

Mit dem richtigen Krapfenpunkt – regional, genussvoll, mit dem AMA-Gütesiegel

Wenn am 11. November um 11:11 Uhr in Österreich die Faschingssaison beginnt, darf der Krapfen mit dem AMA-Gütesiegel nicht fehlen – handwerklich gebacken, mit heimischem Mehl.



Krapfen mit dem AMA-Gütesiegel. © AMA-Marketing

Warum beim Back- und Konditoreihandwerk genau hinschauen?

Die geliebte Mehlspeise der närrischen Zeit, der **Krapfen**, nimmt im heimischen Markt einen festen Platz ein: Jede Saison werden allein in Österreich rund 100 Millionen Stück gebacken – und auch außerhalb der Faschingszeit gern genossen. Für Bäcker, Konditoren, Cafetiers, Patissiers, Chocolatiers,

Bonbonhersteller, Landwirte und Fachpublikum bedeutet dies: Ein Produkt mit großer Nachfrage und mit stärkeren Erwartungen seitens Konsumentinnen und Konsumenten – wobei Herkunft, Qualität und Transparenz einen zunehmend relevanten Stellenwert einnehmen.



Krapfenpaten: Lorenz Mayr, Isabella und Peter Györgyfalvay, Christina Mutenthaler-Sipek, Alexander Györgyfalvay, Moritz Forster. © AMA-Marketing

Regionalität als Qualitätsmerkmal – das AMA-Gütesiegel im Fokus

Das rot-weiß-rote Markenzeichen des **AMA-Gütesiegels** steht für folgende drei Säulen: nachvollziehbare Herkunft, geprüfte Qualität, unabhängige Kontrollen.

Dank dieser Kennzeichnung wissen Handel und Endverbraucher:innen, dass die Hauptzutaten – etwa Mehl, möglicherweise Marmelade – auf österreichischem Boden erzeugt bzw. verarbeitet wurden.

Für Betriebe im Back- und Süßwarenssektor heißt das: Wer bei Krapfen und anderen Gebäckstücken auf Zutaten mit klarer Herkunft setzt, kann dies als Wettbewerbsvorteil nutzen – von der Rohstoffauswahl über die Rezeptur bis zur Kommunikation im Verkaufsraum.

Was sollte im Betrieb beachtet werden?

Mehl- & Rohstoffherkunft	Prüfen, ob das verwendete Mehl und weitere Hauptzutaten aus Österreich stammen und für eine klare Herkunftskommunikation geeignet sind.
Fette & Rezeptur	Auf palmölfreie und qualitativ hochwertige Fette achten, um Anspruch an Genuss und Verantwortungsbewusstsein zu unterstreichen.
Kennzeichnung & Information	Herkunft, Gütesiegel und besondere Qualitätsmerkmale gut sichtbar bei Theke, Etikett und in der Gäste-Kommunikation hervorheben.
Kooperation mit Landwirtschaft	Zusammenarbeit mit regionalen Betrieben und AMA GENUSS REGION-Partnern stärkt Glaubwürdigkeit und regionale Wertschöpfung.
Präsentation & Vertrieb	Ob Fachgeschäft, Café, Konditorei oder Handelspartner: Krapfen mit Gütesiegel und regionalem Bezug klar positionieren und bewerben.

Chancen für Ihr Handwerk

Für Bäckereien und Konditoreien ergibt sich mit dem AMA-Gütesiegel ein zusätzlicher Mehrwert – weit über den **Faschingskrapfen** hinaus. Er eignet sich zur Positionierung im Sortiment:

- Handwerkskommunikation: „Aus heimischem Mehl“ oder „mit Zutaten aus österreichischer Landwirtschaft“.
- Sortimentsstrategie: Krapfen mit regionaler Marmelade, Sondereditionen für Fasching oder Spezialfüllungen mit regionalem Obst schaffen Differenzierung.
- Kooperation Landwirtschaft/Manufaktur: Einbindung von Landwirt:innen oder Manufakturen aus der **AMA GENUSS REGION** stärkt die Wertschöpfung vor Ort und spricht Qualitätsbewusste an.

Tipps zur Umsetzung in Ihrem Betrieb

- Überprüfen Sie Ihre Lieferkette – passt Mehl, Marmelade, Fett- oder Öleinsatz zur Herkunftsstrategie?
- Machen Sie das Siegel und Ihre Herkunftskommunikation sichtbar – auf Verpackung, Preisschild, Verkaufsfläche.
- Nutzen Sie den Saisonhöhepunkt (Faschingszeit) für Aktionen: Sonderfüllungen, Themenkrapfen, Kunden-Kommunikation „regional & handwerklich“.
- Verknüpfen Sie Qualität mit Storytelling: z. B. Zusammenarbeit mit Produzent:innen aus der Region, kurze Transportwege, handwerkliche Fertigung.
- Denken Sie auch über den Fasching hinaus: Der Krapfen wird ganzjährig gegessen—nutzen Sie das, um Dauersoftware basierend auf regionalem Konzept zu etablieren.

Mehrwert für Landwirtschaft, Verarbeitung und Handel

Die AMA-Programme – insbesondere das Spezialsegment **AMA GENUSS REGION** – sichern bei bäuerlicher Direktvermarktung, Lebensmittel-Manufakturen und Gastronomiebetrieben zusätzlich regionale Wertschöpfung. Betriebe, die das Siegel tragen, verpflichten sich zu Transparenz entlang der Produktionskette und nutzen kurze Transportwege – ein echtes Qualitätsmerkmal in Zeiten von „Green Food“ und Herkunftsbewusstsein.

Für Fachpublikum bedeutet dies: Qualitäts- und Herkunftssiegel sind nicht nur Marketinginstrument, sondern Werkzeug zur Wertsteigerung im Sortiment.

Verkostungssieger 2025

Dass regionale Qualität überzeugt, zeigt auch **Gault&Millau**: Die Redaktion führt seit über einem Jahrzehnt eine jährliche Krapfenverkostung durch. Drei der bestbewerteten Krapfen 2025 stammen von Betrieben der AMA GENUSS REGION. Sie stehen nachweislich für herausragende handwerkliche Qualität sowie die Verwendung regionaler Zutaten: k.u.k.

Hofzuckerbäckerei Heiner (Platz 1), **Joseph Brot** (Platz 3) und **Geier Die Bäckerei** (Platz 6).

Für Sie als Fachbetrieb zusammengefasst

Wer bei der Produktion von Krapfen und anderen Back- oder Süßwaren auf regionale Zutaten und zertifizierte Herkunft setzt, hebt sich im Wettbewerb ab – besonders wenn Qualität sichtbar kommuniziert wird. Das gilt nicht nur für die Saison, sondern für das gesamte Jahr. Gerade Bäcker, Pâtisseries und Manufakturen profitieren davon, wenn sie Herkunft und Handwerk in den Mittelpunkt stellen – mit dem AMA-Gütesiegel als glaubwürdiger Baustein.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at