

Fett, fetter, Schenkeli!

Stichprobe: Bei fast allen Produkten ist die Fettqualität einwandfrei, aber...

Mit verdorbenem Frittieröl wurden 3 von 28 Schenkeli hergestellt. Die Sünder sind Kleinbetriebe. Und: Insgesamt 11 Proben fielen beim Geschmackstest durch.

Markus Kellenberger
mkellenberger@ktipp.ch

Schenkeli gehören zur Familie der Fettgebäcke, das heisst, sie werden schwimmend in der Fritteuse hergestellt. Entsprechend hoch ist denn auch ihr Fettgehalt. Im Labor des Chemischen Untersuchungsamts Hagen in Deutschland mass man bei den 28 in der Deutschschweiz eingekauften Proben zwischen 20 und 40 Gramm Fett pro 100 Gramm Schenkeli – da reicht der Begriff «Kalorienbombe» kaum mehr aus.

Wichtiger aber als die Menge ist die Qualität des Fetts. Bei der chemischen Analyse wurden drei Proben entdeckt, die in verdorbenem Fett gebacken worden waren (siehe Tabelle).

«Hoppla, das wäre ein Fall für den K-Tipp»

Konfrontiert mit dem Ergebnis meint Bäckermeister Hannes Von Burg aus Küsnacht ZH: «Als ich die Schenkeli fertig hatte und das Fett wechselte, dachte ich noch, hoppla, das wäre ein Fall für den K-Tipp.» Er habe eindeutig versagt und während der Produktion das Fett nicht kontrolliert, das tue ihm Leid. «Aber zum Glück», sagt er, «hat das auf den Geschmack keinen Einfluss.»

Doch da täuscht sich Bäcker Von Burg. «Verdorbenes Frittierfett gefährdet die Gesundheit zwar nicht ernsthaft», sagt Christian

Gertz, Direktor des Chemischen Untersuchungsamts. Aber: «Es kann auf den Magen schlagen und verschlechtert den Geschmack des Produkts.»

Das zeigt die Degustation durch die Fett- und Öl-Spezialisten des Hagener Labors deutlich. Ihr Urteil zu Von Burgs Schenkeli, die mit Fr. 1.80 pro Stück zu den teuersten gehören: «Alt, ranzig und kratzender Nachgeschmack.» Genau gleich beurteilt wurden bei der Degustation auch die wegen ihrer Fettqualität beanstandeten Produkte der Bäckereien Hälfeschtei in Basel und Steiner in Herrliberg ZH.

Frittierfett okay – und trotzdem nicht gut

Aber nicht nur sie. Acht weitere Schenkeli fielen bei der Kostprobe durch, obwohl das Frittierfett in Ordnung war (siehe Tabelle). Einige Produkte schmeckten beispielsweise leicht verbrannt, was auf einen zu langen Aufenthalt im heissen Ölbad hinweist.

Die Betriebe, bei denen das verwendete Fett «hinüber» war, geloben Besserung.

Die Bäckerei Steiner will ab sofort das flüssige Fett öfters durch eine Filteranlage laufen lassen. Und Begg Hälfeschtei AG teilt dem K-Tipp mit: «Wir werden die entsprechenden Mitarbeiter sofort wieder über das Backen mit Fett und die entsprechenden Vorschriften informieren.» Das wurde aber auch Zeit.



KATRIN BURI

Alt und ranzig: Kein Lob gibts für die Schenkeli aus drei Bäckereien

11 der 28 geprüften Schenkeli verderben den Genuss

Bäckerei	Preis pro Stück in Fr.	Fettqualität ¹	Geschmack ²
		einwandfrei	
Confiserie Bubeck, Clarastrasse, Basel	1.20	0,3	●
Ueli der Beck, im Loeb, Bern	1.20	1,3	●
Sutter Begg, Spalenvorstadt, Basel	1.40	1,4	●
Confiserie Kurmann, Bahnhofstrasse, Luzern	1.80	1,5	●
Confiserie Bachmann, Bahnhof, Luzern	1.20	1,7	●
Bäckerei Merz, Eisengasse, Luzern	1.40	1,7	●
Bäckerei Felber, Farbgasse, Langenthal	1.30	2,4	●
Bäckerei Röthlisberger, Engelgasse, Bern	1.15	2,4	●
Teuscher/Schober, im Jelmoli, Zürich	1.50	2,8	●
Bäckerei Känzig, Bahnhofstr., Kilchberg ZH	1.–	2,9	●
Migros, Marktgasse, Bern	–.34	3,2	●
Bäckerei Kühner, Güterstrasse, Basel	1.70	3,2	●
Brothuus Zoller, Rosentalstrasse, Basel	1.20	3,2	●
Confiserie Sprüngli, Shop-Ville, Zürich	1.50	3,4	●
Coop Ryfflihof, Bern	–.37	4,0	●
Migros, Würzenbach, Luzern	–.34	4,0	●
Mosers Backparadies, Sihlporte, Zürich	1.50	4,1	●
Bäckerei Stocker, Stadelhoferpass., Zürich	1.10	4,2	●
Bäckerei Widmer, Neumarkt, Brugg	1.50	4,2	●
Migros, Shop-Ville, Zürich	–.34	4,3	●
Coop, Bahnhofquai, Zürich	–.37	4,3	●
Bäckerei Kleiner, Shop-Ville, Zürich	1.30	4,7	●
Konditorei Wälchli, In d. Unterstadt, Zofingen	1.40	4,8	●
Bäckerei Kreyenbühl, Würzenbach, Luzern	1.20	6,0	●
Bäckerei Suter, Marktgasse, Langenthal	1.10	7,6	●
		verdorben	
Bäckerei Von Burg, Allmendstr., Küsnacht ZH	1.80	9,0	●
Bäckerei Steiner, Rennweg, Herrliberg	1.20	11,4	●
Begg Hälfeschtei, Spalenvorstadt, Basel	1.60	17,4	●

¹ Gemessen wurde der Anteil polymerer Triglyzeride PTG (g/100 g). Bei Werten ab 9 ist das Fett verdorben. ² Geschmack wurde nach anerkannten sensorischen Kriterien geprüft und bei der Degustation beurteilt. ● Lecker ● Lohnt keinen Umweg ● Verdirbt die Fasnachtsstimmung