

## Bäckerei Heinemann

Ein fluffiger, fast schon zarter Teig macht diesen Berliner nicht ganz so mächtig wie manch einen der Mitstreiter. Die Konfitüre ist oft der Knackpunkt und hier nicht so süß. Etwas mehr davon, bitte! So ist der mit 1,50 Euro unter die günstigen einzuordnende Berliner für uns eine 1 minus.



## Café Konditorei Eigel

Einer der wenigen Berliner mit Aprikosenkonfitüre. Die ist fruchtig und intensiv. Bestäubt ist der optisch ansprechende Berliner sowohl mit Puderzucker als auch mit Zucker (auf der Unterseite). Nicht zu groß – insgesamt ein sehr leckerer Berliner, den wir mit einer 2 plus bewerten. Mit 1,80 Euro liegt er preislich im Mittelfeld.



## Bäckerei Kraus

Optisch sehr gleichmäßig mit einem schönen Kontrast zwischen dem hellen und dunklen Bereich. Ein leckerer, feinporiger Teig. Doppelt mit Konfitüre gefüllt – die ist allerdings sehr süß. Trotzdem gefällt uns der Berliner. 1,40 Euro kostet einer davon. Wir geben ihm eine glatte 2.



## Bäckerei Schmitz & Nittenwilm

Einer der kleinsten im Test, aber „niedlich und hübsch“, finden wir. Der Berliner hat eine fast schon knusprige äußere Schicht, an der Konfitüre wurde jedoch gespart. Schade, denn die schmeckt anders als gewohnt. Ein solides Teilchen für 1,99 Euro. Insgesamt eine 2 minus.



Die Tester: Sarah Uerlichs (v.l.), Laura Schmidl, Julius Stockheim und Christiane Vielhaber

## Bäckerei Fassbender

Die auffällige Kirschkonfitüre nimmt viel Platz ein. Das gleicht den eher trockenen Teig aus. Optisch eher ungleichmäßig, geschmacklich gehen auch hier die Meinungen auseinander. Die Kirsche ist dominant. Insgesamt ein Berliner im guten Mittelfeld, eine 3 plus für uns.



## Bäcker Hansen

Die Form der Berliner für 1,50 Euro vom Deutzer Bäcker ist, wohlwollend formuliert, anders – auch die Kirschkonfitüre fällt auf, sie hat einen eigenartigen Nachgeschmack. Der bissfeste Teig ist reichhaltig und fettig. Wieder ein Berliner, an dem sich unsere Geister scheiden: Im Schnitt ergibt sich eine 3.



# Der große Berliner-Test

Das Gebäck gehört zu Karneval wie der Prinz zum Dreigestirn. Wir haben uns durchprobiert – 14 Bäckereien, darunter Ketten wie auch Veedelsbäcker, standen auf dem Prüfstand: Wo gibt es in Köln die leckersten Berliner?

VON LAURA SCHMIDL, JULIUS STOCKHEIM, SARAH UERLICHES UND CHRISTIANE VIELHABER

### Platz 1: Bäckerei Mauel

Ganz hübsch kommt der gleichmäßige Berliner von Mauel daher, der Zucker ist angenehm sparsam draufgestreut. Beim Anschnitt müssen wir die Füllung zunächst suchen, doch dann entdecken wir sogar zwei Sorten Konfitüre, die sich am Rand versteckten – das macht den Mauel-Berliner im Test einzigartig. Noch dazu schmeckt das mit 1,35 Euro fair bepreiste Teilchen einfach lecker. Qualitativ gleichauf mit dem Berliner von Café Riese, der Clou mit Aprikosen- und Beerenkonfitüre bringt den Mauel-Berliner aber an die Spitze. Eine glatte 1!



### Platz 3: Hesterbrink

Optisch und haptisch gefällt uns der handliche Berliner für 1,60 das Stück gut. Der Teig ist nicht zu luftig und dennoch fluffig, der Berliner großzügig mit lecker-fruchtiger Konfitüre gefüllt. Bestäubt ist er mit beiden Zuckerarten. Und lecker ist er! Wir sind begeistert und vergeben eine 1. Damit landet der ansehnliche Berliner vom Kalcker Konditor knapp auf Platz drei.



### Platz 2: Café Riese

Der Berliner von Riese ist relativ hell und fühlt sich gut an. Er bleibt auch beim Schneiden fest, der Teig ist üppig, aber doch leicht und nicht zu süß, die Erdbeerkonfitüre (Riese bietet auch Aprikosenfüllung an) ist lecker. „Das ist ein Berliner!“, schwärmt der Tester. Diesen Berliner kann man sich nicht nur zu Karneval schmecken lassen, sondern auch als Stärkung beim Shoppen auf der Schildergasse. Der Preis von 1,75 Euro ist gerechtfertigt. Ebenfalls eine 1.



## Newzellas Backstube



Wieder ein großes Exemplar. Er ist gleichmäßig gebacken und großzügig mit Konfitüre gefüllt. Insgesamt ist hier viel Luft um nichts, der „aufgeblähte“ Teig zergeht praktisch im Mund, das Aroma ist zurückhaltend. 1,50 Euro kostet der Berliner, der insgesamt unauffällig bleibt. Eine 3 minus.

## Bäckerei Kamps

Der einzige Berliner im Test mit Zuckerglasur. Es klebt am Gaumen und an den Fingern, der Teig ist eher trocken, die Konfitüre geht unter. 1,40 Euro kostet das Stück. Wir sind auch geschmacklich und optisch nicht überzeugt und bewerten den Kamps-Berliner mit einer glatten 4.



## Bäckerei Merzenich



Der Platzhirsch bei den Kölner Bäckereien weiß leider im Test überhaupt nicht zu überzeugen. Er schmeckt trocken, ist eher fad und hat viel Luft. 1,35 Euro kostet hier ein Teilchen, für drei Euro gibt es drei Stück. Kein Totalausfall, aber für uns einstimmig nur eine 3 minus.

## Bäckerei Balkhausen

Der Berliner für 1,90 Euro gibt uns Rätsel auf: „Was ist das denn?“, fragen wir uns beim Probieren – der Konfitüre fehlt es an jeglicher Süße, die auch der Teig vermissen lässt. Wer weniger Süße sucht, wird bei diesem fast schon herzhaften Berliner fündig. Für uns eine 3 minus.

