

Großer Krapfen-Check

Wo gibt's den besten Krapfen im Land? Wir wollten es genau wissen und verkosteten die Faschings-spezialitäten von Bäckern aus ganz Vorarlberg. Der Testsieger kommt aus Nenzing.

Beim großen Krapfentest überzeugt der Bäckermeister Peter Münsch (50) mit seinen Faschingskrapfen die Jury der *Neue am Sonntag* am meisten. Das Geheimnis seiner Krapfen ist Handarbeit, natürliche Zutaten und viel Zeit. Nach jedem Verarbeitungsschritt bekommt die Krapfenmasse eine Erholungspause. Mindestens zwei Stunden ruht der Teig bis er herausgebacken wird. Aromastoffe und Backmischungen haben im Krapfenteig von Münsch nichts verloren. Das hätte die strenge Jury aus sieben Mitarbeiterinnen der *Neue am Sonntag* bei ihrem Test auch sofort gemerkt.

Neben dem Aussehen achteten sie auf den Geschmack und die Konsistenz von Teig und Marmelade der Krapfen.

Geheimrezept

Seit 35 Jahren steht Münsch bereits in der Backstube. Der *NEUE am Sonntag* verrät der erfahrene Bäcker sein Geheimrezept: Für ein Kilo Weizenmehl verarbeitet er acht Eidotter, ein wenig Salz, sieben Dekagramm Hefe und



Stolz präsentiert Bäckermeister Peter Münsch seine Sieger-Krapfen.

KLAUS HARTINGER

zehn Dekagramm hochwertige Margarine sowie zwölf Dekagramm Zucker und einen halben Liter Wasser. Die Kunst eines Bäckermeisters liege darin aus den einfachen Zutaten etwas Besonderes zu backen. „Für mich ist Krapfen machen schon fast eine Philosophie“, schmunzelt der Familienvater.

Krapfen machen ist in der Bäckerei Chefsache. Nur die beiden Söhne helfen aus, wenn die Zeit am frühen Morgen drängt.

Schuss Rum

Die Marmelade ist zwar nicht selbstgemacht, wurde aber sorgfältig ausgesucht. „Es ist

eine reine Marillenmarmelade, die mit einem Schuss Rum verfeinert wird“, betont Münsch.

Das eher bescheidene Abschneiden in der Kategorie „Aussehen“ rechtfertigt er mit dem sehr weichen Teig der süßen Faschingspezialität. „Werden meine Krapfen gestapelt oder

in einem Beutel transportiert bekommen sie sehr leicht eine Delle.“

Der optische Makel an seinen Krapfen hätte Münsch fast den Sieg gekostet.

Die Produkte der Bäckereien s'Brot in Egg und Wund in Lustenau wurden nur hauchdünn geringer bewertet.

ERGEBNIS DES KRAPFENTESTS

	Aussehen	Teig	Marmelade	Total	Preis
Münsch, Nenzing	1,62	4,66	4,33	10,61	0,85 €
s'Brot Künz, Egg	3,37	4	3	10,37	0,80 €
Wund, Lustenau	3,62	3,75	3	10,37	0,95 €
Schertler, Feldkirch	3,5	2,85	3,57	9,92	0,95 €
Kloser, Bregenz	2,55	3,5	3,75	9,80	0,89 €
Kainz, Hard	4,37	1,75	2,5	8,62	0,95 €
Mittelberger, Götzis	1,75	3,25	3,25	8,25	0,90 €
Mangold, Schwarzach	3,62	2,2	1,8	7,62	0,89 €
Begle, Bludenz	2,75	2	2,75	7,5	0,90 €
Plazi Bäck, Hohenems	2,62	2,57	2,12	7,31	0,95 €

Bewertung: 5 = sehr gut, 4 = gut, 3 = befriedigend, 2 = genügend, 1 = nicht genügend

