

# TOPSECRET in der Backstube

Wenn die kurze Zeit der „Migala“ losgeht, laufen die Schwazer heiß. Manche horten das Traditionsgebäck regelrecht und das Rezept ist streng geheim. Bäckermeister Peter Bathelt kennt es. Und hütet es.





TRADITIONELL WERDEN DIE MIGALA MIT BUTTER GEGESSEN - ZUM FRÜHSTÜCK, ZUM BERGGEHEN, ZUR JAUSE. EIGENTLICH IMMER USUALLY THE SWEET BREAD MIGALA IS EATEN WITH BUTTER - AT ANY OCCASION.



Das kann ich nichts dazu sagen, das ist ein Geheimnis", sagt Peter Bathelt und amüsiert sich köstlich. Der Bäckermeister hat gut lachen, ist er doch einer der wenigen – der ganz wenigen –, die dieses spezielle Schwazer Geheimnis kennen: das Rezept der so genannten „Migala“.

Wie das eben so ist mit Geheimnissen, kostet der, der es kennt, den Umstand gerne aus und lässt die, die es gerne wissen würden, genüsslich abblitzen. Ganz so brutal ist es im Fall des Peter Bathelt dann aber auch wieder nicht, teilt er das Geheimnis doch auf die ihm eigene Weise mit allen, die das wollen. Jedes Jahr von Anfang Oktober bis Anfang Dezember bäckt er sie, die Migala, und – nett wie er ist – verkauft sie auch. „Im September laufen die Schwazer schon wieder heiß“, weiß er. „Die Migala gibt es nur hier, es gibt sie nur knapp zwei Monate und dann ist es wieder vorbei.“

„Nur“ ist ein Zauberwort im Zusammenhang mit dem Schwazer Traditionsgebäck. Es sind ja auch nur sehr wenige Geschmäcker erhalten geblieben, die sich an ihre natürliche Zeit halten und auch nur zu dieser Zeit zu schmecken sind. Spargel-Liebhaber freuen sich auf die Spargelzeit, Trüffel-Liebhaber sparen übers Jahr für die Trüffelzeit und Schwazer können es nicht erwarten, bis die Migala-Zeit wieder beginnt. Die Migala sind – so viel kann „erschmeckt“ werden – eine Art süßes Schwarzbrot mit Rosinen und einer Mischung aus Gewürzen, die selbst Geschmackskünstler nicht zu entschlüsseln vermögen. „Schon mein Großvater hat sie so gemacht und wir machen sie so weiter. Das Rezept haben wir von ihm“, so des Bäckermeisters Enkel. Bevor Großvater Bathelt vor über einem halben Jahrhundert die Bäckerei in Münster gründete, erlernte er das Handwerk in Schwaz, wo die Migala heimisch sind. Dort wurde er „Geheimnisträger“, gab das Rezept in der Familie weiter und die Familie Bathelt gibt es den Schwazern in ihren Schwazer Bäckereien wieder zurück. Ein schöner Kreislauf. Und das Migala passt irgend-



HEGT UND PFLEGT DIE MIGALA: PETER BATHELT  
PETER BATHELT PRESERVES THE MIGALA TRADITION

wie auch perfekt zum Konzept der Bäckerei, sind doch Peter und Sabine Bathelt zu Recht stolz, so zu backen, „wie es sein soll“. „Wir verwenden keine Fertigmischungen. Alles, was wir machen, machen wir selber“, erzählt Peter Bathelt. Dafür, die besten heimischen Zutaten zu verwenden, auf jegliche Art von Konservierungsstoffen und chemischen Zusätzen zu verzichten und die Produkte in Handarbeit entstehen zu lassen, wird die Bäckerei nicht nur von den Stammkunden belohnt, zahlreiche Auszeichnungen adeln diese geschmackliche Konsequenz. Die Tatsache schließlich, dass alles, was am Ende eines Tages in der Bäckerei Bathelt übrig bleibt, entweder weiterverwendet oder Sozialprojekten zur Verfügung gestellt wird, macht die Geschichte der Bäckerei Bathelt schön rund. Das Migala-Geheimnis scheint dort jedenfalls bestens aufgehoben zu sein. Mögen allzu Neugierige auch an der Mauer des Schweigens abblitzen, hinter den Mauern der Bäckereien werden sie trotzdem belohnt. Die Geschichte dieser „Schwazer Besonderheit mit Korinthen“ ist nicht eindeutig geklärt. Klar ist, dass es die Migala nur um die Allerseelenzeit gibt. Direkt mit dem Allerseelentag, dem



**„Die Migala gibt es nur hier, es gibt sie nur knapp zwei Monate und dann ist es wieder vorbei.“**

**Bäckermeister Peter Bathelt**

2. November, wird auch eine Ursprungsgeschichte in Verbindung gebracht. So sollen um Allerseelen die armen Schwazer durch die umliegenden Dörfer gezogen sein und Brot für die Winterzeit erbettelt haben. Die Brote, die zu diesem Anlass gebacken wurden, nannte man „Miegerln“, heißt es. Eine andere, eine lustigere Geschichte berichtet davon, dass das Missgeschick eines Bäckerlehrlings am Anfang dieser Tradition steht. Dieser aus Schwazer Sicht wohl heldenhafte Jüngling hatte aus Versehen statt Kletzenbirnen Zeltengewürz in einen Teig gemischt. Einer tadelnden Ohrfeige des Meisters folgte ein Tumult in der Backstube, bei dem auch noch eine Packung Korinthen in die Teigmasse fiel. Um den lieben Gott nicht durch die Vernichtung seiner neu zusammengewürfelten Gaben zu verstimmen, wurde der Teig gebacken – und voilà – was dabei herauskam, war köstlich und wurde zu einem kulinarischen Denkmal der Silberstadt.

Die Migala, die auch Migal genannt werden, haben die Form von Zeilen, sodass die einzelnen Stücke heruntergebrochen werden können. Mit Butter und Kaffee, zum Frühstück, beim Berggehen, zur Jause oder einfach so werden die Migala genossen. Liebhaber nutzen jede Gelegenheit. „Manche horten sie regelrecht, damit sie länger davon haben“, weiß Peter Bathelt. Kein Wunder, dass die Schwazer heißlaufen, wenn die Migala-Zeit losgeht. ■



## Schwaz's insider tip

The "Migala" is only available for a limited amount of time and its recipe is top secret. Master baker Peter Bathelt guards it jealously.

The Migala is a type of sweet dark bread with raisins and a mix of spices that even the best can't decode. "My grandfather used to make it like that and we still use his recipe today," so Peter Bathelt.

Before grandfather Bathelt founded the bakery in Münster more than half a century ago, he learned how to make these tasty Migalas in Schwaz, where they originate from. Ever since, the secret recipe has been carried through the gene-

rations of the family, who now serve it in the bakeries of the city. The Migala can be found only here and for two months. Then the Migala magic is over again. The baking of this tasty goodness takes place every year from beginnings of October until beginnings of December. The Migala, also called Migal, is like rows of bread that can be divided into single pieces. Enjoy them with butter and coffee, for breakfast, on a hike or at any other occasion. ■