

# Die Krapfenkaiserin 2021 kommt aus der Südsteiermark

Die besten und schönsten handgemachten Krapfen der Steiermark standen wieder bei einer landesweiten Prämierung auf dem Kulinarik-Prüfstand.

**R**echtzeitig zu Faschingsbeginn, bekanntlich am 11. 11., hat die LK Steiermark die besten Krapfen-Bäcker des Landes gekürt. Zwölf überwiegend Bewerberinnen, die sich traditionell seit vielen Jahren mit dem Backen dieses klassischen Faschingsgebäcks beschäftigen, stellten sich diesem Landeswettbewerb in dessen bereits 4. Auflage.

Nach einem Kopf-an-Kopf-Rennen um den Sieg hat die Fachjury der Landwirtschaftskammer entschieden: Die besten Krapfen im (Steirer-)Land bäckt Waltraud Schreiner aus St. Veit, weil flaumig, luftig und ausschließlich aus heimischen Zutaten zubereitet. Und Schreiners Freude und Liebe an der Kunst des Krapfenbackens schmeckt man auch. „Der Teig bekommt viel Zeit zum Aufgehen, die Früchte für die Marmelade sind sonnengereift und geben somit den vollen Geschmack“, lauten ihre wichtigsten Tipps.

„Waltraud Schreiner hat schon mehrmals am Landessieg gekratzt. Heuer hat sie erstmals diesen landesweiten Qualitätswettbewerb für sich



Waltraud Schreiner bäckt die besten Krapfen, Viktoria Brandner (l.) und Maria Pein (r.) gratulierten.

entschieden. Ihre Handwerkskunst, dazu der harmonische und feine Geschmack sowie die flaumige Konsistenz ihrer Krapfen überzeugten die 18-köpfige Fachjury“, gratulierte LK-Vizepräsidentin Maria Pein. Weitere zehn Bäuerinnen können sich über jeweils eine Gold-Auszeichnung und zwei über eine Silber-Auszeichnung freuen.

Für die Teilnahme am Wettbewerb um die oder den besten Krapfenbäcker sind die ausschließlich heimische Herkunft der wertgebenden Zutaten wie Frischeier, Butter und Milch entscheidende Kriterien. Das Mehl muss von regionalen Mühlen stammen.

„Die ehrlichen, regionalen Zutaten, gepaart mit der erstklassigen Handwerkskunst der bäuerlichen Krapfen-Bäckerinnen, sind ausschlaggebend für die außergewöhnliche Qualität der Krapfen vom Bauernhof“, betonte Landesbäuerin Viktoria Brandner. Industriell hergestellte Krapfen dagegen hätten bis zu 31 Zutaten, erklärte die Chefin der Verkostungs-Jury, Eva Lipp. Sie hob als Geheimnis eines „bildhübschen und luftig-flaumigen Krapfens“ eine entsprechend lange Stehzeit vor dem Backen hervor, „weil nur dadurch „das gewünschte weiße Randerl entsteht“.