



T e s t

„Alles in Butter“ vom 05.12.2020

„Dominosteine im Test“

von Sigrid Müller



MEHR ALS EINE „NOTPRALINE“: DOMINOSTEINE IM TEST

Neben Butterplätzchen, Lebkuchen und Zimtsternen ist der Dominostein eher eine schlichte Erscheinung auf dem Weihnachtsteller. Äußerlich machen die dunklen Schokoklötzchen auf den ersten Blick nicht viel her, ihr Innenleben ist entscheidend. Dort verbergen sich Schichten von Lebkuchen, Früchtegelee und im besten Fall Marzipan. Unspektakulär war auch die Geburtsstunde der Schokowürfel. Sie wurden in den dreißiger Jahren von einem Dresdner Konditor erfunden, der neben seinen Edelpralinen auch weniger kostspieliges Naschwerk zu Weihnachten anbieten wollte. In den Kriegsjahren wurden aus den Dominosteinen dann sogenannte „Notpralinen“. Diese Zeiten sind längst vorbei. Inzwischen haben die gefüllten Schokowürfel zur Weihnachtszeit Hochkonjunktur und werden tonnenweise am Fließband produziert. Wir wollten wissen, welche Dominosteine man sich getrost auf den Weihnachtsteller legen kann.

DER TESTABLAUF

In unserer Kostprobe wurden neun Dominostein-Produkte aus Supermärkten, von Discountern und aus Schokoladengeschäften serviert. In Sachen Kuvertüre gab es die ganze Geschmackspalette. Von Zartbitterschokolade über Vollmilch- bis zur weißen Schokolade. Zwei Dominostein-Produkte waren in Bio-Qualität. In unserer Probierrunde saß mit Eduard Rieger ein ausgewiesener Experte. In der Weihnachtszeit stellt der Kölner Konditormeister und Marzipanspezialist die gefüllten Schokowürfel selbst her. Au-

ßerdem mit dabei Silvestra Schmeck vom Gourmetverein Slow Food sowie Ernährungsexperte Rüdiger Lobitz. Auch sie waren eher skeptisch, was die Geschmacksqualität der weihnachtlichen Industrieware angeht.

MEHR ALS EINE „NOTPRALINE“

Insgesamt war die Probierrunde positiv überrascht. Im Geschmackstest gab es immerhin fünfmal ein „befriedigend“. Durchaus angetan waren die Tester vom Innenleben der Dominosteine der Traditionsfirma Kinkartz aus Aachen. Sie landeten auf dem zweiten Rang. Knapp davor platzierten sich die Dominosteine mit Marzipanfüllung und Zartbitterkuvertüre der Markenfirma Hussel. Von diesem Schokowürfel war vor allem Testerin Sylvestra Schmeck angetan. Ihr gefielen die knackige Zartbitterschokolade und die ausgewogene Füllung der Lebkuchenschichtpraline. Ihr Urteil: „Ein klassischer Dominostein, wie ich ihn auf den Weihnachtsteller legen würde.“ Vier Würfel konnten nicht überzeugen, sie bekamen nur die Note „ausreichend“. Die Hauptkritik der Tester: Zu feste Füllung, zäher Lebkuchen, insgesamt zu süß. Schlusslicht in der Kostprobe waren die Bio-Dominosteine der Drogeriemarkt DM. Hier monierten die Tester vor allem die schon kristallisierte Fruchtfüllung und das bröselige Marzipan.

DIE FÜLLUNGEN DER DOMINOSTEINE

Die Lebkuchenwürfel in unserem Test waren alle mit Apfelfrüchtegelee gefüllt. Eine besonders preiswerte Fruchtvariante. In vier Dominosteinen steckte Marzipan, der Rest war mit preiswerterem Persipan gefüllt. In Persipan werden Aprikosenkerne statt Mandeln verarbeitet. Persipan ist in Dominosteinen der Sorte „Fein“ erlaubt. In der Qualitätsstufe „Feinste Dominosteine“ darf neben der Fruchtfüllung nur Marzipan verarbeitet werden. Unser Testsieger war eines der Produkte mit Marzipanfüllung.

Produkt:	Preis pro 100 g	Rezeptur	Ergebnis sensorischer Test	Bemerkungen der Tester
Hussel Dominosteine Marzipanfüllung Zartbitterschokolade	1,20 €	Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Apfelmark, Kakaomasse, Weizenmehl, Mandeln, brauner Zuckersirup, Kakao-butter, Invertzuckersirup, Wasser, Roggenmehl, Karamellzuckersirup, Rapsöl, Weizenstärke, Gewürze, Aprikosenkerne, Kartoffelstärke, Feuchthaltemittel, Backtriebmittel, Emulgator, Säuerungsmittel: Ascorbinsäure, Geliermittel: Pektin, natürliches Aroma, Salz	„Befriedigend“ (7,9 Punkte)	Riecht schön schokoladig, Kuvertüre ist knackig, Fruchtfüllung saftig, Marzipan etwas trocken
Kinkartz Feine Dominosteine Zartbitterschokolade Kakao Fairtrade ²	0,80 €	Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Kakaomasse, Apfelmark, Weizenmehl, Aprikosenkerne, Kakaobutter, Farin-zucker, Feuchthaltemittel, Invertzuckersirup, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Natriumcitrate, Apfelextrakt, Butterreinfett, natürliches Aroma, Emulgator, Backtriebmittel	„Befriedigend“ (7,6 Punkte)	Im Geruch angenehm schokoladig, Fruchtfüllig etwas fest, schmeckt schön frisch, etwas süß
Rewe Beste Wahl Edelmarzipan Domino- steine Vollmilchschokolade Kakao Fairtrade	0,92 €	Fruchtfüllung(Apfelmark, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel, natürliches Aroma), Vollmilchschokolade 25%, Edelmarzipan 20%, Weizenmehl, brauner Zuckersirup, Zartbitterschokolade 2%, Zucker, Rapsöl, Roggenmehl, Aprikosenkerne, Kartoffelstärke, Gewürze, Feuchthaltemittel, Backtriebmittel, Karamellzuckersirup, natürliches Aroma	„Befriedigend“ (7,4 Punkte)	Kuvertüre mit hellen Zierstreifen, Schokoladenüberzug ist nicht knackig, Fruchtfüllung sehr fest, schöner intensiver Marzipangeschmack, Fruchtfüllung könnte säuerlicher sein

<p>Santa Claus/Netto Dominosteine Vollmilch Kakao UTZ³</p>	<p>0,62 €</p>	<p>36% Fruchtfüllung, (Glukose-Fruktose-Sirup, Apfelmark, Zucker, Geliermittel Pektine, Wasser, Säuerungsmittel, natürliches Aroma) 24 % Persipan, Vollmilchschokolade, Glukose-Fruktose-Sirup, Weizenmehl, Farinzucker, Feuchthaltemittel, Gewürze, Apfelextrakt, Backtriebmittel</p>	<p>„Befriedigend“ (6,6 Punkte)</p>	<p>Sehr heller Schokoladenüberzug, hoher Lebkuchenanteil, Fruchtfüllung sehr fest, etwas zu süß</p>
<p>Wintertraum/ Aldi Süd Dominosteine Vollmilch Kakao Fairtrade</p>	<p>0,64 €</p>	<p>Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Aprikosenkerne, Apfelmark, Weizenmehl, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Süßmolkepulver, Farinzucker, Feuchthaltemittel, Invertzuckersirup, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Aroma, Gewürze, Emulgator, Apfelextrakt, Backtriebmittel</p>	<p>„Befriedigend“ (6,6 Punkte)</p>	<p>Riecht schokoladig, Fruchtfüllung schön säuerlich, Lebkuchen leicht trocken, etwas süß</p>
<p>Favorina/Lidl Dominosteine Vollmilch Kakao Fairtrade</p>	<p>0,62 €</p>	<p>Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Wasser, Weizenmehl, Aprikosenkerne, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Apfelmark, brauner Zuckersirup, Dextrose, Apfelsaftkonzentrat, Kakaomasse, Invertzuckersirup, Weizenstärke, Roggenmehl, Rapsöl, Karamellzuckersirup, Kartoffelstärke, Gewürze, Geliermittel: Pektine, Feuchthaltemittel, Invertase, Backtriebmittel, Säuerungsmittel: Citronensäure, Emulgator, natürliches Aroma, Salz</p>	<p>„Ausreichend“ (5,9 Punkte)</p>	<p>Schokoüberzug etwas süß, Lebkuchen leicht zäh, Fruchtfüllung sehr fest und schon leicht kristallisiert</p>
<p>Alnavit/Bio Dominosteine mit Marzipan Zartbitterschokolade Glutenfrei</p>	<p>1,40 €</p>	<p>38% Apfelfruchtcremefüllung*, Zartbitterschokolade*23%, Marzipan* 20%, Verdickungsmittel Guarkernmehl*, Karamellzuckersirup*, Backtriebmittel, Meersalz *aus biolog. Landwirtschaft</p>	<p>„Ausreichend“ (5,8 Punkte)</p>	<p>Riecht schokoladig, Lebkuchen sehr flach im Geschmack, Marzipan zu trocken und sehr süß</p>

Lambertz Dominosteine Weiße Schokolade Kakao Fairtrade	1,66 €	Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Ap- felmark, Weizenmehl, Kakaobutter, Ap- rikosenkerne, Invertzuckersirup, Ma- germilchpulver, Buttereinfett, Gelier- mittel: Pektin, Säuerungsmittel: Zitro- nensäure, Natriumcitrate, natürliches Aroma, Apfelextrakt, Emulgator, Ge- würze, Farinzucker, Feuchthaltmittel, Backtriebmittel, Karamellzuckersirup, Backtriebmittel	„Ausreichend“ (5,7 Punkte)	Weiße Kuvertüre sehr süß (muss man mögen), wenig Geruch, Fruchtfüllung sehr fest, insgesamt im Geschmack zu süß
DM Bio Dominosteine mit Marzipan Zartbitterschokolade	1,56 €	Rohrohrzucker*, Apfelmark*, Ka- kaomasse*, Glukosesirup*, Weizen- mehl, 6% Mandeln, Kakaobutter*, Ho- nig*, Invertzuckersirup*, Zuckerrü- bensirup*, Wasser, Rapsöl*, Ge- würze*, Weizenstärke*, Maisstärke*, Geliermittel Pektin, Säuerungsmittel: Weinsäure, Milchsäure, Backtriebmittel *aus biolog. Landwirtschaft	„Ausreichend“ (5,7 Punkte)	Marzipan zu bröselig, Geleefüllung auskristallisiert, schmeckt nicht mehr frisch

¹⁾ Die Verkoster konnten jeweils 1 bis 10 Punkte vergeben. 1- 1,9 („ungenügend“), 2 – 3,9 („mangelhaft“), 4 – 5,9 („ausreichend“), 6-7,9 („befriedigend“), 8 – 9,9 („gut“), 10 („sehr gut“). In das sensorische Gesamturteil ging der Geschmack zu 50 Prozent sowie Aussehen, Geruch und Konsistenz zusammen mit 50 Prozent ein.

Die Bewertung erfolgte durch: Eduard Rieger, Konditormeister Marzipanstudio/Köln, Silvestra Schmeck, Slow food/Köln, Rüdiger Lobitz, Ernährungsexperte/Meckenheim

²⁾ Fairtrade: Label mit sehr hoher Aussagekraft. Sehr starke Prüfkriterien und gute Kontrollmechanismen. Mindestpreise für Rohware sind Pflicht. Produkte sind gut zurückzufolgen

³⁾ UTZ Siegel: Das Siegel wird von einer holländischen Non-Profit-Organisation vergeben und steht für bessere Arbeitsbedingungen auf den Plantagen und weniger Pestizide beim Anbau. Die Zertifizierung ist nicht so anspruchsvoll, wie bei Fairtrade- oder Bio-Produkten.