



## Ein Loch erobert die Welt

Eines gleich vorweg: Dies ist ein kulinarisches Glaubensbekenntnis. Für diejenigen, deren geheime Eßphantasien in japanischem Kugelfisch-Sushi oder halben französischen Wachteleiern gipfeln, ist dieser Text nichts, aber ebenso wenig für Schaumstoffverzehrer bei Mac D oder Leute, deren Geschmacksnerven durch Dauerdönern bereits eine Hornhaut haben.

Es folgt eine Ode an ein Backerzeugnis, das über einen großen Umweg nach Europa zurückgekehrt ist und auf seiner langen Reise die besten Eigenschaften der Alten wie der Neuen Welt in sich aufgenommen hat.



**Manna!**

(Foto: Susanne Rieger)

### Genesis

Wie meist bei den wirklich tiefen Einschnitten in der Zivilisationsgeschichte - das Rad, die Pyramiden, der "Wonder Bra" - umgibt die Entstehung des Bagel etwas Geheimnisvolles. Fest steht nur seine Herkunft aus dem Osten (von uns aus gesehen): Um das Copyright am Teigkringel balgen sich Polen und Österreicher, Juden und Christen. So soll es bereits 1610 in der polnischen Königsstadt Krakau eine Verordnung über Herstellung und Konsum der Bagels gegeben haben. Darin wurde der Verzehr des nahrhaften Gebäcks als Vorrecht nur Wöchnerinnen und Hebammen zugestanden, was bei Berücksichtigung seiner charakteristischen Form zu den verschiedensten Assoziationen führen könnte: Der (die?) Bagel, die erste feministische Teigware, Urmutter aller Semmeln?

Eine andere Theorie besagt, daß der Bagel 1683 in Wien von einem jüdischen Bäcker als Dank an den polnischen König Jan III. Sobieski erfunden wurde. Da König Jan, der die Stadt von den Türken befreit hatte, ein begeisterter Reiter war, soll der Bäcker ihm zu Ehren die Bagels einem (Steig-) Bügel nachempfunden haben.

### Der Bagel als Emigrant

In der Folgezeit fand der Bagel-Bügel jedenfalls große Verbreitung unter der jüdischen Bevölkerung Polens und Rußlands. Mit den ostjüdischen Flüchtlingen vor Pogromen und Armut gelangte er Anfang des 20. Jahrhunderts in die USA, besser gesagt nach New York City, wo er ebenso wie viele dieser Auswanderer eine steile Karriere machte.

Die importierten Rezepte bedeuteten für die Menschen ein Stück Heimat, doch im brodelnden "melting pot" ließen sich bald auch andere Nationalitäten von den Vorzügen des Bagel - schnell in der Herstellung, preiswert, nahr- und schmackhaft - überzeugen. Deshalb nahm hier die Zahl der Bagelbäckereien ständig zu, in deren Kellergeschossen meist nicht mehr als vier Beschäftigte Bagels im Akkord formten und buken, sicherlich eine Knochenarbeit, doch für zahlreiche osteuropäische Immigranten der erste Schritt zu einem Leben in Wohlstand und Freiheit.

## Der Durchbruch



So soll's sein: Alles frisch bei "Fresh Bagels & Muffins" in der Barerstraße

(Foto: Susanne Rieger)

Bis in die sechziger Jahre wurden die Löcher mit dem Teig drumherum in reiner Handarbeit hergestellt. Die Revolution kam aus einer für Umstürzlerisches nicht gerade berühmten Ecke: In Kanada (!) baute Mr. Dan Thompson die erste Bagelmaschine. Dies bedeutete zwar das Ende der Familienbäckereien, trug aber durch die enorm erhöhte Produktion zur Verbreitung über den gesamten nordamerikanischen Kontinent bei. Ein weiterer Durchbruch in der angewandten Bagelforschung gelang 1962 der Firma "Lender's Bagel Bakery" die die ersten tiefgefrorenen Exemplare zum Selberbacken auf den Markt brachte. Endlich gehörte der Bagel auch zu "Mommy's" Küchenrepertoire, quasi seine endgültige Einbürgerung auf dem Speiseplan neben Hamburgern, Doughnuts und Coke.

## Rückkehr nach Europa

Nachdem die Nazis das ursprüngliche Herkunftsgebiet der Bagels verwüstet und seine jüdische Bevölkerung umgebracht oder vertrieben hatten, mußten sie erst wieder nach Europa reimportiert werden. Vermutlich geschah dies vereinzelt bereits in den vierziger Jahren in den Tornistern amerikanischer GIs, doch dauerte es noch Jahrzehnte, bis sich auch hier der Konsumentenkreis auf die ansässige Bevölkerung ausdehnte.

Für München läßt sich die Ankunft der ersten allgemein zugänglichen braunen Teig-Ufos ziemlich genau datieren: Im November 1996 eröffnete das erste Bagelgeschäft. Dieses historische Ereignis war der Endpunkt einer Entwicklung, die mit den sich häufenden Nachfragen nicht nur hier lebender Amerikaner, sondern ebenso der wachsenden Zahl von USA-Touristen, die auch im Voralpenland nicht auf den im Urlaub entdeckten Genuß verzichten wollten, begonnen hatte.

## "Fresh Bagels & Muffins"



**Wem läuft bei diesem Anblick nicht das Wasser im Munde zusammen?**

(Foto: Susanne Rieger)

Heute hat sich Francesco Dreyfus mit seinem Laden "Fresh Bagels & Muffins" in der Barerstraße 72 im Schwabinger Univiertel etabliert und bietet den dort ebenso zahlreichen wie meist sehr kurzlebigen Bistros und Coffee Shops erfolgreich Paroli. Das Angebot umfaßt neben den namensgebenden Bagels und Muffins, letztere für Liebhaber der süßen Sachen ebenfalls in reicher Auswahl, koscheren Wein, israelische und amerikanische Tees und "flavored coffee". Wahlweise kann das Gebäck mit nach Hause genommen oder gleich im Laden an gemütlichen kleinen Tischen verzehrt werden.

### **Der Bagel, das unbekannte Wesen**

Ein eklatanter Nachteil der wachsenden Popularität des weitgereisten Kringels ist, daß sie Trittbrettfahrer und skrupellose Geschäftemacher anzieht, die in ihren 0815-Semmelteig einfach Löcher stanzen und diese Mißgeburten dann als Bagels verkaufen.

Wer seine Bagel-Sozialisation mit einer solchen Entgleisung beginnt, der wird nur noch schwer zur reinen Lehre des Bagelismus zurückfinden. Meist ist hierbei das Preisargument ausschlaggebend, freilich ein fataler Trugschluß, denn aus einem Seifenkistl wird durch Anschrauben eines Ferrari-Emblems auch kein Sportwagen. Hier also die goldenen Grundregeln der Bagelei:



**Der Meister bei der Arbeit: Francesco Dreyfus zaubert eines seiner Bagel-Specials**

(Foto: Susanne Rieger)

1. **Echte Bagels kommen aus den USA!** Kamma nix machen, deutsche Bäcker haben es einfach (noch nicht) drauf, die richtige Konsistenz herzubringen.
2. **Frische!** Der Bagel an sich muß frisch gebacken und belegt sein, natürlich gilt dies auch für die Bestandteile seines Belags.
3. **Vielfalt!** Bagel-Guru Francesco hat neben seinen zahlreichen sagenhaften Eigenkreationen vom "Classic Lox Bagel" (Lachs, Cream Cheese, Pfeffer, Zwiebeln) über den "Turkey Special" bis zum "Pastrami Bagel" (geräucherte Ochsenbrust, Relish, Tomaten mit Kräuterkäse überbacken) nicht nur sämtliche süße Bagelspielarten im Programm (mit Marmelade, Schokocreme oder Erdnußbutter), sondern auch immer ein offenes Ohr für die Sonderwünsche seiner Kundinnen und Kunden. Schafskäse mit Tomaten und Knoblauch auf einem Zimt-Rosinen-Bagel? Kein Problem! Für Puristen, denen bei derlei ungebremster Experimentierfreude leicht schwindelig wird, gibt es immer noch die Grundauführungen wie den "Plain" (Natur), Sesam-, Mohn-, oder Blaubeerbagel, die auch für sich genommen jede alberne "Fitneß-Semmel" aus dem Feld schlagen.

Vertrauen Sie sich und Ihren Gaumen als nur Fachgeschäften an, die diese Kriterien uneingeschränkt erfüllen, wie etwa **RIJO**'s offiziellem Bagels-Lieferanten "Fresh Bagels & Muffins" in der Barerstraße! Sie werden feststellen, daß sich damit Ihr Speiseplan um eine Facette erweitern wird, die Sie bald nicht mehr missen möchten.

*Susanne Rieger*



## Literatur

Eric Fiedler, Peter Loewy: Bagels. München (!!!) 1999.