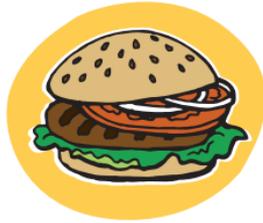


Die Erfindung des Burgers



Die Frage, wer den Burger erfunden hat,
führt zu hitzigen Diskussionen.

Die Ursprünge des Burgers sind geheimnisumwoben – wir werden vielleicht niemals genau erfahren, wessen Idee es war, ein saftiges Stück Rinderhackfleisch auf ein Brötchen zu legen oder zwischen zwei Scheiben Brot zu schieben und es *Hamburger* zu nennen. Vom Hackfleisch sagt man, es stamme aus Asien, wo die Reiter der Tataren aus einem Stück Fleisch „Hackfleisch“ machten, indem sie es während des Reitens unter den Sattel steckten, um es mürbe und weich zu machen. Die Idee von kleingehacktem Fleisch landete schließlich in Hamburg (wo es „Hamburg-Steak“ genannt wurde) und gelangte von dort schließlich in die USA.

Die amerikanische Idee, das „Steak“ zwischen Brotscheiben zu servieren (und dadurch das Besteck einzusparen), kam erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts oder vielleicht auch erst Anfang des 20. Jahrhunderts auf. Alles hängt davon ab, welche der vielen konkurrierenden Geschichten um den heiß begehrten Titel „Erfinder des Hamburgers“ Ihnen glaubwürdiger erscheint.

BEWERBER NR. 1: Charlie Nagreen. Der 15jährige Nagreen betrieb 1885 ein nicht sonderlich erfolgreiches Geschäft und verkaufte auf dem Jahrmarkt in Seymour, Wisconsin, Fleisch-



klopse vom einem Ochsenkarren aus, als ihm eine Idee kam: Warum sollte man nicht einfach den Klops flachdrücken und ihn zwischen zwei Brotscheiben stecken? So hätten es die Leute beim Essen einfacher.

Schon bald zeigte sich, dass Nagreen bei seinen Kunden einen echten Volltreffer gelandet hatte. Er blieb seiner Idee treu und verkaufte seine Burger auf dem Jahrmarkt, bis er 1951 starb. Doch seine Geschichte lebt in der *Hamburger Hall of Fame* von Seymour weiter. Jedes Jahr Anfang August wird in Seymour, das für sich den Titel „Home of the Hamburger“ (Heimat des Hamburgers) reklamiert, das *Burger Fest* gefeiert. Im Jahre 2001 bereiteten die Einwohner von Seymour den größten Hamburger der Welt zu: Über 3700 kg schwer war dieses Riesending.

BEWERBER NR. 2: Frank und Charles Menches. Anfang der Achtzigerjahre des 19. Jahrhunderts verdienten die Menches-Brüder ihren Lebensunterhalt damit, dass sie zu Jahrmärkten und anderen geselligen Zusammenkünften reisten, um dort Sandwiches mit heißen Wurstbratlingen zu verkaufen. Eines Tages im Jahre 1885 ging ihnen beim Stadtfest in Hamburg im Bundesstaat New York das Schweinefleisch für ihre

Würstchen aus. Weil es so heiß war, wollte der Fleischer vor Ort nicht noch mehr Schweine schlachten. Also überredete er die Brüder dazu, ihre Fleischfladen statt aus Schweinefleisch mit Rind herzustellen (und mit braunem Zucker und Kaffee abzuschmecken). Und weil sie sich gerade in Hamburg befanden, taufte sie ihr neues Sandwich einfach auf den Namen „Hamburger“.

In Akron, Ohio, der Heimatstadt der Menches-Brüder, feierte man am Wochenende des Memorial Day 2005 das *National Hamburger Festival*, um den 120. Geburtstag dieses Sandwichs zu begehen. Die Enkel dieser Menches-Brüder führen immer noch zwei Hamburger-Restaurants in Akron, wo sie Burger servieren, die nach dem Originalrezept hergestellt werden: mit Kaffee und braunem Zucker.

Obwohl die Menches den Burger im Jahre 1885 in Hamburg, New York, erfunden haben sollen, legten die Behörden dieser Stadt das Geburtsjahr des Burgers auf 1904 fest (damit sie im Jahre 2004 seinen runden Geburtstag feiern konnten). Manche glauben ohnehin, dass 1904 das Jahr ist, in dem der Burger





von einem Texaner erfunden wurde, und zwar von ...

BEWERBER NR. 3: Fletch Davis. „Old Dave“ war ein Töpfermeister, der in Athens, Texas, am Gerichtsvorplatz ein Café eröffnete, als in den 1880er-Jahren das Töpfereigeschäft schwächelte. Seine Sandwichs, die er aus gegrilltem und zwischen zwei Brotscheiben gestecktem

Hamburger-Steak herstellte, waren so beliebt, dass er sie auch nach St. Louis, Missouri, mitnahm, wo 1904 die Weltausstellung eröffnet wurde. Die *New York Tribune* berichtete über diese Sandwiches, nannte aber den Verkäufer nicht. Viele glauben allerdings, dass es kein anderer war als Davis. Athens zelebriert seinen Anspruch, der Geburtsort des Hamburger zu sein, mit einem alljährlichen großen Grillwettbewerb namens „Uncle Fletch’s Burger & BBQ Cook-Off“. (Es soll nicht unter den Tisch fallen, dass Athens – offenbar ein sehr festlicher Ort – sich auch als Heimat der Augenbohne betrachtet und dazu ein passendes Festival ausrichtet, ganz zu schweigen vom Geiger-Festival.)

MITBEWERBER NR. 4: Louis Lassen. Wenn bei den Menches-Brüdern der Mangel an Schweine-

fleisch der Antrieb zur Erfindung von Rinderhack-Burgern war und Nagreen und Davis rein von der Inspiration getrieben wurden, so bekommt Louis Lassen seinen Platz in der Hamburger-Geschichte wegen seiner ausgeprägten Sparsamkeit. Zur Wende des 19. Jahrhunderts verkaufte der aus Dänemark stammende Lassen in New Haven, Connecticut, seine Steak-Sandwiches von einem Wagen herab. Als sparsamer Geizhals drehte er noch die letzten übrig gebliebenen Steakstücke durch den Wolf, steckte sie zwischen zwei Brotscheiben und – voilà! – fertig war der Hamburger. Sie können bis zum heutigen Tag einen Louis-Hamburger essen, und zwar in dem kleinen roten Ziegelsteingebäude, die das *Louis' Lunch* in New Haven in der Crown Street Nr. 261–263 beherbergt. Dort werden die Burger vertikal auf historischen schmiedeeisernen Gasgrills zubereitet und immer noch auf geschnittenem Weißbrot serviert. Ketchup gibt's aber nicht dazu – niemals (fragen Sie gar nicht erst!). *Louis' Lunch* verkauft auch super leckere Kuchen, bei denen einem das Wasser im Mund zusammenläuft, aber im Gegensatz zu jenen, die seinerzeit von Mrs. Frisbee auf der anderen Seite des Stadtparks New Haven Green verkauft wurden, sind



sie nicht im Dunkel der Geschichte untergegangen. Der Legende nach warfen Yale-Studenten die leeren Kuchenformen von Mrs. Frisbee über den Rasen und erfanden somit das gleichnamige Spiel.

Am Ende ist es eigentlich gar nicht so wichtig, wer wirklich den Hamburger erfunden hat. In einem Land, das stetig mobiler wurde, lag der Gedanke an eine schmackhafte, billige und warme Mahlzeit, die man auf Reisen mitnehmen konnte, förmlich in der Luft. Und es ist auch möglich, dass die Leute mehr oder weniger gleichzeitig diese Idee hatten – und zwar gleich vier Mal. Wichtig ist eigentlich nur, dass die Amerikaner und auch der Rest der Welt sich praktisch überall und wann immer sie wollen einen Hamburger gönnen können, sobald sie Appetit darauf bekommen. Werfen wir also den Grill an!

