

SWR2 Glauben

**Bagel.
Eine jiddische Erfolgsgeschichte**

Von **Margalit Berger und Anja von Cysewski**

Sendung vom: 07.04.2024, 12.05 Uhr

Redaktion: Sophie Rebmann

SWR2 können Sie auch im **SWR2 Webradio** unter www.SWR2.de und auf Mobilgeräten in der **SWR2 App** hören – oder als **Podcast** nachhören:

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Die SWR2 App für Android und iOS

Hören Sie das SWR2 Programm, wann und wo Sie wollen. Jederzeit live oder zeitversetzt, online oder offline. Alle Sendung stehen mindestens sieben Tage lang zum Nachhören bereit. Nutzen Sie die neuen Funktionen der SWR2 App: abonnieren, offline hören, stöbern, meistgehört, Themenbereiche, Empfehlungen, Entdeckungen ... Kostenlos herunterladen: www.swr2.de/app

MUSIK

O-Ton Rotem Elkin, Bäckereibesitzerin:

Ich bin klein, aber ich esse viel, manchmal ich esse auch zwei Bagels pro Tag.

O-Ton Kind 1:

Ich habe mit meinem Papa schon oft Bagels gebacken. Wir hatten so ein Fest und dann haben wir Bagel mit Lachs und Aufstrich gemacht.

O-Ton Kind 2:

Also ich finde Bagels lecker.

O-Ton Marcin Liara-Elkin, Bäckereibesitzer:

Ich weiß, dass die meisten Menschen Bagel als ein amerikanisches Produkt wahrnehmen, weil es in Amerika sehr prominent geworden ist. Ich bin in Polen aufgewachsen und für uns waren Bagels immer ein typisches jüdisches Krakauer Produkt.

O-Ton Maria Balinska, Historikerin und Journalistin:

(Englisch Mit V/O) New York wird auch The Big Bagel genannt. Dort gibt es die größte Konzentration von Bagel-Bäckereien in der ganzen Welt.

Titelsprecher: Bagel. Eine jiddische Erfolgsgeschichte. Eine Sendung von Margalit Berger und Anja von Cysewski

Atmo Kinder gehen in die Küche

Kinder: Juhuuuu!

Freitagmorgen in der Küche der jüdischen Grundschule in Stuttgart-Mitte.
Die Kinder aus der dritten und vierten Klasse backen heute Bagels mit
Richie, dem Schulkoch.

Atmo Küche

Richie: Hi, guten Morgen Kinder, willkommen beim Backen!

Kinder: Hi Richie

Richie: Wie geht es Euch?

Kinder: Gut

Richie: Schön

Richie hat eine weiße Schürze umgebunden. Er trägt eine rote
Baseballkappe, Hipster-Bart und einen schwarzen Ohrring.

Atmo Küche

Richie: Heute backen wir American Bagels, das ist die klassische Variante
des Bagels, wir bereiten gleich den Teig vor und wir machen das zusammen.

Die Zutaten für die Bagels hat Richie auf einem langem Edelstahltisch in der
Mitte der Küche vorbereitet:

Richie: Wir haben Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Wasser, Olivenöl. Fangen wir an.
Schütten wir zwei Kilo Mehl ...

Kind: Soll ich das zweite reinmachen?

Richie kippt Mehl aus in die Schüssel der großen Küchenmaschine. Ella,
Alma und Rafael drängeln sich um die Arbeitsfläche.

Rafael: Also ich schütte den Zucker rein...

Yael: Und dann wird es zu einem großen Teigklumpen, wenn man es ganz viel
rührt...

Atmo Rührgeräusch

Kreative Projekte wie das Bagel backen gehören zum Konzept der kleinen Jüdischen Grundschule Stuttgart. Die Atmosphäre ist familiär, Kinder sämtlicher Konfessionen sind hier willkommen. Unterrichtet werden die rund fünfzig Kinder nach dem allgemeinen Grundschullehrplan, außerdem gibt es die Fächer jüdische Religion und Hebräisch. Claudia Frank unterrichtet die dritte Klasse.

O-Ton Claudia Frank, Lehrerin:

Momentan sind es 13 Kinder, das ist eine ganz bunt gemischte lebhaft Gruppe, total aufgeweckte Kinder, wir haben sehr viel Spaß zusammen, sie sind auch sehr neugierig und wissbegierig.

Letzte Woche haben sich die Kinder im Unterricht mit Bagels beschäftigt. Ella hat sich gemerkt, warum ein Loch im Bagel ist.

O-Ton Ella, Schülerin:

Früher haben die Leute, da konnten die so einen runden Bagel formen und dann konnten sie es einfach auf einen Stock schieben und dann konnten sie es verkaufen.

Schon im 19. Jahrhundert waren Bagels als Streetfood beliebt in den jiddischen Dörfern Osteuropas, den Shtetls. Mit der jüdischen Auswanderung kam der Bagel auch in die USA, weiß die achtjährige Alma.

O-Ton Alma, Schülerin:

Dann sind sie nach Amerika gegangen, haben ihr ganzes Geld zusammengemacht, sind dann mit einem Riesenschiff hingefahren. Dann haben die Amerikaner Bagel bejigel genannt kommt von beugen, weil sie es gebeugt. Und das wurde dann berühmt.

Anhand des Bagel-Projekts lernen die Kinder heute auch etwas über die Kashrut, die jüdischen Speisegesetze. Dazu kommt Religionslehrer Rafael Weisz in die Küche zu Richie und den Kindern.

Atmo Küche

Weisz: Guten Morgen, liebe Kinder

Kinder: Guten Morgen

Weisz: Boker tov. So, alle da, alle haben ihre Kippa auf

Rafael Weisz trägt eine Kippa, eine religiöse Kopfbedeckung, und ein weißes Hemd. Er unterrichtet Hebräisch und Religion, bringt den Kindern alles über Gebote im Judentum bei. Gebot heißt auf Hebräisch Mizwa.

Atmo Küche

Weisz: Was Ihr heute macht hier, ist eine wichtige Mizwa, die mit den Bagels zusammenhängt. Deswegen gibt es für Brot auch eine besondere Bracha, einen Segensspruch. Aber noch was Zusätzliches, bevor wir das Brot machen ... Auf was muss man bei Brot überhaupt achten?

Levy: Also bevor man es isst, muss man ein kleines Stück von dem Teig entfernen und in ein Tuch einwickeln, entweder ins Feuer oder in den Müll schmeißen und eine Bracha sagen.

Weisz: Du weißt aber gut Bescheid, Levy, genau. Dann nehmen wir ein bisschen von dem fertigen aufgegangenen Teig ab und sagen in dem Fall dann auch eine Bracha.

„Von der ersten Portion eures Teigs sollt ihr dem Herrn eine Abgabe entrichten“, so heißt es im Vierten Buch Moses. Religiöse Juden und Jüdinnen befolgen das Gebot der Hafrashat Challa, das Abtrennen des Brotteiges, bis heute, es erinnert an den Tempel in Jerusalem und seine Opfergaben. Traditionell ist das Abtrennen des Teiges eine Aufgabe der Frau, heute übernimmt sie Religionslehrer Rafael Weisz. Er spricht auch die Bracha, den Segensspruch:

Atmo Küche

Rafael Weisz spricht Bracha: So, Baruch Ata Adonai eloheinu Kinder AMEN....

Rafael Weisz wickelt das Teigstück ein und legt es beiseite, damit es nachher verbrannt werden kann. Jetzt kann der Rest des Teigs weiterverarbeitet und zu Bagels geformt werden.

Atmo Küche

Richie: Gut, dann machen wir jetzt hier weiter

Kinder: Jaaaaaa!

Richie: Gut

Richie: Ich gebe Euch Teig und wir machen Kügelchen. Und dann stecken wir den Finger in die Mitte rein, ganz bis unten, machen wir eine kleine Loch, und dann mit zwei Fingern fangen wir das zum Drehen, der Loch passiert von alleine, und dann haben wir ein Bagel.

Musik

Atmo Bäckerei

Die koschere Meisterbäckerei Babka und Krantz in Berlin-Friedenau.

Atmo Bäckerei

Konditormeister Shahar Elkin ist seit 5 Uhr früh in der Backstube. Auf dem weißen Blech vor ihm liegen Dutzende perfekt geformte Bagels. Shahar ist Anfang 40, er trägt ein schwarzes Shirt und eine karierte Bäckerhose. Neben ihm steht sein Mann Marcin, einen halben Kopf größer, in Jeans, grünem Polohemd mit roter Nickelbrille. Shahar stammt aus Israel, Marcin ist in Polen geboren, beide sind Gründer der Konditorei „Babka und Krantz“. Für perfekte Bagels haben die beiden ein geniales Rezept:

O-Ton Shahar Elkin, Bäckereibesitzer

Wir kochen jeden Morgen unsere Bagels in diesem großen Topf, wir füllen das mit Wasser, wir geben zu Salz, Natron und noch etwas, das geheim ist.

Echte Bagels werden erst gekocht und dann gebacken, das gibt ihnen ihre besondere Struktur. Vorsichtig nimmt Shahar die rohen Bagels vom Blech und versenkt sie in einem großen Topf mit siedendem Wasser.

O-Ton Marcin Liera-Elkin, Bäckereibesitzer

Das Wasser darf nicht kochen, sondern das muss so warm sein, dass die Bagel sich vollsaugen.

Schahar unterbricht ihn: Und guck mal, sie kommen selbst nach oben, das ist ein Zeichen, das alles war gut. Und jetzt warten wir, weil sie sollen sich verdoppeln

Die Bagels schwimmen auf der Wasseroberfläche. Jetzt sieden sie noch eine halbe Minute, dann sind sie fertig. Mit der Kelle holt Shahar die Bagels nacheinander vorsichtig aus dem Topf.

O-Ton Shahar Elkin, Bäckereibesitzer

Wir hatten Glück, alle sind rund und schön.

Dann schiebt er die Bagels auf einem Blech in den Bäckerofen, der bis zur Decke reicht. Es ist ganz schön heiß in dem kleinen Raum.

O-Ton Shahar Elkin, Bäckereibesitzer

230, Oberhitze und Unterhitze, und das ist auch mit Dampf, sehr wichtig für Bagels. So man kann jetzt hören, wir machen ihn an.

Zehn Minuten später sind die Bagels fertig. Braun, glänzend und knusprig kommen sie aus dem Ofen. Durch das Kochen ist der Bagel sehr viel dichter als ein Brötchen, erklärt Marcin.

O-Ton, Marcin Liera-Elkin, Bäckereibesitzer

Du isst das und du bist satt. Ein guter Bagel sollte eine gummiartige Struktur haben, der sollte ein bisschen zäh sein, bissfest ...

Durch eine Glastür geht es von der Backstube in den Verkaufsraum des „Babka und Krantz“. Babka, das ist ein geflochtener Hefekuchen aus Osteuropa. Der Krantz-Cake ist das israelische Pendant dazu, er kam ursprünglich aus Deutschland.

O-Ton, Marcin Liera-Elkin, Bäckereibesitzer

Was für uns wichtig war, dass wir eine Crossover-Bäckerei haben, das heißt wir nehmen Produkte sowohl aus Osteuropa, als auch aus Levante, Orient, Israel. Deswegen haben wir den Namen Babka und Krantz genommen, weil Babka für die osteuropäische Komponente steht und Krantz für das israelische Element.

Atmo Bäckerei

Hinter der Glasvitrine steht Shahars Schwester Rotem und belegt die Bagels. Rotem, klein und drahtig, mit kurzen, lockigen schwarzen Haaren, ist die dritte im Gründerteam der Bäckerei. Rotem erfindet ständig neue Bagel-Beläge, am liebsten mag sie den Bagel Balagan, das heißt auf Hebräisch Chaos, es ist eine Kreation mit Avocado.

O-Ton Rotem Elkin, Bäckereibesitzerin:

Den Bagel Balagan mit Avocado ist wirklich Kindheit. Shahar und ich wir mögen so viel Avocado. Manchmal unsere Mutter hat das Sandwich für die Schule gemacht, Avocado, Humus, Gewürzgurken, die gleichen Sachen von unserer Kindheit.

Rotem hat alle Hände voll zu tun. Es ist Sonntagnachmittag. In dem gemütlichen Café sind alle Tische besetzt. Heller Holzboden, Altbauflair, es riecht nach frischem Gebäck. Immer wieder geht die Ladentür auf, Kunden kaufen Kuchen und Bagels oder nehmen einen Kaffee mit.

Atmo Café, Kassieren

Rotem Elkin, Bäckereibesitzerin: Das war ein macht 11 Euro und 60 Cent bitte. Danke schön!

Atmo Cafe

O-Ton Marcin Liara-Elkin, Bäckereibesitzer:

Wir haben versucht, einen Ort zu schaffen, der für jüdische und nichtjüdische Menschen einen Safe Space bietet, die Möglichkeit, jüdische Produkte kennenzulernen. Und wir haben sehr viele jüdische Kunden, die sehr gerne zu uns kommen.

Marcin mag den bunten Gästemix in seinem Café. Draußen, auf der großen Terrasse haben gerade zwei Teenager Platz genommen.

O-Ton, Samuel, Schüler:

Ich bin Samuel, ich wohne hier im Bezirk in Friedenau

O-Ton Blanca, Schülerin:

Ich bin Blanca.

O-Ton, Samuel, Schüler:

Wir kennen uns von einem jüdischen Camp. Das ist ein internationales Camp. Wir haben ziemliches Glück, dass wir in der gleichen Stadt wohnen.

Samuel und Blanca sind zum ersten Mal hier. Samuel ist fünfzehn, er trägt Jeans und einen gestreiften Pulli, um den Hals eine Kette. Blanca ist etwas jünger als Samuel, sie hat blonde Locken und ein offenes Lächeln. Beide freuen sich, dass sie mitten in Berlin einen jüdischen Treffpunkt gefunden haben.

O-Ton Samuel, Schüler:

Das bedeutet für mich eigentlich sehr viel. Weil ich kenne hier keine anderen Juden im Bezirk. Und es ist auch interessant als Ort, an dem auch Juden zusammentreffen und sprechen. Und das ist ziemlich einzigartig hier in der Nähe.

Mit seiner jüdischen Identität setzt sich Samuel erst seit kurzem auseinander:

O-Ton Samuel, Schüler:

Meine Eltern sind aus Russland, deshalb bin ich nicht mit jüdischer, sondern mehr mit russischer Kultur und Küche aufgewachsen. Ich habe erst mit sechs oder sieben erfahren, dass ich Jude bin, weil das nie wirklich ein Thema war bei uns und eigentlich noch immer nicht ist. Aber jetzt durch diese Camps habe ich das ein bisschen kennengelernt.

Samuel und Blanca haben sich viel zu erzählen, sie kommen auch mit Bäckereibesitzer Marcin ins Gespräch. Der hat selbst hat einen ähnlichen Hintergrund wie Samuel.

O-Ton Marcin Liara-Elkin, Bäckereibesitzer:

Ich habe erst mit 16 von der jüdischen Geschichte meiner Familie erfahren. Meine Familie kommt aus Posen. Die jüdische Geschichte in Polen ist sehr kompliziert, gerade für Menschen, die nach dem Zweiten Weltkrieg geboren sind, weil das in vielen Familien ein großes Tabuthema war.

Marcin begann, sich mit seinem Judentum auseinanderzusetzen. Er fragte, las, studierte. Und fand immer mehr über die Geschichte seiner Familie heraus. Eine Zeit lang besuchte er sogar eine Jeschiwa, eine jüdische religiöse Lehranstalt. Dann arbeitete Marcin als Steuerberater, bis er vor zwei Jahren beschloss, sich zusammen mit Shahar und Rotem selbstständig zu machen und das Babka und Krantz zu eröffnen.

O-Ton Marcin Liara-Elkin, Bäckereibesitzer:

Plötzlich gehört ganz normales Judentum mit zur Berliner Identität. Wir haben lange darüber nachgedacht, wie deutlich möchten wir als jüdisches Unternehmen auftreten oder auch nicht. Und was gehört dann in ein Sortiment hinein? Und dann wurde schnell klar, ich möchte unbedingt Bagel dazu haben. Ich bin damit aufgewachsen, ich kenne das als ein polnisch-jüdisches Produkt, das eine große Weltreise gemacht hat und überall ein bisschen etwas mitgenommen hat.

Tatsächlich reicht die Geschichte des Bagels weit zurück. Das Wort leitet sich ab vom jiddischen Wort „beygen“, das heißt so viel wie biegen oder krümmen. Jiddisch war die Umgangssprache der Juden in Osteuropa, und hier liegen auch die Ursprünge des Bagels. Zum ersten Mal erwähnt wird das Gebäck dort im frühen 17. Jahrhundert, erzählt Maria Balinska. Die Journalistin und Historikerin hat ein Buch über die Geschichte des Bagels geschrieben:

O-Ton Maria Balinska, Historikerin und Journalistin

(Englisch mit V/O): Das Wort „Bagel“ findet erstmals sich in Vorschriften der jüdischen Gemeinde in Krakau aus dem Jahr 1610. Zu dieser Zeit waren Bagels ein Luxusgut, weil sie aus Weizenmehl hergestellt wurden, das war damals kostbar. In dem Schriftstück legen die Ältesten der jüdischen Gemeinde fest, dass Bagels nur zu besonderen Gelegenheiten, zum Beispiel zur Feier einer Geburt, gegessen werden sollten. Die runde Form symbolisiert Ewigkeit, daher hat der Bagel in der osteuropäischen Folklore auch eine religiöse Dimension.

Lange blieben Bagels ein Festtagsgebäck. Als sich der Weizenanbau verbreitete, sanken die Preise und Bagels wurden ein Teil der Alltagskultur in Osteuropa, erzählt Maria Balinska.

O-Ton Maria Balinska, Historikerin und Journalistin

(Englisch Mit V/O): In der polnischen Volkskunst des 18. und 19.

Jahrhunderts taucht der Bagel auf: zum Beispiel in Kinderreimen oder in Form von Bagelbildern auf der Fassade von Wirtshäusern. Das Gebäck wird immer mehr zum Bestandteil des Alltags.

Bagels sind klein, nahrhaft und leicht zu transportieren, ideal für den Straßenverkauf.

O-Ton Maria Balinska, Historikerin und Journalistin

(Englisch Mit V/O): Bagelverkäufer in den Straßen von Odessa, Warschau oder Krakau waren der sah man jüdische Männer und Frauen, die Bagels um den Hals an einer Schnur oder auf einer Stange aufgereiht Verkauf anboten. Es gibt jede Menge traurige Lieder über verzweifelte Menschen, die sich mit dem Verkauf von Bagels über Wasser halten müssen. Zum Beispiel das jiddische Lied: „Koif majne Bublitschki“ „kauf meine Bagel“.

Musik

Ende des 19. Jahrhunderts wanderten immer mehr osteuropäische Jüdinnen und Juden in die USA aus. Bis in die 1920er Jahre waren es mehr als zwei Millionen Menschen. Sie flohen vor Pogromen, aber auch vor der Armut. Amerika war ein Sehnsuchtsziel.

O-Ton Maria Balinska, Historikerin und Journalistin:

(Englisch Mit V/O): Da gibt es eine wunderbare Geschichte. Man erzählte sich: Wenn du nach Amerika kommst, musst du kein Schwarzbrot essen, du kannst Bagel mit Butter haben. In anderen Worten: Amerika ist ein Paradies.

Die meisten jüdischen Neuankömmlinge ließen sich in New York nieder, in der Lower East Side in Manhattan.

Straßenatmo Lower East Side

Um die Jahrhundertwende leben hier viele Menschen auf engstem Raum, hohe schmale Backsteinhäuser mit eisernen Feuertreppen bestimmen das Straßenbild, Händler schleppen Waren auf Holzkarren durch die überfüllten Straßen, die von unzähligen kleinen Buden und Geschäften gesäumt sind. Hier eröffnen immer mehr Bagel-Bäckereien, New York wird bald zur unangefochtenen Bagel-Hauptstadt:

Musik

In den vielen Bagel-Bäckereien werden die Bagels Stück für Stück per Hand gefertigt, das ist eine schweißtreibende Arbeit. Die Bäcker arbeiten in Viererteams: Zwei formen, einer bäckt, einer kocht. Pro Nacht stellt ein Team mehr als 600 Bagel her. Bald gibt es sogar eine Gewerkschaft, in der rund 300 News Yorker Bagelbäcker zusammengeschlossen sind. Gemeinsam organisieren sie den Vertrieb in Bäckereien, Geschäfte und in kleinen Imbissstuben, die sogenannten Delis oder Delikatessen

Atmo Deli

Delis sind beliebte Treffpunkte für Jüdinnen und Juden aus Europa, sie sind einfach eingerichtet, oft winzig, mit nur zwei bis drei Tischen, hier wird das Essen der alten Welt serviert – und belegte Bagels. Zum Klassiker wird ab den 1920er Jahren der Bagel Lox and Cream Cheese, die Kombination aus Lachs und Frischkäse.

Musik The Charioteers: Bagel and Lox

Noch bleibt der Bagel ein Geheimtipp, bekannt nur in der kleinen Welt der Lower East Side:

O-Ton Maria Balinska, Historikerin und Journalistin

(Englisch Mit V/O): Auch deshalb, weil es sich nicht lange hält, nach zwölf Stunden wird so ein Bagel ja bereits trocken und schmeckt nicht mehr gut. Deshalb blieb der Bagel erstmal auf die jüdische Nische beschränkt. Noch in den 1950er Jahren musste die New York Times erklären, was ein Bagel überhaupt ist.

Doch das ändert sich bald. In den 1960er Jahren werden Maschinen erfunden, die Bagels automatisch formen.

Atmo Bagelmaschine

Der ganz große Durchbruch kommt mit den Brüdern Marvin, Sam und Murray Lender. Die Bagel-Bäcker aus Connecticut haben in den 1960er Jahren die Idee, die Bagel nicht nur maschinell zu fertigen, sondern sie tiefzukühlen und in Supermärkten anzubieten. Fernsehwerbespots der Lenders sorgen dafür, dass der Kringel immer bekannter wird.

Werbeclip Lender:

Hello, I am Murray Lander and I am an expert on Bagels ... Lender's Bagels, who knew they were so good!

Wie der Bagel finden auch die Nachkommen der ostjüdischen Einwanderinnen und Einwanderer ihren Platz in Amerika. Sie sprechen nicht mehr Jiddisch, sondern Englisch, aber sie bleiben ihrer Herkunft verbunden und schaffen eine ganz eigene jüdisch-amerikanische Subkultur. Und die beeinflusst immer mehr den amerikanischen Mainstream, erzählt Historikerin Maria Balinska.

O-Ton Maria Balinska, Historikerin Journalistin

(Englisch Mit V/O): Auf einmal waren in den USA jüdische Schriftsteller, Schauspieler und Komiker sehr beliebt, und viele von ihnen bauten den Bagel mit ein in ihre Geschichten oder Sketche. Man sprach also über Bagels.

In den 1960er Jahren gibt es ein Sprungbrett für viele Talente aus dem Show Business: die Catskill Mountains, eine typisch jüdische Urlaubsgegend vor den Toren New York. Jüdische Comedians tingeln hier von Hotel zu Hotel auf der sogenannten Bagel-Tour.

Clip Catskills

Ladies and Gentlemen, the 2000 year old man Mr. Mel Mel Brooks.

Stars wie Mel Brooks, Danny Kaye und Tony Curtis beginnen ihre Karriere auf der Bagel-Tour in den Catskills, ebenso wie Woody Allen. In seinen Filmen spielen Bagels oft eine Rolle. Im Film „Celebrity“ schlägt ein Rabbi Krach, weil der Bagel-Nachschub ausbleibt, in „Spiel’s nochmal Sam“ verliebt sich der Filmheld in die Kellnerin des Hip Bagel Cafés.

Clip Play it again, Sam

Woody Allen: This is a little girl I found waiting tables at The Hip Bagel. I used to go in there every night and overtip her.

Das Hip Bagel Café gab es wirklich. Es war Woody Allens Lieblingscafé und eine echte Institution im New York der 1960er. Bob Dylan wohnte gleich nebenan, Hippies, Beatniks und Hollywood-Größen trafen sich hier zum Bagel-Frühstück: Stammgäste waren Barbra Streisand, John Lennon und der Jazzmusiker Dizzy Gillespie.

Musik Dizzy Gillespie

Das Hip Bagel bestand bis in die 1980er Jahre. Bis dahin war der Bagel längst im amerikanischen Mainstream angekommen. Rund acht Millionen Bagels wurden damals pro Tag in Amerika verkauft und der Bagelkonsum stieg immer weiter. Bald waren Bagels genauso populär wie Pizza. Bagel-Ketten wie Einstein's oder Noah's Bagels eröffneten Hunderte von Läden. Bagel-Forscherin Maria Balinska erklärt, was den Bagel so unwiderstehlich macht.

O-Ton Maria Balinska, Historikerin und Journalistin

(Englisch Mit V/O): Die unendliche Faszination dieser Form und gleichzeitig ist der Bagel sympathisch, weil er nicht perfekt ist. Dabei ist er solide und bodenständig, nicht so fettig und klebrig wie ein Donut. Der Bagel ist knuffig, frech und irgendwie witzig.

Heute gilt der Bagel als sympathische Ikone des American Way of Life. US-Präsidenten werden traditionell gerne nach ihren Lieblings-Bagelst befragt: Alt-Präsident Obama bevorzugte Mohn-Bagels, Clinton stand auf die Zimt-Rosinen-Variante, Präsident Bidens Wahl sind Bagels mit Cream Cheese und Sesam.

Neben Sesam gibt es auch Mohn-, Zwiebel-, Salz- oder Knoblauch-Toppings. Am beliebtesten ist die Version mit allen Toppings zusammen: der "Everything Bagel".

Musik

Der Everything Bagel bekommt 2022 eine Hauptrolle im Science-Fiction-Erfolgsfilm "Everything Everywhere All At Once".

Filmszene

Frau: Was ist das?

Eine Waschsalon-Betreiberin schaut durch einen riesigen schwarzen schwebenden Bagel in ein Parallel-Universum und erblickt dort die Wahrheit:

Frau: Was ist die Wahrheit

2.Frau: Alles ist belanglos

Der Film mit dem esoterischen Bagel bekam nicht weniger als sieben Oscars.

Clip Oscar-Verleihung

And the Oscar goes to ... Everything Everywhere All At Once

Jubel

Der Bagel als Symbol für alles und nichts, als Nihilist und als oscarprämierter Filmstar, das ist der letzte Schritt in der langen und erstaunlichen Karriere des Gebäcks, das einst aus dem jiddischen Shtetl kam.

Absage