

Kuchen-Peter-Krapfen: Höchster Genuss in Perfektion

Krapfen gehören in Österreich zur Tradition – und Kuchen-Peter in Hagenbrunn sorgt seit 60 Jahren für höchsten Genuss. Mit 57 Millionen Krapfen pro Jahr, hochwertigen Zutaten und innovativer Technik ist das Familienunternehmen führend in der Branche. Selbst Herausforderungen meistert es mit Einsatz und Perfektion.



2. & 3. Generation der Kuchen-Peter-Familie: Peter, Isabella, Sonja und Alexander Györgyfalvay (v. l.) © Kuchen-Peter

Nahezu jeder zweite Krapfen, der in Österreich gegessen wird, kommt aus der Krapfenproduktion von **Kuchen-Peter** im niederösterreichischen Hagenbrunn. 57 Millionen flaumige Köstlichkeiten werden beim größten heimischen Krapfenbäcker pro Jahr gebacken, rund 110 Millionen **Krapfen** in Österreich genossen. „Wir liefern die bestellte Ware in jedem Fall!“, ist einer der Grundsätze von Kuchen-Peter. An diesem Motto konnte

auch der Brand in einer der zwei Krapfen-Anlagen gerade einen Tag vor Faschingsdienstag 2024 nichts ändern. Unter enormen Einsatz aller Mitarbeiter wurde nach den Löscharbeiten der Feuerwehren flugs aufgeräumt und die Produktion auf der zweiten Krapfen-Anlage wieder aufgenommen. Seit letzten Oktober ist eine neue Anlage in Betrieb und alle Aufträge in der Faschingssaison 2024/25 konnten planmäßig abgearbeitet werden.



57 Millionen flaumige Krapfen werden beim größten heimischen Krapfenbäcker pro Jahr gebacken. © Kuchen-Peter

Flaumig, fruchtig, süß

Bei Kuchen-Peter hat der Krapfen seit 60 Jahren Tradition. Damals wie heute werden die süßen Köstlichkeiten aus besten österreichischen Zutaten hergestellt: Österreichisches Mehl, Zucker und Eier aus Bodenhaltung verstehen sich als selbstverständlich. Die Marmelade kommt seit jeher von Unterweger aus Osttirol, so wie auch zu vielen weiteren Lieferanten langjährige Beziehungen bestehen. Seit 2018 werden die Krapfen palmölfrei produziert. Die Rezeptur folgt dem **österreichischen Lebensmittelbuch**, das besagt, dass ein österreichischer Krapfen aus feinem Hefeteig, mit mindestens sechs Eidotter pro kg Mehl, und mindestens 15 Prozent Fülle, auf das Fertiggewicht bezogen, besteht. Bei der

Füllung bevorzugen die Kuchen-Peter-Kunden den Marillenkrapfen. Er ist ungeschlagener Favorit mit mehr als 80 Prozent der Produktionsmenge. Mit soliden Absatzmengen punkten auch die Füllungen wie Vanille und Nougat. Himbeere- und Mehrfruchtfüllungen sind vor allem im Export Fixstarter. Seit 2017 gibt es den „**Vrapfen**“ – die vegane Variante des klassischen Krapfens – im Sortiment.

Von Hagenbrunn bis New York

Der Krapfen hat sich bereits als Ganzjahresartikel etabliert. Nichtsdestotrotz fällt der Großteil der Verkaufsmenge auf die klassische Krapfensaison von November bis Faschingsende. Von den 57 Millionen Krapfen, die pro Jahr in Hagenbrunn erzeugt werden, sind das rund 40 Millionen Stück. In der Saison wird daher ein Drei-Schicht-Betrieb gefahren. Der klassische Meisterkrapfen von Kuchen-Peter hat ein Stückgewicht von 90 g und einen Durchmesser von 10 cm. Auch kleinere Varianten gibt es im Sortiment. Funfact: Wenn man alle Kuchen-Peter-Krapfen hintereinander auflegt, entspricht das in etwa der Luftlinie von Hagenbrunn bis nach New York.

Wie aus Herrn Paul der Kuchen-Peter wurde

Die Geschichte von Kuchen-Peter nahm 1964 in Wien ihren Anfang. Ingeborg und Paul Györgyfalvay gründeten damals einen kleinen Konditoreibetrieb. Die köstlichen Backwaren von „Herrn Paul“ erfreuten sich sehr rasch großer Beliebtheit. Der flaumig süße Krapfen, der mit hausgemachter Marillenmarmelade von „Frau Ingeborg“ gefüllt war, hatte es ganz besonders der Wiener Kundschaft angetan. Und so stieg die Nachfrage ständig, weitere Filialen wurden eröffnet, bis Ende der 70er-Jahre die Backstube von Herrn Paul und Frau Ingeborg endgültig zu klein wurde – und ein neuer Firmensitz gesucht werden musste. Der Umzug ins niederösterreichische Hagenbrunn verschaffte dem kleinen Konditor-und Bäckerbetrieb die nötige Grundlage für Wachstum und Entfaltung. Schon früh erkannte Paul Györgyfalvay die Leidenschaft seines Sohnes Peter für die hauseigenen Backwaren und nahm ihn als Namenspatron für den neu in Hagenbrunn gegründeten Firmensitz.

Der Weg zur Großbäckerei

Peter Györgyfalvay engagierte sich bereits in jungen Jahren im

Familienbetrieb und hat seine Leidenschaft für Kuchen und Co selbstverständlich auch zum Beruf gemacht – er ist so wie sein Vater Bäcker-und Konditormeister. Mitte der 1990er-Jahre übernahm Peter Györgyfalvai schließlich die Geschäftsleitung. Bereits 1990 kam es zu einer Neuausrichtung des Unternehmens. Das Filialgeschäft wurde geschlossen, bis auf das am Firmensitz betriebene „**Pauli-Stüberl**“. Peter Györgyfalvai hat das Sortiment an Backwaren stetig erweitert, sodass Kuchen-Peter heute zu den größten Krapfen-und Backwaren-Herstellern für den österreichischen Lebensmittelhandel zählt und ein wichtiger Arbeitgeber in der Region ist. Immerhin sind rund 420 Mitarbeiter in Hagenbrunn beschäftigt. Die Betriebsfläche umfasst 24.000 m², weiterer Ausbau jederzeit möglich.

Dritte Generation in den Startlöchern

Kuchen-Peter ist trotz seiner Größe bis heute ein rein österreichisches Familienunternehmen geblieben. Peter Györgyfalvai hat Unterstützung von Ehefrau Sonja, sie leitet den Bereich Human Resources und die hauseigene Bäckerei. Zusätzlich sorgt Sonja Györgyfalvai für den reibungslosen Ablauf im Café-Restaurant „Pauli-Stüberl“. Seit 2022 ist auch schon die dritte Generation im Unternehmen tätig. Tochter Isabella leitet die Konditorei, Sohn Alexander durchläuft aktuell alle Bereiche des Unternehmens, um sich für die Zukunft fit zu machen.



2.100 Tonnen Würfel und 1.000 Tonnen Brösel verlassen jährlich die Produktionsanlagen. ©

Weniger ist mehr

Im Laufe der Zeit war das Backwaren-Sortiment auf rund 600 Artikel angewachsen. Vor rund zehn Jahren entschloss man sich bei Kuchen-Peter, neue Schwerpunkte zu setzen.

Mainstreamprodukte in höchster Qualität, rationell hergestellt und für jedermann und jederfrau erschwinglich, stehen seither im Fokus. „Als einer der größten Partner heimischer Supermärkte im Backwarenbereich sind wir uns unserer Verantwortung für Menge, Qualität und Preis voll bewusst“, betont Geschäftsführer Peter Györgyfalvay. Aktuell sind rund 150 Artikel aus den Bereichen Krapfen, Brot und Gebäck sowie Semmelwürfel und -brösel im Sortiment.

Perfekte Ergänzung von Mensch und Technik

Kuchen-Peter setzt bei seinen handwerklich hergestellten Produkten auf die Unterstützung modernster Technologien. Die bis ins Detail abgestimmte Kooperation Mensch und Technik ermöglicht, dass die Rezepturen eingehalten werden, die individuelle Produktausführung stimmt und der Mengenbedarf gedeckt werden kann. Körperlich einseitige oder mental anstrengende Arbeitsschritte werden, so weit möglich, Anlagen überlassen. Dort, wo die Mitarbeiter einen hohen Arbeitskomfort durch Ergonomie vorfinden und tolle Arbeitsergebnisse bieten können, wird Hand angelegt. „Wir haben uns schon sehr früh dafür entschieden, den Weg der Automatisierung ebenso zu gehen, wie wir auch gleichzeitig darauf schauen, dass unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bestmöglich für ihre Aufgaben qualifiziert sind“, so Peter Györgyfalvay.



□□□□Jedes Stück ein Unikat: Die Striezerl von Kuchen-Peter werden von Hand geflochten. ©
Kuchen-Peter
□□□□



□□□□Ein strenges Sauerteig- Management sorgt für erstklassige Qualität. © Kuchen-Peter
□□□□



□□□□ 57 Millionen Krapfen müssen auch fachgerecht verpackt werden. © Kuchen-Peter

Vier Erfolgssäulen

Neben den 57 Millionen Krapfen pro Jahr werden in Hagenbrunn rund 20 Millionen Brote und 144 Millionen Stück Kleingebäck, davon ein gutes Drittel in Bioqualität, hergestellt. Auch bei den Semmelwürfeln und -bröseln zählt Kuchen-Peter zu den größten heimischen Produzenten. 2.100 Tonnen Würfel und 1.000 Tonnen Brösel verlassen jährlich die Produktionsanlagen. Dabei setzt man auch hier auf höchste Qualität und Geschmack. Es werden keine Teigbänder gebacken, sondern frische Semmeln produziert, die getrocknet und anschließend gerieben oder geschnitten werden. Stolz ist man bei Kuchen-Peter auch auf die hauseigene Produktentwicklung, in der neue Produkte entwickelt und bis zur Serienreife geführt werden.

Prüfen und sichern

Zusätzlich zu den lückenlosen Kontrollen durch die Qualitätsabteilung verfügt das Unternehmen über externe Qualitätssiegel. Kuchen-Peter hat unter anderem Zertifizierungen nach HACCP, IFS und BIO. Die Produkte tragen das AMA-Gütesiegel und das V-Label. Seit 2024 ist das Unternehmen auch nach cibus.trace zertifiziert, das

herkunftsgesicherte Eier aus österreichischer Bodenhaltung bestätigt. Kuchen-Peter stellt sich mit seinen Produkten jedes Jahr der anerkannten Qualitätsprüfung DLG. 2024 wurden acht Produkte eingereicht, wovon vier mit Gold und vier mit Silber bewertet wurden. Auch beim Internationalen Brotwettbewerb 2024 wurden Kuchen-Peter-Produkte mit fünf Goldmedaillen ausgezeichnet. Die internen wie externen Prüfungen folgen immer dem Kuchen-Peter-Leitsatz: „Im Vordergrund all unseres Tuns steht immer, die Qualität unserer Produkte zum Vorteil unserer Kunden zu verbessern!“

Zahlen & Fakten

1964 gegründet und heute in zweiter Generation als Familienunternehmen geführt
Größter Krapfen-Bäcker und bedeutender Bio-Bäcker in Österreich

- 420 Mitarbeiter
- 24.000 m² Betriebsfläche

Handwerklich hergestellte Produkte mit Unterstützung modernster Technologien Produktkompetenzen
Krapfen, Brot, Gebäck, Semmelwürfel und Semmelbrösel – bio und konventionell

Produktionsmengen

- 57 Millionen Krapfen
- 20 Millionen Brote
- 144 Millionen Stück Kleingebäck • 2.100 Tonnen Semmelwürfel
- 1.000 Tonnen Semmelbrösel

Palmölfrei seit 2018

Hauptexportmarkt: Deutschland; gefolgt von Slowenien, Schweiz und Ungarn

Kuchen-Peter Backwaren GmbH

Industriestraße 16-17

2201 IG Hagenbrunn

www.kuchenpeter.at

Autorin: Hilde Resch

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at