

PREISKAMPF: APFELSTRUDEL

Von Alexander Kühn

VIERLINDEN

4 Fr.

Freiestr. 50 8032 Zürich
Tel. 044 268 88 10

Wäre ich eine alte Dame, die sich schon lange nichts mehr aus ihrer Figur macht, würde ich jeden Nachmittag im Café der Bäckerei Vierlinden in Hottingen sitzen und mich mit Köstlichkeiten von der lieb-reizenden Kuchentheke vollstopfen. Him-beerquarkstreusel, Quarktorte, Apfelber-liner und eben auch Wiener Apfelstrudel gibt es dort. Letzterer verfügt über eine angenehm säuerliche Füllung mit kleinen Apfelstückchen, zum Glück nur wenigen Rosinen und gemahlenden Haselnüssen. Umgeben ist die Masse von einer recht dünnen und recht hellen Schicht Strudel-teig. Besonders gut schmeckt die Süssig-keit, wenn man sie im Backofen kurz er-wärmt und ein wenig nachbräunt. Dann noch eine schöne Kugel Vanilleglace von Sorbetto, und das süsse Vergnügen zum recht kleinen Preis ist perfekt. Mit vier, fünf gierigen Bissen ist der deliziose Stru-del aber leider schon weggeputzt.

POUSHE

14 Fr.

Wyssgasse 2 8004 Zürich
Tel. 044 481 40 70

Ein gewaltiges Stück Apfelstrudel ist es, das mir die freundliche junge Dame in den schicken schwarzen Karton legt. Und ehe ich mich wehren kann, ist auch noch ein riesenhaftes Konstrukt aus durchsich-tigem, schimmerndem Caramel mit drin. So ein Ding, das man in zwanghaft krea-tiven Provinzrestaurants ins Dessert ge-steckt bekommt. Ich lasse es wenig später vor der Penaltybar durch ein Gitter in die Kanalisation gleiten. Der Strudel aber, der gefällt mir. Wunderbar dünn und knusprig der Teig, nur ein ganz kleines bisschen zu süss die rosinenfreie Füllung. Die in einem Becher mitgelieferte Vanille-sauce erinnert mich an den Flan aus der Migros, schwarze Pünktchen als Indika-toren frischer Vanille suche ich umsonst. Ich schlinge trotzdem alles weg, weil ich halt eine Schwäche für Pudding habe.

FAZIT

14 Franken für ein Stück Apfelstrudel – das würde als Empörung stiftender Titel in einer Boulevardzeitung bestensfunktionieren. Und auch ich finde, dass der Preis bei aller Liebe, die im vorzüglichen Strudel von Poushe steckt, gar hoch ist. Für einen Zwieri würde ich das nicht ausgeben. Für ein halbes Stück wären 7 Franken aber kein so schlechter Preis. So kommt unter dem Strich die Note 5 fürs Strudelhaus heraus – und ein Reim für mich. Dem kleinen Vierlindenstrudelchen mit der herrlich fruchtig-sauren Füllung reichts dagegen fast zur Höchstnote, es kriegt eine 5,75.