handelszeitung» eine von allen nur gerade als befriedigend eingestuft. Wer Exquisites möchte, sollte nicht abgepackte Ware kaufen, sondern sich an der Als Erstes hatte die Expertenrunde eine Auswahl von Bries zu Theke vom spezialisierten Käser, Metzger oder Fischhändler beurteilen. Das Ergebnis: Der äusserst günstige französische bedienen lassen – und die Glace gleich selber herstellen.

Weichkäse Einzig Manor fällt im Vergleich ab

				200
			A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	6
Laden	Migros	Lidl Schweiz	Aldi Suisse	Manor
Produkt	Brie de Meaux	Briespitze	Briespitze	Brie (Bio)
Land	Frankreich	Frankreich	Frankreich	Schweiz
Marke	Sélection	Chêne d'argent	Roi de Trefle	Bio Nature Plus
Verkaufsgewicht	200 g	200 g	200 g	180 g
Verkaufspreis	5.90 Fr.	1.89 Fr.	1.89 Fr.	5.30 Fr.
Preis pro 100 g	2.95 Fr.	0.95 Fr.	0.95 Fr.	2.95 Fr.
Urteil der Jury				
Gesamtpunkte ¹	18,5	17,0	15,5	13,0
Notenschnitt ²	4,75	4,25	4,00	3,25
Fabian Fuchs	vielfältiges Aroma, cremig	dicke Rinde, unreif	gummig, kurzer Abgang	zähe Rinde, fehlerhaftes Aroma
Vreni Giger	intensiv salzig, weich	ausgewogen, leichte Cremigkeit	fad, kaum Aroma	neutraler Geschmack, fehlerhaft
Fabian Rimann	aromatisch, ausgewogen	schwaches Aroma, feste Konsistenz	fad, Pilzaroma überwiegt	cremig, langer Abgan
Werner Tobler	aromatisch, weich, cremig	gummige Textur, schöne Schimmelschicht	unreif, neutrales Aroma	schwaches Aroma, fa

Speiseeis Nur Migros vermag zu überzeugen

		G. Zamari			
Laden	Migros	Aldi Suisse	Lidl Schweiz	Соор	
Produkt	Pure Coffee Blue Mountain	Eis-Zimtsterne	Praline Ice Cream Log	Gelato al Latte con Noce di Cocco	
Land	Schweiz	Slowenien	Deutschland	Italien	
Marke	Sélection	Gourmet	Deluxe	Fine Food	
Verkaufsgewicht	450 ml	400 ml	1000 ml	500 ml	
Verkaufspreis	6.90 Fr.	2.69 Fr.	5.99 Fr.	8.90 Fr.	
Preis pro 100 ml	1.55 Fr.	0.67 Fr.	0.60 Fr.	1.80 Fr.	
Urteil der Jury					
Gesamtpunkte ¹	18,5	13,5	13,0	12,0	
Notenschnitt ²	4,75	3,50	3,25	3,00	
Fabian Fuchs	Karamellaroma künstlich, geschmeidige Textur	harmonisch, wässriger Kern	zu viel künstliches Aroma, intensiv süss	stark süss, sehr luftig	
Vreni Giger	ausgewogener Geschmack, cremig	ausgewogen süss, Apfelkern zu sauer	sehr süss, viel künstliches Aroma	unausgewogenes Aroma, künstliches Kokosaroma	
Fabian Rimann	guter Schmelz, schmeckt künstlich	künstlich, körnige Textur, keine Harmonie	ansprechend, zu sehr nussig	künstliches Aroma, Kokosraspeln schmecken alt	
Werner Tobler	kompakte Struktur, gutes Aroma	künstlich, zu viel Zuckergeschmack	zu süss, Nüsse schmecken ranzig	gute Textur, erinnert an Bounty-Riegel	

Rohschinken Aldi mischt mit – Globus am Schluss Produkt Prosciutto di Parma Prosciutto di San Daniele Culatello di Zibello Culatello di Parma Prosciutto Italiano **Prosciutto Nobile** (20 Monate) **Sotto Cenere** Italien Italien Italien Italien Marke Sélection - Manor Food Gusto Italiano Fine Food Sélection Dulano - Selection Italia Delicatessa Verkaufsgewicht 80 g 79 g 111 g 88 g Verkaufspreis 9.95 Fr. 5.49 Fr. 14.15 Fr. 13.90 Fr. 4.99 Fr. 14.65 Fr. 9.95 Fr. 6.85 Fr. 12.50 Fr. 15.90 Fr. Preis pro 100 g 17.90 Fr. 4.99 Fr. 16,5 16,0 Gesamtpunkte¹ 17,5 16,5 15,0 11,0 Notenschnitt² 4,50 4,25 4,25 4,00 3,75 2,75 **Fabian Fuchs** wenig Geschmack, zäh, keine schöne Farbe, sehr würzig, weich sehr salzig, Geruch von intensives Aroma, würzig ranzig, muffig Vreni Giger intensives Schweinearoma. zu dick geschnitten. sehnig, trocken, intensives Schweinearoma, fehlerhaftes Aroma, zäh aromatisch, würzig, versalzen, zäh stark salzig ausgewogen stark salzig Fabian Rimann aromatisch, würzig ranzig, intensiv salzig muffig, trocken würzig, wenig salzig schwaches Aroma, fehlerhaft, gummig säuerlich Geruch von nassem Hund, sehnig, zäh ausgewogen, gute Textur leicht säuerlich, gummig sehnig, leicht süsslich, Werner Tobler würzig, trocken







	Samon royal Samon	schottischer Räucherlachs	Sockeye Wildlachs Saumon Sauvage Sockeye Salmone Selvaggio Sockeye	WILD SILVER SALMON Barris Barris Maria Bar	Alahan Manan	GRAN WILCOR MARIAN AND RESIDENCE ALONS DELIZIA MARIAN AND RESIDENCE ALONS MARIAN A
Laden	Migros	Lidl Schweiz	Aldi Suisse	Соор	Globus	Manor
Produkt	Saumon royal	Schottischer Räucherlachs	Sockeye Wildlachs	Wild Silver Salmon (MSC)	Chum-Wildlachs (MSC)	Wilder Silberbauchlachs (MSC)
Land	Neuseeland	Schottland	Alaska (USA)	Alaska (USA)	Alaska (USA)	Alaska (USA)
Marke	Sélection	Norfisk Delikatessen	Almare Seafood	Fine Food	Delicatessa	Gran Delizia
Verkaufsgewicht	100 g	100 g	150 g	100 g	150 g	126 g
Verkaufspreis	9.90 Fr.	3.49 Fr.	6.99 Fr.	12.95 Fr.	20.85 Fr.	16.25 Fr.
Preis pro 100 g	9.90 Fr.	3.49 Fr.	4.66 Fr.	12.95 Fr.	13.90 Fr.	12.90 Fr.
Urteil der Jury						
Gesamtpunkte 1	18,0	17,0	15,0	15,0	11,0	9,0
Notenschnitt ²	4,50	4,25	3,75	3,75	2,75	2,25
Fabian Fuchs	ausgewogen, zart	ausgewogener Geschmack, saftig	Rauch- und Lachsaroma ausgewogen	sehr salzig, dominantes Raucharoma	muffig, intensiv salzig, breiig	muffig, fremdartig, trocker
Vreni Giger	leichtes Raucharoma, Lachsaroma überwiegt	rauchig, frisch, langer Abgang	intensiv rauchig, ausgewogen, saftig	unnatürliches Aroma, breiige Konsistenz	muffig, schwaches Raucharoma	muffig, breiig, sehr salzig
Fabian Rimann	leichtes Raucharoma, geringer Salzgeschmack	homogene Farbe, zäh	intensiv salzig, sehr würzig	intensiv salzig, rauchig, zart	fremdartig, fad, mehlig	unnatürliches Aroma, trocken, unausgewogen
Werner Tobler	ausgewogenes Aroma, wenig gesalzen	frisch, arteigen	sehr rauchig, mehlige Konsistenz	fischig, trocken	blasse Farbe, fremdartig, mehlig	muffig, unausgewogen, trocken