

Geschäftsidee: Warum die süßen Köstlichkeiten in der Ortschaft Hinterberg das ganze Jahr über Saison haben

„Jeder Bauernkrapfen ist etwas Besonderes“

TRAGWEIN. „Jeder Bauernkrapfen ist für mich etwas Besonderes“, sagt Roswitha Lichtenegger – und das will etwas heißen. Schließlich sind in ihrer Küche im Vorjahr rund 74.000 Stück der süßen Köstlichkeit entstanden.

Mit frisch gebackenen Bauernkrapfen für den Pfarrflohmarkt und für den Bauernladen hat die Krapfen-Erfolgsgeschichte im Jahr 1994 begonnen. „Damals haben sich die Leute bis zu einer halben Stunde um einen frischen Krapfen bei mir angestellt“, blickt Roswitha Lichtenegger zurück. Ihr Bruder Harald Schmidberger, der Tiefkühl-Pizzen für die Gastronomie vertreibt, gab den Ausschlag dafür, dass aus dem gelegentlichen Krapfenbacken auf dem Hof der Familie Lichtenegger



im ersten Jahr gleich 14.000 – Tendenz steigend. Heute beliefert Schmidberger Gastro-Betriebe und Ausflugsziele in ganz Österreich mit den süßen Köstlichkeiten. Derzeit bäckt Roswitha Lichtenegger in der hauseigenen Betriebsküche an zwei Tagen pro Woche jeweils

Bauernkrapfen. Zur Hand gehen ihr Ehemann Christian, der für den Teig verantwortlich ist, und zwei geringfügig beschäftigte Helferinnen. Neben der Küche entsteht gerade ein Lagerraum für 50.000 Bauernkrapfen, die gleich nach dem Backen

werden und daher schön flaumig und saftig bleiben. „Es war ein Lernprozess, dass die Krapfen ihre hohe Qualität behalten und wie frisch gemacht auf den Tisch kommen, zumal wir keinerlei Hilfsmittel oder Zusätze verwenden“, so Lichtenegger. Nicht einmal Maschinen kommen beim Teigmachen zum Einsatz. „Die Krapfen werden einfach luftiger und feiner.“ Ein Backtag beginnt um halb acht Uhr früh, alle 20 Minuten bereitet Christian Lichtenegger frischen Teig zu. 80 Kilogramm Mehl und 300 Eier braucht er pro Tag dazu. Bevor ein Bauernkrapfen nach dem Aufgehen ins heiße Fett kommt, wird er abgewogen. Rund 100 Gramm muss jedes Stück wiegen. „Jeder Krapfen geht durch meine Hand, jeder Einzelne ist etwas Besonderes“, sagt die Krapfenbäckerin, die selten herzhaft zubeißt: „Ich bin