



Die Testpersonen mit Testobjekt (v.l.): Maurice, Amina, Geraldine, Bennett, Vivienne, Elodie und Patrick.

Text und Foto: Béatrice Koch

Süsse Wolken aus rosa Zuckerfäden

Man mag von Zuckerwatte halten, was man will, sie gehört in jedem Fall zu den Klassikern an jedem Volksfest. Regio aktuell hat während der diesjährigen Herbstmesse verschiedene Zuckerwatte-Stände getestet.

Wenn es um Zuckerwatte geht, tut sich ein Generationengraben auf: Viele Eltern denken dabei vor allem an unnötige Kalorien und kaputte Zähne. Für Kinder hingegen gibt es nichts Schöneres, als sich den Mund mit der klebrig-süssen Masse vollzustopfen. Auch unsere sieben jungen Begleiter – Amina, Geraldine, die Zwillinge Vivienne und Elodie, Maurice, Patrick und Bennett – sind begeistert von der Idee, als Zuckerwatte-Expertinnen und -Experten hinzuhalten. Für einmal Zuckerwatte essen zu müssen – diese Chance kommt wohl so schnell nicht wieder.

Degustiert haben die sieben Kinder zwischen sechs und elf Jahren die Zuckerwatte an drei verschiedenen Ständen an der diesjährigen – leider ziemlich verregneten – Basler Herbstmesse. Die getesteten Portionen wurden immer frisch gedreht; die bereits in Kübel oder Spitztüten abgepackte Zuckerwatte, die es an zwei der drei getesteten Stände gab, haben die Kinder nicht probiert. Um ein Testergebnis vorwegzunehmen: Geschmacklich unterschieden sich die Proben kaum – Zuckerwatte besteht halt überall zur Hauptsache aus Zucker und schmeckt daher auch überall gleich, nämlich sehr süss. Und dennoch gab es am Ende einen klaren Testsieger.

Wir starteten unsere Tour beim Zuckerwatte-Wagen von Yvonne Menz am Barfüsserplatz. Optisch gibt der bunt bemalte Stand

viel her, er ist klar der schönste in unserer Testreihe. Auch die Auswahl ist verlockend: Neben Popcorn und allerlei Süssigkeiten gibt es hier Zuckerwatte in drei Grössen (klein für Fr. 3.–, gross für Fr. 4.–, riesige für Fr. 5.–) und zwei Aromen (Apfel und Erdbeer). Auch gemischte (Fr. 6.–) wären zu haben, aber weil die Verkäuferin angesichts unserer sieben Bestellungen und den weiteren wartenden Messebesuchern schon ziemlich gestresst reagiert, verzichten wir auf Sonderwünsche und bestellen nur «einaromige» Zuckerwatte. Die Wolke mit Erbeearoma ist rosa, die andere hellgrün. Und wie schmecken sie? «Irgendwie unterschiedlich, aber nicht nach Erdbeeren oder Äpfeln», fasst Amina das Urteil der Testpersonen zusammen.

Luftig und kräftig im Geschmack

Nach der ersten Station sind sich alle einig: da gibt es noch Verbesserungspotenzial. Also auf zum Münsterplatz zu «Gassers Zuckerwatte». Auch hier wird neben Süssem auch salziges Popcorn angeboten. Für unsere Gruppe ist die Auswahl leicht, es gibt nämlich nur eine Sorte Zuckerwatte in der Einheitsfarbe Rosa, in Einheitsgrösse und zum Einheitspreis von vier Franken. Und Gassers Zuckerwatte sei besser als die vorherige, sagen die Testpersonen einhellig nach der Kostprobe. Sie ist luftiger und kräftiger im Geschmack, wenn auch etwas

grobfädig und nicht so perfekt gedreht, was ihr andererseits etwas Handgemachtes verleiht. Wobei die Kinder ohnehin keinen Wert aufs Äussere legen.

Nach der zweiten Portion flaut die Begeisterung der Testpersonen für Süsses vorübergehend etwas ab, und einige geben die Reste sogar freiwillig an die Erwachsenen weiter. Gut, dass wir nun einen rund 15-minütigen Fussmarsch vor uns haben bis zur nächsten und letzten Station, dem Zuckerwatte-Stand von Dieter Trudel am Petersplatz. Dort angekommen, scheinen sich Bäuche und Geschmacksnerven wieder erholt zu haben, jedenfalls stürzen sich die Kinder auf die Zuckerwatte in Spezialgrösse (Fr. 5.–), als hätten sie noch nie zuvor etwas Ähnliches probiert. Und sind sich anschliessend sofort einig: Trudels Zuckerwatte ist die beste. Süss, fein, luftig – so muss Zuckerwatte sein! ■

REGIO

Zuckerwatte-Degustation

Basler Herbstmesse, 2. November 2019

- Barfüsserplatz: Zuckerwatte- und Popcornwagen Menz
- Münsterplatz: Gassers Zuckerwatte
- Petersplatz: Zuckerwatte Trudel

	Stand	Auswahl	Geschmack
Barfüsserplatz			
Münsterplatz			
Petersplatz			