

Presseinformation

Graz, 10. November 2021

Unsere Krapfen haben eine lange Geschichte

Elf Krapfenideen zum Faschingsbeginn am 11. November um 11.11 Uhr

Bereits 140 vor Christus. Beim Wort Krapfen denkt man in erster Linie an den weltberühmten Faschingskrapfen, der mit seinem feinsäuberlichen weißen Rand und einer hübschen Bräune immer wieder gerne gebacken und angeboten wird. Die Krapfen haben eine lange Geschichte. Bereits 140 vor Christus wird erstmals ein krapfenähnliches Gebäck erwähnt. Es ging dabei um einen breiartigen Teig, in heißem Fett gekocht und dann mit Honig bestrichen. Um 1200 n. Chr. findet man auf dem Speisezettel von Klosterküchen das Wort „craphum“. In der Übersetzung ins Althochdeutsche bedeutete dies „krapho“ und im Mittelhochdeutschen „krapfe“. Der heutige Krapfen dürfte den Namen von seiner ursprünglich hakenförmigen Gestalt bekommen haben. (lt. Franz Maier Bruck, Klassische österreichische Küche 2003, Seite 520)

Über offenem Feuer. Die vorhandenen Zutaten und die technische Ausstattung ermöglichten das Herstellen von Krapfen. Honig, Mehl und Fett, insbesondere Butter waren vorhanden und es war eine sehr schnelle Möglichkeit, um über dem offenen Feuer dieses Gebäck zu backen. Die Krapfen haben eine lange Entwicklung durchlebt und wurden vor allem als Festtagsgebäck gereicht.

Rezepte mit Tradition. Viele dieser Krapfen wurden und werden heute noch in Fett gebacken. Einige Sorten wurden auch damals schon im Rohr, meist im Brotbackofen zubereitet. In allen alten Kochbüchern sind Krapfen-Rezepte zu finden und viele dieser Rezepte sind von den Großmüttern und von noch älteren Generationen überliefert. Ein guter Krapfen mit einem herzhaften Biss ist ein wahrer Genuss. Die Vielfalt und die Tradition dazu gilt es zu erhalten.

König der Krapfen – Faschingskrapfen. Diese Krapfen werden nicht nur zur Faschingszeit gebacken. Es gibt kaum eine Festlichkeit, sei es eine Hochzeit, ein Geburtstag oder auch eine öffentliche Veranstaltung, wo diese beliebten Krapfen nicht angeboten werden.

Bauernkrapfen. Diese Krapfen werden auch ausgezogene Krapfen, Mahderkrapfen (wurden den Mahdern nach der Heuernte serviert) oder Bayerische Kuchle genannt. Die Bauernkrapfen sind auch ein beliebtes Gebäck auf unseren Almen, da Fettbacken auch ohne Strom möglich ist.



Butterkrapfen. Die Butterkrapfen sind ein luftig, lockeres Gebäck, welches nur mit etwas Marmelade gesüßt ist. Sie sind eine steirische Hochzeitsmehlspeise mit sehr langer Tradition und auch eine Bereicherung für das Weihnachtsgebäck, weil diese nicht so süß sind.

Heiligengeistkrapfen. Die Krapfen sehen durch das Drehen der Teigplatte mit einem speziellen Holzspieß im Fett aus wie die Heiligen-Geist-Taube und werden vor allem zu Pfingsten gebacken.

Kirtagskrapfen. Es darf auch heute noch etwas weiterentwickelt werden. Dieser Krapfen wurde anlässlich des Krapfenkirtages am 27. August 2000 in St. Michael in der Obersteiermark entwickelt. Die Oberfläche ähnelt Raureif.

Rosenkrapfen. Die Rosenkrapfen sind eine typische steirische Hochzeitsmehlspeise und ein Aufputz für den Mehlspeisenteller.

Tauchmodelkrapfen. Dieser Krapfen zählt zu den Formkrapfen. Die Form entsteht durch die Verwendung einer Model. Als Mehlspeise werden diese Krapfen mit Wein oder Apfelsaft und als Suppeneinlage mit Milch zubereitet. Für die Nachspeise werden die Krapfen überzuckert und können mit einer Fruchtsoße und einem Tupper Schlagobers serviert werden.

Spagatkrapfen. Der Teig für diesen Formkrapfen wurde früher mit einem Spagat über die konische Metallröhre gewickelt und dann gebacken. Die Spagatkrapfen sind ein Brauchtumsgebäck für familiäre Festtage, wie Hochzeiten, Taufen oder Geburtstage. Gerne werden sie in der Herbstzeit auch mit Schlagobers und Preiselbeermarmelade serviert. Die Spagatkrapfen sind auch länger haltbar.

Stanglkrapfen. Diese Krapfen haben viele Namen: Germstrauben, Spanglkrapfen, Spranglkrapfen Stanglkrapfen (Name kommt von den Einschnitten) oder Steigenkrapfen – diese Krapfen sind Alltag-Krapfen.

Schnapskrapferl. Die Schnapskrapferln werden sehr gerne bei Geburtstagsfeiern gereicht. Die Krapferl werden dabei in Honigschnaps eingetaucht.

Schneeballen. Die Schneeballen sind ein besonders zartes und mürbes Gebäck. Diese sind durch die Kugelform sehr formschön. Die Schneeballen werden in Teilen Oberösterreichs Affen genannt. Mit diesem Teig können auch die mürben Strauben gebacken werden. Dabei werden die Teigstücke in der Mitte eingeschnitten, durchgezogen und ohne Form in Fett gebacken.

Kontakt: Mag. Rosemarie Wilhelm, rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at, 0316/8050-1280, 0664/1836360