

Essen auf der Strasse: Reykjavík

Die isländischen Hot-Dog-Pioniere

TEXT UND FOTO: ANDREAS OPPLIGER UND YVONNE ANLIKER

Die Strassenkreuzung Tryggvaga/Posthússtræti liegt mitten in Reykjavíks Stadtzentrum und lädt mit ihrem Hinterhofcharakter nicht gerade zum Verweilen ein. Trotzdem steht hier das meistbesuchte Restaurant Islands mit dem klingenden Namen *Bæjarins beztu pylsur*. Auf Deutsch übersetzt: Die besten Hot Dogs der Stadt. Und das ist Programm. Im Angebot stehen denn auch einzig und allein diese kleinen Brötchen mit den Würsten drin. Von morgens um zehn Uhr bis nachts um halb eins – am Wochenende und im Sommer bis in die frühen Morgenstunden – herrscht bei der kleinen Imbissbude reger Betrieb. Bei täglich mehreren tausend verkauften Hot Dogs – oder «pylsur», wie sie auf Isländisch heißen – ist es nicht verwunderlich, dass die Angestellten kaum fünf Minuten Pause am Stück machen können. Auf dem kleinen Platz an der Strassenkreuzung herrscht den ganzen Tag über reges Kommen und Gehen; Strassenarbeiter, Parlamentarier, Touristen, Büroangestellte und Mitglieder der isländischen Regierung gönnen sich den kleinen Imbiss. Auch der ehemalige US-Präsident Bill Clinton stillte hier schon seinen Hunger.

«Dieser Hot-Dog-Stand ist ein Phänomen», sagt selbst Baldur Ingi Halldórsson, der zusammen mit seiner Mutter das Familienunternehmen führt und in jungen Jahren selbst hinter der Theke stand. So ist zwar der Hot Dog in den letzten 50 Jahren in Island quasi zum Nationalgericht mutiert; an jeder Tankstelle, in jedem Supermarkt gibt es ihn. Doch keine Verkaufsstelle konnte bisher nur annähernd an den Erfolg des *Bæjarins beztu pylsur* anknüpfen. «Weshalb? Ich weiss es nicht», sagt Baldur. Er verwendet für den Hot Dog hauptsächlich isländische Zutaten, sofern möglich. Die Wurst wird



in der Stadt Hvalsöllum im Süden aus Lamm- und Pferdefleisch sowie Schweinefett hergestellt, das Brot backt eine Reykjavíker Bäckerei gleich nebenan. In den typischen isländischen Hot Dog gehören neben gebratenen sowie frisch gehackten Zwiebeln auch drei verschiedene Saucen: dänischer Hot-Dog-Senf, Ketchup aus Äpfeln sowie ein auf Mayonnaise basierendes Dressing. Wer den Hot Dog so will, bestellt ein «með öllu», also einen mit allem. 300 Kronen kostet das, umgerechnet etwas mehr als zwei Schweizer Franken. Für 170 Kronen extra gibt's auch einen Becher Cola dazu.

«Ein harter Job», beschreibt Baldur die Arbeit seiner Angestellten, «muss ein Hot Dog doch innert sechs Sekunden fertig sein.» Die Arbeitsbedingungen sind aber offenbar gut, sonst lässt es sich kaum er-

klären, dass mehrere der 38 Mitarbeiter dem Familienunternehmen seit 35 Jahren die Treue halten.

Bæjarins beztu pylsur prägt offiziell seit 1937 das Stadtbild Reykjavíks. «Wahrscheinlich existiert der Hot-Dog-Verkauf aber schon seit den 1920er-Jahren», erklärt Baldur. Gegründet hat Baldurs Urgrossvater das Geschäft zusammen mit einem gebürtigen dänischen Metzger. Letzterer hat die Herstellung des Hot Dogs in Dänemark gelernt und auf die Insel mitten im Norden importiert. Baldur: «Wir haben den Hot Dog quasi nach Island gebracht.» ■