Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Wie schmeckt der Fasching?

Mon, 02/16/2026 - 10:05

Kein Fasching ohne Faschingskrapfen: in der „fünften Jahreszeit“ feiern und schlemmen die Menschen. Neben der klassischen Füllung mit Marillenmarmelade bieten heimische Bäckereien und Konditoreien auch Vanille-, Schokoladen-, Pistazien-, Topfenkrem, Mohnfüllung und „exotischere“ Marmeladen wie Himbeere, Hagebutte oder Mango an. Auch neue Kreationen wie Sacher- oder Crème-Brûlée-Krapfen und nicht zuletzt vegane Krapfen sind erhältlich.

In Österreich und Deutschland sind Faschingskrapfen bzw. **„Berliner“** ebenfalls unverzichtbar. Abhängig von der geografischen Region sind unterschiedliche Füllungen in Verwendung, darunter Hagebuttenmark, Pflaumenmus und Eierlikörkrem.

Untrennbar mit dem Karneval in Venedig verknüpft sind die so genannten **„Chiacchiere“**, in anderen Provinzen als **„Crostoli“** bekannt: dünne, knusprige, meist mit Staubzucker bestreute gewellte Streifen. Die Zubereitung ähnelt jener der Südtiroler Kirchtagskrapfen. Die **„Lasagne di carnevale“**, die am Faschingsdienstag in den süditalienischen Regionen auf den Tisch kommen, zeigen, dass die kulinarische Tradition nicht auf Süßspeisen beschränkt bleibt.

Das schweizerische Ascona am Lago Maggiore lädt am Faschingsdienstag immer zum Karneval mit **Risotto**. Auf einem öffentlichen Platz wird in großen Kesseln gemeinschaftlich Risotto mit Tessiner Grillwürsten gekocht und gegessen. „Der jetzige Faschingsbrauch gründet auf der historischen Gepflogenheit, am Faschingsdienstag Essen kostenlos an ärmere Menschen zu verteilen“, weiß Silke Raffeiner, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol.

Hefeteiggebäcke, wenn auch nicht in Fett ausgebacken, sind zudem in den skandinavischen Ländern beheimatet. **„Semla“** heißen sie in Schweden, **„Laskiaispulla“** in Finnland, sie kommen mit Mandelkrem und Sahnefüllung daher. Die isländischen **„Vatnsdeigsbollur“** mit einer Füllung aus Sahne und Marmelade erinnern an Windbeutel.

In den USA ist vor allem New Orleans für seine Karnevalsfeiern bekannt. Typisch sind die Dekoration der Stadt in den Karnevalsfarben Grün, Gold und Lila, Umzüge, Musik sowie der **„King Cake“**, ein bunt dekorierter gefüllter Hefekranz. In jedem Kuchen befindet sich eine kleine Figur aus Porzellan oder

Kunststoff, sie soll dem Finder bzw. der Finderin Glück und Wohlstand bringen.
Der vermutlich berühmteste Karneval der Welt ist aber jener im brasilianischen Rio de Janeiro mit der Parade der Sambaschulen. Den Besuchern und Besucherinnen stehen zahlreiche Stände mit Essen und Getränken zur Verfügung. Zu Hause bereiten die Familien in der Faschingszeit das brasilianische Nationalgericht **„Feijoada“**, einen Eintopf aus schwarzen Bohnen und Fleisch, zu.