



Süßer Genuss bereitet viel Arbeit

Bis Hans Kistenpfennig, Juniorchef der Fahrenzhausener Bäckerei (großes Bild rechts), ein Blech mit köstlichen Faschingskrapfen präsentieren kann, sind die Mitarbeiter in Backstube und Konditorei viele Stunden beschäftigt. Die Zutaten für den Teig – Mehl, Milch, Zucker, Butter, Eier, Salz und Hefe – werden in riesige Kessel gefüllt (links unten, Bilder im Uhrzeigersinn), geknetet, in einer Maschine zu Bällchen portioniert und auf Blechen angerichtet. Die Wagen mit den Teiglingen stehen dann 16 Stunden im Kühlraum. Dann sind sie bereit, in heißem Butterfett ausgebacken zu werden. Backstuben-Leiter Christian Pallauf überzeugt sich davon, dass die Kugeln schön goldbraun werden. Sofort nach dem Frittieren werden die Krapfen mit Marmelade gefüllt und noch in der Backstube bestäubt. Für die Spezial-Krapfen, die nur während der Faschingsaison produziert und aufwendig dekoriert werden, ist die Konditorei zuständig. Mit Pinseln wird die Glasur aus Zucker oder Schokolade aufgebracht, die Erdbeer-Krapfen bekommen mit dem Spritzbeutel noch ein weißes Muster. Um 5 Uhr früh werden die Krapfen in Kisten verpackt und in die Bäckerei-Filialen geliefert. sda/Fotos (9): Marco Einfeldt



Familienmitglieder als Tester

Schon vor Weihnachten werden neue Kreationen probiert

Bäckerei stellt zur Faschingszeit zehnmal mehr Krapfen wie üblich her

Von Sabina Dannoura

Fahrenzhausen ■ Um die Erfindung des Krapfens ranken sich schöne Geschichten. Als Kügelchen, bestrichen mit Honig und mit Mohn bestreut, sollen sie den Römern im zweiten Jahrhundert vor Christus bekannt gewesen sein. Im Mittelalter findet sich ein Zuckergebäck namens „Cra-phun“, das sich zu einer Köstlichkeit vor der Fastenzeit entwickelte. Auch Marco Polo wird es zugeschrieben, eine süße Kugel aus Hefeteig und Rosinen in seine Heimat gebracht zu haben, die zum Modegebäck während der Karnevalszeit avancierte. Egal, welche Version nun zutreffend ist: Der Krapfen gehört hierzulande zur Faschingszeit wie Luftschlangen, Verkleidungen oder Umzüge.

Und der Appetit auf das köstliche Naschwerk ist groß: In der Familienbäckerei Kistenpfennig in Großnöbich (Gemeinde Fahrenzhausen) werden während der närrischen Tage momentan zehnmal so viele Krapfen hergestellt wie üblich – und zwar 18 verschiedene Sorten. „Im Fasching sind Krapfen einfach gefragt“, sagt Juniorchef Hans Kistenpfennig. Deshalb bruzzeln die Teigbällchen statt in zwei Fettback-Geräten momentan in fünf, zum Endspurt der tollen Tage läuft gar ein sechstes Gerät. Entsprechend intensiv duftet



es um 3 Uhr morgens in der Backstube. Die Produktion ist voll im Gange.

Die Teigkugeln, die gleich in Butterfett gestürzt werden, hat das Team um Backstuben-Leiter Christian Pallauf am Vortag zubereitet: aus Mehl, Milch, Zucker, Butter, Eier, Salz und Hefe – Zutaten, die auch die Hausfrau für einen Krapfen verwendet. Hier, in der großen Backstube, werden sie in Kesseln mit 240 Kilogramm Fassungsvermögen zu einem 90 Kilo-Teig vermengt. Entsprechend imposant sieht die Knetmaschine aus. Dass zum Entnehmen des Teigs eine Kippmaschine benötigt wird, versteht sich von selbst.

Nächste Station ist die Semmelanlage – zumindest während der Krapfen-Hochsaison, weil diese am laufenden Band Kugeln zu 55 Gramm portionieren kann. Jeweils 54 Stück kommen auf ein Blech und werden in Wagen verstaubt. Diese wandern über Nacht in die Kühlung. Gekühlter Hefeteig? Pallauf versichert lächelnd, Hefe arbeite auch bei acht Grad, „aber langsamer“. Nach 16 Stunden Ruhezeit und einem kurzen Intermezzo im Gärraum, wo sich die Teiglinge bei 29 Grad und 80 Prozent Luftfeuchtigkeit prächtig entwickeln, sind sie bereit zur Verwandlung in Krapfen: In heißem Fett werden sie oben genau vier

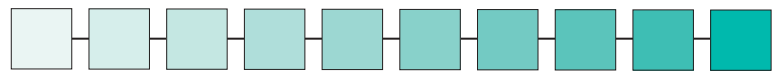
bräunt, automatisch gewendet und weitere zwei Minuten und 30 Sekunden fertig gebacken.

Ab sofort ist vor allem Handarbeit gefragt. In Trichtern stehen Aprikosenkonfitüre für den Krapfen-Klassiker sowie Hagebutten- und Himbeermarmelade bereit – die Sorten, die bei der Bäckerei Kistenpfennig das ganze Jahr über im Programm sind. Jeweils zwei frittierte Ballen werden auf die Spritzen gesetzt und anschließend in unterschiedlichen Mustern bestäubt. Auch der mit Apfelmus und Zimt gefüllte Krapfen wird in der Backstube gefertigt.

Für die weiteren 15 Sorten sind die Mitarbeiter in der Konditorei zuständig, denn die Spezial-Krapfen erhalten besondere Füllungen und werden aufwendig dekoriert. Zum Beispiel das Lieblingsnaschwerk des Juniorchefs, ein Germknödel-Krapfen mit Mohn, Zwetschgenmus und Vanillecreme; der mit rosa Zuckerguss überzogene Erdbeer-Krapfen; oder der Kinder-Krapfen mit bunter Schokolinsen-Dekoration und fruchtiger Blaubeerkonfitüre, die eine blaue Zunge macht. „Die Füllungen und Zucker-Überzüge stellen wir natürlich selbst her“, erzählt Hans Kistenpfennig. Schon vor Weihnachten experimentiert er für neue Kreationen. Dann darf die gesamte Familie die Naschereien testen.



Wie entsteht eigentlich ...



... ein Krapfen?

