

TEST Billige kammerjunkere er bedst

Nej tak til fuldkorn og fedtreduceret. Vi foretrækker de klassiske kammerjunkere, som vi kender fra mormors kolonihave.



KATRINE NADIA JØRGENSEN

ver Irma, Fakta og Super Brugsen, har klassikeren haft et jævnt salg gennem alle årene.

Det eneste, der påvirker salget, er vejret, og med en brandvarm maj og juni ligger salget 26 procent højere end samme periode sidste år.

»Kammerjunkere er en klassiker, der altid sælger godt i maj, når den første sol kommer, og igen når det bliver rigtig varmt i juli måned, og vi får lyst til koldskål med kammerjunkere. Salget af kammerjunkere over årene svarer til at kigge på DMI's varmetabeller«, siger Co-ops analysechef Lars Aarup.

Og selv om de velkendte småkager efterhånden fremstilles i flere forskellige størrelser og varianter, er det klassikeren, vi vil have strøet ud over koldskålen i sommervarmen. Med andre ord er der kun ganske lidt salg i havre, fuldkorn, mini og hvad de moderne af slagsen ellers hedder.

Hos Bisca, der producerer flere af de testede kammerjunkere, har de stort set ikke ændret et komma i den opskrift, der ligger til grund for klassikeren gennem de sidste 40 år. Godt nok fjernede de ægerstatningen fra opskriften i dens tidligste leveår. Men de fleste andre forsøg på eksperimenter har forbrugerne skudt i sænk.

»De fleste vil gerne have de klassiske, originale kammerjunkere med vanilje. Det er lykkedes os at etablere nye produkter som øko, mini og fuldkorn. Men de mere nicheprægede produkter, vi gennem årene har lanceret, er hurtigt røget af markedet igen«, siger Tina Møller, der er marketingdirektør i Bisca. Her udgør de klassiske vaniljekammerjunkere næsten 80 procent af salget, mens niche-kammerjunkere som laktosefrie og fedtreducerede kun havde en ganske kort levetid i butikkerne.

Og det er netop også den klassiske

smag af vaniljekammerjunkere, der får Lørdagslivs to testdommere til at kaste sig begejstret over Rema 1000's originale kammerjunkere. De er testens næstbilligste og de er tilpas søde, vaniljeagtige og hjemmelavede og de bliver derfor kåret som testvinder i blindsmagningen af seks forskellige af slagsen.

»Den har et fint hjemmelavet udtryk og en god karameldybde. Den har også en virkelig god afbagning og en tæt konsistens«, siger William Milsted, der er kok og iværksætter. Meddommer Tim Klöcker, der er kok og innovationschef hos Palæo Foods, supplerer:

»Den har en tilpas sødme og en rigtig god eftersmag. Den har en virkelig god fast konsistens, der er lidt mere grov end de fleste øvrige og holder bedre i koldskålen.«

Testdommerne er tilsyneladende lige så glade for de klassiske søde vaniljekammerjunkere som de øvrige forbru-

sidste år landede vi mere end 2.300 ton kammerjunkere ned i indkøbskurven, viser tal fra analyseinstituttet Nielsen. Salget har ikke ændret sig synderligt over de senere år, og hos Coop, der blandt andet dri-



REMA 1000

Navn: Rema 1000 Kammerjunkere original.
Pris: 12 kr. for 300 g i Rema1000.
Kilopris: 40,00 kr.



William Milsted: Den har et fint hjemmelavet udtryk og en god karameldybde. Den har også en virkelig god afbagning og en tæt konsistens. Bitterheden fra afbagningen er god, og den er æstetisk og ser hjemmelavet ud. Dog skulle den have mere salt og vaniljesmag for at få topkarakter.

Tim Klöcker: Den har en tilpas sødme og god eftersmag. Den har en virkelig god fast konsistens, der er lidt mere grov end de fleste øvrige og holder bedre i koldskålen. Den er lidt grovere end mange andre og holder konsistensen fint i koldskålen.



NORDTHY

Navn: Nordthy originale kammerjunkere.
Pris: 12,95 kr. for 275 g hos Nemlig.com.
Kilopris: 47,09 kr.



William Milsted: Den er sprød, knaser godt og holdt konsistensen fint i koldskålen. Men vaniljesmagten er lidt for syntetisk til min smag, og den er også lidt for kompakt i det.

Tim Klöcker: Den er meget sød og sukkeragtig. Den er mere hård og fast end mange af de andre, har en god konsistens og fungerer rigtig godt i koldskål.



BUDGET

Navn: Budget Kammerjunkere.
Pris: 6,95 kr. for 300 g i Føtex.
Kilopris: 23,17 kr.



William Milsted: Den har en god konsistens og lidt bedre afbagning end de fleste.

Tim Klöcker: Den er lidt mainstream og minder om de andre. Måske er den en anelse mere sprød.



gere synes at være. I hvert fald klarer varianten fra Reinh van Hauen sig dårligere i smagstesten end konkurrenterne fra supermarkedet. Den er simpelthen for eksperimenterende i både smag og konsistens til at leve op til dommernes drøm om den perfekte skål klassiske vaniljekammerjunkere. Og da det er en smagstest, der afhænger af dommernes smagsløg, lander konditor-kammerjunkerne som nummer sjok i testen.

»Håndværksmæssigt er den god. Jeg kan se vaniljekornene, men jeg kan ikke smage dem, fordi der er for meget kardemomme i«, siger William Milsted.

»Det er et klart håndværksprodukt af høj kvalitet. Men kardemommesmagen er for voldsom. Den er sikkert god til dem, der ønsker lidt ekstra kant og form, fordi den skiller sig meget ud fra mainstream kammerjunkere«, tilføjer Tim Klöcker.

Selv om dommerne bedømmer kon-

ditor-kammerjunkerne dårligt, er de enige om, at det er modigt at eksperimentere med noget som klassisk som de danske kammerjunkere. Samme holdning har Allan Andersen, der er viceoldermand i Københavns Konditorlaug og har lagt mere end 35 års erfaring bag sig i konditorbranchen.

Piller ikke ved opskrifter

»Det er svært at eksperimentere med kammerjunkere. Ligesom julesmåkerne piller vi sjældent ved opskriften. En klejne er en klejne - og det samme gælder for kammerjunkerne i koldskålen«, siger han. Selv om branchen har været igennem adskillige bølgedale gennem årene på grund af den stigende konkurrence fra supermarkeds kæderne, har interessen for konditorens kammerjunkere holdt ved. Og lige nu er kammerjunkerne fra den lokale konditor nået ind i sin absolutte guldalder, og

SOMMERLIGT.

Der er mest salg i kammerjunkere, når vi har en varm sommer. Forbrugerne går efter de helt klassiske modeller. Foto: Emma Sejersen

det går godt for de fleste konditorer, der langer mange små poser kammerjunkere over disken i hele sommerperioden.

»Vi er gået over til smør igen efter en periode med margarine, for forbrugerne vil have den klassiske smag - som vor mormor lavede det. Det skal helst dufte af kolonihavehus, og vi har derfor heldigvis også droppet blandings- og melprodukter«, siger Allan Andersen begejstret. »Kammerjunkere skal smage af smør, vanilje og have et strejf af kardemomme«, slutter han.

Samme tendens ser de hos Coop, hvor kammerjunkere i en højere og mere fed kvalitet sælger bedst.

»De bliver mere smørbagte end tidligere«, bekræfter analysechef Lars Aarup. Og da vi præsenterer tendensen for madsociolog Jonatan Leer fra Aarhus Universitet, lyder han ikke overrasket. For kammerjunkere er en sæsonbestemt vare, og den slags skal smage af gamle dage, fordi de er tæt knyttet til vores barndoms minder.

»Kammerjunkere er en forårsbebud, der minder os om koldskål hjemme hos mormor og ferieminder i barndomshjemmet«, siger Jonatan Leer. På den måde adskiller koldskål med kammerjunkere sig fra mange andre retter, fordi den er lige så tæt forbundet til haveminder, som ris a la manden er det til juleaften i familiens skød.

»Her har vi ikke opløst årstiderne. Ellers er tendensen, at vi kan få alle varer på alle tider af året og døgnet, og det er egentlig tegn på velstand. Men kammerjunkere i koldskål er en af de retter, der bryder med det, fordi den er sæsonbestemt«, konstaterer han.

For ganske få forbrugere forholder det sig ganske vist anderledes. Det er dem, Jonatan Leer kalder for hipsterne og trendsætterne, der som regel bor i de store byer og fylder indkøbskurven med årstidernes grøntsager - hvis de da overhovedet handler ind i de store super-

FAKTA

Sådan gjorde vi

Politiken bad to testdommere om at bedømme seks forskellige varianter kammerjunkere.

William Milsted, uddannet kok, iværksætter og madstylist. Han er tidligere ejer af Baglokalet & Baghaven, der er et økologisk spisested i en haveforening på Amager i København. Nu arbejder han som konsulent og laver kulturelle madevents.

Tim Klöcker, uddannet kok og har været køkkenchef for flere kongelige begivenheder. Lige nu er han ansvarlig for innovation og produktudvikling hos Palæo Foods, der markedsfører og sælger palæo produkter i 7-Eleven.

Kammerjunkerne blev bedømt både med og uden koldskål.

Dommerne blindsmagte og bedømte produkterne med fokus på smag. De gav en samlet bedømmelse mellem et og seks tjektegn, hvor seks tjektegn er bedst. Testen er oprundede gennemsnit af dommernes karakterer. I de tilfælde, hvor to produkter fik samme karakter, er det billigste produkt blevet placeret bedst i testen.

markeder frem for at bestille maden på nettet eller hos den nærmeste gårdbutik. Men de er altså undtagelsen, der bekræfter reglen, slutter han med et skælmsk grin og kalder dem for 'Politiken-segmentet'.

lordagsliv@pol.dk



KAREN VOLF

Navn: Karen Volf Kammerjunkere.
Pris: 22,00 kr. for 450 g i Netto.
Kilopris: 48,89 kr.



William Milsted: Den har en mærkelig tørhed og krummer og går let i stykker. Den er lidt kedelig og har en syntetisk vaniljesmag.

Tim Klöcker: Den er meget sød og sukkerholdig og virker lidt discountagtig. Den er bare mainstream. Jeg er sikker på, at den almindelige dansker godt kan lide den.



IRMA

Navn: Irmas Kammerjunkere
Pris: 25,00 kr. for 250 g i Irma.
Kilopris: 100 kr.



William Milsted: Den er lidt for sød på en mærkelig måde, der minder mig om stevia (sødemiddel, red.). Men konsistensen er rigtig god, og afbagningen er fin. Den er flot.

Tim Klöcker: Sødmen er forkert, og den sidder alle vegne i munden bagefter. Den er mere kantet på den gode måde. Måske er den bagt i en form - den er i hvert fald mere kantet end mange af de andre.



REINH VAN HAUEN

Navn: Reinh Van Hauens Kammerjunkere.
Pris: 25 kr. for 250 g i Irma.
Kilopris: 100 kr.



William Milsted: Håndværksmæssigt er den god. Jeg kan se vaniljekornene, men jeg kan ikke smage dem, fordi der er for meget kardemomme i. Den er også lidt for tør og krummende, men vinder lidt på formen og håndværket.

Tim Klöcker: Det er et klart håndværksprodukt af høj kvalitet. Men kardemommesmagen er for voldsom. Den er sikkert god til dem, der ønsker lidt ekstra kant og form, fordi den skiller sig meget ud fra mainstream kammerjunkere. Minder for meget om marengs eller krydderbolle til min smag.