



Bei uns **dahoam**

Eine Reise durch die steirische Volkskultur
Theresa Maier und Bernd Prettenthaler



Als der Krapfen rund wurde

Zurzeit sind Faschingskrapfen „in aller Munde“ – jährlich werden österreichweit rund 50 Millionen verspeist.

VOLKSKULTUR

Vom üppigen Fasching in die Fastenzeit



Nicht nur bei den Kleinsten ist der Krapfen beliebt

KK, CESCUTTI

Der Krapfen gilt zweifelsohne als eines der bekanntesten Brauchgebäcke. In seinen vielfältigen regionalen Varianten – süß oder pikant, gefüllt oder ungefüllt – wird er zu Hochzeiten, Geburtstagen, Lichtmess oder Fasching gereicht. Zur beliebtesten Sorte zählen wohl jene Krapfen, die aus Germteig rund geformt, mit Marmelade gefüllt und in heißem Fett herausgebacken werden.

Erste mögliche Vorgänger des Krapfens finden bereits im

2. Jahrhundert v. Chr. Erwähnung. Die Herkunft des Begriffes leitet sich von „krapho“ bzw. „krapfe“, in der Bedeutung gebogene Klaue oder Krallen, ab. Der Krapfen dürfte also in seiner ursprünglichen Form von hakenförmiger Gestalt gewesen sein. Wann genau er zur heute üblichen runden Form gefunden hat, ist unklar. Sinnbildlich steht der Krapfen immer für fröhliche Ereignisse, welche stets in Zusammenhang mit einer üppigen Esskultur und vielen Feiernden stehen.

Für die Faschingszeit dokumentieren dies auch Zahlen aus dem Jahr 2018 des Lebensmittelgewerbes, wonach der alljährliche Konsum von Krapfen in Österreich bei 100 Millionen Stück liegt, davon etwa die Hälfte allein im Fasching.

Dafür braucht man insgesamt 2500 Tonnen Mehl, 400 Tonnen Zucker, 400 Tonnen Butter, 200 Tonnen Hefe, 25 Tonnen Salz, 12.500 Hektoliter Milch, 25 Millionen Eier, 5 Millionen Zitronen, 700 Hektoliter Rum und 1000 Tonnen Marmelade.

Am Aschermittwoch beginnt die vierzigtägige Fastenzeit. Mit dem sogenannten Heringsschmaus wird an diesem Tag der Fasching verabschiedet. Früher galt der Heringsschmaus als ein „Arme-Leute-Essen“, immerhin war der Fisch recht preiswert. Heutzutage wird gastronomisch aus dem Vollen geschöpft und Kreativität mit Genuss verbunden. Viele Gasthäuser bieten heuer coronabedingt die unterschiedlichsten Fischvariationen zum Abholen an und diese traditionellen Speisen erfreuen sich größter Beliebtheit. Dabei legen immer mehr Konsumenten großen Wert auf Fische aus nachhaltiger Zucht und man greift vermehrt auf heimische Forellen, Saiblinge oder Karpfen zurück.

A Faschingsmusi

In Eisenerz gibt es seit 30 Jahren eine Männer-Faschingsgruppe, die nach ihren anfänglichen Kostümierungen als Polizist oder Krankenschwester einst zufällig auf die Idee kam, als Musikkapelle aufzumarschie-

ren. So zogen sie zu Fasching mit lauter Playback-Marschmusik in Richtung Stadt. Da sie eine Stunde vor der „echten“ Blasmusikkapelle gestartet waren, glaubten einige der Blasmusiker, ihre Ausrückung ver-

passt zu haben, und liefen ihnen entgegen. „Das war eine Gaudi!“, erinnert sich einer der Faschingsnarren. „Wir standen mit der Faschingsmusi sogar auf der Bühne und eröffneten anstelle der ‚echten‘ Kapelle

den Faschingsball.“ Die örtliche Blasmusikkapelle wusste an diesem Tag wohl nicht, wie ihr geschah. Seither gibt es in Eisenerz eine Musikkapelle mehr – aber nur am Faschingsdienstag.