


Patrick Zbinden
 ist Fachmann für Kulinarik mit
 Schwerpunkt Food-Sensorik

Glace – und ewig lockt die Vanille

Das GaultMillau-Magazin wollte von Top-Pâtisiers wissen, welche **Vanilleglace** besonders gut schmeckt – und wie es um die Qualität steht. Das Resultat: Eine Glace ist mehr als die Summe ihrer gefrorenen Zutaten.

VON DER HOCHKARÄTIGEN DEGUSTATIONSJURY hat nur eine Glace das Prädikat «gut» erhalten. Und zwar die **Qualité-&-Prix-Vanilleglace** von Coop. Übrigens in dieser Degustationsauswahl die einzige Glace, die Max-Havelaar-Fairtrade-Zutaten enthält. Aber was störte die trainierten und sensiblen Gaumen der Jury am meisten? Ein Blick auf die Zutatenliste der Glaces erklärt viele der negativen Degustationsnotizen. Als Lesebeispiel die Zutatenliste der letztplatzierten Glace von Denner: Vollmilch, Rahm, Glucose, Glucose-Fruktose-Sirup, Zucker, Magermilchpulver; Emulgatoren: Propylenglycolester von Speisefettsäuren und Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, natürliches Bourbon-Vanillearoma, natürliche Aromen; Stabilisatoren: Johannisbrotkern- und Guarkernmehl, Bourbon-Vanillesamen extrahiert; Farbstoffe: Riboflavine und Carotine. Emulgatoren braucht es bei den meisten Glaces, damit Fett und Wasser sich gut vermischen. Solche Zusatzstoffe tragen dazu bei, dass die Zutaten in der Form bleiben, und sorgen für ein geschmeidiges Mundgefühl. Mittels Emulgatoren lässt sich aber auch Luft in die Eismasse «pumpen», was das Volumen erhöht. Bei der Glace von Denner wurde das Volumen sogar um mehr als das Doppelte vergrößert, das heisst konkret: 475 Gramm Glacemasse wurden zu einem Liter Glace aufgeblasen. Dass bei Glace wenige und natürliche Zutaten aber nicht automatisch mit Qualität gleichzusetzen sind, beweist die teure Glace von Migros (Sélection). Trotz der Naturbelassenheit hat die Jury sie auf die hinteren Ränge verwiesen.

Unwiderstehlich
Vanilleglace gehört bei
Gross und Klein zu den
Lieblingsdesserts.


SIMONE FÜGER
 Confiseurin
 Geschäftsführerin
 Bäckerei Füger GmbH
 Mörschwil, Steinach,
 Rorschach, St. Gallen

FELICIA LUDWIG
 GaultMillau
 Pâtissière 2022
 Razzia Bar by
 Felicia Ludwig
 Zürich

LARISSA WEHRLI
 Chef Pâtissière Marmite
 Youngster Kategorie
 Pâtisserie 2022, Alex
 Lake, Restaurant Aqua,
 Thalwil

MARC-ANDRÉ DIETRICH
 Culinary Director
 Küchenchef
 Schweizerische
 Hotelfachschule
 Luzern

DAVID SCHMID
 La Pâtisserie David
 Schmid
 Weltkonditor 2021
 Bäckerkrone 2021
 Zofingen

STEPHAN STEMMING
 Privatkoch/Störkoch,
 Inhaber/Geschäftsführer
 The Vanilla GmbH
 Manufaktur
 Schlieren

QUALITÉ & PRIX
Vanille Bourbon
Doppelrahmglace
 Coop
 (900 ml 8.20 CHF)

9.10
 CHF/l

5
Gutes Vanillearoma,
ausgewogene Süsse,
homogene Textur,
langer Abgang
FRISCO
Vanille Rahmglace
 Spar, Coop
 (750 ml 7.40 CHF)

9.85
 CHF/l

4,4
Hat eine natürliche
Färbung von Eiern
und schmeckt
typisch, aber
verhalten

 Ausgewogene Farbe,
 gutes und natürliches
 Vanillearoma, insge-
 samt sehr ausgewo-
 gen, vollmundige
 und luftige Textur
Note 6

 Vanillesamen gut
 erkennbar, natürliches
 Aroma, sehr harmonisch,
 ausgewogen süss, ho-
 mogene, sehr gute Kon-
 sistenz, guter Schmelz
Note 5

 Natürliche, helle
 Farbe, luftig, leichte
 Vanillernote, vollmun-
 dige Textur, angeneh-
 mer Schmelz, langer
 Abgang
Note 5

 Natürliches Aussehen,
 schöne Vanillernote,
 harmonisch, aus-
 gewogene Süsse, ho-
 mogene Konsistenz,
 etwas zu luftige Textur
Note 5

 Natürliche Farbe,
 Vanilleanteil okay,
 harmonisches Aroma,
 sehr ausgewogene
 Süsse, homogene
 Konsistenz
Note 4

 Schöne Farbe, guter
 Vanillesamenanteil,
 im Mund intensives
 Aroma, homogene
 Textur, langer Abgang
Note 5

 Natürliche Farbe, wenig
 Vanillesamen erkennbar,
 schmeckt arttypisch,
 aber eher verhalten
 nach Vanille, leicht wäss-
 rig, mittellanger Abgang
Note 4

 Natürliche Farbe, zu
 wenig Vanillesamen,
 gutes, aber verhaltenes
 Vanillearoma, voll-
 mundige Textur, langer
 Abgang
Note 4

 Schöne Eigelbfarbe,
 wenig Vanillesamen,
 schmeckt sehr natürlich,
 angenehme Milcharoma-
 tik, ausgewogen süss,
 vollmundig
Note 5

 Schöne Farbe, ver-
 haltene Vanillearoma-
 matik, wirkt natürlich,
 angenehme Süsse,
 ausgewogen, gutes,
 cremiges Mundgefühl
Note 5

 Etwas zu gelb, zu ge-
 ringer Vanillesamen-
 anteil, gute Rahm-
 aromatik, ausge-
 wogene Süsse, nicht
 übertrieben luftig
Note 4

 Natürliche Farbe,
 luftige Textur, geringe
 Vanillearomatik,
 vollmundige Textur,
 mittellanger Abgang
Note 4

FOTOS: NIK HUNGER (6), PAUL SEEWER (9), ISTOCKPHOTO

MÖYENPICK Vanilla Dream <small>(900 ml 11.70 CHF)</small>	GRANDESSA Premium Vanille mit Schlagsahne <small>Aldi</small> <small>(1000 ml 2.89 CHF)</small>	CRÈME D'OR Vanille Bourbon <small>Migros</small> <small>(1000 ml 9.95 CHF)</small>	BON GELATI PREMIUM ICE CREAM Bourbon Vanilla <small>Lidl</small> <small>(1000 ml 2.89 CHF)</small>	SÉLECTION Pure Vanilla Bourbon Comores <small>Migros</small> <small>(450 ml 6.95 CHF)</small>	Gelato vaniglia <small>Globus Delicatessa</small> <small>(450 ml 12.50 CHF)</small>	Vanille Bourbon Rahmglace <small>Denner</small> <small>(1000 ml 6.45 CHF)</small>
13.- CHF/l	2.89 CHF/l	9.95 CHF/l	2.89 CHF/l	15.45 CHF/l	27.75 CHF/l	6.45 CHF/l
3,9	3,5	3,4	3,2	3,2	2,4	1,9
Viel Vanillearoma ist okay, zu intensives Vanillearoma jedoch nicht	Geringer Vanillesamenanteil geht einher mit verhaltenem Vanillearoma	Sieht perfekt aus, schmeckt jedoch zu süß und hat ein Fremdaroma	Sehr luftige, aber insgesamt unnatürliche Färbung und wenig Aroma	Enthält nur fünf Zutaten, die unter dem Strich aber nicht überzeugen	Kombination aus unnatürlicher Färbung und wässrig-griessiger Konsistenz	Schmeckt unnatürlich nach Fremdaroma und hinterlässt einen Film auf der Zunge
Sehr schöne Farbe, luftiges Äusseres, intensive Vanillearomatik, leichte Karamellnote, ausgewogen gesüsst, sehr rahmig, luftige Textur Note 5	Natürliche Farbe, optisch sehr luftig und cremig, schmeckt natürlich, aber verhalten nach Vanille, harmonisch in Süsse und Aroma, leicht schleimige Textur Note 4	Schöne natürliche Farbe, sehr viele Vanillebestandteile sichtbar, gute Sämigkeit, langer Abgang Note 4	Sehr gelbe Farbe, schmeckt unnatürlich, intensive Süsse, vollmundige Textur, im Abgang ist das verhaltene Vanillearoma schnell weg Note 3	Natürliche Farbe, schöne glatte Struktur, zu wenig Vanillesamen sichtbar, Vanillearoma gut erkennbar, intensiv süß, geringe Luftigkeit Note 3	Unnatürliche Farbe, viele Vanillesamen, verhaltenes Aroma, intensiv süß, unangewogen, da zu süß, wässrig-griessige Konsistenz, kurzer Abgang Note 2	Gelbliche Farbe, eher künstlich, kompakt, Geruch nach Vanille, aber im Mund unnatürlich, Fremdaroma, kurzer Abgang Note 3
Natürliche Farbe, zu intensives Aroma, fast schon künstlich, süß, vollmundige Textur, langer Abgang Note 3	Natürliche Farbe, luftig, kaum Samen, sondern Vanillepartikel sichtbar, weiche und schleimige Textur (sehr viel Bindemittel) Note 3	Natürliche Farbe, riecht und schmeckt typisch nach Vanille, aber auch nach Getreide, intensiv süß, schmilzt sehr schnell Note 4	Künstliche Farbe, zu gelb, luftiges Äusseres, untypisches Aroma, intensiv süß, luftige und cremige Textur im Mund Note 5	Glatte Oberfläche, sehr wenig Vanillesamen, zu süß, Vanillearoma verhalten, wässrige Konsistenz, kurzer Abgang Note 3	Intensive Färbung, viele sichtbare Vanillesamen, unharmonisch, da kaum Vanillearoma erkennbar, Fremdaroma im Abgang, wässrige und griessige Konsistenz Note 2	Keine natürliche Farbe, kompakte Oberfläche, untypische Aromatik, Fremdaroma (nach Eisen), schleimige Textur Note 2
Natürliche Farbe, luftige Struktur, schmeckt künstlich (chemisches Aroma), im Abgang langanhaltend, aber nicht natürlich Note 3	Sehr gelbe Farbe, schmeckt arttypisch, aber zu wenig intensiv, harmonische Süsse, kurzer Schmelz und Abgang Note 3	Sieht perfekt cremig und luftig aus, untypisches Aroma, störende Getreidearomatik, sehr süß, weiche Textur, langer Abgang Note 3	Luftige Struktur, untypisch, da sehr verhaltenes Vanillearoma, weiches Vanillearoma, vollmundige Textur, schmilzt im Mund langsam Note 3	Natürliche Farbe, erinnert optisch an eine Fior-di-Latte-Glace, schwaches Vanillearoma, süß, hinterlässt Fettfilm auf der Zunge Note 2	Intensiver Gelbstich, kleine Wasserkristalle erkennbar, zu wenig intensives Vanillearoma, wässrige und griessige Konsistenz, kurzer Abgang Note 3	Unnatürlicher Gelbstich, kompakt, untypischer Geschmack, kaum Vanillearoma, guter Schmelz, hinterlässt Fettfilm auf der Zunge Note 1
Wirkt optisch authentisch und natürlich, zu intensives, alles überdeckendes Vanillearoma, leichte Karamellaromen, gute Süsse, weiche Konsistenz Note 4	Oberfläche glänzt unnatürlich, verhaltenes Aroma, insgesamt nicht abgerundet, mehlig Textur (beigefügte Bindemittel erkennbar) Note 4	Natürliches Aussehen, sehr poröse Oberfläche, keine klare und abgerundete Vanillearomatik, weiche Konsistenz, künstlicher Abgang Note 3	Abschreckend gelb, luftig, riecht untypisch, sehr schwaches Vanillearoma, sehr rahmige und leicht schleimige Textur Note 3	Kompakte Oberfläche, praktisch keine Vanille zu sehen, schwaches Aroma, rahmige Noten, hinterlässt Fettschicht auf der Zunge Note 3	Gelbe Farbe wirkt künstlich, verhaltenes Vanillearoma, unharmonische Aromatik, schmeckt künstlich süß, wässrige Konsistenz Note 2	Gelber Farbton, kompakte Oberfläche, unangewogenes, künstliches Aroma, angenehme Süsse, hinterlässt «Pelz» auf der Zunge Note 3
Schöne Farbe und schöne Struktur, zu wenig Vanillesamen, intensives Vanillearoma, vollmundige Textur, langer Abgang Note 4	Schöne Farbe, wenig Vanillesamen, sehr schwache Aromatik, leicht säuerlich, vollmundige und luftige Textur Note 4	Natürliche Farbe, strukturierte Oberfläche, natürliches Vanillearoma, im Abgang Fremdaroma, etwas zu süß, tolle Textur Note 3	Zu gelbe Farbe, wenig Vanillesamen erkennbar, schmeckt unnatürlich, vollmundige Textur, Glace hinterlässt einen Film auf der Zunge Note 2	Etwas zu helle Farbe, fast keine Vanille sichtbar, angenehmes Grundaroma, Vanillearomatik sehr schwach, wässrige Textur Note 3	Sehr gelbe Farbe, kleine Eiskristalle an der Oberfläche, unangenehmer Nachgeschmack, sehr süß, wässrige und griessige Konsistenz Note 2	Intensiver gelblicher Farbton, sehr unnatürliches, unangenehmes Aroma (Eisen), hinterlässt Film auf der Zunge Note 1
Natürliche Farbe, luftig, im Mund intensives, aber unnatürliches Vanillearoma, weiche, vollmundige Textur Note 4	Natürliche Farbe, wenig Vanillesamen, verhaltenes Aroma, intensiv süß, im Abgang keine Vanille, unangenehme Konsistenz Note 3	Natürliche Farbe, luftige und strukturierte Oberfläche, Duft passt nicht zu Vanille, im Mund schleimig, Fremdaroma im Abgang Note 3	Die Glace schmilzt kaum und sieht deshalb sehr künstlich aus, Farbe ebenfalls künstlich, sehr süß, schleimige Textur, kurzer Abgang Note 3	Natürliche Farbe, keine Vanillesamen sichtbar, milchige Textur, fühlt sich im Mund sehr kalt an Note 5	Intensiv gelb, intensiv süß, seltsames Aroma, wässrige Textur, wenig Cremigkeit, schneller Schmelz Note 3	Sehr gelb, schmeckt untypisch, unnatürliche Textur, mehlig, Fremdaroma im Abgang Note 1