

Von Rosis Bauernkrapfen zur ersten Schleiferei

TRAGWEIN. Mit einem großartigen Fest und über 1000 Besuchern wurde die neue Krapfenbäckerei, genauer gesagt -Schleiferei, da man den Krapfenteig ja auf dem Brett „schleifen“ muss, von Roswitha Lichtenegger in

So kocht Oberösterreich

Mehr zum Thema auf www.meinbezirk.at/kochen-ooe



Foto: Fotobla



Hinterberg 11 feierlich eröffnet. Es kamen zahlreiche Ehrengäste, allen voran Landeshauptmann Josef Pühringer. Der Landeshauptmann bedankte sich bei Roswitha Lichtenegger für diese besondere unternehmerische Initiative im Ländlichen Raum. Auch Bürgermeister Josef Naderer gratulierte zum Mut und Unternehmergeist, mit dem Roswitha auch mit ihrer neuen Schaubäckerei wieder überzeugte.

Vor 20 Jahren begann Roswitha mit dem Krapfenbacken, nachdem sie einen Kurs beim Pankrazhofer gemacht hatte. Nachdem bei vielen Festen die Nachfrage sehr groß war und ihr Bruder einen Tiefkühl-Vertrieb aufgebaut hatte, probierte Roswitha Lichtenegger, auch die Bauernkrapfen tiefgekühlt zu vertreiben. Und der Erfolg gibt ihr recht. Mit inzwischen sieben Mitarbeiterinnen wurde die Bäckerei am Bauernhof zu klein und ein Neubau stand

Köstliche Sorten werden hergestellt.

Foto: ON-Line Werbung am Netz e.U.

an. Dieser sollte nicht nur das Platzproblem lösen, sondern gleich auch ein zweites Standbein aufbauen: eine Schaubäckerei als Erlebnisprogramm für Ausflüge. Mit großen Glasflächen hygienisch geschützt zeigt sich die Bäckerei in allen Arbeitsschritten. Einer davon ist das Krapfen-Schleifen. Der Krapfenbäcker hat es im Gefühl, bis zu welcher Konsistenz dies nötig ist. Das ist eines der „Geheimnisse“ für die Qualität. Von hier kommt der Name der Erlebniswelt.

WEITERE INFOS

Für Gruppen und Busse ist die Bäckerei nach Voranmeldung jederzeit geöffnet. Infos 07263-7547 oder www.rosis-bauernkrapfen.at

von unserer Regionautin Theresia Schinnerl



Landeshauptmann Josef Pühringer lobte den Unternehmergeist und Mut von Roswitha Lichtenegger.

Foto: Theresia Schinnerl