

TEST Billig klassiker vinder over øko- og gourmetvarianter

Politikens test af vaniljesukker viser, at hverken øko, nytænkning eller gourmet kan slå en gammel klassiker på smag og duft.

LINE FELHOLT OG MIRIAM DALSGAARD (FOTO)

Han smiler. Men kunne lige så godt have banket let på siden af næsetippen med en vidende pegefing.

»Jeg kan genkende smagen«, siger han.

»Det er den i den grønne emballage med ansigtet på. Den, som alle kender«.

Bagermester Mads Johansen er ikke i tvivl, selv om han har blindsmagt i alt seks varianter af vaniljesukker. Den, han bedst kan lide, dufter og smager mere af vanilje end nogen af de andre i testen. Når han smiler, er det, fordi det både er

overraskende og lidt sjovt, at det lige netop er dén, der vinder hans smagsløg.

»Det er den vaniljesukker, der dufter og smager mest af vanilje. Den har en rigtig god smag«.

Han taler om den vaniljesukker, som selv vor mormor eller oldemor kendte bedst: Tørsleffs vaniljesukker i en grøn-ribbet bøtte med grønt låg og det, der vist skal ligne en vaniljebondes ansigt som velkendt blikfang på emballagen.

Den fås i de fleste supermarkeder. Politiken har købt den i Føtex. Til 16 kroner for en bøtte. Med en omregnet kilopris på 160 kroner er den testens andenbilligste. Med i mikset af varianter er også testens dyreste, Urtekrams økologiske vaniljesukker til hele 639 kroner kiloet. 47,95 kroner koster den for et enkelt glas. Men om luksusvarianten siger testens anden dommer:

»Den smager af vanilje, men det er svagt. Jeg vil kalde det en børnevanilje«, lyder dommen fra Michael René, sensoriker og fødevarekandidat samt lektor ved Professionshøjskolen Metropol.

Vil du have vanilje i din mad, har du flere muligheder. Ud over de hele vanil-

jestænger – som Politiken testede i december – kan du også bruge vaniljepulver, vaniljeessens og vaniljesukker. Vaniljesmagen og -duften (vanillin) kan fremkomme på flere måder. Den kan komme fra ægte vanilje, det vil sige fra vaniljekorn (hele eller pulveriseret), fra syntetisk fremstillet vanillin eller en blanding af ægte og syntetisk.

Stangen kan bruges til babyolie

»Vanillin – som er smagen og duften af vanilje – er et stof, som kan være ægte eller syntetisk. Som vaniljekender er det ikke den kunstige vaniljearoma, vi vil have. Vanilje er præcis ligesom vin og kan smage og dufte af alt muligt, når det er ægte«, siger vaniljeekspert Mette Ravn.

Hun er importør af nogle af verdens fineste vaniljestænger. På hendes website Mohea.dk koster en enkelt vaniljestang fra 65 kroner op til 170 kroner. Vaniljestængerne er udvalgt af verdens nok førende vaniljeconnaisseur, franske Fausto Bouchereau.

Mette Ravn sælger ikke vaniljesukker, da hun mener, det er et inferior produkt. Hun vil hellere opfordre forbru-

gerne til at købe hele vaniljestænger – eller alternativt vaniljepulver.

»Som regel er vaniljepulver ikke lavet med vaniljekorn, men af hele vaniljestænger, der er tørret og knust til pulver. Vaniljepulver kan være fint i en snæver vending, hvis man ikke selv gider fedte rundt med stænger eller ikke har nogen«, mener hun.

Selv smider hun aldrig en tømt eller halv vaniljestang ud. Den gemmer hun til te og endda badesalt og babyolie og bruger dem ofte i salt til gryderetter.

»Vaniljestænger giver en fantastisk smag til sukker, men også til en masse andre ting. Og skallen, der er tilbage, efter at man har taget vaniljekornene ud, kan bruges i alt muligt, også varme gryderetter, hvor en smule vanilje kan gøre underværker«, siger Mette Ravn.

I alle seks varianter af vaniljesukker, som Politiken har testet, er der ægte vanilje i – om end i varierende omfang. To har ud over ægte vanilje også aroma tilsat, herunder testvinderen fra Tørsleffs. Noget, som dommer og bagermester Mads Johansen også gættede på under blindtesten:



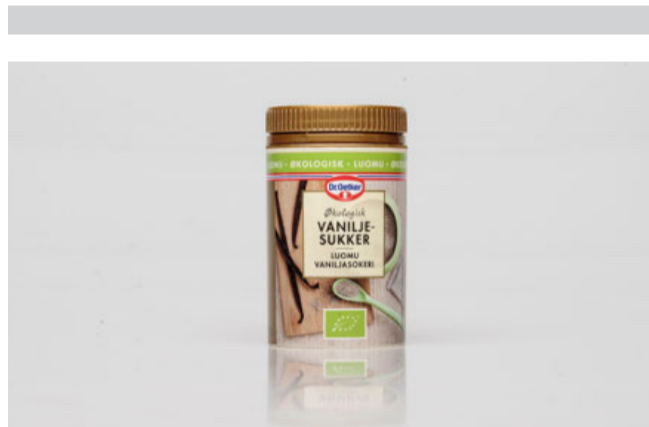
TØRSLEFFS VANILA

Købt i: Føtex (kan købes i diverse supermarkeder)
Pris: 16 kr. for 100 g
Kilopris: 160 kr.



Michael René: Min favorit. Klart den stærkeste af alle testede varianter. Meget fin vaniljearoma. En intens duft af støvet vanilje, der markerer sig rigtig fint hen over sødmen fra sukkeret og stiger i styrke. Vil give god styrke til de retter, den bruges i.

Mads Johansen: Den vaniljesukker, der dufter og smager mest af vanilje. Sjovt nok har den ikke de fleste korn. Faktisk kan jeg ikke se vaniljekornene i den. Den er meget hvid. Kan der være kunstig aroma i? Den har en rigtig god smag. Jeg gætter på, at det er den, som alle kender. Den i den grønne emballage med ansigtet på. Jeg kan genkende smagen.



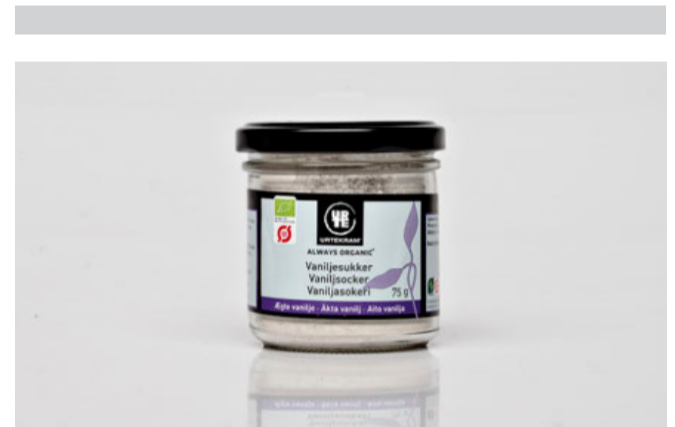
DR. OETKER

Købt i: SuperBrugsen (kan købes i diverse supermarkeder)
Pris: 29,95 kr. for 75 g
Kilopris: 399,33 kr.
Andet: Økologisk



Michael René: Sjovt, at det er perlesukker. Også bemærkelsesværdigt, at vaniljekornene er gråbrune. Det ligner ikke vanilje. Men den smager, som den skal. Meget delikat, selv om den ser meget anderledes ud. Den tør godt være noget andet. Jeg kan godt lide udtrykket i den.

Mads Johansen: Meget groft vaniljesukker. Mange vaniljekorn i. Duften er umiddelbart meget syntetisk. Men den overrasker meget smagsmæssigt. Har faktisk en rigtig god smag af vanilje. Vil være god til varme retter som grød, hvor de grove sukkerkorn kan smelte.



URTEKRAM

Købt i: Føtex (kan købes i diverse supermarkeder)
Pris: 47,95 kr. for 75 gram
Kilopris: 639,33 kr.
Andet: Økologisk



Michael René: Den smager af vanilje, men det er svagt. Jeg vil kalde det en børnevanilje. Sødmen fra sukkeret tager lidt for hurtigt over.

Mads Johansen: Masser af vaniljekorn i, men den dufter ikke af særlig meget. Smager meget af flormelis. Man får kun en lillebitte fornemmelse af vanilje.

Sådan har vi gjort

Politiken bad to testdommere om at bedømme seks forskellige varianter af vaniljesukker.

Michael René er sensoriker, fødevarer kandidat samt lektor ved Professionshøjskolen Metropol.

Mads Johansen er bagermester i gourmetbagerkæden Brødflov, der har butikker på Frederiksberg og Christianshavn.

Dommerne bedømte vaniljesukkeret med fokus på både udseende, duft og smag.

tydende med, at vaniljesukkeret er penge værd. I bunden af Politikens test ligger to af testens dyre varianter – Princip! og Irmas – sammen med testens absolut billigste variant, Dr. Oetker.

»Det er meget pudsigt. I bunden ligger både den billigste og et par dyre, og i toppen ligger den andenbilligste sammen med den andendyrreste«, lyder det fra Michael René.

Pudsigt, men også ærgerligt for forbrugerne, mener bagermester Mads Johansen:

»Som forbruger bliver man jo lidt snydt, hvis man køber en dyr variant i den tro, at den er bedst. Der er så stor variation i vaniljesukker, at det er svært for forbrugerne at vælge den rette på hyl- den. Mit bedste råd er at vælge den, du kender, hvis du er glad for den.«

lordagsliv@pol.dk

»Sjovt nok har den ikke de fleste korn. Faktisk kan jeg ikke se vaniljekornene i den. Den er meget hvid. Kan der være kunstig aroma i?«

Alligevel må han bøje sig og give netop Tørsleffs vaniljesukker, som altså også indeholder ægte Bourbon-vanilje, fem tjektegn – præcis ligesom meddommer Michael René:

»Klart den stærkeste af alle testede varianter. Meget fin vanilje aroma.«

Vil man udelukkende have den ægte vaniljevarer i sin vaniljesukker, kan man blandt andet vælge varianter som Urtekrams og Dr. Oetkers økologiske vaniljesukker. Men det er samtidig testens to dyrreste til henholdsvis 639 og 399 kroner per kilo. Begge god vaniljesukker, der får 3 og 4 tjektegn af dommerne.

»Der er ganske fine produkter imellem«, mener Michael René.

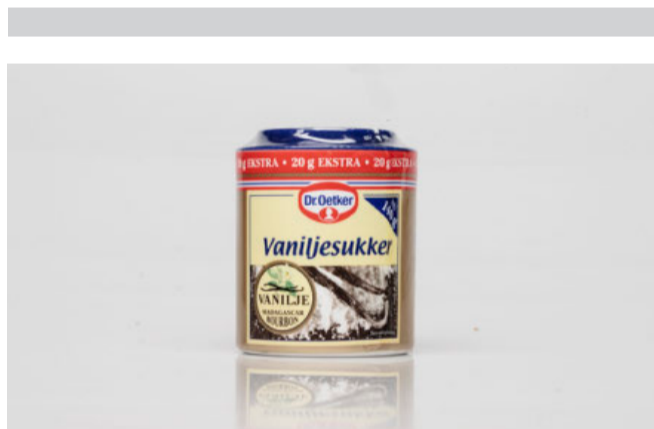
Generelt er Michael René efter at have

smagt og duftet til seks varianter dog overrasket over, at vaniljesukker »ikke kommer med mere«.

»Jeg havde nok forventet lidt mere power. Jeg er overrasket over, at de ikke er stærkere i vaniljesmagen. Nogle af dem kan noget, men generelt er der mere streg under sukker end vanilje. Nogle af dem smager næsten kun af sukker«, påpeger han.

Høj pris og ægte vanilje er ikke ensbe-

SØDT. Vil du have vanilje i maden, er der flere muligheder: hele stænger, pulver, essens og vaniljesukker. Dommerne fandt testens næstbilligste vaniljesukker bedst.



DR. OETKER

Købt i: Føtex (kan købes i diverse supermarkeder)
Pris: 14,95 kr. for 140 gram
Kilopris: 106,79 kr.



Michael René: Meget små vaniljekorn og meget svag duft af vanilje. Meget sød i smagen. Man kan godt ane vaniljen, men den smager primært af sukker. Det er en rigtig børnevaniljesukker.

Mads Johansen: Kun en snert af vaniljekorn i. Den dufter sødt, kun en lille duft af vanilje. Smagsmæssigt er den meget sød og meget mild i vaniljen. For mild.



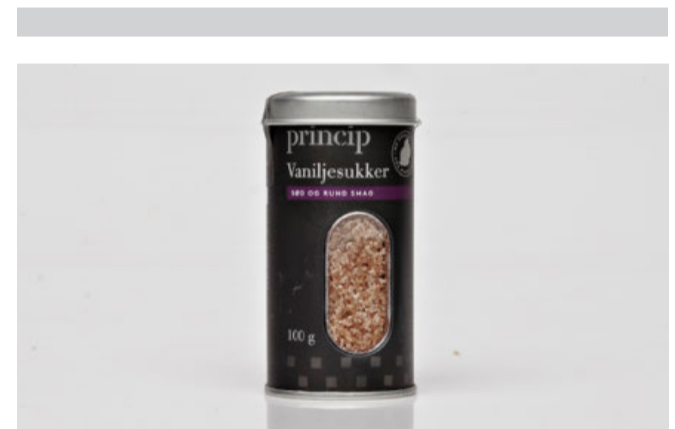
IRMAS VANILJESUKKER

Købt i: Irma
Pris: 25 kr. for 90 gram
Kilopris: 277,78 kr.



Michael René: Meget flot med meget synlige sorte vaniljekorn. Ser meget delikat ud. Svag duft af vanilje. En god vaniljesmag. Ikke så kraftig, men hænger ved. Tipper dog til den søde side.

Mads Johansen: En del synlige vaniljekorn i. Men dufter ikke af så meget. Faktisk slet ikke af noget. Smager heller ikke af noget.



PRINCIP!

Købt i: Føtex
Pris: 33 kr. for 100 gram
Kilopris: 330 kr.



Michael René: Flot, innovativ vaniljesukker. Ligner en rigtig økoflipper. Man kan se de små vaniljekorn tydeligt sammen med rørsukkeret. Fin duft af rørsukker, faktisk meget delikat. En virkelig god rørsukkersmag. Desværre kun meget svage noter af vanilje. Der taber den lidt.

Mads Johansen: Meget specielt udseende. Blanding af rørsukker og vanilje. Dufter og smager meget af sukker og kun lidt af vanilje. Hvis bare de havde undladt rørsukkeret, havde vaniljen nok været mere fremme. Jeg forstår den simpelt hen ikke.