

## LIFESTYLE



Stockholm erleben – auf den Spuren von Daniel Craig und Rooney Mara. > 45

# Süss, würzig und mit dem richtigen Biss

Welches ist das beste Basler Lächerli? «Der Sonntag» hat sie getestet und setzt nicht das bekannteste auf den ersten Platz

Süss oder würzig, hart oder weich – auch beim Basler Lächerli ist das letztlich Geschmackssache. «Der Sonntag» hat fünf verschiedene Produkte getestet.

VON SILVIA SCHAUB

**M**uss ein Basler Lächerli beim Abbrechen knacken oder muss es geräuschlos sein? Darf man den Kirsch darin riechen? Und welches ist nun das Original? Die kleinen, viereckigen Lebkuchenguetzli können schon mal polarisieren – und vor allem viele Fragen aufwerfen. Solche Diskussionen sind nicht immer beliebt, handelt es sich doch dabei um eine wahre Ikone, eine Botschafterin weit über die Basler Grenzen hinaus.

**DA KÖNNEN ALLE** anderen Lächerli einpacken, die es hierzulande auch noch gibt. Schliesslich hat das mit Honig, Mandeln, Gewürzen, Zitronat und Orangeat angeereicherte Lebkuchengebäck eine lange Geschichte, die bis ins 17. Jahrhundert zurückreicht. Fälschlicherweise wird die These immer noch gehalten, dass die Basler Lächerli im 15. Jahrhundert für die Mitglieder des Basler Konzils kreiert wurden. Laut dem «Kulinarischen Erbe» sollen die heutigen Lächerli keinesfalls so schmecken wie die damals hergestellten mit Roggenmehl und scharfen Gewürzen.

«Der Sonntag» hat aus fünf verschiedenen Confiterien Basler Lächerli im Blindtest geprüft und bewertet. Sie wurden alle am gleichen Tag anonym eingekauft. Als Juroren beim Test nahmen folgende Redaktorinnen und Redaktoren teil: Lorenz Barazetti, Stefan Künzli, Dieter Minder, Silvia Schaub, Chantal Speiser und Claudia Weiss. Es wurden die Kriterien Aussehen, Geschmack und Konsistenz mit den Noten 1–6 bewertet.

**FAZIT:** Obwohl die Zutaten mehr oder weniger identisch sind, spürt man sie doch bei den verschiedenen Produkten sehr unterschiedlich heraus. Das eine Lächerli war eher honiglastig, das andere wiederum hatte mehr Nelken und Zimt drin. Ausschlaggebend war aber letztlich die Konsistenz. Die einen lieben die Lächerli hart, die anderen eher weich.

Übrigens: Ein Basler Lächerli beisst man nicht ab, sondern bricht ein Stück ab und lässt es im Mund zergehen, damit sich das Aroma richtig entfalten kann.



Ein Basler Lächerli muss Biss haben, darf aber nicht trocken sein. KEYSTONE, EMANUEL FREUDIGER



## DAS EDLE

Das **Brändli-Lächerli** hat eine schön glänzende, unebene Oberfläche, die elegant wirkt. Im Biss ist es angenehm, es könnte sogar noch eine Spur härter sein. Die Konsistenz ist locker und luftig. Es riecht intensiv nach Zimt- und Honig-Geschmack, ohne aber zu dominieren, die Gewürze sind ausgewogen. Der absolute Liebling der Jury. **Platz 1**

Confiterie Brändli, z.B. Barfüsserplatz, Basel, 250 g, Fr. 19.50



## DAS AUSGEWOGENE

Die Lächerli vom **Lächerli Huus** sehen klassisch aus, sind homogen und perfekt marmoriert mit einer dünnen Glasur, wirken allerdings auch ein bisschen maschinell gemacht. Sie haben im Biss eine angenehme Härte. Die Gewürze kommen gut durch, insbesondere Zitronat und Orangeat. Trotzdem dominieren sie aber nicht. **Platz 2**

Lächerli Huus, z.B. Bahnhof, Basel, 300 g, Fr. 7.50



## DAS HONIGSÜSSE

Die Glasur des Lächerlis von **Krebs** ist dezent und nur leicht glänzend. Beim Brechen ist es zäh, weicht sich aber beim Kauen rasch auf. Es hat einen feinen Honiggout, der als angenehm, von gewissen Jurymitgliedern aber als zu süss wahrgenommen wird. Nelken und Zimt sind erst im Abgang richtig spürbar. **Platz 3**

Krebs Bäckerei, Konditorei, Spalenring 100, Basel, 250 g, Fr. 8.–



## DAS DOMINANTE

Das Lächerli vom **Sutter Begg** hat eine fleckige Glasur, ist sehr dunkel und luftig. Im Biss ist es weich, aber trotzdem nicht gummig. Geschmacklich ist es gut gesüsst, allerdings dominiert das Nelkengewürz zu sehr, was ihm eine künstliche Note gibt. Dazu kommt im Abgang eine unangenehme, muskatige Komponente. **Platz 4**

Sutter Begg, z.B. Bahnhof, Basel, 250 g, Fr. 5.90



## DAS HARTE

Das **Rieder-Lächerli** wirkt mit der glanzlosen, dick mit Zuckerguss bestrichenen Oberfläche stumpf. Beim Brechen knackt es, so hart ist es. Beim Kauen löst es sich nur zäh auf. Der Geschmack erinnert an Karton, ist leicht karamellartig. Erst im Abgang werden etwas Honig und die Gewürze spürbar. **Platz 5**

Konditorei Rieder, Allschwilerstrasse 30, Basel, 250 g, Fr. 4.50

## ■ AUFGETISCHT

### Schmankerl mit Schmäh

#### GASTHAUS HOFWIESEN, ZÜRICH

Nun rüsten endlich auch die Österreicher kulinarisch auf. Schliesslich sind unsere Nachbarn hierzulande ziemlich untervertreten und ihre Küche zu Unrecht als deftig und währschaft verschrien. Den Gegenbeweis tritt das Gasthaus Hofwiesen in Zürich mit einer leichten, modern interpretierten Küche an. Und das dazu noch mit echt steirischer Gastfreundschaft in der Person des Restaurantleiters Johann Knapp. Weil wir uns gar nicht entscheiden können ob aller österreichischen Köstlichkeiten, wählen wir von der Schmankerl-Karte für den kleinen Hunger. Das geräucherte Forellenfilet auf Randen mit Apfelpunsch (Fr. 8.–) schmeckt vorzüglich, dem lauwarmen Tafelspitz-Carpaccio mit geriebenem Kren (Fr. 7.–) fehlt etwas die Würze. Hervorragend dann die Serviettenknödel mit Schwammerl (Fr. 8.–), wie auch der Zander auf Rahmspinat mit Krenschäum (Fr. 10.–). Die Marillknödel (Fr. 10.50) sind zwar nicht mit Füllung, wie wir es kennen; die Aprikosen werden als Kompott zum Knödel gereicht. Enttäuscht hat uns einzig der Topfenpalatschinken (Fr. 14.50), der etwas zäh war. Liebhaber österreichischer Weine kommen hier übrigens voll auf ihre Kosten. SILVIA SCHAUB



**Gastgeberin Andrea Zimmermann vom Gasthaus Hofwiesen, Hofwiesenstr. 265, Zürich. Tel. 043 433 80 88, www.hofwiesen.ch. Geöffnet: Mo–Fr 8.30–23.30 Uhr, Sa 17–23.30 Uhr.**

**KÜCHE** Leichte, modern interpretierte österreichische Küche  
**SERVICE** Charmant und gastfreundlich  
**AMBIENTE** Stilvolles Interieur mit viel Holz, Fumoir  
**PREISE** Vorspeisen ab Fr. 7.50, Hauptgänge ab Fr. 22.–

## ■ SO STIMMTS



**Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmts»**

Gelegentlich sieht man Weingläser mit aufgeklebten Folien des Herstellers. Wie ist das zu werten, wenn jemand diese auf den Gläsern belässt?

**KLEBEETIKETTEN AUF GLÄSERN** sind wie die «100% Wolle»-Etikette auf dem Mantelärmel: ein No-go. Früher liess man diesen Kleber noch gerne darauf, damit die Gäste sahen, dass es sich um qualitativ hochwertige Produkte handelt. Das hat jedoch schon länger ausgedient und wirkt heutzutage verstaubt, nachlässig oder einfach belustigend. Denn heute gravieren die Produzenten ihr Logo jeweils in den Sockel des Glases, sodass diese Kleber überflüssig sind. Auch dann, wenn keine Gravur vorhanden ist, entfernt man diese Etiketten, sodass wir uns voll und ganz auf den genusslichen Inhalt des Kelchs konzentrieren können und nicht lange über die Anwesenheit eines Klebers zu sinnieren brauchen.

Stellen Sie ihre Fragen unter [sostimmts@sonntagonline.ch](mailto:sostimmts@sonntagonline.ch)