

Jetzt knallt's!

Popcorn gibt es nun auch in den Sorten Spekulatius, Ingwer und Beere. Süßer Puffmais im Test

Einfach nur süß oder einfach nur salzig, mal mehr, mal weniger überzuckert: Das waren lange die einzigen geschmacklichen Alternativen, die man beim Popcorn hatte. Das ändert sich gerade. Immer mehr Hersteller bringen außergewöhnliche Sorten auf den Markt. Besonders erfinderisch sind junge Unternehmen, die sich mit kleinen Manufakturen in Berlin, Hamburg, Bremen oder Taucha bei Leipzig selbstständig gemacht haben. Da wird alles Mögliche ausprobiert: Popcorn mit Wasabi-Chili-Geschmack oder mit Zartbitterschokolade-Ingwer. Manches schmeckt nach Käse, anderes nach Spekulatius.

Längst wird der aufgepoppte Mais auch nicht mehr nur im Kino oder auf Kindergeburtstagen gegessen. Weil sie angeblich so wenige Kalorien haben, werden sie jetzt gern als der gesündere Knabbersnack und Chips-Ersatz angepriesen. Das stimmt nicht ganz. „Wir waren selbst erstaunt“, sagt die Expertin Christiane Kührt. „Viele der getesteten Popcorn-Sorten hatten genauso viele Kalorien wie Chips oder Schokolade. Nur ‚Gold-Corn Caramel Spekulatius‘ lag mit 345 Kalorien pro 100 Gramm deutlich darunter.“ Zum Vergleich: Eine Tafel Zartbitterschokolade hat etwa 490 Kalorien, Chips kommen auf etwa 530. Gesünder scheinen die Maiskörner tatsächlich zu sein: In Popcorn steckt eine höhere Men-

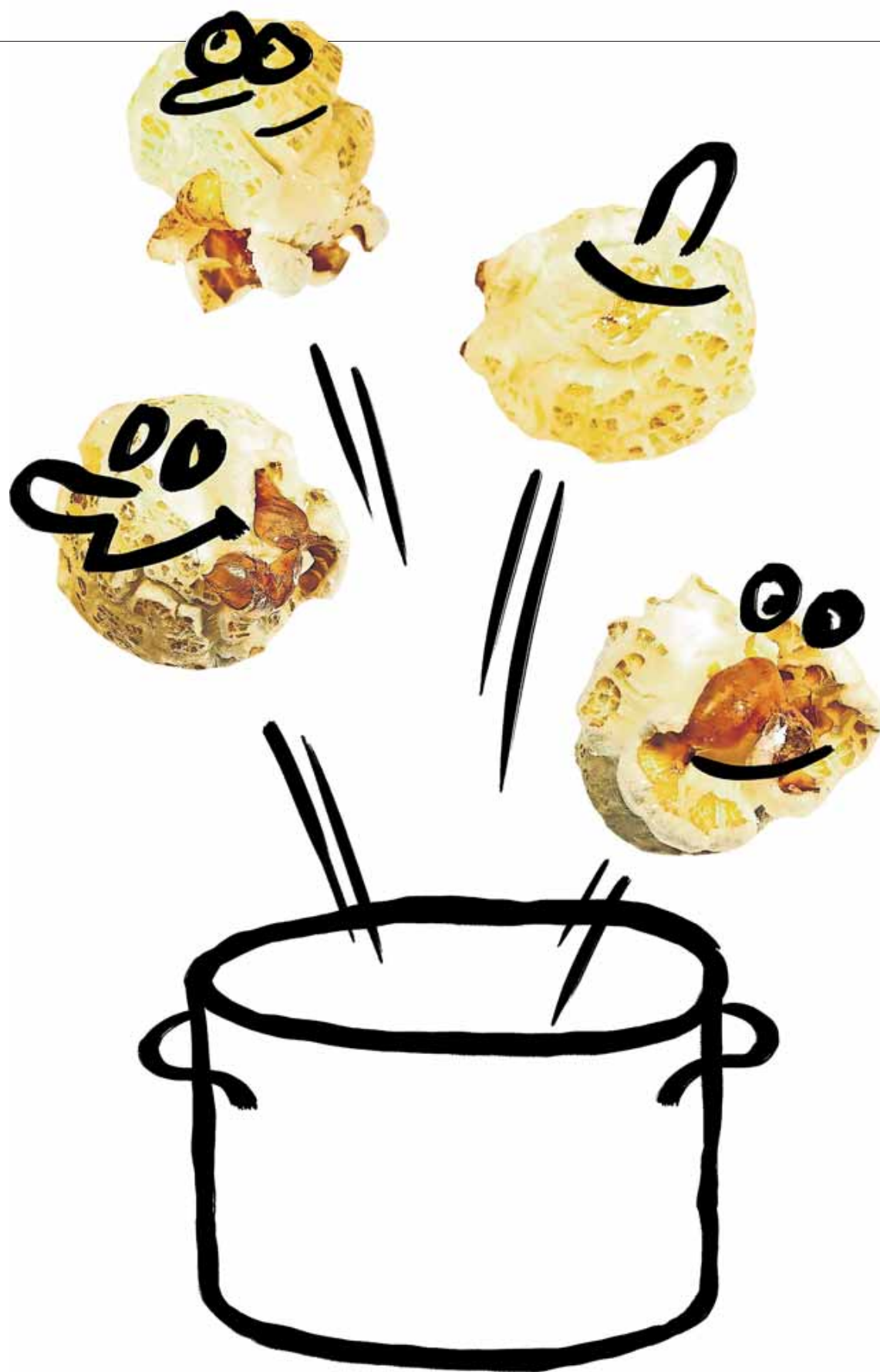
ge an zellschützenden Antioxidantien als in der gleichen Menge Obst und Gemüse. Das fanden Chemiker der Universität Scranton im US-Bundesstaat Pennsylvania heraus.

Popcorn sollen Indianer schon vor 4000 Jahren gegessen haben, aber nicht alle Maissorten eignen sich dafür. Mit dem hierzulande wachsenden Futtermais wird das nichts. Man braucht Puffmais, der extra dafür angebaut wird. Den gibt es in zwei Sorten: Der Butterfly-Mais erreicht wegen seiner zerfaserten, schmetterlingsähnlichen Form ein größeres Volumen, der Mushroom-Mais erinnert mit seiner Kontur an einen Champignon und lässt sich besser karamellisieren. Wer Popcorn selber machen will, sollte vorsichtig sein: In heißem Fett können Maiskörner bis zu zwei Meter hoch springen. **CHRISTINE MORTAG**



Die Expertin: Die Autorin Christiane Kührt hat sich auf die Themen Ernährung, Gesundheit und Familie spezialisiert. Zudem schreibt sie Back- und Kochbücher, zuletzt erschienen „Yummy Backen“ und „Ganz easy Kindergeburtstag“ (ZS-Verlag); im Dezember folgt „Ganz easy Pause“. Sie lebt in der Nähe des Tegernsees, den Test hat sie mit ihrem Sohn Tobias, 19, durchgeführt.

ILLUSTRATION: DIRK SCHMIDT; FOTOS: IMAGO, FRANZISKA VOIGTMANN, ATELIER BLICKWINKEL



Süße Versuchung

„Das ist mal ein Erlebnis: Erst schmeckt man die dunkle Schokolade, leicht bitter und nicht zu wuchtig, dann beißt man von der festeren Schicht ins weichere Popcorn, und dann kommt der Ingwer aus reinem Ingweröl mit sanfter Schärfe durch. Schön, dass sich die fein abgestimmten Aromen erst nacheinander im Mund entwickeln. Passt gut als Dessert oder zum Café. Als Praliné unter den Popcorn ist das unser Favorit. Weil man davon nur wenig auf einmal essen kann, ist der Preis okay, der wiederverschließbare Beutel ideal.“

Popcornbakery Dark Ginger
Preis: 5,49 Euro* (120 g)
Fett, Zucker, Kalorien: 19,4 Gramm, 44,7 Gramm, 470 (je 100 Gramm)
Bewertung: 10 von 10 Punkten



Guter Durchschnitt

„Das Produkt ist gar nicht so süß wie man von der Sorte Toffee Karamell erwarten würde. Trotzdem hat es im Vergleich zu den anderen Produkten den höchsten Zuckergehalt. Es riecht leicht nussig, schmeckt aber wie typisches Kino-Popcorn. Die Gestaltung der Verpackung verstärkt den Eindruck. Der Mushroom-Mais poppt schön rund auf und wurde dunkel karamellisiert. Daher kommt wohl auch das dezente Malzaroma. Für ein industriell gefertigtes und recht günstiges Popcorn ist das gute Durchschnitt. Ich hätte mir aber mehr Geschmack gewünscht.“

Chio Popcorn Toffee Karamell
Preis: 1,29 Euro* (120 g)
Fett, Zucker, Kalorien: 5,9/52/432
Bewertung: 6 von 10 Punkten



Mehr Parfum als Kino
„Als Erstes fällt einem der intensive Kokosnussgeruch auf, fast schon wie diese parfümierten Duschgels oder Handcremes. Interessanterweise schmeckt das Popcorn dann nach Vanille. Das passt nicht zusammen. Offenbar wurde Butterfly-Mais verwendet, der sich durch seine ausgefranste Form aber nicht so gut zum Karamellisieren eignet. Dadurch fehlt der Biss, die Aromen haften nicht gut. Dafür hat man ziemlich viel Schale im Mund. Der Fettanteil ist relativ hoch, der Zuckeranteil trotz der Süße eher niedrig. Am meisten stört, dass es so künstlich riecht und schmeckt.“

Propercorn Sweet Coconut & Vanilla
Preis: 0,99 Euro* (25 g)
Fett, Zucker, Kalorien: 22,1/15,1/486
Bewertung: 3 von 10 Punkten



Dufte Kalorienbombe
„Gefährlich. Da kann man gar nicht aufhören. Schmeckt süß, trotzdem kommt das herzhaft Sesamaroma gut durch. Eine sehr gelungene Kombination. Öffnet man die Packung, steigt einem gleich der Sesamgeruch in die Nase. Es erinnert an gezuckerte Sesamriegel aus dem Reformhaus. Eines der wenigen Produkte, das Rohrzucker und keinen raffinierten, also weißen Zucker verwendet. Der Fettanteil ist recht hoch, was auch am Sesam liegt. Unser Urteil: Ein Popcorn, das süchtig macht, aber auch viele Kalorien hat. Daher ist es gut, dass die Packung klein ist.“

Bloom's Popcorn Sesame & Seasalt
Preis: 1,49 Euro* (30 g)
Fett, Zucker, Kalorien: 28,8/43/492
Bewertung: 8 von 10 Punkten



Macht Kinder froh
„Lustig, Popcorn in knallbunt! Obwohl es so künstlich aussieht und recht süß ist, kann man die Aromen gut unterscheiden. Das grüne Popcorn schmeckt nach Waldmeister, das Rote nach Erdbeere, das Blaue nach Heidelbeere, das Gelbe nach Sanddorn, das Hellbraune wie Werther's Echte. Da ist für jeden etwas dabei. Die Stücke in Mushroom-Form sind stark karamellisiert, aber noch knackig im Biss. Eines der wenigen Testprodukte, bei dem Butter verarbeitet wurde. Fett- und Zuckergehalt liegen im mittleren Bereich. Die empfehlen wir für den nächsten Kindergeburtstag.“

Corn Chico Popcorn Magic Mix
Preis: 1,99 Euro* (100 g)
Fett, Zucker, Kalorien: 13,8/32,8/437
Bewertung: 8 von 10 Punkten



Klebt an den Zähnen
„Das erinnert mich am meisten an Jahrmarkt-Popcorn. Es ist genauso dick karamellisiert. Leider aber einen Tick zu viel, es bleibt in den Zähnen kleben. Im ersten Eindruck riecht es leicht erdig, im Mund macht sich dann das Spekulatiusaroma bemerkbar, wird aber vom Karamellgeschmack dominiert. Als Gegengewicht zum Süßen hätte ich mir etwas Fruchtiges oder Salziges gewünscht. Enthält viel Zucker, hat aber den geringsten Fettanteil, die wenigsten Kalorien. Schade, dass es geschmacklich nicht ganz überzeugt, denn die Zutaten sind hochwertig.“

GoldCorn Caramel Spekulatius
Preis: 3,95 Euro* (100 g)
Fett, Zucker, Kalorien: 6/55,3/345
Bewertung: 7 von 10 Punkten



Dezent und korrekt
„Es riecht wie weiße Schokolade, es schmeckt wie weiße Schokolade. Eine dezente Süße mit einem Hauch Vanille, fein abgestimmt. Zusammen mit dem Popcorn ergibt das eine gelungene Kombination. Der Mushroom-Mais hat einen guten Biss, außen leicht kross, innen weich. Der Hinweis auf der Packung, dass das Produkt frei von Gentechnik hergestellt wurde, ist gerade bei Mais, der oft aus Übersee kommt, wichtig. Kleines Manko: Es fehlt die Nährwertabelle. Die ist Pflicht, wenn man seine Ware im Supermarkt verkaufen will. Insgesamt eine leckere Nascherei.“

Kates Popcorn Weisse Schoko-Vanille
Preis: 4,00 Euro* (180 g)
Fett, Zucker, Kalorien: keine Angabe
Bewertung: 9 von 10 Punkten



Ho, ho, ho!
„Super Name, super Gestaltung. Optisch sticht das Popcorn heraus. Obwohl nur leicht überzuckert, lassen sich die Stücke schön kross durchbeißen. Das Popcorn riecht relativ neutral, ein bisschen nach Kuchen. Beim Essen kommen die Geschmacksnoten wie Apfel, Zimt und Walnuss sehr gut durch, ohne aufdringlich in den Vordergrund zu treten. Dieses Popcorn schmeckt von allen am natürlichsten, das kommt auch durch die getrockneten Apfelstückchen. Als Alternative zur Weihnachtsknabbererei ist es ganz vorne mit dabei.“

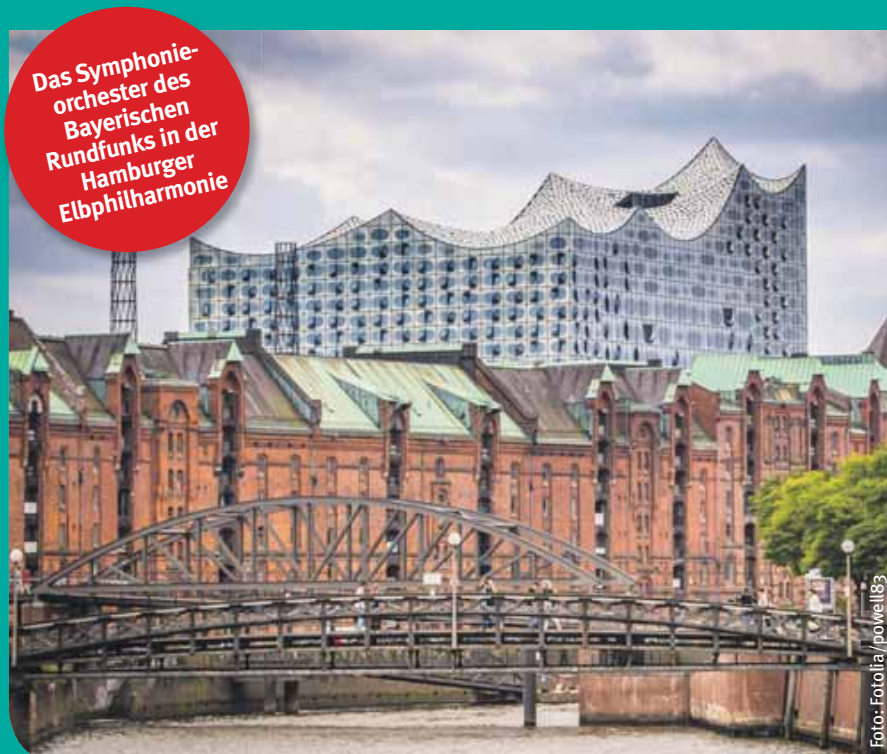
Popcornitorei Knalle Berlin Winterapfel Walnuss
Preis: 4,50 Euro* (100 g)
Fett, Zucker, Kalorien: 17,8/32,5/529
Bewertung: 9 von 10 Punkten



Nicht ausgewogen
„Die Retro-Verpackung ist ansprechend, aber der Geruch erinnert mich an etwas anderes. Nämlich, sorry, irgendwie an Karton. Zugleich riecht es leicht fettig. Kein Wunder, hat es doch einen der höchsten Fettanteile und sehr viele Kalorien. Obwohl kaum karamellisiert, ist das Popcorn knusprig. Die Kombi „sweet & salty“ mag ich sonst, aber hier sind die Aromen ungleich verteilt, manche Stücke schmecken nur süß, andere nur salzig. Insgesamt ist der Geschmack zu fad.“

Tyrrell's Poshcorn sweet & salty
Preis: 1,49 Euro* (80 g)
Fett, Zucker, Kalorien: 28,4/17,6/517
Bewertung: 4 von 10 Punkten

*unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers



Das Symphonieorchester des Bayerischen Rundfunks in der Hamburger Elbphilharmonie

SZ Leserreise: Hamburger Klangwellen in der Elbphilharmonie

Hamburg und die Musik: Diese wunderbare Liaison besteht nicht etwa erst seit den legendären Gastspielen der Beatles in der Hansestadt. Schon die großen Komponisten der Klassik, u. a. Brahms, Bach oder Mahler, prägten mit ihrem Wirken Hamburg als Musikstadt. Und so verspricht auch diese Reise klangvolle Höhepunkte – zum einen bei der Darbietung des Balletts „Der Nussknacker“ in der Staatsoper und zum anderen beim Besuch eines Klassikkonzerts des Symphonieorchesters des Bayerischen Rundfunks in der Elbphilharmonie.

Reisehöhepunkte

Ballett in der Staatsoper Hamburg: John Neumeier inszeniert Peter Tschaikowskis zeitloses Ballettmärchen „Der Nussknacker“, das 1892 in St. Petersburg uraufgeführt wurde.
HafenCity (Speicherstadt): Auf dem Gelände der früheren Hafenanlagen im Stadtteil HafenCity, zu dem auch die alte Speicherstadt gehört, entstehen viele spannende Neubauten.
Konzert in der Elbphilharmonie: Unter der Leitung von Mariss Jansons interpretiert das Symphonieorchester des Bayerischen Rundfunks im Großen Saal Richard Strauss' „Also sprach Zarathustra“ und Sergej Prokofjews Sinfonie Nr. 5 B-Dur op. 100.
Hamburger Kunsthalle: Werke aus 700 Jahren Kunstgeschichte finden sich in der auf drei Häusern verteilten Sammlung wieder, darunter u. a. Max Liebermanns „Netzflickerinnen“.

Eingeschlossene Leistungen

- 2 Übernachtungen im 4-Sterne-Renaissance Hamburg Hotel inklusive Frühstück
- 1 Abendessen im Restaurant Opera (gegenüber der Staatsoper Hamburg)
- Stadtrundfahrt sowie Führungen (Speicherstadt und HafenCity, Hamburger Kunsthalle)
- Eintrittskarten 1. Kat.: Ballett „Der Nussknacker“ i. d. Staatsoper Hamburg am 12.1.2018 und Konzert des Symphonieorchesters des BR in der Elbphilharmonie am 13.1.2018
- Alle Transfers und Eintrittsgelder laut Programm

Reisetermin: 12. bis 14. Januar 2018

Reisepreis pro Person

im Doppelzimmer	1.399 €
im Doppelzimmer zur Alleinbenutzung	1.629 €

Veranstalter: Hanseat Reisen GmbH, Langenstraße 20, 28195 Bremen



Beratung und Prospekt:
Telefon: 040/710 091 18, Mo.–Fr. 9–18 Uhr
Fax: 040/710 091 21, E-Mail: sz-leserreisen@hanseatreisen.de

Mehr Informationen unter:
sz.de/leserreisen

Seien Sie anspruchsvoll.

