



**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: Propylenglycolster von Speisefettsäuren und Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, natürliches Bourbon-Vanillearoma, natürliche Aromen; Stabilisatoren: Johannisbrotkern- und Guarkeimehl, 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  
Patissière 2022  
Razzia Bar by  
Felicia Ludwig  
Zürich



**LARISSA WEHRLI**  
Chef Patissière Marmite  
Youngster Kategorie  
Patisserie 2022, Alex  
Lake, Restaurant Aqua,  
Thalwil



**MARC-ANDRÉ DIETRICH**  
Culinary Director  
Küchenchef  
Schweizerische  
Hotelfachschule  
Luzern



**DAVID SCHMID**  
La Patisserie David  
Schmid  
Weltkonditor 2021  
Bäckerkrone 2021  
Zofingen



**STEPHAN STEMMING**  
Privatkoch/Störkoch,  
Inhaber/Geschäftsführer  
The Vanilla GmbH  
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

Ausgewogene Farbe, gutes und natürliches Vanillearoma, insgesamt sehr ausgewogen, vollmundige und luftige Textur  
**Note 6**

**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

Natürliche Farbe, wenig Vanillesamen erkennbar, schmeckt arttypisch, aber eher verhalten nach Vanille, leicht wässrig, mittellanger Abgang  
**Note 4**

**MÖYENPICK**  
Vanilla Dream  
(900 ml 11.70 CHF)



13.–  
CHF/l

3,9

Viel Vanillearoma ist okay, zu intensives Vanillearoma jedoch nicht

Sehr schöne Farbe, luftiges Äusseres, intensive Vanillearomatik, leichte Karamellnote, ausgewogen gesüsst, sehr rahmig, luftige Textur  
**Note 5**

**GRANDESSA**  
Premium Vanille  
mit Schlagsahne  
Aldi  
(1000 ml 2.89 CHF)



2.89  
CHF/l

3,5

Geringer Vanillesamenanteil geht einher mit verhaltenem Vanillearoma

Natürliche Farbe, optisch sehr luftig und cremig, schmeckt natürlich, aber verhalten nach Vanille, harmonisch in Süsse und Aroma, leicht schleimige Textur  
**Note 4**

**CRÈME D'OR**  
Vanille Bourbon  
Migros  
(1000 ml 9.95 CHF)



9.95  
CHF/l

3,4

Sieht perfekt aus, schmeckt jedoch zu süss und hat ein Fremdaroma

Schöne natürliche Farbe, sehr viele Vanillebestandteile sichtbar, gute Sämigkeit, langer Abgang  
**Note 4**

**BON GELATI**  
PREMIUM ICE CREAM  
Bourbon Vanilla  
Lidl  
(1000 ml 2.89 CHF)



2.89  
CHF/l

3,2

Sehr luftige, aber insgesamt unnatürliche Färbung und wenig Aroma

Sehr gelbe Farbe, schmeckt unnatürlich, intensive Süsse, vollmundige Textur, im Abgang ist das verhaltene Vanillearoma schnell weg  
**Note 3**

**SÉLECTION**  
Pure Vanilla  
Bourbon  
Comores  
Migros  
(450 ml 6.95 CHF)



15.45  
CHF/l

3,2

Enthält nur fünf Zutaten, die unter dem Strich aber nicht überzeugen

Natürliche Farbe, schöne glatte Struktur, zu wenig Vanillesamen sichtbar, Vanillearoma gut erkennbar, intensiv süss, geringe Luftigkeit  
**Note 3**

**Gelato vaniglia**  
Globus Delicatessa  
(450 ml 12.50 CHF)



27.75  
CHF/l

2,4

Kombination aus unnatürlicher Färbung und wässrig-griessiger Konsistenz

Unnatürliche Farbe, viele Vanillesamen, verhaltenes Aroma, intensiv süss, unangewogen, da zu süss, wässrig-griessige Konsistenz, kurzer Abgang  
**Note 2**

**Vanille Bourbon**  
Rahmglace  
Denner  
(1000 ml 6.45 CHF)



6.45  
CHF/l

1,9

Schmeckt unnatürlich nach Fremdaromen und hinterlässt einen Film auf der Zunge

Gelbliche Farbe, eher künstlich, kompakt, Geruch nach Vanille, aber im Mund unnatürlich, Fremdaroma, kurzer Abgang  
**Note 3**

Keine natürliche Farbe, kompakte Oberfläche, untypische Aromatik, Fremdaroma (nach Eisen), schleimige Textur  
**Note 2**

Unnatürlicher Gelbstich, kompakt, untypischer Geschmack, kaum Vanillearoma, guter Schmelz, hinterlässt Fettfilm auf der Zunge  
**Note 1**

Gelber Farbton, kompakte Oberfläche, unangewogenes, künstliches Aroma, angenehme Süsse, hinterlässt «Pelz» auf der Zunge  
**Note 3**

Intensiver gelblicher Farbton, sehr unnatürliches, unangewogenes Aroma (Eisen), hinterlässt Film auf der Zunge  
**Note 1**

Sehr gelb, schmeckt untypisch, unangewogene Textur, mehlig, Fremdaroma im Abgang  
**Note 1**

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