

## 1 Das Süße Leben

In diesen nach einem alten Rezept gefertigten Sternen verlängert Zimt und Nelke eine herzhaft Mandelentwicklung, während eine regulierte Süße langsam von oben nach unten dringt. Hümb's attestierte „klare Handwerklichkeit“. **18 Punkte**  
Bezug: [www.das-suesse-leben.de](http://www.das-suesse-leben.de)

## 2 Mercier und Camier

Das Frische und Phantasievolle von Pâtissier Mario Michaelis verwandelt das Hergebrachte fast in eine Praline. Seychellen-Vanille, Ceylon-Zimt und langsam geröstete Haselnüsse stimulieren sich gegenseitig in dieser modernen Variation. **18 Punkte**  
[www.merciercamier.de](http://www.merciercamier.de)

## 3 Mutterland

Schieres Volumen steht hier einer gewaltigen aromatischen Entfaltung von Nuss und Zimt mit Anflügen von Nelke und Zitrone nicht im Wege. Zudem: der saftigste von allen. **17 Punkte**  
[www.mutterland.de](http://www.mutterland.de)

## 4 Hopffisterei

Kräftege Röstnoten von grob zerkleinerten Nüssen, die von fein dosierten Gewürzen und gezügeltem Zucker begleitet werden. Pumpernickel-Assoziation verweist auf Münchens berühmtesten Bäcker. **16 Punkte**  
[www.hopffisterei.de](http://www.hopffisterei.de), mit Filialverzeichnis

## 5 Kreuzkamm

Der Produzent von Qualitäts-Christstollen liefert ein transparentes Geschmacksbild, das neben Zimt und Nuss weitere Impressionen plaziert. Dazu gesellt sich kräftige Süße. Nicht nur optisch etwas rau. **16 Punkte**  
[www.shop.kreuzkamm.de](http://www.shop.kreuzkamm.de)

## 6 Zernikow

Joachim Gaucks Favorit ist expressiv. Das gilt für die dicke Zuckerhaube mit Macaron-Knack genauso wie für das farbrige Nussbild und die klassische Würze. Zimt erst im Abgang. **16 Punkte**  
Bäckerei Werner Zernikow, Berlin-Wilmersdorf

## 7 Wicklein

Die Lebkuchennähe verrät die Herkunft. Man könnte also von einem Zimstern Nürnberger Art sprechen, dessen Vorzüge im vollkornhaften Biss sowie im rustikalen Aroma liegen, wozu auch etwas bittere Zimtnoten gehören. **15 Punkte**  
[www.wicklein-lebkuchen.de](http://www.wicklein-lebkuchen.de) und u.a. bei Edeka

## 8 Leysieffer

Unser Tester fühlte sich nach dem ersten Biss an eine Rumkugel erinnert, dann an Marzipan, in das sich die dunkleren Noten der Haselnuss gemischt haben. Die etwas kristalline Zuckerschicht sorgt für zusätzliche Wucht. **15 Punkte**  
[www.leysieffer.de](http://www.leysieffer.de)

## 9 Rünz

Man hat spontan Sympathie für den eigenwilligen Charakter der Feinbäckerei aus Mülheim-Kärlich. Dafür sorgt ein relativ grober Auftritt mit Malz, Honig und Karamell. Ein Abendstern mit Zimtflor. **15 Punkte**  
[www.hofer-schokoladen.de](http://www.hofer-schokoladen.de)

## 10 Peters

Hat seine ursprüngliche Einheit beim Spiel der Konsistenzen verloren: Feuchter Teig trifft auf allzu knusprigen Zucker. Mandel kommt kaum durch, dafür scharfer Zimt und Cedernfrucht. **14 Punkte**  
[www.bosfood.de](http://www.bosfood.de)

## 11 Der Keksbäcker

Unwillkürlich denkt man an die Schale mit Knabberzeug an der Bar. Tatsächlich erweisen sich die Hamburger Sterne als das, was Hümb's unter maskulin versteht. Wie dicke Arme ohne Glanz. **13 Punkte**  
[www.confiserie-paulsen.de](http://www.confiserie-paulsen.de)

## 12 Walf

Der Bäcker aus Berlin-Lichterfelde bleibt im Süßen stecken. Akkurat gestochen, der Stern, durchaus mit Biss, aber „abgesteift wie ein Macaron“. Obenauf Alt-schnee. **13 Punkte**  
[www.baecker-walf.de](http://www.baecker-walf.de)

## 13 Lambertz

Der Großhersteller bringt als Einziger sieben Zacken (sonst fünf oder sechs), viel Haselnuss und leider auch viel Zimt in Stellung. Konsistenz saftig bis zäh, Zuckerdecke matt. **13 Punkte**  
[www.lambertz-shop.de](http://www.lambertz-shop.de) und über Discounter



Die Sternlein prangen - in der Adventszeit auf dem Weihnachtsteller

Foto Lucas Wahl

# Gebackenes Symbol

Es kann gut sein, dass man ihn zu einer anderen Jahreszeit verschmähen würde. Der Zimstern zum Beispiel im Juni: undenkbar! Wahrscheinlich ist es, dass viele ihn überhaupt nie probieren würden, wenn er nicht Teil eines Rituals wäre, das mit dem Advent anhebt. Er gehört zu jenen Werken der weihnachtlichen Backstube, deren Rezepte ebenso wenig zur Disposition stehen wie ihre Gestalt. Motivgebäck wie Spekulatius und Springerle gehören zu seinen engsten Verwandten.

Als gebackenes Symbol findet der Zimstern mit anderen beziehungsreichen Formen zum sogenannten Weihnachtsteller zusammen - aber in Gesellschaft von aus Teig gestochenen Glocken und Herzen, Kometen, Monden und Tannenbäumchen wirkt er fast schon wie eine Antiquität. Das rührt zunächst daher, dass die gebräuchlichste Zutat fehlt. Mehl ist zwar in knapper Dosis erlaubt, wird meistens aber weggelassen.

Ausschlaggebender dürfte seine massive Art sein, die auf viel Mandel und/oder Haselnuss, Eiweiß und Zucker beruht. Es ist ein Leichtes, hierin die Nähe zum Marzipan zu erkennen, zumal der stets mit gewissem Aufwand herzustellende Stern mehr getrocknet als gebacken wird. In Ansehung der relativ grob gemahlten Nüsse könnte vielleicht sogar von einem Urmarzipan

Der Zimstern gehört zu den Motivgebäcken und verkauft sich nur zur Adventszeit. Aber wie viel Nuss verträgt er? Und was sagt uns eine gequollene Kontur? Ein Test. *Von Thomas Platt*

die Rede sein. Insbesondere aber die Balance aus Form und Gehalt macht den Zimstern zum Solitär.

Dem Gewürz, das dem Gebäck den Namen verleiht, fällt eine Schlüsselrolle zu. Der außerhalb der Weihnachtsbäckerei selten verwandte Zimt - Bratapfel, Milchreis und Waffel waren einst seine Domänen - verhält sich beinahe wie ein ruhender Pol, um den die übrigen Zutaten zu kreisen scheinen. Womöglich noch größere Popularität als durch das zackige Gebäck erreicht das Pulver einer exotischen Baumrinde nunmehr auf den zahlreichen Weihnachtsmärkten. Dort pflegen ja wahre Wett-trinken von Glühwein stattzufinden, in dessen banalen Rezepturen stets Zimt zu finden ist.

Die im Gegensatz dazu herausgehobene Stellung des Zimsterns unterstreicht seine Symbolik mehr, als das etwa bei Buttergebäck je der Fall sein wird. Er verkörpert nicht nur die blinkenden Punkte am Himmel, die den Menschen besonders in einer Zeit, in der es überwiegend dunkel ist, Halt und Orientierung versprechen. Die

weiße Baiser-Decke und die darunterliegende braune Krume erinnern zudem an einen dick mit Schnee bezogenen Winterboden. Womöglich nimmt bei diesem Anlass auch noch der Gedanke Gestalt an, dass wir selbst auf einem Himmelskörper unterwegs sind - ob durch ein prosaisches All oder durch Gottes weites Werk, bleibt Glaubenssache.

Solche Gedanken machen sich Süßwarenhersteller kaum. Sie haben jetzt Konjunktur und alle Hände voll zu tun. Das trifft auch auf Christian Hümb's zu. Als der Meisterkonditor noch im Restaurant „La Mer“ wirkte, wurde er 2012 und 2013 in seiner Disziplin unser „Liebling des Jahres“, dieses Jahr war er „Liebling“ in der Kategorie „Innovation“. Bereits im Januar war er zum „Pâtissier des Jahres“ gekürt worden. Vielbeschäftigt, fand er dennoch Zeit und Muße, mit uns Zimstern zu testen. Im Hamburger Hotel „Vier Jahreszeiten“, der heutigen Arbeitsstätte des aus dem „Herzen von NRW“ stammenden Ausnahmetalents, lagen zwanzig Proben aus dem unüberschaubaren Heer der Sterne bereit.

Zur Verkostung kamen sowohl industriell erzeugte Waren großer Hersteller wie Lambertz und Schulte, die fast alle großen Supermärkte und Discounter beliefern, als auch Manufakturzeugnisse. Letztere sind an klar abgegrenzten Kanten erkennbar (also ausgestochen), während die aus der Fabrik stammenden Sterne eher weiche, leicht gequollene Konturen besitzen - sozusagen die Meringue auf der Nussmasse - wie mit Hilfe einer Schablone abgezirkelt aussieht.

Stellvertretend für viele kleine und kleinste Bäckereien und Konditoreien sei die Empfehlung unseres Bundespräsidenten hier wiedergegeben, der Kunde bei Werner Zernikow ist. Der im Berliner Stadtteil Wilmersdorf ansässige Meister folgt noch strikt einer handwerklichen Tradition, die wie die biblische Geschichte von weit herkommt.

Die Bewertungsskala orientiert sich an der des „Gault Millau“, dessen ans Ideal reichende Höchstwertung von 20 Punkten eigentlich nicht vergeben werden soll. Im Unterschied zum französischen Restaurantführer ist die Wertung nicht absolut. Statt der Ermittlung höchster Delikatesse geht es hier um die sinnvolle Stufung von aromatischen Profilen innerhalb eines Themenfelds. Ins Urteil gehen ein Punkt für Geschmack und Duft, dann aber auch für Mundgefühl sowie - falls das eine Rolle spielen sollte - die Handhabbarkeit. Die Preisspanne der getesteten Produkte zwischen zirka 11 und 60 Euro je Kilo spiegelt auch, aber nicht nur die unterschiedlichen Zutaten und Herstellungsweisen.

## 14 Butter Lindner

Ein schöner Anblick und eine dichte Beschaffenheit werden von Aromen kontrastiert, die manch einem künstlich vorkommen können. „Richtung Cointreau“, sagt der Juror. **13 Punkte**  
[www.lindner-esskultur.de](http://www.lindner-esskultur.de)

## 15 Husel

Zuckerkruste und Teig sind annähernd gleich stark - und ähneln sich auch in der Festigkeit. Tendenz zum Marzipan, weil Haselnuss fehlt, angenehm pfeffrige Art mit Anklang von Zeste. **13 Punkte**  
[www.husel.de](http://www.husel.de)

## 16 Bahlsen

Der Süßwarenhersteller aus Hannover vertraut auf die Gleichung Zimt und Nuss = Weihnachten. Die mehr wie Plätzchen aussehenden Sternchen geben, so Hümb's, das Besondere drein. **12 Punkte**  
Erhältlich in den großen Supermarktketten

## 17 Schulte

Zucker und Zimt schienen in des Prüfers Augen die Nüsse in die Zange nehmen zu wollen. Der weiche, feuchte Teig erodiert die klassische Form in Richtung Rundling. Hümb's: Nähe zu Mürbeteig. **12 Punkte**  
Erhältlich in den großen Supermarktketten

## 18 Edeka

Zimt muss über alles Fehlende hinwegtrösten, denn sonst ist neben tüchtig Zucker nicht viel spürbar bei diesen eher trockenen, leicht lebkuchenartigen Keksen. **12 Punkte**  
Erhältlich bei Edeka

## 19 Tillmann

Die unbeholfen geformten und vergilbten Zackenstücke erinnern in ihrer lieblosen Art an die Anfänge der deutschen Öko-Konditorei. Dass sie ausgerechnet vom Berliner Bernd Tillmann - dem Ästhet der Sparte - stammen, stimmt traurig. **10 Punkte**  
[www.tillmannkonditorei.de](http://www.tillmannkonditorei.de)

## 20 Rosengarten

Weihnachtsfeeling erschließt sich nicht aus einem mehlig-trockenen Konfekt, in dem Zitrustöne motivlos auftreten. Da nützt es auch nichts, dass alles Bio ist. **9 Punkte**  
Erhältlich in Bio-Supermärkten