

# Luxemburgerli sind die besten Macarons

Luxemburgerli haben Konkurrenz bekommen. Aus der Schweiz und auch aus Frankreich. Aber der «al dente»-Test zeigt: Die Macarons von Sprüngli sind einfach top!

**MACARON ODER LUXEMBURGERLI** – was ist der Unterschied? Macaron heisst auf Deutsch Makrone, hergestellt aus Eiweiss, Zucker und Mandeln. Das Gebäck kommt heute allerdings gefüllt daher. Luxemburgerli ist die eingetragene Marke der Confiserie Sprüngli. Entdeckt hat sie Richard Sprüngli im Jahre 1957 in Luxemburg; seither gibt es sie bei Sprüngli in verkleinerter Form. «Makronen müssen knusprig-leicht, die Füllung cremig-feucht sein», erklärt Milan Prenosil, der das Unternehmen mit Bruder Tomas in der sechsten Generation führt. Auch andere Confisereien in der Schweiz sind auf den Macaron-Geschmack gekommen und machen dem Luxemburgerli Konkurrenz. Deshalb nahm «al dente» das Gebäck von neun Confisereien unter die Lupe. Getestet wurden die Sorten Vanille und Chocolat, die besonders begehrt und das ganze Jahr erhältlich sind. Erst

**GROSS IM TREND** sind sie momentan – die Macarons oder Luxemburgerli in ihren vielen, feinen Geschmacksvariationen!

wurden nacheinander alle Vanille-, dann alle Schokoladesorten gekostet – mehr Aromen zu degustieren, hätte die Gaumenkapazität der Tester überfordert. Sieger ist Sprüngli mit seinen Luxemburgerli. Gefolgt von den Macarons der Confisereien Müller in Zürich und Schaffhausen und Bachmann in Luzern. Auf die hinteren Plätze verwiesen wurden die neuen Macarons aus Frankreich, die es seit letztem März in der Conditorei Schober-Péclard und in der Boutique Ladurée in Zürich gibt. Lieferant der Macarons des Cafés Schober ist der berühmte französische Chefpatissier Patrick Mésiano aus Beaulieu-sur-Mer. Die Macarons von Ladurée kommen aus dem Pariser Traditionshaus. Für den Transport werden sie tiefgekühlt und vor Ort täglich frisch aufgetaut. Sarah Rieder



	SPRÜNGLI Confiserie	MÜLLER Confiserie	BACHMANN Confiseur	VOLLEN- WEIDER Confiseur	BAUMANN Confiserie	LADURÉE (F) Boutique	PÉCLARD (F) Conditorei-Café	SCHIESSER Confiserie-Café	SPECK Confiserie-Café
	Zürich, Basel, Bern, Winterthur, Zug	Schaffhausen, Zürich	Luzern	Winterthur, Zürich	Zürich	Zürich, Genf, Lausanne	Schober-Péclard, Zürich	Basel	Zug
Preis je 100 g	10.30	9.80	8.20	11.40	9.50	12.40	2.– je Stück	9.10	1.60 je Stück
Gesamtpunkte	100 V / 104 S	86 V / 94 S	78 V / 93 S	83 V / 87 S	74 V / 80 S	75 V / 75 S	69 V / 72 S	66 V / 75 S	68 V / 69 S
<b>DURCHSCHNITT</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>14,3</b>	<b>14,2</b>	<b>12,8</b>	<b>12,5</b>	<b>11,8</b>	<b>11,8</b>	<b>11,4</b>
<i>Niklaus Blumer</i> Chocolatier, Idilio Origins Premium Swiss Chocolate, Basel	 Knusprig-luftig im Biss, cremig-frische Vanillefüllung / vollmundige Schokoladefüllung <b>19/18 PUNKTE</b>	 Knatschig im Biss, intensive, süsse Vanillefüllung / süsse, nussige Schokoladefüllung <b>15/16 PUNKTE</b>	 Luftige Macarons, cremige Vanillefüllung / intensive Schokoladefüllung <b>15/17 PUNKTE</b>	 Perfekt knusprig-knatschig, feines Macaronaroma mit leichter Vanillecreme / intensive Schokoladefüllung <b>18/18 PUNKTE</b>	 Knatschiger Biss, intensive Vanillefüllung / nussige Schokoladefüllung <b>15/14 PUNKTE</b>	 Angenehm knusprig, cremige Vanillefüllung dominiert / ebenso die Kakaofüllung <b>14/14 PUNKTE</b>	 Bröckelig-knusprige Macarons, süsses Meringue-Aroma / Schokoladefüllung mit Brownie-Aromen <b>14/16 PUNKTE</b>	 Klebrig-süsses Vanillemacaron / klebrig-süsses Milchsokolademacaron <b>12/12 PUNKTE</b>	 Knusprig-knatschig, Zitronen überwiegt Vanillegeschmack / auch im Schokolademacaron Zitronen spürbar <b>13/13 PUNKTE</b>
<i>Guliano Sargenti</i> Confiseur, Entwicklungsleiter, Läderach AG, Ennenda GL	 Ansprechende Optik, knusprig-luftig, leicht aromatisierte Vanille-Buttercreme / feine Schokoladeganache <b>17/17 PUNKTE</b>	 Schöne Optik, gummig-zäh, Vanillefüllung i. O. / Schokoladebuttercreme zu stark kakaopulvrig <b>14/13 PUNKTE</b>	 Knusprig-weiche Macarons, Vanillecreme i. O. / nicht zu süsse Schokoladefüllung <b>15/17 PUNKTE</b>	 Macaron/Füllung stark aromatisiert, Füllung griessig / braunrotes Macaron mit grober Struktur, mehr Kakao- als Schokoladefüllung <b>12/12 PUNKTE</b>	 Kompakte, etwas trockene Macarons, Vanillefüllung mit Fremdgeschmack / Schokoladefüllung mit intensivem Kakaoaroma <b>11/12 PUNKTE</b>	 Knuprige Macarons, angenehme Vanillefüllung / Schokoladefüllung leicht säuerlich mit starker Kakaonote <b>16/15 PUNKTE</b>	 Trockene Macarons, wenig Vanillefüllung / Buttercreme mit Kakaopulver aromatisiert <b>12/11 PUNKTE</b>	 Zähes Macaron mit unangenehmer, atypischer Füllung / zähes Schokolademacaron mit zu starkem Kakaopulvergeschmack <b>10/12 PUNKTE</b>	 Guter Mandelgeschmack, Buttercreme zu stark aromatisiert / Kakaoganache schmeckt nach Zitronen <b>12/11 PUNKTE</b>
<i>Patrick Zbinden</i> Sensoriker und Food-Journalist, Rüschlikon ZH	 Luftig-leicht, etwas wenig Vanillearoma / feine Schokoladefüllung <b>16/17 PUNKTE</b>	 Schöner Biss, Vanillefüllung zu wenig aromatisch / luftige Schokoladefüllung mit guter Aromatik <b>14/17 PUNKTE</b>	 Luftiges Gebäck, buttrige Füllung mit Fremdroma / trotz schokoladigem Aussehen wenig Aroma <b>12/13 PUNKTE</b>	 Mandelgeschmack überwiegt das kaum vorhandene Vanillearoma / gute Konsistenz und feine Schokoladearomen <b>12/17 PUNKTE</b>	 Etwas trockene Macarons, wenig Vanillefüllung mit Fremdgeschmack / wenig Schokoladegeschmack <b>12/13 PUNKTE</b>	 Schöner Biss, frische Füllung ohne Vanillearoma / wenig Schokoladearoma <b>12/12 PUNKTE</b>	 Dunkle Farbe für ein Vanillemacaron, sehr trocken / Schokolademacaron schmeckt wenig nach Schokolade, sehr trocken <b>11/11 PUNKTE</b>	 Optik i. O., gummig, schmeckt nach Mandeln statt Vanille / Mandelaroma überwiegt auch beim Schokolademacaron <b>10/11 PUNKTE</b>	 Guter Biss, schmeckt nach Zitronen statt Vanille / gute Konsistenz, Zitronen überträgt Schokoladearoma <b>10/10 PUNKTE</b>
<i>Fabian Rimann</i> Konditor- Confiseur, Chocolatier, Geschäftsführer Max Chocolatier, Luzern	 Luftig, leicht, zurückhaltender Vanillegeschmack / harmonische Schoggifüllung <b>15/16 PUNKTE</b>	 Schöne Optik, feucht, gute Füllung mit schöner Vanillenote / kräftiger Schokoladegeschmack <b>15/16 PUNKTE</b>	 Knusprig-weich, Buttercreme mit Nachgeschmack / keine harmonische Schokoladefüllung <b>11/13 PUNKTE</b>	 Trocken und schwer mit überwiegendem Mandelgeschmack / etwas undefinierbarer Schokoladegeschmack <b>13/14 PUNKTE</b>	 Sehr trockene Macarons, zitronige Vanillefüllung / spezielle Schokoladefüllung <b>11/15 PUNKTE</b>	 Sehr süss mit einer undefinierbaren Füllung / Schokolademacaron mit Kakaomousse <b>10/12 PUNKTE</b>	 Dunkles Pulver auf dem Vanillemacaron, kaum Vanillearomen / trockenes, undefinierbares Schokolademacaron <b>11/10 PUNKTE</b>	 Zähes Macaron, fette Füllung, kaum Vanillegeschmack / zähes, aber schönes Schokolademacaron mit guter Füllung <b>11/15 PUNKTE</b>	 Schöne Optik, schmeckt nach Zitronen statt Vanille / ebenso schmeckt Schokolademacaron sehr zitronig <b>11/11 PUNKTE</b>
<i>Mischa Klaus</i> Konditor- Confiseur, Inhaber Conditorei- Café Klaus, Bülach ZH	 Schön knusprig, trotzdem feucht, feine Buttercreme, wenig Vanillegeschmack / feste Schokoladefüllung <b>14/17 PUNKTE</b>	 Schöne, natürliche Farben, klebriger Biss bei Vanille / weicher bei Schokolade, harmonische Füllungen <b>14/16 PUNKTE</b>	 Schöne Optik, leichte Vanillefüllung mit atypischem Geschmack / feine Schokoladeganache <b>11/17 PUNKTE</b>	 Natürliche Farbe mit guter Vanillefüllung / nicht typische Farbe und Textur mit zu starker Kakaofüllung <b>15/13 PUNKTE</b>	 Kräftiger Biss, atypische Vanillefüllung / raue Kakaoganache <b>11/12 PUNKTE</b>	 Vanillemacaron mit nichtssagender Füllung / kurze Ganache mit zu hohem Kakaanteil <b>11/11 PUNKTE</b>	 Vanillemacaron befremdend gestaubt / unnatürliches Schokolademacaron mit fester, kurzer Ganache <b>10/11 PUNKTE</b>	 Zähes Vanillemacaron mit nichtssagender Füllung / zäh, schwache Schokoladearomatik <b>11/11 PUNKTE</b>	 Natürliche Farbe, schwere Zitronenfüllung / auch im Schokolademacaron Zitronen <b>10/12 PUNKTE</b>
<i>Bruno Heini</i> Konditor, Inhaber Conditorei Heini, Luzern	 Perfekte Optik, knusprig-leicht, wunderbare Vanillefüllung / intensive Schokoladefüllung <b>19/19 PUNKTE</b>	 Regelmässige Optik, Vanillecreme mit leichtem Beigeschmack / luftige Schoggifüllung <b>14/16 PUNKTE</b>	 Schöne, regelmässige Macarons, Vanillefüllung etwas künstlich / Schokoladefüllung mit leichtem Karamellaroma <b>14/16 PUNKTE</b>	 Ungleichmässige Optik, wenig Vanillearoma / aggressive Fruchtsäure in der Schokoladefüllung, unausgewogen <b>13/13 PUNKTE</b>	 Etwas zähe Macarons, Vanillefüllung mit leichtem Fremdgeschmack / hoher Fruchtsäuregehalt in der Schokoladefüllung <b>14/14 PUNKTE</b>	 Optik i. O., Füllung mit irritierendem, starkem Vanillearoma / knuspriges Schokolademacaron mit mangelhafter Füllung <b>12/11 PUNKTE</b>	 Vanillemacaron zu süss, kaum Vanillearomen / Schokolademacaron mit irritierender rötlicher Farbe, feste, intensive Creme <b>11/13 PUNKTE</b>	 Schöne Optik, kaum Vanillearoma / etwas zäh, gutes Schokoladearoma, Bittermandelaroma vorherrschend <b>12/14 PUNKTE</b>	 Knusprig, in Vanillefüllung zu viel Zitronen / ansprechende Optik, aber Zitronenaroma sticht hervor <b>12/12 PUNKTE</b>

V = Vanille S = Schokolade

Im Blindtest wird nach dieser Bewertungsskala benotet: 19–20 hervorragend, 17–18 sehr gut, 15–16 gut, 13–14 ordentlich, 11–12 unbefriedigend, 10 atypisches Produkt