



## Geschichten und Bilder zum Faschingskrapfen

### Beitrag

**Ä Zum Faschingskrapfen oder „Berliner Pfannkuchen“ gibt es mehrere Geschichten Ä¼ber seine Entstehung, weshalb wir uns einmal beim DorfbÄ¼cker Wolfgang Sattelberger in Rohrdorf umgeschaut und umgehÄ¼rt haben:Ä**

Am sogenannten „fetten“ oder „schmutzigen“ Donnerstag wurde das letzte Mal vor der Fastenzeit geschlachtet. Das dabei gewonnene Fett wurde sinnvoll f¼r die Zubereitung von Gebäck verwendet. Es entstand das typische Schmalzgebäck, das heute in vielen Sorten zum Karneval heiß begehrt ist.

Der Brauch, Krapfen an Fasching zu essen, stammt aus der Zeit des Mittelalters und hängt damit zusammen, dass die Fastenzeit nach der Faschingszeit Einzug hält. Die Idee zur Faschingszeit Krapfen zu essen, wurde von der Kirche verbreitet. Krapfen waren relativ günstig und gleichzeitig sehr nahrhaft. Die Geistlichen empfahlen daher den ausgiebigen Genuss dazu zu Fasching, um noch etwas Energie f¼r die kommende Fastenzeit zu speichern. Die relativ günstigen Zutaten waren außerdem f¼r die große Masse der Bevölkerung erschwinglich. Eine gängige Erklärung ist, dass vor Beginn der Fastenzeit noch die übrigen Eier- und Fettvorräte aufgebraucht werden mussten. Beliebt sollen Faschingskrapfen auch bei Mönchen gewesen sein, die vor der entbehrungsreichen und besonders streng ausgelegten Fastenzeit noch ordentlich „Hüftgold“ ansetzen wollten. Auch dem einfachen, oft unterernährten Volk soll von der Geistlichkeit in früheren Jahrhunderten dazu geraten worden sein, das kalorienhaltige Gebäck anstatt des Brotes im Fasching zu sich zu nehmen, um die Fastenzeit gesund zu überstehen.

Auch die Verbindung zwischen „Fasching“ und „Krapfen“ ist schon seit sehr langem nachgewiesen. Der Nürnberger Meistersinger Hans Sachs (1494-1576) hat nämlich ein Fastnachts-Schauspiel mit dem Titel *Das Krapfenholen* geschrieben. Vielen Faschingsfans ist der Krapfen auch als „Berliner“ bekannt. Die Berliner Bürger nennen den Berliner wider Erwarten aber nicht Berliner, sondern Pfannkuchen. Und in manchen Teilen Deutschlands bestellt man den Krapfen beim Bäcker auch unter den Namen „Kräppel“.

In Österreich erzählt man sich natürlich andere Geschichten über den Krapfen: Erfinderin der

Faschingskrapfen wÄre die HofratskÄchin CÄcilie Krapf im Wien des ausgehenden 17. Jahrhunderts. Als Namenspatron des SchmalzgebÄcks wird ihr die Erfindung des Krapfens sogar in unterschiedlichen Versionen zugeschrieben. Eine Geschichte besagt, ihr sei beim Kochen versehentlich ein StÄck Hefeteig ins heiÄe Fett gefallen – der dann so gut geschmeckt habe, dass daraus die „Cilly-Kugeln“ entstanden, wie sie damals genannt wurden. Eine noch andere Version lautet, sie habe vor Ärger Äber ihren Lehrbub mit einem StÄck Teig nach demselbigen gezielt, ihr Ziel verfehlt und stattdessen den heiÄen Schmalztopf getroffen.

**Fotos: Rainer Nitzsche** – 1. Das DorfbÄcker-Team in Rohrdorf – von links nach rechts: Gabi, Maria, Marion, Melanie, Ulrike, Franziska, Bianca – 2. Franziska – 3. Ulrike und Bianca







## Kategorie

1. Gastronomie

## Schlagworte

1. Bayern
2. Chiemgau
3. Faschingskrapfen
4. MÃ¼nchen-Oberbayern
5. Rohrdorf
6. Rosenheim