

TIROL

THEMA
DES TAGES

WARUM WIR ES ZUM THEMA MACHEN

Faschingszeit ist Krapfenzeit. Die „Krone“ hat Tirols beste Krapfen durchprobiert und sie hinsichtlich Geschmack, Preis, Fluffigkeit, „Bezuckerung“, Auswahl und Marmelade verglichen. Lesen Sie hier die Ergebnisse.

5 BÄCKEREIEN . . .

. . . statteten unsere Testerinnen einen Besuch ab: Bäckerei Waldhart, Therese Mölk (Baguette), Bäcker Ruetz, Brotschmiede und Bäckerei Bathelt. Als Orientierung dienten Falstaff-Empfehlungen.

WER HAT DEN KRAPFEN ERFUNDEN?

Einer Legende nach ist die Wiener Bäckerin Cäcillia oder Cäcillie die Erfinderin des Krapfens. Bei einem Streit mit ihrem Mann habe sie aus Wut ein Stück Hefeteig nach ihm geworfen. Der Mann duckte sich und der Teig fiel in einen Topf mit heißem Fett.

tiroler@kronenzeitung.at

DER GROSSE "KRONE"

KRAPFENTEST

Bäckerei	Preis	Auswahl	Geschmack	Fluffigkeit	Bezuckerung	Marmelade
Hausbäckerei Waldhart (Telfs)	1,80 €	2 Sorten	▲▲▲▲▲	▲▲▲▲▲	▲▲▲▲▲	▲▲▲▲▲
Bäckerei Therese Mölk (Tirolweit)	1,65 €	3 Sorten	▲▲▲▲▲	▲▲▲▲▲	▲▲▲▲▲	▲▲▲▲▲
Der Bäcker Ruetz (Tirolweit)	1,75 €	7 Sorten	▲▲▲▲▲	▲▲▲▲▲	▲▲▲▲▲	▲▲▲▲▲
Die Brotschmiede (Innsbruck)	2,40 €	2 Sorten	▲▲▲▲▲	▲▲▲▲▲	▲▲▲▲▲	▲▲▲▲▲
Bäckerei Bathelt (Schwaz, Münster)	1,80 €	2 Sorten	▲▲▲▲▲	▲▲▲▲▲	▲▲▲▲▲	▲▲▲▲▲

Krone KREATIV, Foto: Stock Adobe

Die Stars am Krapfenhimmel

Wer hat Tirols beste Krapfen? Im Selbsttest wollte die „Tiroler Krone“ herausfinden, welcher Krapfen am meisten punkten kann. Lesen Sie hier, wer das Rennen gemacht hat.

Um herauszufinden, wo es in Tirol den besten Faschingskrapfen gibt, hat die „Tiroler Krone“ das süße Opfer gebracht und sich durch fünf Krapfen gegessen – damit Sie es nicht tun müssen. Orientiert haben wir uns dabei am Restaurantführer Falstaff, der jährlich ein Ranking über die besten Faschingskrapfen Tirols herausgibt. Am Ende des Tages waren wir voll(er) Erkenntnis.

Gestartet haben wir mit einem „Ur-Dinkel“-Krapfen der Brotschmiede (Markthalle Innsbruck) und Skepsis: Kann etwas, das so dinkelgesund klingt, tatsächlich schmecken? Am teuers-

Die Faschingskrapfen der Bäckerei Bathelt (hier eine der Filialen in Schwaz) bestachen vor allem mit ihrem fluffigen Teig und der richtigen Menge an Puderzucker.

ten war er auch noch (2,40 Euro! Im Gegensatz zum günstigen Krapfen der Bäckerei Therese Mölk mit 1,65 Euro. Zur Auswahl gab

es dort nur Marille oder Eierlikör. Da hatte der Bäcker Ruetz mit insgesamt acht Sorten (sieben verschiedene plus eine „Junior-Version“)

eine weitaus größere Auswahl! Die Testesser der „Krone“ haben sich zwecks Vergleichbarkeit allerdings auf Marille beschränkt –



Foto: Nicole Greiderer



Die „Krone“-Redakteurinnen Nicole Greiderer, Nadine Isser und Praktikantin Emily Seelos (v. li.) kosteten sich durch.

Fotos: Daniel Liehl



Welcher Krapfen ist der beste? Die strengen Testerinnen beurteilten nach verschiedenen Kriterien.



und da muss man sagen, hat die Brotschmiede sehr gut abgeschnitten. Die Marmelade schmeckte sehr fruchtig – so fruchtig war es sonst

nur bei der Hausbäckerei Waldhart in Telfs. In der Kategorie „Fluffigkeit“ schnitt der Krapfen allerdings nur mittelmäßig ab,

hier schafften Ruetz, Mölk und Bäckerei Bathelt in Schwaz und Münster die 5/5 – fünf von fünf möglichen Punkten. Die „Bezucke-

rung“ fällt generell bei allen getesteten Bäckereien äußerst großzügig aus.

Ganz ohne klebrige Finger kommt man nicht durch einen Krapfentest, die Bäckereien Bathelt und Waldhart haben das mit dem Zucker unserer Meinung nach jedenfalls am besten hinbekommen. Geschmacklich ging der Krapfen der Brotschmiede dann aber klar als Sieger hervor – trotz (oder wegen?) dem verdächtigen Dinkel. Zusammengefasst haben uns allerdings durch die Bank alle Krapfen sehr gut geschmeckt – weniger empfehlenswert ist es höchstens, fünf Krapfen an einem Tag zu essen!

N. Isser/N. Greiderer/E. Seelos