



© privat

Tradition

Zillertaler Schmankerl vom Krapfen-David

David Hanser, Zillertaler Hausmannskost

David Hansers traditionelle Spezialitäten aus regionalen Zutaten bereichern Feste in ganz Tirol. Ich bin der Inhaber von der „Zillertaler Hausmannskost“, und die meisten kennen mich als Krapfen-David. Begonnen hat alles 1996. Damals hat sich mein Vater, ein Chefkoch, selbständig gemacht und ganz klein bei uns zu Hause angefangen, Zillertaler Krapfen zu produzieren. Schon beim ersten großen Auftrag ging's um 1000 Stück – und bald wurden es noch mehr. Bereits im ersten Jahr hat mein Vater den Betrieb in ein kleines Holzhaus in Hippach verlegt. Schon damals habe ich hineingeschnuppert, und vor neun Jahren hat mir mein Vater den Betrieb übergeben. Heute produzieren wir 26 traditionelle Spezialitäten und haben einen geräumigen Betriebsstandort am Raiffeisenplatz in Ramsau. „Am Anfang war es schwierig für mich, aber dann hat's mir so viel Spaß gemacht, dass ich jetzt dafür lebe.“ Eigentlich komme ich aus einer ganz anderen Sparte. Als Jugendlicher war ich recht erfolgreich als Nachwuchs-Skispringer, habe aber dann Tischler gelernt. Immer wieder habe ich dem Vater geholfen und bin dann reingewachsen, bis ich richtig Freude an dieser Arbeit gefunden habe. All unsere Spezialitäten sind traditionelle Produkte: von Schlutzkrapfen über Pressknödeln und Kasspatzlang bis zu süßen Krapferln. Nur den Pizza-Krapfen, den habe ich selbst entwickelt. Zuerst haben darüber alle gelacht, aber mittlerweile ist das ein totaler Renner. Das freut mich

extrem. Und es macht mich stolz, dass ich mit dem kleinen Betrieb, den mein Vater aufgebaut hat, so viel erreichen konnte. Wir liefern überwiegend an Vereine in ganz Tirol für deren Feste und sind auf vielen Christkindlmärkten vertreten. Im November 2018 haben wir unseren neuen Betriebsstandort in Ramsau eröffnet. Dort verkaufen wir nicht nur unser gesamtes Sortiment, sondern bieten unseren Gästen auch Schmankerln zum Gleich-essen an. Unsere Kunden schätzen die hohe Qualität unserer Produkte. Die kommt von der sorgfältigen Verarbeitung, aber auch von den verwendeten Zutaten. Wir schauen sehr darauf, dass wir unsere Zutaten bei regionalen Lieferanten einkaufen. So ist beispielsweise die Zillertaler Sennerei von Anfang an einer unserer Partner. www.zillertalerhausmannskost1.at
Online seit 22.01.2020 (Aktualisiert: 27.06.2022)