



Südafrika hautnah:
Mit Tourguide Dave
den «Big Five»
hinterher. > 49

Das Brot, das durch den Magen geht

Magenbrot gehört wie Zuckerwatte und gebrannte Mandeln zu jedem Jahrmarkt. Der «Sonntag» sagt, wo es das beste gibt

Es darf nicht zu trocken, aber auch nicht zu feucht sein. Vor allem aber müssen die Gewürze im Magenbrot richtig dosiert werden. Der «Sonntag»-Test zeigt, dass die Feinabstimmung alles entscheidend ist.

VON SILVIA SCHAUB

Beim Stichwort Magenbrot sind die Fragen nicht weit. Weshalb heisst das beliebte Chilbi-Gebäck überhaupt so? Und weshalb wird es immer in rosarote Säcklein verpackt? Die erste Frage lässt sich einfach beantworten, auch wenn die Antwort nicht unbedingt logisch klingt. Seinen Namen verdankt das Magenbrot den Gewürzen wie Anis, Muskat oder Zimt und dem Zucker. Beidem sagte man noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts eine verdauungsfördernde und aufputschende Wirkung nach. Das heutige Gesundheitsbewusstsein sieht das wohl etwas anders, sind doch die mundgrossen Stückchen eher eine mastige Angelegenheit.

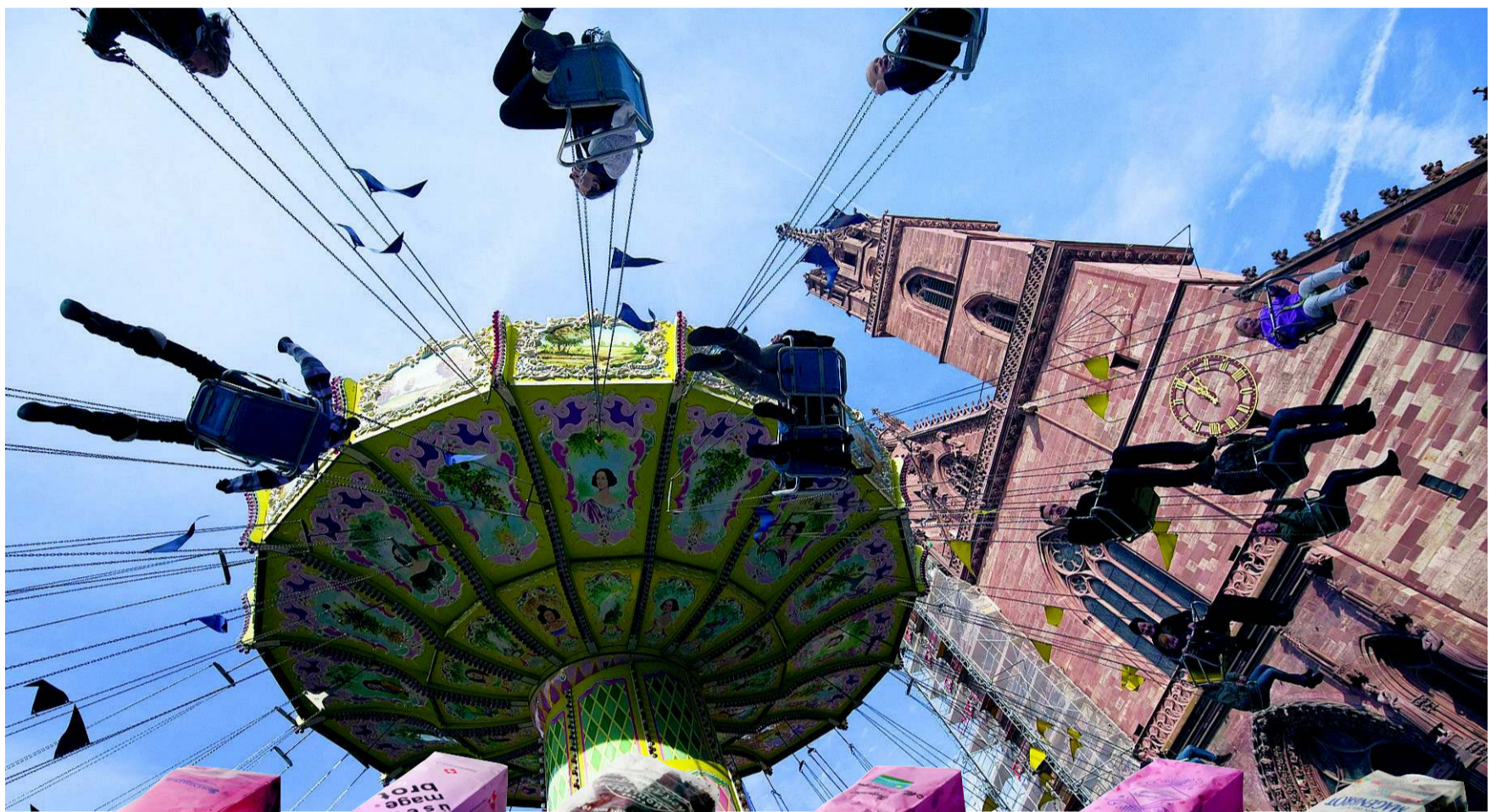
Warum die Leckerei meist in rosa Säckchen angeboten wird, bleibt ein Rätsel. Jedenfalls gibt es inzwischen den einen oder anderen Anbieter, der auch eine durchsichtige Verpackung wählt.

NEBEN ZUCKER und Gewürzen besteht das Gebäck, das erstmals im 19. Jahrhundert in Kochbüchern auftauchte (noch ohne die Zuckerglasur), hauptsächlich aus Ruchmehl, Triebmittel, Säuerungsmittel und manchmal auch Schokolade.

Inzwischen bekommt man das traditionelle Marktprodukt auch bei den Grossverteilern. Und selbst der 19-Punkte-Koch Andrea Caminada vom Schloss Fürstenuau hat es in seine Küche aufgenommen. Er serviert seine Version auch zu Käse, zum Dessert und sogar zu Wild. «Der zartbittere Geschmack der Kakao-glasur und die exotischen Düfte harmonieren perfekt mit dem Wild.»

Eine Jury des «Sonntags» mit Lorenz Barazetti, Pirmin Kramer, Silvia Schaub, Barbara Sollberger und Sarah Weber hat sechs Magenbrot-Produkte getestet. Sie haben neben Aussehen und Konsistenz auch den Geschmack bewertet.

FAZIT: Optisch sind sich die Produkte zwar sehr ähnlich, die Unterschiede stecken im Innern. Die richtige Feuchtigkeit und Würzigkeit waren die alles entscheidenden Faktoren.



DAS SÜSSE

Das Magenbrot von **Solentaler** aus Widen hat eine schöne braune Farbe und ein edles Äusseres, das trotzdem nicht maschinell aussieht. Der Guss ist leicht glänzend und zuckrig, die Konsistenz angenehm weich und homogen, die Feuchtigkeit perfekt. Die Gewürze kommen gut durch, sind aber dennoch nicht zu dominant. Einzig die Süsse war einigen Jurymitgliedern etwas zu intensiv. Trotzdem ist es unser Favorit.

Platz 1

Solentaler, Widen, 250 g, Fr. 4.90, z. B. Coop.

DAS PERFEKTE

Die Stückchen vom **Magenbrot-Profi**, der viele Jahrmärkte beliefert, sind gross, ungewöhnlich flach, leicht porös und haben eine dicke Zuckerguss-Schicht. Sie sehen optisch am perfektsten aus. Ihre Konsistenz ist angenehm, weich, aber nicht bröcklig und noch fast bis ins Innere feucht. Die Würzigkeit ist gut und die Süsse perfekt. Und obwohl ein Magenbrot doch einige Kalorien hat, wirkt dieses hier leicht.

Platz 2

Magenbrot-Profi, Altbüron, 300 g, ca. Fr. 6.–, z. B. an Jahrmärkten.

DAS SCHOGGIGE

Hohlers Schoggi-Magenbrot überrascht schon von der Verpackung her – Transparenz statt Rosarot. Die Stückchen sehen aus wie feuchte Schoggiküchlein. Nicht nur aussen sind sie dunkel, sondern auch innen. Das Gebäck ist sehr weich und zerbröckelt schnell beim Anfassen. Im Geschmack ist es mild und angenehm, es schmeckt leicht nach Zuckerrohr und Schokolade und ist trotzdem nicht zu süss.

Platz 3

Hohlers Schoggimagenbrot, 250 g, Fr. 8.–, z. B. Basler Herbstmesse.

DAS TROCKENE

Beim **Werner's Markt-Magenbrot** aus Villmergen fallen die grossen Stücke mit einem feuchten, klumpigen Zuckerguss auf. Sie sind schon fast etwas klobig, jedenfalls nicht sehr mundgerecht. Allerdings täuscht das attraktive Äussere: Innen ist es nämlich ziemlich trocken und leicht gummiartig. Auch im Geschmack ist es der Jury zu wenig prägnant.

Platz 4

Werner's Markt-Magenbrot, Fresh & Frozen Food AG, Villmergen, 230 g, Fr. 4.50, z. B. bei Migros.

DAS TEIGIGE

Das Magenbrot des **Restaurants Libanon** in Zürich wirkt so gleichmässig, dass es schon fast maschinell aussieht. Es hat eine dicke Glasur, die schoggi dunkel bis schwarz ist. Der Geschmack ist sehr süss, die Würzung unausgewogener, als wäre ein altes Lebkuchengewürz verwendet worden. In der Konsistenz ist es nicht sehr feucht, dafür aber teigig. Der Rand ist hart und brüchig.

Platz 5

Rest. Libanon, Zürich, 200 g, Fr. 5.–, z. B. beim Marktstand Hauptbahnhof Zürich.

DAS UNGENIESSBARE

Das Magenbrot von **Hug** sieht schon optisch sehr trocken aus. Seine Farbe ist leicht grau, hat wenig Glanz und ist innen hellbraun. Es hat nur eine dünne Schicht Zuckerguss. Im Biss ist es hart, trocken und bröselig. Von Feuchtigkeit ist hier keine Spur. Der Geschmack duftet sehr intensiv nach Lebkuchengewürz, was besonders im Abgang störend wirkt. Das eindeutige Verdikt der Jury: schlicht eine Zumutung.

Platz 6

Hug Magenbrot, 265 g, Fr. 3.95, z. B. Coop, Volg.

■ AUFGETISCHT

Spiel mit den Konsistenzen

RESTAURANT FLORHOF, ZÜRICH

Als wir kürzlich einen angenehmen Abend im Restaurant Florhof in Zürich verbrachten, wurde uns wieder einmal bewusst, wie viel doch für das Wohlgefühl von der Bedienung abhängt. Hier in den edlen Räumen des Patrizierhauses aus dem Jahre 1576 arbeitet sie äusserst diskret, drängt sich weder auf, noch inszeniert sie sich oder gibt sich unterwürfig. Den Hunger sättigt man natürlich nicht alleine davon. Auch das Team von Küchenchef Karsten Klinck vermag mit einer frischen, kreativen und eleganten Küche seine Gäste zu überraschen, indem er gekonnt das Spiel mit den Konsistenzen beherrscht. Wir wählen den Einstieg mit dem Allerlei vom Kürbis mit Mozzarella, Sanddorn und Haselnüssen (Fr. 19.–), das das Herbstgemüse als Terrine, Törtchen und im Brickteig präsentiert. Hervorragend mundet der sanft gegarte Wandersailing mit Randen und Kartoffelschaum (Fr. 48.–). Die Begleitung wählt vom «Florhof»-Menü den Rehrücken mit Rosenkohl und rosa Pfefferschäum und zeigt sich begeistert von der Zartheit des Fleisches. Eher durchschnittlich hingegen fanden wir das Dessert, ein Heidelbeeren-Clafoutis mit Rührkuchencreme, Scotch und Dulce de Leche (Fr. 21.–). SILVIA SCHAUB



Küchenchef Karsten Klinck vom Restaurant Florhof, Florhofgasse 4, 8001 Zürich. Tel. 044 250 26 26, www.florhof.ch. Geöffnet: Di – Fr 11.30 – 15 Uhr und 18 – 24 Uhr. Sa 18 – 24 Uhr.

KÜCHE Saisonale Gerichte mit neu interpretierten Klassikern
SERVICE Sehr angenehm und zurückhaltend
AMBIENTE Schick, elegant, aber nicht steif
PREISE Vorspeisen ab Fr. 19.–, Hauptgänge ab Fr. 33.–

■ SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmt's»

Wie trage ich zum klassischen blauen Wintermantel einen Schal, damit ich von Bekannten nicht als «bünzlig» taxiert werde?

ES LIEGT WOHL NICHT allein an der Bindeart, dass Ihr Winteroutfit als «bünzlig» taxiert wurde. Dies könnte auch an den Farben und Materialien von Mantel und Schal liegen. Dunkelblau ist eine klassische Farbe, welche zeitlos elegant ist. Tragen Sie dazu einen Seidenschal, ist das ebenfalls klassisch. Diese Klassik wird oft als bieder wahrgenommen. Wenn dies Ihr Stil ist und Sie sich darin wohl fühlen, dann kümmern Sie sich nicht um allfällige Kommentare. Möchten Sie etwas modischer erscheinen, rate ich zu einem neuen Schal. Grau, Braun, Schwarz sind die Farben mit dem grössten Kombinationspotenzial – auf keinen Fall zu bunt. Tragweise: Man faltet den Schal in der Mitte – und steckt die beiden Enden durch die Schlaufe.

Stellen Sie ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch