

# Die oberösterreichische Version des Bagels

Seit dem Aschermittwoch bäckt Helmut Gragger statt Faschingskrapfen wieder täglich **Fastenbeugel**. Das in weiten Teilen Österreichs unbekannte Ringerl hat mehr als bloß die Form mit dem US-Bagel gemein.

» VON BERNADETTE BAYRHAMMER

**E**inen Moment lang könnte man meinen, der Fastenbeugel sei einer von diesen Tricks, mit denen man sich früher um das Fleischverbot in der Fastenzeit herum-schummelte. Denn ein bisschen erinnern die Teigluge an kleine Weißwurst-ringe, als Bäcker Helmut Gragger sie aus dem kochenden Salzwasser fischt. Eine knappe Viertelstunde später, als der Duft nach frisch Gebackenem vom einige Meter entfernten Holzofen in die Backstube zieht, sieht das aber schon ganz anders aus. Die Ringerl glänzen hellbraun, sie sind beim Hineinbeißen knusprig und innen weich und irgend-wie Zäh: ein bisschen wie ein Bagel.

Das ist jetzt kein reiner Zufall. Die Fastenbeugel ähneln eben nicht nur in Form und Name dem ursprünglich jüdischen Gebäck, das in US-amerikanischen Delikatessengeschäften bevorzugt mit Frischkäse und Lachs serviert wird. Sondern wie ihre jüdisch-amerikanischen Verwandten werden sie auch gekocht, bevor sie in den heißen Ofen geschoben werden. Das Kochen macht die ganz spezielle Textur der Beugel aus: die relativ dicke, glänzende Kruste, die weiche, dicke Krume.

Wer noch nie einen Fastenbeugel probiert hat, ist nicht allein: Die Ringe sind ähnlich wie die Fastenbrezen ein klassisches Brauereigebäck in der Fastenzeit, vor allem typisch in Ober-



Bäcker Helmut Gragger bäckt in der Fastenzeit wieder Fastenbeugel – am Aschermittwoch mit anderthalb Dutzend Interessierten. Wie der Bagel wird der oberösterreichische Beugel vor dem Backen gekocht.

österreich. Aber nicht einmal dort ist der Beugel flächendeckend bekannt, erklärt Bäcker Gragger, der in kurzen weißen Hosen, in T-Shirt und Schlapfen in seiner Backstube in der Spiegelgasse im ersten Wiener Gemeindebezirk steht („Warm wird's“, hat er bereits angekündigt). In Wien ist er der Einzige, der sie produziert. Die ersten der täglich 180 sind an diesem Aschermittwoch – dem ersten Tag, an dem statt Krapfen Beugel verkauft werden, schon weg („Am Anfang kannten die Leute das nicht, jetzt schon langsam. Und es gibt halt schon viele Oberösterreicher in Wien.“). Am Abend werden nun nochmals 300 Stück gemacht, mit anderthalb Dutzend Interessierten, die Slow Food Wien und Merkur am Hohen Markt in die Backstube geladen haben (siehe Factbox).

**Ring als Symbol für die Sonne.** Mehlstaub hängt in der Luft, als Gragger mit einer großen Blochschaufel die Zutaten in die Teigmischmaschine schüttert: anderthalb Kilo Roggenmehl, knapp zehn Kilo Weizenmehl, etwas Malzmehl, Salz, Gerst, urdeutlich Kümmel. Er greift sich eine Handvoll Sauerteig aus dem 80-Kilo-Trog, der hinter ihm steht

und der in den Morgenstunden zu Brot verarbeitet wird, gibt Milch und Wasser dazu. „Viele erwarten sich ein mordskompliziertes Rezept“, sagt der 44-Jährige. „Aber im Grunde ist es einfach: Mehl, Salz, Wasser, Gewürze. In diesem Fall auch Milch. Das ist das Rezept, mit dem wir auch arbeiten.“

**So ein Fastenbeugel macht sich schon recht einfach. Aber gute Beugel kriegt man selten.**

Die runde Form der Beugel – im Gegensatz zur Fastenbrezel, die in der Fastenzeit in vielen anderen Gegenden verbreitet ist und die an verschränkte Arme und damit an das Gebet erinnern soll – hat jedenfalls eine sehr lange Tradition. Vermutlich soll der Ring (die Sonne symbolisieren, das Licht. In der christlichen Interpretation also die Auferstehung von Jesus Christus, die am Ende der Fastenzeit steht.

In der Backstube ist es inzwischen wirklich warm geworden, als Helmut Gragger dem Beugel formt: ausrollen,

zusammenpicken, fertig. „So ein Fastenbeugel macht sich schon recht einfach“, sagt er und grinst fast ein bisschen verlegen. „Die sind sehr einfach. Aber gute Beugel kriegt man selten.“

Zentral sei die Handarbeit. „Man sieht kaum eine Backstube mit so wenigen Maschinen wie unsere“, sagt er. „Die anderen lachen uns aus.“ Tatsächlich stehen nur drei große Geräte in der weiß gekachelten Backstube: eine zum Kneten, eine zum Teig rollen, eine zum Ausrollen. Es geht um die richtigen Rohstoffe. Und natürlich um die Zeit: „Viele kochen die Fastenbeugel nicht mehr, sondern backen sie einfach. Man kann immer irgendwas abkürzen.“ Bei Gragger rasten die fertig geformten Beugel 15 bis 20 Stunden, bevor sie in den Holzofen kommen.

**Einer der wenigen Holzofenbäcker.** Der Ofen ist eines der Markenzeichen des Oberösterreichers: Nicht nur, dass er neben der jahrhundertalten Bäckerin Grimm in der Kurentgasse eine von nur noch zwei Backstuben im ersten Bezirk betreibt. Er ist auch einer der ganz wenigen, die im Holzofen backen. „Meines Wissens machen das in Wien

sonst nur noch türkische Bäcker, etwa einer am Brunnenmarkt“, sagt Barbara van Melle von Slow Food Wien. Und während Helmut Gragger vor dem 270 Grad heißen Ofen auf das nächste Blech wartet („Dahin sollte man aufdrehen, was der Ofen hergibt“), fallen ihm allerhand Anekdoten ein.

**Nichts gegen die Franzosen – aber bei Vielfalt hat Österreich eine Sonderstellung.**

Über den Gourmetbäcker Rocco Princi in Mailand zum Beispiel („Der hat im Häfen Bäcker gelernt. Und ihm ist immer wieder unterstellt worden, dass er mit der Mafia zusammenarbeitet“). Oder über den Pariser Bäcker Lionel Poilâne („Der hatte immer die allerhübschesten Verkäuferinnen, das war schon bei seinem Vater so.“) Da habe jeder seinen Mythos. Er auch? Da lacht Helmut Gragger ein bisschen verlegen. Nein. Aber vielleicht treffe es das am besten: „Ich habe nichts zu verstecken. Da ist nichts geschönt.“ Bäcker sei ein ganz normales Handwerk. Eines

halt, das in den vergangenen Jahrzehnten ein bisschen zurückgegangen ist. Und jetzt wieder im Kommen ist.

„Brot wird auf der ganzen Welt gehypt, vor allem französisches“, sagt Gragger. „Und nichts gegen die französischen Bäcker – aber was Vielfalt angeht, hat Österreich eine Ausnahmestellung.“ Kaum wo gebe es etwa eine solche Tradition bei der Formgebung des Gebäcks: Salzstangerl, Mohndleserl, Handsemmerl, die er geschwind formt, immerhin steht er fast jeden Tag in der Backstube. Ein Fleckerl geht in etwa so: oben drauf, unten durch, drehen, oben drauf, unten durch.

**Die Beugel werden gerissen.** Die Fastenbeugel würden übrigens auch beim Profi nicht exakt gleich aussehen, sagt Gragger. „Es ist so: Je einfacher etwas ist, desto schwieriger ist es, das es gleich ausschaut.“ Er hält es jedenfalls für ein geniales Gebäck. „Die Kinder lieben es.“ Vielleicht, weil man damit spielen kann, Beugelreißen zum Beispiel. Wer das größere der beiden Stücke erwischt, dem bringt das Glück. Im Wirtshaus biswelen sogar sofort: Wer das kleinere Stück hat, zahlt.

## AUF EINEN BLICK

### BEUGEL BACKEN

**Fastenbeugel** werden normalerweise zwischen Aschermittwoch und Ostern angeboten. Helmut Gragger bäckt sie laut Eigenangaben als Einziger in Wien in seiner Backstube in der Spiegelgasse 23, 1010 Wien.

**Verschiedene Workshops** bietet Slow Food Wien in Kooperation mit Merkur Hoher Markt an, immer wieder auch mit Gragger. Alle Infos dazu gibt es unter [www.slowfood.wien](http://www.slowfood.wien)