



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 Ä¼fettenÄ¼ oder Ä¼schmutzigenÄ¼ Donnerstag wurde das letzte Mal vor derÄ Fastenzeit geschlachtet. Das dabei gewonnene Fett wurde sinnvoll fÄ¼r die Zubereitung von GebÄ¼ck verwendet. Es entstand das typische SchmalzgebÄ¼ck, das heute in vielen Sorten zum Karneval heiÄ¼ begehrt ist.

Der Brauchtum, Krapfen an Fasching zu essen, stammt aus der Zeit des Mittelalters und hÄ¼ngt damit zusammen, dass die Fastenzeit nach der Faschingszeit Einzug hÄ¼lt. Die Idee zur Faschingszeit Krapfen zu essen, wurde von der Kirche verbreitet. Krapfen waren relativ gÄ¼nstig und gleichzeitig sehr nahrhaft. Die Geistlichen empfahlen daher den ausgiebigen Genuss dazu zu Fasching, um noch etwas Energie fÄ¼r die kommende Fastenzeit zu speichern. Die relativ gÄ¼nstigen Zutaten waren auÄ¼erdem fÄ¼r die groÄ¼e Masse der BevÄ¼lkerung erschwinglich. Eine gÄ¼ngige ErklÄ¼rung ist, dass vor Beginn der Fastenzeit noch die Ä¼brigen Eier- und FettvorrÄ¼te aufgebraucht werden mussten. Beliebt sollen Faschingskrapfen auch bei MÄ¼nchen gewesen sein, die vor der entbehrungsreichen und besonders streng ausgelegten Fastenzeit noch ordentlich Ä¼HÄ¼ftgoldÄ¼ ansetzen wollten. Auch dem einfachen, oft unterernÄ¼hrten Volk soll von der Geistlichkeit in frÄ¼heren Jahrhunderten dazu geraten worden sein, das kalorienhaltige GebÄ¼ck anstatt des Brotes im Fasching zu sich zu nehmen, um die Fastenzeit gesund zu Ä¼berstehen.

Auch die Verbindung zwischen „Fasching“ und „Krapfen“ ist schon seit sehr langem nachgewiesen. Der NÄ¼rnberger Meistersinger Hans Sachs (1494-1576) hat nÄ¼mlich ein Fastnachts-Schauspiel mit dem Titel *Das Krapfenholen* geschrieben. Vielen Faschingsfans ist der Krapfen auch als Ä¼BerlinerÄ¼ bekannt. Die Berliner BÄ¼rger nennen den Berliner wider Erwarten aber nicht Berliner, sondern Pfannkuchen. Und in manchen Teilen Deutschlands bestellt man den Krapfen beim BÄ¼cker auch unter den Namen Ä¼KrÄ¼ppelÄ¼.

In Ä¼sterreich erzÄ¼hlt man sich natÄ¼rlich andere Geschichten Ä¼ber 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