

Presseinformation

13. August 2024

Backen von Bauernkrapfen nach überlieferten Rezepten

LR Teschl-Hofmeister: Pflege von bäuerlicher Back-Tradition an Fachschule Warth

Die Geschichte des Bauernkrapfens ist tief in der bäuerlichen Kultur verwurzelt, denn das Schmalzgebäck kann relativ einfach zubereitet werden und gibt reichlich Kalorien. An der Fachschule Warth besinnt man sich dieses traditionsreichen Gebäcks, das im praktischen Unterricht von den Schülerinnen und Schülern nach überlieferten Rezepten hergestellt wird. „Die Pflege von Brauchtum und Traditionen wird an den Landwirtschaftlichen Fachschulen in Niederösterreich gelebt und an die junge Generation weitergegeben. Denn der bäuerliche Bereich ist stark mit Werten verbunden, die ein wichtiger Teil des Alltags sind“, betont Bildungs-Landesrätin Christiane Teschl-Hofmeister: „An der Fachschule Warth wird das bäuerliche Backhandwerk mit der Herstellung von Bauernkrapfen im praktischen Unterricht hochgehalten. Die Schülerinnen und Schüler hüten somit das jahrhundertealte Erbe und sorgen für eine lebendige Kultur am Bauernhof.“

„Die Vielfalt an Bauernkrapfen in Österreich ist groß, denn das Backen ist vielfach mit regional überlieferten Bräuchen verbunden. Für die Herstellung ist etwas Fingerfertigkeit und Geschick notwendig ist“, betont Fachlehrerin Elfriede Stückler. „Um goldgelbe und flaumige Krapfen zu backen, bedarf es eines Germteigs, der zuerst rasten muss und dann zu einer Kugel geformt wird, die man in der Mitte auseinanderzieht, sodass eine Mulde entsteht. Nach dem Herausbacken in heißem Fett werden Krapfen meist mit Marmelade oder auch mit Sauerkraut gegessen“, so Stückler.

Um den Krapfen ranken sich viele Geschichten und Mythen. Fest steht jedoch, dass schon die alten Ägypter dieses Gebäck kannten, was sich anhand zahlreicher Darstellungen belegen lässt. Durch die Römer fanden die gebackenen Leckerbissen schließlich Verbreitung in Europa. Krapfen gibt es in Österreich nachweislich bereits seit dem neunten Jahrhundert. Zuerst standen sie hauptsächlich auf dem Speisezettel von Klosterküchen, dann verbreitete sich die Herstellung in der breiten Bevölkerung und zahlreiche Varianten der Herstellung entstanden. Heute ist das traditionsreiche Gebäck eine beliebte Festtags- sowie Brauchtumsspeise.



Presseinformation

Weitere Informationen: Büro LR Teschl-Hofmeister unter 02742/9005-12655, Mag. (FH) Dieter Kraus, und E-Mail dieter.kraus@noel.gv.at