

Nichts wie ran an die Krapfen aus Voitsberg

Die *Kleine Zeitung* lud zum Krapfentest. Und das eindeutige Fazit der süßen Verkostung: Der Bezirk ist ein heißes Pflaster für Naschkatzen.

HEIKE KRUSCH

Kenner wissen es. Der erste Blick beim Krapfen geht immer Richtung Loch. Denn nur dort kann man unfallfrei – also ohne Marmeladeflecken – herzhaft reinbeißen. Richtige Kenner, wie die Jurymitglieder des *Kleine Zeitung* Krapfentests, begnügen sich aber nicht nur mit der Lochfrage.

Tina Theissl, Schulsprecherin der BHAK/BHAS Voitsberg, der Bärnbacher Faschingsprinz Johann Kalcher, EU-Regionalmanagement-Leiterin Elfriede Pfeifenberger und Bezirksbäuerin Martha Hörmann haben die süßen Kalorienbomben auf Herz und Nieren – besser gesagt, auf Zucker und Marmelade – geprüft und die vier angetretenen Kandidaten (Famoos, Sorger, Gensinger und Konditorin Stefanie Fuchs) einer harten Kostprobe unterzogen. Mit Schulnoten von 1 bis 5 (wobei 1 Sehr Gut bedeutet, 5 heißt Nicht Genügend) wurden die Krapfen in den vier Kategorien Aussehen, Geschmack, Flaumigkeit und Marmelade bewertet.

Die Vorgangsweise der Juroren war dabei ebenso unterschiedliche wie deren Geschmäcker. „Ich mag es nicht so gerne, wenn zu viel Zucker auf den Krapfen ist“, sagt Hörmann, die auch selbst, „wenn es die Zeit zulässt“, immer wieder Krapfen bäckt. Auf der richtigen Randerl schaute Pfeifenberger ganz genau, die bisher erst einmal den Versuch startete Krapfen in Eigenregie herzustellen. „Und für mich ist die Marmelade das Wichtigste“, so Theissl. „Nicht zu süß und schön fruchtig soll sie sein.“

Alle ganz ausgezeichnet

Johann Kalcher bringt das Fazit der süßen Verkostung lachend mit Blick auf seinen Bauch auf den Punkt. „Ganz ehrlich, ich esse Krapfen einfach generell gerne. Und die hier sind alle ganz ausgezeichnet.“ Haben doch alle vier Konditoreien grundsätzlich mit der Note eins abgeschnitten. Nur hauchdünn konnten die Faschingsbäckereien der Konditorei Famoos aus Mooskirchen einen Sieg einfahren.

Aufgegessen wurden aber alle Krapfen – soweit es der Magen zuließ – bis zum allerletzten flaumigen Teigbrösel. Und mit Marmelade angepatzt hat sich Gott sei Dank auch niemand. Weil sich eben auch die Profis schlussendlich doch an die Lochregel halten.



	Tina Theissl Schulsprecherin	Johann Kalcher Faschingsprinz	Elfriede Pfeifenberger Regionalmanagement	Martha Hörmann Bezirksbäuerin	Gesamt
1	Aussehen: 1 Geschmack: 2 Flaumigkeit: 1 Marmelade: 1	Aussehen: 2 Geschmack: 1 Flaumigkeit: 1 Marmelade: 1	Aussehen: 1 Geschmack: 1 Flaumigkeit: 2 Marmelade: 1	Aussehen: 1 Geschmack: 1 Flaumigkeit: 1 Marmelade: 1	1,18
2	Aussehen: 3 Geschmack: 2 Flaumigkeit: 2 Marmelade: 2	Aussehen: 2 Geschmack: 1 Flaumigkeit: 1 Marmelade: 1	Aussehen: 1 Geschmack: 1 Flaumigkeit: 1 Marmelade: 1	Aussehen: 2 Geschmack: 2 Flaumigkeit: 1 Marmelade: 1	1,50
3	Aussehen: 2 Geschmack: 2 Flaumigkeit: 2 Marmelade: 3	Aussehen: 1 Geschmack: 1 Flaumigkeit: 1 Marmelade: 1	Aussehen: 1 Geschmack: 2 Flaumigkeit: 1 Marmelade: 2	Aussehen: 2 Geschmack: 2 Flaumigkeit: 1 Marmelade: 1	1,56
4	Aussehen: 2 Geschmack: 2 Flaumigkeit: 1 Marmelade: 2	Aussehen: 2 Geschmack: 2 Flaumigkeit: 1 Marmelade: 1	Aussehen: 1 Geschmack: 2 Flaumigkeit: 2 Marmelade: 2	Aussehen: 1 Geschmack: 2 Flaumigkeit: 1 Marmelade: 1	1,56

1 Konditorei Famoos, Mooskirchen

2 Konditorei Sorger, Voitsberg

3 Konditorie Gensinger, Voitsberg

4 Stefanie Fuchs, Köflach



Die Krapfentest-Juroren: Hörmann, Theissl, Kalcher, Pfeifenberger

HEIKE KRUSCH (8)



Kritischer Marmeladenblick



Eine zuckersüße Ansichtssache

