

# Fasching – Hochsaison der Krapfen

*Der klassische Begleiter ausgelassener Feste erfreut sich großer Beliebtheit. Und das mittlerweile nicht nur mehr in der Faschingszeit.*

**D**a läuft einem das Wasser im Mund zusammen: Oben Staubzucker, rundlich, goldgelb gebacken mit einem hellen Streifen rundherum. Außen leicht knusprig, innen flaumig-weich. Mit einer guten Füllung – Marillenmarmelade – reichlich, ohne dass sie beim Hineinbeißen auf der anderen Seite wieder herausquillt. So soll er sein, der Krapfen.

## Rundes Fettgebäck aus Hefeteig mit ungeklärter Herkunft

Dass der gute, alte Krapfen eine strittige Geschichte beansprucht, darüber wissen nur die wenigsten Bescheid: Einerseits buken bereits die alten Römer ein Fettgebäck namens „Globuli“, das sie mit Honig bestrichen. Andererseits gab es einen Berliner Zuckerbäcker, der im Heer Friedrich des Großen gedient und für die müden Soldaten Hefeteigklöße in Form von Kanonenkugeln hergestellt haben soll – die so genannten Berliner. Weiters werden 1486 „Krapfenspacherrinnen“ in der Wiener Kochordnung erwähnt. Einer Sage zufolge verkaufte ein Handwerksbursch 1612 im Wiener Krapfenwaldl dem Teufel für eine Schüssel Krapfen seine Seele. Doch die Mär von der Wiener Bäckerin Cäcilie Krapf aus dem Jahr 1690 lässt schon aufgrund ihres Namens aufhören: So habe sie in ihrer Bäckerei beim damaligen Peilertor an der Nagelgasse runde, mit Früchten gefüllte Teigkugeln für einen Hofball des Wiener Kongresses in hei-

ßem Fett gebacken. Diese Cilli-Kugeln hatten solch großen Erfolg, dass allein 1815 an die zehn Millionen Krapfen bei offiziellen Empfängen verspeist wurden.

## Vom hohen Faschingskrapfen zur ganzjährigen süßen Köstlichkeit

Wurden früher Krapfen nur im hohen Fasching gereicht – damit das unterernährte, einfache Volk für die anschließende Fastenzeit wesentlich mehr Energie tanken konnte als mit herkömmlichem Brot – so hat man heute die Möglichkeit, ganzjährig an das Festtagsgebäck zu gelangen. In den Wiener Bäcker- und Konditorenvitrinen als auch in Einzelhandelsketten hat der Krapfen im Fasching Hochsaison: Ob mit Powidl-, Nougat-, Vanillefüllung oder klassisch mit Marillenmarmelade; mit Zuckerglasur, Staubzucker oder überhaupt „oben ohne“. Rund 100 Millionen Krapfen werden laut einer Hochrechnung von Agrarmarkt Austria (AMA) jährlich in Österreich verspeist. Die Zahl wurde 2006 erhoben, dürfte aber größenordnungsmäßig wie bereits 2007 auch heuer wieder gelten.

## Krapfenschaubacken – „Lieber frisch als bis am Abend in der Vitrine“

Konditor Rudolf P. Groissböck hat mit einer Inspiration aus Deutschland, dem Schaubacken, die volle Punktzahl gelandet: 1974 gründete er die Café Konditorei Groissböck, und bietet seither seinen Kunden ständig frische Krapfen via Schaubacken. „Fast stündlich, am Sonntagnachmittag sogar durchgehend, werden in allen vier Filialen per Schaubacken frische Krapfen zubereitet. So kommen wir im Jahr auf etwa 600.000 Krapfen“, so der Nachfolger und Sohn, selbst gelernter Konditormeister, Oliver Groissböck. Dass den Preis von Euro 1,20 pro Stück manch Einer unterbietet, ist dem Konditormeister bewusst. Er stellt aber klar, dass gleichbleibende Qualität seinen Preis hat: „Unsere Marillenmarmelade wurde eigens nach unseren Wünschen von der Firma Darbo entwickelt und bietet daher neben



**Konditormeister Oliver Groissböck beim Schaubacken seiner „Schlemmerkrapfen“.**

den hochwertigen Zutaten für den flaumigen Teig und der pausenlosen Frische eine optimale Grundlage. Unsere Stammkunden würden die kleinste Abweichung im Geschmack sofort erkennen und wären daher natürlich maßlos enttäuscht.“ Wie der rechtlich geschützte „Schlemmerkrapfen“ zu seinem Namen gekommen ist, beantwortet Groissböck mit einem Lächeln: „Wir haben Kunden, die essen acht Krapfen in einem Stück. Bei einem Krapfenwettbewerb auf der Mariahilferstraße hat ein Tourist aus Prag über 20 Stück in zwei Minuten geschafft. Das geht eben nur mit frischen, lockeren, noch leicht warmen Schlemmerkrapfen.“

## Trotz 350 Kalorien pro Stück zu Festtagen ausgiebig feiern

Bei solch charmanten Geschichten lässt sich auch über den einzig negativen Beigeschmack des Hefefettgebäcks hinweg sehen: Circa 350 Kalorien pro Stück und somit ein wahrer Figurkiller. Doch die Hauptsache ist, dass sie an ihren eigentlichen Sinn erinnern: An Festtagen ausgiebig zu feiern. **bb/■**

### Cafe Konditorei Groissböck

- Standorte: 10., Neilreichgasse 96-98 - 10., Favoritenstraße 128 - 12., Schönbrunner Straße 228 (U4 Center) - 14., Albert Schweitzergasse 6 (Auhofcenter)
- 80 Mitarbeiter, davon 35 in der Produktion. Zehn Lehrlinge. 1200 m<sup>2</sup> Produktionsfläche.
- Besonderheit: Rechtlich geschützter Schlemmerkrapfen, Krapfenschaubacken (Montag - Sonntag, je nach Verkauf zur Sicherstellung der Frische, von stündlich bis durchgehend), Torten aller Art, täglich frisch gerösteter Kaffee, Bestellservice [www.groissboeck.at](http://www.groissboeck.at)