

Faschingszeit ist Krapfenzeit

Aprikosenfüllung rein, Puderzucker drauf, und fertig ist das Gaudi-Gebäck? – Von wegen. Das Krapfenbacken ist eine Wissenschaft für sich. Das zeigt nicht nur die Vielzahl an Geschmacksrichtungen, mit der die Bäcker im Landkreis München um die Gunst der Kunden buhlen. Hinter den süßen Meisterwerken steckt harte Handwerksarbeit, reichlich Sachverstand und eine Menge Kreativität. Wir haben unsere Leser online gefragt, welche Krapfen sie besonders schätzen.

Ein Foto-Streifzug durchs Faschingskrapfen-Wunderland Landkreis München – ob der Vielfalt ohne jede Chance auf Vollständigkeit.

Der Sorten-Junkie

Bei Stefan Dümig (rechts im Bild) biegen sich die Backbleche: 37 verschiedene Krapfen hat der selbst ernannte „Dinkelking“ aus Haar im Angebot. Zwischen 2,30 und 3,30 Euro kosten die Kreationen, sind es aber aus Dümigs Sicht auch wert: Nach langem Ausprobieren bäckt er seine Krapfen seit verganginem Jahr aus reinem Dinkelmehl. Und geht bei den Füllungen keine Kompromisse ein: „Das muss dem Kunden aus den Ohren rauskommen“, scherzt er. Angefangen bei Amarena-Kirschen wurden seine kreativen Kreationen von Jahr zu Jahr immer mehr – Bananensplit, Blaubeer-Käsekuchen und ein Mozart-Krapfen mit Nougat, Pistazienmarzipan und Schoko-Sahnecreme gehören zu den Exoten im Sortiment. Irgendwann, erzählt er lachend, habe ihm seine Frau angedroht, sich scheiden zu lassen, wenn noch ein weiterer Krapfen ins Sortiment käme. Jetzt lebt Dümig seinen Schaffensdrang jedes Jahr aufs Neue mit einem „Krapfen des Jahres“ aus. Wer in den Filialen Haar, Vaterstetten und Ottobrunn alle 37 Krapfen ausprobieren will, sollte zeitig dran sein, denn später am Tag sind manche ausverkauft. Aber bei so viel Auswahl ist das vielleicht gar nicht so tragisch. Mit auf dem Foto sind (v.li.) die Mitarbeiter Tobias Mahr und Antonio D'Arca.

FOTOS: DIETER MICHALEK (3)



Alles Bio

Fünf Sorten, das reicht. Aprikose, Pflaume, Hagebutte, Vanille und Nougat hat die Mühlenbäckerei Fritz aus Aying im Portfolio. Dafür gilt dort ein eisernes Gesetz: „Wir haben nur Bio.“ Das Konzept seit 30 Jahren: Naturkost-Qualität, die die Kunden überzeugen soll. Zu kaufen gibt es die Biokrapfen, die Steffi Noack im Foto präsentiert, folglich in Münchner Naturkostläden, in Roberts Genussmarkt (Höhenkirchen-Siegertsbrunn), in Dennis Biomarkt in Ottobrunn – sowie frisch ab Werk in Aying. Der Backstubenvverkauf, bei dem die Krapfen wie im eigenen Haidhauser Laden zwischen 1,70 und 2 Euro kosten, hat aber nur samstags von 7–11 Uhr und donnerstags von 15.30–18.30 Uhr geöffnet.

FOTO: JA



Der Paradiesvogel

Wer es gern krachert mag, dürfte bei der Bäckerei Riedmair in Garching, Aschheim, Unterföhring sowie in München und Markt Schwaben gut aufgehoben sein. Dort stehen besonders die wöchentlichen Spezialkreationen sogar aus der ohnehin bunten Krapfen-Vielfalt im Landkreis noch einmal hervor. Jürgen Wachter von der Bäckerei präsentiert fürs Foto beispielsweise den knallpinken „Einhorn-Krapfen“, verziert mit saurer Regenbogen-Schlange und Marshmallows. Dafür ist er sich auch nicht zu

schade, selbst ins rosa Einhorn-Botschafter-Kostüm zu hüpfen. Der Einhorn-Krapfen war vergangene Woche dran, in dieser Woche folgt die Schöpfung „Golden Kiss“, gefüllt mit Schokomousse und schwarzer Johannisbeere. Natürlich, so Wachter, gibt es auch die Klassiker im Sortiment. Aber auch Philadelphia-Limettencreme gehört zum Dauerangebot. Die Füllungen, verspricht er aus dem rosa Anzug heraus, sind selbstgekocht am Tag der Herstellung – und die Krapfen echte Handarbeit.

TEXTE: JOSEF AMETSICHLER

Der Traditionelle

Ein guter Krapfen bedeutet viel Handarbeit, das ist Josef Stenz aus Heimstetten wichtig. Der Bäcker ist der Überzeugung: Deswegen beißt es sich in seine Kreationen fast wie in Brioche-Teig. Feinporig und wenig Fettgehalt – das mache seine Krapfen gut verträglich. Mit Abstand am besten verkauft sich der ganz klassische Aprikosenkrapfen, beobachtet Stenz. Und das kommt ihm ganz gut zupass. „Ich bin eher der klassische Typ“, sagt er. Für seine zwölf Sorten, in denen er auf „belebtes Grandier-Wasser“ schwört, verlangt der Heimstettener Bäcker zwischen 2,20 und 2,50 Euro für einen 116-Gramm-Krapfen. In einer etwas kleineren Partyversion kosten sie 1,80 bis 2 Euro.

