



Sonntags  
**Blick**

Nr. 49 | 2014

# Magazin



## Star der Sterne

Auf der Suche nach dem besten  
**Zimtstern** der Schweiz.

Seiten 25-31

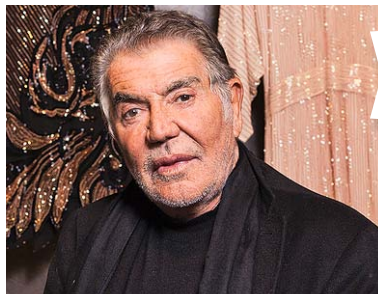


**KONSUM**

### FESTPOST

So ist das Päckli pünktlich  
unter dem Baum

Seite 12



**INTERVIEW**

### ROBERTO CAVALLI

Der Modedesigner über  
Gott und die Frauen

Seite 14



# Die Glasur zeigt helles Eierschalenweiss



Fortsetzung von Seite 25

ken zu den Anfängen der Geschichte. Dem Berg von Backbüchern. Etwa zum «Praktischen Kochbuch» einer gewissen Henriette Davidis. Ihr Zimtstern-Rezept entspricht so ziemlich jenem von Baumann, verlangt lediglich zusätzlich geriebene Zitronenschale. Oder jenes Buch, das Katharina von Scheiger verfasste: «Nach Berathung mit erfahrenen Frauen, aufgeschrieben in den Jahren 1833 bis 1873.» Die Sterne heissen dort zwar «Stangerln», aber das Rezept unterscheidet sich in nichts von jenem heutiger Confiseure. Allerdings wird in damals gebräuchlichen Loth gewogen. Ein Loth entspricht heutigen 16,666 Gramm.



Die Bewegung ist tausendfach eingeübt: Confiseur Eric Baumann glasiert und stantzt Zimtsterne.

## In Blechdosen gelagert, vermählen sich die Aromen

Inzwischen führt Baumann Zucker, Mandeln und Zimt zwischen zwei schweren Walzen hindurch, bis die Masse puderfein ist. Dann kommt Eiweiss dazu. Zu Platten gewallt, werden diese gefroren. Dann kann der perfekte Zimtstern geformt und

hauchdünn glasiert werden – und daraus werden die Guetsli ausgestantzt. Schon reiht sich Sternchenreihe an Sternchenreihe. Schon wird das volle Blech in den Ofen geschoben. Kurz und heiss wird gebacken. «Dann», sagt Baumann, «besitzt das Zimtsternchen eine knusprige Krus-

te, die Glasur zeigt helles Eierschalenweiss. In Blechdosen lagert es noch zwei, drei Tage und wird dabei gleichmässig saftig-weich. Die Aromen vermählen sich.» Davon wird er bis Weihnachten über drei Tonnen backen. Knapp mehr als Mailänderli und knapp weniger als Brunli.

Nächste Station: das Industriequartier von Birsfelden BL. Ein funktionales Gewerbehaus, über dessen Dachkante die Neonschrift Jowa weithin im trüben Morgen leuchtet. Lange Lastwagenkolonnen, die vor dem Tor dieser Migros-Regionalbäckerei warten, um ir-

## Zimtsterne für alle:

# Im Reich von Millionen Zimtsternen

Geformt, nicht gestochen: Tausende Zimtsternli wandern in der Midor frisch von der Rolle zuerst zum Glasurbad (links) und dann zur Backstrasse.



Ein raffiniertes Verteilsystem füllt die frischen Zimtsternli in Säcke.





gendwann entladen und beladen zu werden. Drinnen – nach der Hygieneschleuse, in der Hauben und Schutzmäntel verteilt, Hände gewaschen und desinfiziert werden – herrscht das wohlorganisierte, laute Durcheinander eines Betriebs auf Hochtouren.

### 6000 grosse Zimtsterne an einem einzigen Morgen

Patrik Suter, 44-jähriger Gruppenleiter der Expressbäckerei, steuert die Besucher vorbei an Maschinen, in denen Eiweiss zu Schneegebirgen geschlagen wird, zum Arbeitstisch. An diesem produzieren acht Männer und Frauen Zimtsterne. Er sagt: «Heute Morgen sind es um die 6000 grosse Zimtsterne. Gegen 60 Kilogramm kleine Sternli sind bereits gebacken und werden gerade verpackt. Auch diese sind von Hand gefertigt.» Sein Blick geht zu den Männern, die Formen in Wasser tauchen, dann mit einem Knall Sterne aus den ausgewallten und virtuos glasierten Teigplatten her-

ausschlagen. Zu Guetsli, die auf Blechen in Metalltürmen eingeschichtet, in mannshohen Umluftöfen gebacken werden. Aussen knusperkrustig, innen durch und durch feucht. Bäcker-Conditor Patrik Suter, der auf Umwegen zur Jowa kam, sagt: «Wenn man diesen Beruf gelernt hat, ist man davon angefressen. Deshalb habe ich zurückgefunden. Hier gibt es jeden Tag eine andere Aufgabe. Und immer ist sie anders und damit interessant.»

Nein, ein Rezept, verrät er nicht. Aber wer die Produktdeklaration liest, erfährt einiges: Etwa, dass diese Zimtsterne nicht etwa aus Mandeln, sondern aus Haselnüssen entstehen. Dass sie kandierte Zitronen- und Orangenschale und damit eine Spur Natriummetabisulfit, ein Konservierungsmittel, enthalten. Dass die Glasur aus Eiweisspulver aufgeschlagen wird und dieses von ganz spezieller Qualität ist, «damit die Glasur möglichst weiss bleibt».

Fortsetzung auf Seite 28

## Drei allerbeste Zimtstern-Rezepte



für je ca. 40 Stück

### Das «Baumann»-Rezept

«Kraftvoll, samtartig und vollaromatisch.  
Der Massstab für jedes Zimtsternli»

**500 g Mandelmehl (vom Bäcker); 500 g Puderzucker;  
10 g Zimt (Ceylon); 120 g Eiweiss (1)**

**Glasur: 40 g Eiweiss (2); 1 Prise Salz; 200 g Puderzucker**

- ▶ Zucker erst mit Zimt vermengen, dann mit Mandelmehl mischen. Eiweiss (1) zufügen. Es soll ein kompakter, weicher Teig entstehen. Diesen am besten über Nacht stehen lassen, dann auf geriebenen Mandeln zu 1 cm Dicke auswallen. Teigplatte im Tiefkühler gefrieren.
- ▶ Eiweiss (2) mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Nach und nach den Zucker unterschlagen. Die Masse soll fest und glänzend aussehen. Die gefrorenen Teigplatten damit dünn bestreichen.
- ▶ Backofen auf 200 Grad vorheizen. Sterne mit einer, immer wieder in kaltes Wasser getunkten Form ausstechen. Guetsli aus der Form drücken. Auf ein mit Backpapier belegtes oder mit Teflon beschichtetes Blech legen.
- ▶ Unten in den heissen Backofen schieben. Nach maximal 5 Minuten sollten die Zimtsternli gebacken sein. Ihr Boden ist dann leicht gelblich gefärbt. Die Glasur darf von leichter Eierschalenfarbe sein.

### Das klassische Rezept

Aus «Festgebäck» der Schweizer Küchen- und Backlegende  
Nelly Hartmann-Imhof

**500 g sauber abgeriebene, ungeschälte Mandeln;  
500 g Griesszucker; 4 Eiweiss; 30 g Zimt; etwas abgeriebene  
Bio-Zitronenschale; 1-2 Esslöffel Kirsch oder Zitronensaft**

- ▶ Mandeln zweimal durch die Mühle reiben. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, den Zucker und den Zimt einmischen. 20 Minuten weiterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Von der Masse 1 Tasse zum Glasieren beiseite stellen.
- ▶ In den Rest die Mandeln und den Kirsch mischen und zusammenballen. Auf Griesszucker 1 cm dick auswallen. Sterne ausstechen und aufs Blech setzen, das mit einem Pergamentpapier ausgelegt ist. Mit der Zimtglasur bepinseln und in Mittelhitze 15 bis 20 Minuten backen.

### Das Spitzenkoch-Rezept

Aus Johann Lafers «Weihnachts-Bäckerei» – klassisch mit  
vielen Tricks

**300 g sehr fein gemahlene Mandeln; 2 Ei Zimt; 3 Eiweiss;  
250 g Zucker. Glasur: 1 Eiweiss; 125 g Puderzucker**

- ▶ 250 g der Mandeln mit dem Zimt mischen. Eiweiss und Zucker im warmen Wasserbad unter Rühren leicht erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Alle Zutaten mit dem Knetbalken des Handrührgeräts zu einem Teig verkneten. Für 2-3 Stunden kalt stellen.
- ▶ Teig zwischen zwei Folien 8 mm dick ausrollen und für zirka 20 Minuten im Tiefkühler fest werden lassen. Für die Glasur Eiweiss und Puderzucker zu einem dickflüssigen Brei rühren. Mit einer Winkelpalette oder einem Teigschaber sehr dünn auf dem angefrorenen Teig verstreichen.
- ▶ Den glasierten Teig nochmals anfrieren, das erleichtert das Ausstechen. Mit einem Förmchen Sterne ausstechen. Die Ausstechform zwischendurch immer wieder in heisses Wasser tauchen.
- ▶ Sterne auf mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad 10 bis 15 Minuten backen.



Auf dem Teller im Gegenuhrzeigersinn: Brownies, Butter-Nuss-Herzli, Zimtsterne, Nusstängeli, Kokosschiffli und Vanillekipferl. Die Kuchen von links: Schokoladenkuchen, Schwarzwälder-Roulade, Ziegelstein.



## mit Familie!

sche, mache man das mit einem Gummispachtel. «Und wenn Sie glauben, das reiche jetzt, weil die Masse schön ebenmässig aussieht, dann fahren Sie noch einmal so richtig unten in die Schüssel.

«**Einfachheit macht die Weihnachtsguetsli aus**»

Silvia Manser

Wenden und mischen Sie den Teig nochmals.» Nur so lösen sich sämtliche Mehlklümpel wirklich auf, und nur so wird das Schokoladenbiskuit wunderbar ebenmässig schokoladig-braun.

Oder dies: «Guetslen ist etwas, was man in Gesellschaft tun soll-

te. Am besten in der Familie. Man schwatzt. Mischt. Rollt und sticht aus. **Die Kinder strahlen, kommen aus sich heraus und erzählen.**

Auch wenn Sie nicht 20 Sorten backen, schmecken hausgefertigte Guetsli aus selber gefügtem Teig besser als alles Vergleichbare.»

Ihr Lieblingsguetsli? Wie könnte es anders sein: das Zimtsternli.

«Schön feucht. Wunderbar zünftig im Geschmack. Die Glasur knusprig dünn.» Backen sei eben nicht ganz einfach. Jeder Backofen backe ein wenig anders. «Bleiben Sie deshalb in Ofennähe und achten Sie auf die hellgelbe Farbe. Ein Anflug von braun und raus mit den Guetsli. Auf ein Gitter damit. Sie sollen rasch abkühlen, keinen Dampf von unten entwickeln. Nur so bleiben sie knusprig!» ●

## Unsere besten Rezepte

für je ca. 40 Stück

### Butter-Nuss-Herzli

«Meine Mailänderli-Variante»

**250 g weiche Butter; 300 g Puderzucker; 1 Prise Salz; 2 Eier; 100 g gemahlene Haselnüsse; 1 Msp. Backpulver; 550 g Mehl; 2 Eigelb zum Bestreichen; 1 EL Wasser**

► Butter und Zucker aufschlagen. Eier langsam zugeben. Haselnüsse und Backpulver darüber streuen. Alles vermengen. Das Mehl darüber sieben und nach und nach in den Teig heben. Diesen für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

► Teig auf etwas Mehl zirka 8 mm dick auswallen. Herzli ausstechen und auf bebuttertes Blech legen. Eigelb mit Wasser verrühren. Glasur auftragen. Für 1 Stunde an kühlem Ort fest werden lassen.

► Im unteren Teil des 190 Grad heissen Backofens in zirka 10 Minuten hellgelb backen. Vom Blech nehmen. Auf Gitter abkalteln lassen.



### Vanillekipferl

«Ein Gebäck, das eher getrocknet als gebacken wird»

**275 g weiche Butter; 125 g Zucker; 70 g Eigelb; 1 Prise Vanillezucker; 1 Prise Salz; 135 g geschälte, gemahlene Mandeln; 385 g Mehl**

► Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig aufschlagen. Erst das Mandelmehl, dann das Mehl daruntergeben und zum Teig fügen. Diesen für ca. 1 Stunde kühl stellen.

► Einzelne Stücke zu Rollen formen. Von diesen wiederum kleine Stücke abschneiden und diese zu 1 cm dicken Rollen, danach zu Kipferln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

► In der unteren Hälfte des 170 Grad heissen Backofens in zirka 10 Minuten hellgelb backen. Die Kipferl sollen keinesfalls braun werden. Sofort vom Blech nehmen und in mit ausgekratztem Vanillesämlimischtem Puderzucker drehen. Abgekaltet in Blechdose aufbewahren.

### Schoggichugle

«Aussen leicht gesprungen, innen leicht feucht: Perfektion!»

**3 Eier; 250 g Zucker; 100 g Kakao-, 100 g Schokoladenpulver; 300 g gemahlene Mandeln; 2 EL Maizena; Puderzucker**

► Eier und Zucker mit Schwingbesen schaumig aufschlagen. Wird die Masse hell, Kakao- und Schokoladenpulver unterheben. Mandeln und Maizena unterrühren. Für zirka 1 Stunde kühl stellen.

► Kugeln von zirka 15 g formen. Diese in Puderzucker wenden. In gutem Abstand auf ein Blech legen und dieses über Nacht an einem kühlen Ort ruhen lassen.

► Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Das Blech in der Ofenmitte einschieben und alles 2 bis 3 Minuten backen. Sofort herausnehmen. Auf Gitter abkalteln lassen.



Fortsetzung von Seite 28

dann in einer Art Minisalto ihre Glasurseite nach oben wenden und tausendfach in die Backstrasse einfahren. Dominik Feldmann: «Diese Form- und Glasieranlage ist ein speziell für und mit uns entwickeltes Modulstück. Es kommt nur jetzt in dieser Backstrasse zum Einsatz, formt aber neben den klassischen Zimtsternen auch jene mit Bio-Auszeichnung und Basler Brunli.» Ihr Preis? «Über 500 000 Franken.» Feldmann lächelt, ehe er sagt: «Die Maschine erleichtert unsere Arbeit enorm, aber sie muss von Hand gereinigt werden – eine unglaublich mühselige, zuckrige Arbeit.»

Natürlich herrscht auch hier strengste Geheimhaltung. Glücklicherweise ist Nahrungsmitteldeklaration in diesem Unternehmen auch beim bestverkauften Weihnachtsguetsli, dem Zimtstern, selbstverständlich. Bio entsteht aus Haselnüssen, für die anderen Zimt-

sterne, auch die Qualität «Grand-Mère», mischt man Mandeln mit Haselnüssen.

Fragt sich zum Schluss, worin sich die handproduzierten Guetsli-Sterne von jenen aus der Maschine unterscheiden. Nun: Bei Midor in Meilen fand ich keine Antwort. Confiseur Eric Baumann aus Zürich aber weiss: Ein handwerklich gefertigtes Zimtsternli hat eine leicht eierschalenfarbene Glasur. Der darin enthaltene Zucker sollte nämlich etwas caramolisieren und so eine Spur mehr Geschmack auf und ins Guetsli bringen. Und: Die Kanten, die ein Handwerker-Sternli hat, sind bolzengerade. Jene aus der Maschine sind ganz, ganz leicht konisch geformt. Nur so können sie nämlich im perfekten Moment intakt aus der Walzenform fallen.

Was augenfällig jedem auffällt – wenn er es weiss. ●

Mehr Guetsli-Rezepte finden Sie auf [www.sonntagsblick.ch](http://www.sonntagsblick.ch), Stichwort: Guetsli



ANZEIGE



**10TH ANNIVERSARY  
WORLD TOUR**

[WWW.CELTICWOMAN.COM](http://WWW.CELTICWOMAN.COM)

FREITAG  
**20**  
FEBRUAR  
2015

**HALLENSTADION ZÜRICH**  
20 UHR

[www.abc-production.ch](http://www.abc-production.ch)



**Gault Millau: 14 Punkte**

**Café Boy**  
8004 Zürich  
Tel. 044 240 40 24  
Samstag/Sonntag geschlossen  
[www.cafeboy.ch](http://www.cafeboy.ch)

## Lieb

**W**enn Jann Hoffmann die halbe Nacht Guetsli backt, dann nicht ganz freiwillig. «Guetsli», sagt er, «gelten als Konfekt, und das ist für einen klassischen Koch...» Er wartet einen Moment und sagt dann: «... zu wenig handfest. Deshalb backe ich lieber Kuchen.» Was

**«Komme ich nach Hause, esse ich die Guetsli-Dose leer»**

Jann Hoffmann

ihn aber nicht daran gehindert hat, seiner Mutter ihr legendäres Rezept für Totenbeinli zu entlocken. «Wann immer ich nach Hause komme, suche ich die Blechdose und esse sie leer. Egal wie alt die Totenbeinli darin sind,



In der Bildmitte auf der Etagère: Heidesand, Kokosmakrönl (unten).  
Davor: Apfelflorentiner, Totenbeinli. Rechts: Bündner-Nusstorte  
(gross und klein). Hinter Etagère: Hefekranz. Links: Marronikuchen.



# er Kuchen

sie schmecken immer gut!» Er lacht: «Es dauerte, bis aus dem Rezept meiner Mutter meines wurde. Ihres begann mit: Es braucht ein Päckli ganze Haselnüsse, dann ein Päckli Mandeln...»

Schliesslich aber funktionierte das Rezept. Zusammen mit den Rezepten von Sous-Chef Michèle Weber und den Anleitungen für Kuchen («die sind handfester und eher richtig für mich») füllten sich Platten und Schachteln bis zum Rand mit dem Gebackenen. **Auch weil Michèle Weber, wie ihr Chef eine klassische Köchin, keinerlei Guetslibackhemmungen zeigt.**

«Ich habe das schon in meiner Lehre gerne gemacht», sagt sie. «Alles, was man dafür wissen muss, ist: Man muss präzise nach dem Rezept arbeiten. Dann geht niemals etwas schief!» Genau das lernte Jann Hoffmann von ihr. Umgekehrt profitiert Weber von

der unbestreitbaren Meisterschaft Hoffmanns im Umgang mit Kuchen. Seine raffinierte Bündner Nusstorte gelingt perfekt, die ungewöhnlichen Apfelflorentiner, eine Erfindung aus dem Hause Weber, bereichern das Repertoire des Café Boy in der Weihnachtszeit.

Wie das Café Boy unter Heimatschutz steht, steht **der legendäre Heidesand von Jann Hoffmanns Lehrmeister Felix Hubli** unter kulinarischem Schutz. Kenner geniessen ihn mit einem Sabayon von Moscato d'Asti. Oder mit dem Beurre salé aus dem Repertoire des Herrn Hoffmann.

Noch ein Ratschlag? Michèle Weber: «Wenn Sie backen, schauen Sie ganz genau auf die Farbe der Guetsli. Wenn sie hellgelb sind und Sie denken: Jetzt brauchen sie noch zwei Minuten, dann nehmen Sie sie sofort raus. Zu dem Zeitpunkt sind sie nämlich bereits perfekt.» ●

## Unsere besten Rezepte

für je ca. 40 Stück

### Totenbeinli

«Das Rezept meiner Mutter – unübertroffen»

**250 g weiche Butter; 4 Eier; 1 TL Salz; 1 Vanilleschote, ausgekratzt; 500 g Zucker; 200 g grob gehackte Mandeln; 200 g Haselnüsse, angeröstet, grob gehackt; 100 g Mandeln, 100 g Haselnüsse, gemahlen; 500 g Mehl; 1 TL Backpulver. Glasur: Eigelb, Wasser**

► Butter mit Zucker rühren, bis sich Zuckerkristalle aufgelöst haben. Eier, Vanillesäml und Salz zugeben. Haselnüsse und Mandeln unterheben. Mehl und Backpulver darüber sieben. Alles zum Teig fügen. Über Nacht fest werden lassen.

► Backblech mit Backpapier auslegen. Teig in sechs Teile schneiden. Eine viereckige, 1 cm dicke Scheibe formen: Auf Blech legen.

► Backofen auf 220 Grad aufheizen. Totenbeinfladen mit Gabel einstechen und mit verklopftem Eigelb glasieren. In der unteren Backofenhälfte ca. 18 Minuten backen. Herausnehmen. Die Fladen in 2 cm breite Streifen schneiden. Nochmals für ca. 3 Minuten goldbraun backen.

### Apfel-Florentiner

«Ein ganz neues Super-Guetsli von Michèle»

**125 g Mehl; 1 Prise Salz; 1 TL Backpulver; 10 g Kakao; 80 g weiche Butter; 70 g Zucker; 1 Ei; 1 kleiner, säuerlicher Apfel (z. B. Cox Orange), 1 Prise Zimt; 30 g Pistazien, grob gehackt; 25 g Zartbitter-Schokolade, grob gehackt**

► Butter mit dem Zucker so lange schlagen, bis sich die Zuckerkristalle aufgelöst haben. Das Ei unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao unter diese Masse heben.

► Den geschälten Apfel auf der Röstiraffel grob hacken und mit dem Zimt mischen. Diese Masse mit den Pistazien- und den Schokoladehäkseln vermengen.

► Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

► Ein Blech mit Backpapier auslegen. Mit einem Esslöffel einen kleinen Haufen der Apfelmasse darauf setzen. In der Backofenmitte in zirka 8 Minuten backen. Erkalten lassen. Erst dann mit einem Spatel vom Papier lösen.



### Heidesand

«Ein Guetsli meines Lehrmeisters, Felix Hubli»

**250 g Butter; 300 g Zucker; 1 EL Vanillezucker; 375 g Mehl; 1 TL Backpulver; 1 Prise Salz**

► Butter schmelzen und zu braunem Stadium bringen. Sofort abgiessen und erkalten lassen. Zucker und Vanillezucker zufügen. Alles schaumig schlagen. Mehl, Salz und Backpulver darüber geben. Dann unterheben und den Teig zu Rollen von 3 cm Durchmesser formen. Diese kalt stellen.

► Scheiben von ½ cm Dicke abschneiden und auf Backpapier legen. Im 160 Grad heissen Backofen in zirka 15 Minuten gut dunkelgelb backen. Sofort vom Blech nehmen.