

74.000 Krapfen eigenhändig

Erfolgsprodukt aus dem Mühlviertel wird in reiner Handarbeit hergestellt

Als Harald Schmidberger aus Tragwein vor vier Jahren die Idee hatte, die Krapfen seiner Schwester Roswitha Lichtenegger im größeren Stil abzusetzen, da ließ sich nicht errahnen, welches Ausmaß die Herstellung der köstlichen

Süßspeise einmal annehmen wird. Die Auftragslage ist mittlerweile so gut, dass die Geschwister gerade dabei sind, ein eigenes Kühlhaus mit 50 Kubikmetern zu errichten, wo sie ihr Erfolgsprodukt lagern können.

74.000 Krapfen in einem Jahr

Im Vorjahr sind 74.000 Bauernkrapfen im wahrsten Sinn des Wortes durch die Hände von Roswitha Lichtenegger gegangen: „Außer einer Waage und einer Fritteuse befinden sich keine Maschinen in der Backstube. Darunter würde die Qualität leiden“, sagt die gelernte Köchin, die an einem Backtag 80 Kilo Mehl, 40 Liter Milch und 320 Eier verarbeitet.

Nach dem Backen werden die Krapfen gefriereschock, verpackt und bei Minus 20 Grad gelagert. Über Harald Schmidberger, der seit 1996 selbständig 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 Unternehmer wie das Gasthaus Morawetz in Tragwein, der Tierpark in Altenfelden oder die Fleischhauerei Fürst in Pregarten.

Nähere Informationen dazu im Internet unter www.bauernkrapfen.at



Erfolgreich mit Krapfen