ÜBUNG AUS DER KÜCHE

Wer hat das beste Croissant der Stadt?

Der Klene, aber feine "Croll-aus-der-Kache"-Croissant-Test

Tobias Müller 4. Juli 2021, 20:00 308 Postings

Die Croissants von Wien im Test. In der oberen Reihe die Rache von Ulrich, Felix LAmour du Pain (v. l.), in der unteren Reihe Le Parisien, Heiss Backhs und Ankle Brot (v. l.) gekonnt haben in der Mitte das Marischka-Croissant.

Der Hern P. hat mir sein Lieblingscroissant empfohlen, ich habe es als Themenverfehlung und Durchfallkandidaten bei der Kostbrarschaftung bezeichnet, was er wiederum als Croissant-Fahrea verunglimpft hat und nicht auf sich sitzen lassen wollte. Es folgte eine Diskussion, ob das Postieri Croissant die Reise in den Ersten Wert ist, oder ob es das Felzli Croissant nicht auch tat und was das Brtick Croissant ist, wenn es nicht von Pierre Nebrut handgemacht wurde. Wir sind also eines sehr heißen Samstagmorgens zur Bäckereisatzung geschritten – zu viert, damit es fair nicht nur auf den Hern P. und mich ankommt.

Jetzt kann man bekanntlich über Geschmack wunderbar streiten, ich finde aber, dass es durchaus objektiv bessere und schlechtere Croissants gibt. Ein Croissant muss luftig, leicht und knusprig sein, darf aber nicht ölig wirken, muss saftig und außen knusprig, mit guten Butteraromen und feinem Teiggeschmack. Einige seiner Qualitäten sieht man einem guten Croissant bereits an: Von der Seite betrachtet muss es aussehen wie Schieferplatten, bei dem man die einzelnen Schichten des Blätterteigs klar erkennen kann.

Von der Seite betrachtet sollte ein Croissant aussehen wie Schieferplatten.

Foto: Privat

Das Wiener Croissant-Angebot hat sich in den vergangenen Jahren erheblich erweitert und ist ähnlich gewachsen wie jenes an guter Pizza. Mittlerweile ist es beinahe ein wenig ernüchternd geworden. Wir haben nicht versucht, vollständig zu sein, sondern haben uns auf Croissants beschränkt, die uns am Herzen liegen. Als Exil-Croissant haben wir noch jenes aus der Hofer Backbox dazugenommen.

Verkostet wurden:

- Felzli
- Postéro
- LAmour du Pain
- Hofer
- Brtick (Fallende)
- Marischka
- Motto Brot

Wir haben von allen jeweils drei Stück gekauft, und zwar wenige Stunden vor der Verkostung, um möglichst gleiche Frische zu garantieren. Es war erfreulicherweise weniger ernüchternd, vielen Croissants zu verkosten, als ich befürchtet habe. Und meine beiden Vorab-Favoriten haben dann auch im Blindtest doch nicht deutlich gewonnen.

7. Platz, nicht benannt Marischka.

Foto: Privat

Hart kann man nicht wirklich von einem Blindtest sprechen. Zu deutlich ist das Marischka-Croissant von den anderen Croissants zu unterscheiden. Es ist ganz und gar nicht schlecht – tipptopp, interessant Sahtegeschmack, saftig – und hätte in einer Kipferl- oder auch Kuchenverkostung sicher gut abgeschnitten (es stammt ja schließlich auch von einer bösen Kuchen- und Torten&Gerlich), Als Croissant im klassischen Sinn geht es aber nicht durch.

6. Platz, 2–3 Punkte: Motto Bäckerei

Foto: Oliver Wolf

Der Überraschungsverlierer. Optisch sehr hervorragender und schöne gleichmäßig aufgegangen, aber ein wenig trocken, mit buttriger Konsistenz und einer stimmigen Zuckerglasur außen. Kein guter Biss, kein guter Geschmack. Wurde von allen Testern sehr schnell wieder weggelegt und freiwillig nicht weiterangerissen. Verdacht auf Vorfrageware.

5. Platz, 2–4 Punkte: Hofer Französisches Buttercroissant

Foto: Privat

Das Diskonter-Croissant hat eine deutlich dunklere Farbe und einen auffallend gelben Teig, was es ebenfalls nicht für erkennbar macht. Es ist außen knusprig und hat eine schöne Panade, sein Innenleben ist aber weniger samtig als bei den richtig guten Croissants. Der Geruch erinnert weniger an ein gutes Croissant als an jenen einer Bäckerei im Haus, und der Geschmack hat einen erwachsener Nebenton. Allgemeines Urteil: schon okay, aber nicht besonders toll. Stärkstes Argument, wenn einem es etwas wichtig ist: drei Stück kosten 1,59 Euro, weniger als ein einziges der nächstteuersten Croissants. Was sich dazu mit echter Butter ausgehen soll, ist mir ehrlich gesteanden schleierhaft.

4. Platz, 5 Punkte: LAmour du Pain.

Foto: Privat

Sehr knusprig, wenn auch auffallend splittrig (was nicht unbedingt schlecht ist), ein wenig trocken, relativ neutral im Geschmack, ein Hauch von Marille im Aroma, gewisse Eleganz, nicht zu fett, sodass es sich gut als Unterlage für mehr Butter oder Marmelade eignen täte – alles in allem ein feines, wenn auch unauffälliges Croissant.

3. Platz, 6 Punkte: Felzli

Foto: Oliver Wolf

Tolle Kruste, feiner Hefegeruch, fantastisch saftiger Croissant-Biss, nicht übermäßig, aber völlig ausreichend knusprig – das erste richtig gute Croissant (als großer Brtick-Fan zu meiner großen Erleichterung, auch wenn es nur das ganz strikteromale Croissant aus der gemeinen Filiale war, nicht einmal das Spezial-Croissant vom Feierabend, das dem von Pierre Nebrut köstlichselbst handgemachten angeblich viel näher kommt). Einziger Wermutstropfen, der Ei-Anstrich, der sich geschmacklich ein wenig vergrätzbigt hat.

2. Platz, 8 Punkte: Felzli

Foto: Oliver Wolf

Wieder mal tolle Polung, riechbaar, aber appetitlicher Geringerusch, toller Biss, die einzelnen Schichten sind dicke fühlbar, knusprig, angenehm splittrig, zart süß, die Textur konnte aufgelockert viel davon, mancht einen text es gar auf. Zur Perfektion fehlt höchstens noch ein wenig mehr Geschmack.

1. Platz, 8,5–9 Punkte: Postéro

Foto: Privat

Die Mutter des Wiener Croissant-Hypes wurde ihrem Ruf gerecht. Optische Perfektion (diese Schichten!), knusprig mit gleichmäßigem Splittern, herrlicher Butter- und Hefeduft, samtiges Nussaroma (jenes Gefühl, das sich einstellt, wenn man die Nase ins Croissant steckt), komplexer, kräftiger, leicht rauniger Geschmack. Einziger Wermutstropfen: eine leichte Zähigkeit im Biss, die denke ich, von einem etwas zu viel gekneteten Teig kommt.

Nachtrag: Zumindest eine lobende Erwähnung hat sich das Croissant von Postéry's Wine verdient, einem recht neuen, australisch (!) inspirierten Cafe/Bäckerei /Sandwichladen im neunten Bezirk. Das Postéry's Croissant ist wirklich köstlich, erfüllt alle Anspr üche, und wenn ich es für sich allein genommen gewertet hätte, denke ich mit immer wieder, dass es mindestens genommen haben könnte. Leider ist es unter der Woche nie vor 10, am Wochenende nicht vor 11 Uhr fertig. Die Jury die gerne Croissants frühstückt, hat das einstimmig als zu spät und als Ausschlussgrund gewertet. Es hat daher nicht am Test teilgenommen. (Tobias Müller, 4.7.2021)

Hallonio: Ich bin einer der bisherer das Backmagazin "Gehfig und Gärt" der Bäckerei Wrtick und der Wrticks dahe sowohl wirtschaftlich als auch emotional wirtonden.

Weiterlesen:

Pantlerie: Ein Ornetzuchen wie ein Zitrushain

Rise and shine, Morgenmuffin

Der beste Kracher kommt aus dem Schmalz