

Zuger Zeitung

abo+ TESTESSEN

Der Sieger ist eigentlich ein Croissant: Zuger Gipfeli im grossen Test

Buttergipfeli sind der Gute-Laune-Klassiker zum Start in den (Büro)Morgen – doch nicht alle lassen die Gaumen jubeln, wie ein Vergleich von sieben Anbietern im Kanton Zug zeigt.

Raphael Biermayr

27.07.2025, 05.00 Uhr

1 Kommentar

abo+ Exklusiv für Abonnenten



Die Testesserinnen bewerten die Gipfeli nach Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz.

Bild: Raphael Biermayr (Zug, 23. 7. 2025)

Für die einen ist es eine charmante Abwechslung – für die anderen der Gipfel: Ein Gipfeli ohne Krümmung. Bei der Verkostung von sieben Zuger Gipfeli durch fünf Mitglieder unserer Redaktion fällt diese Tatsache nicht negativ ins Gewicht. Denn der Siegerbetrieb, die Zuger Confiserie Speck, verzichtet bei seinem Gebäck auf eine Krümmung.

Die Begründung: «Wir orientieren uns eher am französischen Croissant als am schweizerischen Buttergipfel», schreibt Mitinhaber Walter Speck auf Anfrage. Hinzu kommt, «dass wir den Teig in die Länge ziehen müssten, um diesen biegen zu können. Das kann die Strukturen im Teig verletzen und zu einer schlechteren Qualität führen. Daher schenken wir uns diesen Arbeitsgang.»



So sehen Sieger aus: Gipfeli der Confiserie Speck in Zug.

Bild: Raphael Biermayr (Zug, 23. 7. 2025)

Reinbuttern ist eines der Geheimnisse

Das Speck-Gipfeli erzielt bei unserem Test 67 von 80 möglichen Punkten (siehe Box). Obwohl es manchen Verkosterinnen etwas zu weich ist, überzeugt es letztlich durch seinen Buttergeschmack – kein Wunder, nimmt man das Specksche Erfolgsrezept: «Nach unserem Umzug in die neue Backstube im Göbli vor rund drei Jahren überarbeiteten wir unsere Gipfeli komplett», erklärt Walter Speck.

Das Testergebnis mit Auszügen aus den Urteilen



1. Platz (67 Punkte): Speck, Zug, 1.80 Franken.

Lecker, wie es auf der Zunge zergeht.

2. Platz (64): Zumbach, Unterägeri (gekauft in Baar), 1.70 Franken.

Der Fokus bei der neuen Rezeptur liege «auf einem ausgeprägten butterigen Geschmack, einer blättrigen Struktur sowie dem harmonischen Zusammenspiel von Knusprigkeit aussen und Zartheit innen», schreibt Walter Speck und ergänzt: «In unzähligen Backversuchen haben wir das neue Rezept perfektioniert.» Das Testergebnis stützt seine Einschätzung.



Krumm, aber oho: Das Gipfeli der Bäckerei-Confiserie Zumbach in Unterägeri.

Bild: Raphael Biermayr (Zug, 23. 7. 2025)

Erfolgreich reingebuttert hat auch die Bäckerei-Confiserie Zumbach aus Unterägeri. Ihr extrakrummes Gipfeli erhält als einziges im Test die Höchstpunktzahl – von gleich zwei Verkosterinnen. «Super Gipfeli!», notiert die eine und zeichnet eine Krone dahinter, «himmlisch», schreibt die andere. Die gesamthaft 64 Punkte bedeuten Platz zwei in der Gesamtwertung.

Das Letztplatzierte ist «mehr Brot als Gipfeli»



Zu akkurat im Aussehen? Das Gipfeli der Confiserie Strickler in Zug.

Bild: Raphael Biermayr (Zug, 23. 7. 2025)

Ganz anders fallen die Kommentare beim Gipfeli der Confiserie Strickler in Zug aus. «Kartonartig», «optischer Flop» oder «pflüdrig» ist den Bewertungsbögen zu entnehmen. Mit 43 Punkten ist es das am zweittiefsten bewertete Gipfeli, unterboten nur von jenem der Bäckerei Hotz Rust aus Baar (gekauft in der neuen Filiale im Einkaufszentrum Metalli in Zug). «Recht künstlich» sehe es aus und schmecke «hart und trocken». Geradezu ehrenrührig für einen Bäcker dürfte dieses Urteil sein: «Mehr Brot als Gipfeli.»

Damit konfrontiert, schreibt Martin Rust, Leiter Produktion im Unternehmen: «Das Testergebnis erstaunt mich sehr, sind doch unsere diversen Buttergipfeli-Sorten unsere Verkaufsschlager. Wir verkaufen jeden Tag bis zu 1000 Stück in unseren Filialen.» Man werde der Sache nachgehen.

Im Mittelfeld befinden sich die Gipfeli der Konditorei von Rotz (Cham) sowie der Bäckereien Nussbaumer (Cham) und Bossard (Zug). «Typischer Standardgeschmack» oder «akzeptabel», lautet der einhellige Tenor. «Gut für Katermorgen», lautet ein Kommentar zum Produkt der Konditorei von Rotz – je nach Situation ist das wohl als Kompliment zu verstehen.



Unsere Zeitung hat sieben Anbieter getestet.

Bild: Raphael Biermayr (Zug, 23. 7. 2025)

1 Kommentare

Andreas Zürcher

vor 23 Stunden

Wieder ein Bericht wo mit ,Soothurner Essen und Trinken, nichts zu tun hat! Aber Abo gebühren dafür zahlen, dürfen wir!

0 Empfehlungen

Alle Kommentare anzeigen

Für Sie empfohlen