

DIE JURY

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 FRANÇOIS GRIBI (FOTOS)

Es ist noch nicht allzu lange her, da konnten Köche in ihren mit Punkten und Sternen dekorierten Gourmettempeln exklusive Delikatessen auftischen und sich damit von gängigen Restaurationsbetrieben abheben. Eine solche Spezialität war beispielsweise der Culatello di Zibello, ein Schinken, der in Handarbeit aus erlesenen Schweinerassen hergestellt wird, um danach 14 Monate in einer durchlöchernten Schweineblase an der Luft der Poebene zu reifen. Seit das Edelprodukt hierzulande vorgeschnitten und vakuumiert beim Grossverteiler angeboten wird, ist es auf den Speisekarten hochpreisiger Lokale nahezu verschwunden. Dank weiträumiger Verfügbarkeit kann sich heutzutage jeder mit dem nötigen Kleingeld den Culatello di Zibello leisten.

Neben ausgesuchten Schinkensorten finden sich in den Regalen von Detailhändlern, Discountern und Warenhausketten viele weitere besondere Lebensmittel, die sich – luxuriös verpackt, mit goldenem und silbernem Schriftzug bedruckt – um die Gunst der Geniesser bemühen. Sind solche Sinnesfreuden ihr Geld wert? Um diese Frage zu beantworten, hat die «Handelszeitung» eine vierköpfige Jury zur Blinddegustation eingeladen.

Als Erstes hatte die Expertenrunde eine Auswahl von Bries zu beurteilen. Das Ergebnis: Der äusserst günstige französische

Weichkäse von Lidl schmeckte den Profis fast genauso gut wie der teure Verwandte aus der Migros. In der Kategorie der italienischen Rohschinken hat sich der preiswerte Prosciutto di Parma von Manor gegen das kostspielige und sensorisch als fehlerhaft bewertete Pendant aus dem Globus klar abgesetzt.

Anschliessend wurden sechs Rauchlachsarten miteinander verglichen. Bei der Bewertung der Jury fiel auf, dass der günstige Räucherlachs von Lidl fast die gleiche Punktzahl erreichte wie der teure Königslachs der Migros. Zum Dessert wurde der Expertenrunde eine Auswahl unterschiedlicher Speiseeiskreationen aufgetischt. Dabei handelte es sich um Variationen, die sich gemäss Anpreisung irgendwo zwischen Delikatesse und Gourmetlinie einordnen lassen. Aus dieser Gruppe überzeugte die Profis gerade mal ein Edelprodukt: Die Glace Pure Coffee Blue Mountain aus der Sélection-Palette der Migros. Sie war denn 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 Chocolatier würden die verkosteten Dinge niemals ihren Gästen auftischen, denn die Güte der erstplatzierten Erzeugnisse wurde von allen nur gerade als befriedigend eingestuft. Wer Exquisites möchte, sollte nicht abgepackte Ware kaufen, sondern sich an der Theke vom spezialisierten Käser, Metzger oder Fischhändler bedienen lassen – und die Glace gleich selber herstellen.

Weichkäse Einzig Manor fällt im Vergleich ab

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 Abgang
Werner Tobler	aromatisch, weich, cremig	gummige Textur, schöne Schimmelschicht	unreif, neutrales Aroma	schwaches Aroma, fad

Speiseeis Nur Migros vermag zu überzeugen

Laden	Migros	Aldi Suisse	Lidl Schweiz	Coop
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

Laden	Manor	Aldi Suisse	Coop	Migros	Lidl Schweiz	Globus
Produkt	Prosciutto di Parma (20 Monate)	Prosciutto di San Daniele	Culatello di Zibello	Culatello di Parma	Prosciutto Italiano	Prosciutto Nobile Sotto Cenere
Land	Italien	Italien	Italien	Italien	Italien	Italien
Marke	Sélection – Manor Food	Gusto Italiano	Fine Food	Sélection	Dulano – Selection Italia	Delicatessa
Verkaufsgewicht	100 g	80 g	79 g	111 g	100 g	88 g
Verkaufspreis	9.95 Fr.	5.49 Fr.	14.15 Fr.	13.90 Fr.	4.99 Fr.	14.65 Fr.
Preis pro 100 g	9.95 Fr.	6.85 Fr.	17.90 Fr.	12.50 Fr.	4.99 Fr.	15.90 Fr.
Urteil der Jury						
Gesamtpunkte ¹	17,5	16,5	16,5	16,0	15,0	11,0
Notenschnitt ²	4,50	4,25	4,25	4,00	3,75	2,75
Fabian Fuchs	intensives Aroma, würzig	keine schöne Farbe, sehr salzig	würzig, weich	wenig Geschmack, zäh, trocken	sehr salzig, Geruch von Hundefell	ranzig, muffig
Vreni Giger	aromatisch, würzig, versalzen, zäh	intensives Schweinearoma, stark salzig	zu dick geschnitten, trocken	sehnig, trocken, ausgewogen	intensives Schweinearoma, stark salzig	fehlerhaftes Aroma, zäh
Fabian Rimann	aromatisch, würzig	ranzig, intensiv salzig	muffig, trocken	würzig, wenig salzig	schwaches Aroma, säuerlich	fehlerhaft, gummig
Werner Tobler	ausgewogen, gute Textur	leicht säuerlich, gummig	würzig, trocken	sehnig, leicht süsslich, trocken	Geruch von nassem Hund, gute Textur	sehnig, zäh



Die Jury bei der Arbeit: 20 Produkte in drei Stunden im Zürcher Restaurant Certo sensorisch getestet.

Rauchlachs Lidl vorne dabei – Coop landet im Mittelfeld

Laden	Migros	Lidl Schweiz	Aldi Suisse	Coop	Globus	Manor
Produkt	Saumon royal	Schottischer Räucherlachs	Sockeye Wildlachs	Wild Silver Salmon (MSC)	Chum-Widlachs (MSC)	Wilder Silberbauchlachs (MSC)
Land	Neuseeland	Schottland	Alaska (USA)	Alaska (USA)	Alaska (USA)	Alaska (USA)
Marke	Sélection	Norfsk Delikatessen	Almare Seafood	Fine Food	Delicatessa	Gran Delizia
Verkaufsgewicht	100 g	100 g	150 g	100 g	126 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, breig	muffig, fremdartig, trocken
Vreni Giger	leichtes Raucharoma, Lachsaroma überwiegt	rauchig, frisch, langer Abgang	intensiv rauchig, ausgewogen, saftig	unnatürliches Aroma, breige Konsistenz	muffig, schwaches Raucharoma	muffig, breig, 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, mehlig Konsistenz	fischig, trocken	blasse Farbe, fremdartig, mehlig	muffig, unausgewogen, trocken

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.