



Der Bagel: Ein Loch erobert die Welt



Manna!

(alle Fotos: Susanne Rieger)

Es folgt eine kulinarische Langzeit-Liebeserklärung. Für diejenigen, deren Essphantasien in japanischem Kugelfisch-Sushi oder halben französischen Wachteleiern gipfeln, ist dieser Text ebenso wenig gedacht wie für die Vertilger von gefärbtem Schaumstoff bei Mac D oder Leute, deren Geschmacksnerven durch Dauerdönern bereits eine Hornhaut haben.

Die Ode gilt einem 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.



Münchens Bagel-Pionier: Francesco Dreyfus

Genesis

Wie meist bei den wirklich tiefen Einschnitten in der Zivilisationsgeschichte - das Rad, die Pyramiden, der *Wonder Bra* - umgibt die Entstehung des Bagels 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 das nahrhafte Gebäck 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



Schon 2001 eine Frage des Prinzips: Alles frisch bei *Fresh Bagels & Muffins*

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 G.I.s, 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 Francesco Dreyfus 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



Die Theke von *Fresh Bagels & Muffins* 2001 & 2009

Ich lernte Herrn Dreyfus und sein *Fresh Bagels & Muffins* in der Barerstraße 72 2001 kennen und schätzen. Seitdem hat sich der Laden längst etabliert und viele der Bistros und Coffee Shops im Univiertel überlebt. Auf den sicheren Standbeinen der namensgebenden Teiglinge hat es der umsichtige Geschäftsmann verstanden, sein Angebot kulinarisch, räumlich und veranaltungstechnisch so auszubauen, dass das *Fresh Bagels & Muffins* heute für Kenner eine

feste Größe ist, wobei sicher der To-Go-Trend und der wachsende Wunsch der Deutschen nach Abwechslung auf dem Teller (oder in der Hand) nicht ungünstig waren.



Das *Fresh Bagels & Muffins* 2009 mit deutlich erweiterten Sitzmöglichkeiten

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.



Ein Bagel entsteht

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 beiden goldenen Grundregeln der Bagelei:



Der Meister 2001 & 2009 immer bei der Arbeit: Francesco Dreyfus zaubert seine Bagel-Specials

1. *Frische!* Der Bagel an sich muss frisch gebacken und belegt sein. Natürlich gilt dies auch für die Bestandteile seines Belags.
2. *Vielfalt!* Bagel-Guru Francesco hat heute (2012) gut 40 Bagel-Variationen im Programm, u.a. Bavaria, Beefburger, Blaubeere, BLT, Butter, Bratwurst, Cheese, Cheeseburger, Chicken Curry, Classic Lox, Columbus, Cottage Cheese, Creamcheese, Crunchy Chicken Burger, Currywurst, Dinkel, Enik, Erdnussbutter, Everything, Ham, Hawaii, Healthy, Mohn, Mozzarella, Munich (logisch!), Pastrami, Premium, Premium Burger Deluxe, Salami, Schokocreme, Sesam, Simple, Tomato, Tuna Bacon, Tuna Superior, Turkey, Veggi Burger, Vollkorn, Zimt-Rosine und Zwiebel - das soll ihm mal einer nachmachen!

Vertrauen Sie sich und Ihren Gaumen also nur Fachgeschäften an, die diese Kriterien uneingeschränkt erfüllen, wie etwa *rijo's* offiziellem Bagels-Lieferanten *Fresh Bagels & Muffins* in der Barerstraße, der auch den *Test of Time* bestanden hat, was ja wohl für Qualität spricht! Waren vor mehr als zehn Jahren der nach Europa zurückgekehrte Bagel und sein Verzehr noch Ausdruck der Affinität zur US-Kultur, so ist das schmackhafte Loch mittlerweile fester Bestandteil des schnellen Essens in Deutschland und trotzdem kein *Junk Food*, wenn es Köner backen und kunstvoll belegen.

Susanne Rieger

Literatur & Quellen

Eric Fiedler, Peter Loewy: Bagels. München 1999.

Website *Fresh Bagels & Muffins*: <http://bagelshop.de>

Index*

Home*