

## Bagels werden immer beliebter

07.06.2010, 08:21 | Freizeit, Buntes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Bagel PR*

---

Der runde Hefeteig mit dem Loch in der Mitte wird immer beliebter.

Jedoch warum ist das so? Vermehrt sah man in den letzten Jahren in amerikanischen Serien und Filmen wie ein rundes Gebäck in eine Kaffeetasse getunkt und anschließend genussvoll verspeist wurde. Hier handelte es sich jedoch nicht um einen Bagel, sondern um einen optisch Verwandten von ihm: Den Donut.

Der Donut ist jedoch meist aus einem Rührteig hergestellt und im Fett gebacken. Er jedoch lenkte wohl das erste Augenmerk auf Backwaren mit Löchern in der Mitte. So wurde also vermutlich das Interesse an Bagels geweckt, obwohl seine Entstehung laut historische Aufzeichnungen bereits ins 17. Jahrhundert viel. Seine Einzigartigkeit besteht jedoch wohl in seiner Variationsfähigkeit. Sei es das verschiedene Körnersorten wie Mohn und Sesam im oder auf den Teig sind und man so eine herzhaft Teigspeise zum Frühstück oder für Zwischendurch hat oder das es Beeren, Schokolade oder sonstige Zutaten sind die ihn in ein süßes Stückchen zum Kaffe verwandeln. Egal zu welcher Tageszeit, der passende Bagel ist immer zu finden und lässt keine Wünsche offen.

Aufgeschnitten und belegt mit Käse, Salat oder bestrichen mit Marmelade ist er eine neue Alternative zum herkömmlichen Frühstücksbrötchen und verzaubert durch sein ungewöhnliches Aussehen. Denn das Loch in der Mitte, welches eigentlich den Transport erleichtern sollte, macht ihn zu einem Hingucker und das Belegen kann eine Herausforderung sein. Hier trifft dann wohl auch zu: Das Auge ist mit. Denn das Loch lässt schon ein paar Zutaten sehen, die als Belag dienen. Online unter [www.bagels.de](http://www.bagels.de), dem neuen Fachportal für Bagels, kann man sich schon jetzt von Rezepten und Belagideen inspirieren lassen. Übrigens hat der Bagel seinen feinen Geschmack wohl durch das Honigwasser in dem er gekocht und anschließend gebacken wird.

Gerade in Amerika findet man dies in Kombination mit Frischkäse und/oder Lachs sehr ansprechend. Es gibt sogar eigene Bagelläden, in denen man ähnlich wie ein Sandwich sich eine Bagelart aussuchen und anschließen belegen lassen kann. Erste Läden dieser Art gibt es bereits auch schon in Deutschland, welche deutlich aufzeigen das die Beliebtheit des Babels zunimmt. Egal ob es nun der amerikanische Einfluss ist oder die Vielfalt die der Bagel bietet Fazit ist einfach: Der Bagel ist eine schmackhaftes Gaumenvergnügen das Abwechslung auf den Teller bringt.

### Portrait

Bagels.de ist ein Fachportal für Bagels und bietet grundlegende Basisinformationen über die Herstellung und Rezepte für Bagels. Der oft so anscheinbar komplizierte Herstellungsprozess wird dadurch leicht verständlich und vermittelt Interessenten das nötige Knowhow.

---

News-ID: 435403 • Views: 77 (Stand: 09.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/435403/Bagels-werden-immer-beliebter.html>