

Badenfahrt-Bagel feiert Premiere

Bluesfestival Die Besucher können vor den Konzerten im Nordportal das Essen der Badenfahrt-Beiz «Tipitina's» testen

VON STEFANIE GARCIA LAINEZ

Das Bluesfestival macht in diesem Jahr nicht nur Lust auf guten Blues, sondern weckt auch die Vorfreude auf die Badenfahrt: Vor den Konzerten am Wochenende können die Besucher auf dem Nordportal-Vorplatz schon jetzt das Essen ausprobieren, welches das Bluesfestival mit dem Blues Club und dem Verein Cajun Moon im August auch in ihrer Badenfahrt-Beiz «Tipitina's» serviert. «Cajun Moon» kocht «Jambalaya», ein würziges Reisgericht aus der kreolischen Küche, die im US-Bundesstaat Louisiana beheimatet ist. Und das Delikatessen- und Biogeschäft Naturata aus Wettingen hat eigens für die Badenfahrt-Beiz einen Bagel nach Originalherstellungsverfahren kreiert. «Wir feiern sozusagen Vorpremiere mit dem Essen», sagt Susanne Slavicek, Geschäftsführerin des Bluesfestivals.

«Es war schon immer ein Traum von mir, einmal im Leben an einer Badenfahrt mitzumachen», sagt Naturata-Geschäftsführer Matthias Anliker. Dank seines Bruders, der die Bar im Erdgeschoss des «Tipitina's» betreibt, wird dieser Traum nun wahr. «Er fragte mich an, ob ich eine Idee für das Fast-food-Angebot habe. Möglichst amerikanisch, in top Qualität und anders als alles andere sollte es sein.»

6000 von Hand gefertigte Bagels

Die Idee, einen Bagel wie früher herzustellen, sei schnell entstanden. Flinke Hände wägen, kneten und formen den Teig, machen das Loch, legen das handtellergrosse runde Gebäck für ei-



Matthias Anliker vom Bio-Geschäft Naturata hat für die Badenfahrt einen Bagel nach Originalrezept entwickelt. SEVERIN BIGLER

nige Minuten in ein heisses Wasserbad und schieben es mit einer Holzgabel in den Holzbackofen. Da alles Handarbeit ist, dauert der ganze Vorgang deutlich länger als bei einem industriell hergestellten Bagel, bei dem fast alles Ma-

schinen und das Förderband erledigen. Zudem enthält der Teig nicht wie üblich Treibmittel, sondern hat am Vortag 24 Stunden Zeit, aufzugehen.

«Es war schwierig, eine Bäckerei zu finden, die diese Spinnerei mitmachen

will und auch die Kapazität dazu hat, so viele Bagels herzustellen», sagt Matthias Anliker. Mit einer Luzerner Bio-Bäckerei sei er zum Glück fündig geworden. Für den zweitägigen Testlauf am Bluesfestival stellt die Bäckerei nun



Noch 87 Tage bis zur Badenfahrt

400 Bagels her, für die Badenfahrt sind es 6000. Die Hälfte besteht aus Weizen, Milch und Butter, die andere Hälfte nur aus Dinkelmehl und Wasser. Letztere sind auch für Veganer geeignet. Und für Glutenallergiker bietet Anliker ein Foccacia der Firma Schnitzer an. Zudem sind alle Zutaten Bio-Produkte, sowohl im Brot als auch der Belag, vom Gemüse über die Falafel zur geräucher-ten Forelle bis hin zum Fleischkäse. An der Badenfahrt ergänzt Anliker sein Angebot noch um weitere salzige Hauptbeilagen sowie um einen süßen Bagel mit Früchten.

Nach dem Bluesfestival verkauft Anliker die Bagels in seinem Delikatessenladen in Wettingen. «Die Entwicklung und Herstellung war sehr aufwendig», sagt Anliker. «Da wäre es schade, die Bagels nur an der Badenfahrt anzubieten.»

Bluesfestival Baden

Heute, Jack Broadbent (GB), Atrium-Hotel Blume, 20 Uhr; Andrea Bignasca (CH), Limmathof, 20 Uhr; Donnerstag, Rotosphere & Friends (CH), 18 Uhr, Club Joy; Keiser Twins & Kirk Fletcher (CH/USA), 20 Uhr; Hirschli; Lazy Poker Blues Band (CH), 20 Uhr, Prima Vista.