ÖSTERREICHISCHE BÄCKER & KONDITOR ZEITUNG

01. März 2025

Die Geschichte des Faschingskrapfens

Krapfen erfreuen sich in Österreich großer Beliebtheit – insbesondere während der Faschingszeit zählt er zur „Lieblingsbackware“ des ganzen Landes. Seine Ursprünge reichen weit zurück, und seine Entwicklung ist von Mythen und historischen Fakten geprägt.

© Pixabay_Rita_E

Einer Legende nach soll die Wiener Bäckerin **Cäcilia Krapf** im Jahr 1690 das beliebte Siedegebäck erfunden haben. Der Überlieferung zufolge geschah dies aus Wut: Entweder war es ihr Ehemann oder ein fauler Lehrling, auf den sie ein Stück Hefeteig warf. Doch anstatt ihr Ziel zu treffen, landete der Teigklumpen in einem Topf mit heißem Fett – und der Krapfen war geboren. Auch wenn diese Geschichte eher ins Reich der kulinarischen Folklore gehört, hat sie sich fest in der Erzähltradition rund um den Krapfen verankert.

Die historischen Wurzeln des Krapfens

Die wahre Geschichte des Krapfens reicht jedoch weit über diese Legende hinaus. Bereits die Römer kannten eine Art Fettgebäck, die „Globuli“, die mit Mohn und Honig verfeinert wurden. Im 12. Jahrhundert tauchte in europäischen Klöstern erstmals der Begriff „craphun“ auf, der sich auf einen Bauernkrapfen (Knieküchle) bezog – allerdings noch ohne Füllung oder die heute typische Form. Wann genau der Krapfen seinen hellen Ring und die runde Form erhielt, ist nicht überliefert, jedoch gab es bereits zu Zeiten Karls des Großen ein Gebäck namens „Crapho“, das als Vorläufer des heutigen Krapfens gilt.

10 Millionen Krapfen während des Wiener Kongresses

Besonders im 18. und 19. Jahrhundert wurde der Krapfen zur beliebten Hof- und Festtagsspeise. Während des Wiener Kongresses 1815 wurden allein bei offiziellen Empfängen über zehn Millionen Krapfen serviert. Diese Beliebtheit trug dazu bei, dass sich das Gebäck in ganz Österreich verbreitete und mit festlichen Anlässen verbunden blieb.

Warum Krapfen ein Faschingsgebäck sind

Dass Krapfen besonders im Fasching Hochkonjunktur haben, hat einen historischen Hintergrund: Im Mittel- alter aß man vor Beginn der Fastenzeit besonders fettreiche Speisen, um Energiereserven für die bevorstehenden enthaltsamen Wochen zu speichern. Der Krapfen passte perfekt in diese Tradition und wurde daher zu einer beliebten Faschingsspezialität. Auch wenn sich heute viele der religiösen Wurzeln dieser Tradition nicht mehr bewusst sind, bleibt das süße Hefegebäck ein fester Bestandteil der närrischen Zeit.
Ob durch Zufall erfunden oder über Jahrhunderte weiterentwickelt – der Faschingskrapfen ist heute aus der österreichischen Backkultur nicht mehr wegzudenken und sorgt

Jahr für Jahr für süße Genussmomente.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at