

WIRTSCHAFT / Geschwisterpaar aus Tragwein ist in interessante Nische eingedrungen

74.000 Krapfen gehen durch Roswithas Hände

TRAGWEIN / Die Entwicklung hat sie überrollt. Die Auftragslage ist so gut, dass sie am Baderer-Hof in Hinterberg gerade dabei sind, ein Tiefkühlhaus zu errichten, wo sie ca. 50.000 Stück ihres Erfolgsprodukts lagern können. Als Harald Schmidberger (36) vor vier Jahren die Idee hatte, die Bauernkrapfen seiner Schwester Roswitha Lichtenegger (37) in größerem Stil abzusetzen, da ließ sich nicht erahnen, welches Ausmaß die Herstellung der köstlichen Süßspeise einmal annehmen wird.

Rezept von der Pankrazhoferin

Im Vorjahr sind 74.000 Bauernkrapfen durch die Hände von Lichtenegger gegangen. „Tatsächlich durch meine Hände“, betont sie. Denn außer einer Waage und einer Fritteuse befinden sich keine Maschinen in der Backstube. Also keine große Kenwood, die die Zutaten unter Höllenlärm vermengt. „Darunter würde die Qualität leiden“, sagt die gelernte Köchin. Verpönt sind auch chemische Zusätze. Die Krapfen bestehen aus Mehl, Zucker, Milch, Germ, Butter und Eier – damit hat's sich.

An einem Backtag verarbeitet die ehemalige Tragweiner Ortsbäuerin 80 Kilo Mehl, 40 Liter Milch und 320 Eier. Das genaue Rezept verrät sie nicht. Nur so viel: „Die Basis stammt von Rosa Eder, der Pankrazhoferin, bei der ich einmal einen Kurs gemacht habe. Ich hab's dann leicht abgeändert.“ Jeder Krapfen



Krapfenvertreiber Harald Schmidberger und Krapfenbäckerin Roswitha Lichtenegger präsentieren ihr Erfolgsprodukt.

FOTO: RUNDSCHAU/WOLF

wird einzeln gewogen und hat im Endzustand etwa 100 Gramm.

Ihr Bruder Harald, der drei Kilometer entfernt in Knollhof lebt, ist von der Backkunst seiner Schwester angehan. „Sie macht die Besten weit und breit.“ Erst unlängst hat er wieder einen Produktvergleich mit Krapfen aus Deutschland durchgeführt, der ihn eindrucksvoll bestätigt hat. Nach dem Backen werden die Krapfen 20 Minu-

ten schockgefroren, dann verpackt und bei minus 20 Grad gelagert.

Über Harald Schmidberger, der seit 1996 selbstständig einen Zustelldienst für Tiefkühlprodukte betreibt, kommen die Hinterberger Krapfen in ganz Österreich an den Mann bzw. die Frau. Zu den Abnehmern zählen natürlich auch heimische Unternehmen wie das Gasthaus Morawetz in Tragwein, der Tierpark in Altenfelden oder die

Fleischhauerei Fürst in Pregarten. Auch wenn der Betrieb noch nicht an die Kapazitätsgrenze gestoßen ist und weiter wachsen wird. Eines verspricht Roswitha Lichtenegger ihren Konsumenten: „Wir werden nie eine Industrie werden. Wir wollen Qualität liefern.“ Bei einem Tag der offenen Tür im September können sich alle Besucher davon überzeugen.

Webweiser:

www.bauernkrapfen.at