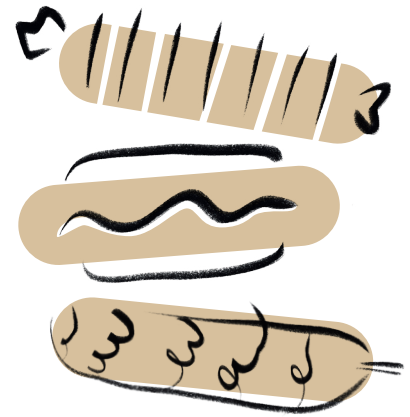




Die Geschichte der Spezialitäten

#Klassenaufgabe



Einführung

Mässmogge, Rahmdäafeli, Maagebrot, Roosekiechli – mmh! An der Herbstmesse gibt es viele feine Spezialitäten. Aber woher kommen sie und wie werden sie produziert? Lasst es uns herausfinden!

Aufgabe

Wir sprechen über die verschiedenen Spezialitäten und erfahren dabei: Was ist die Geschichte dahinter? Woher kommen sie? Welche Zutaten sind in ihnen enthalten? Natürlich probieren wir die Süßigkeiten auch. Welche schmecken euch am besten?

Geräte und Materialien

- Herbstmessespezialitäten zum Probieren

Verknüpfte Aufgaben

- 4.6 Riesemässmogge
- 5.3 Mehr Leute, mehr Zutaten
- 9.2 Rezept: Maagebrot
- 9.3 Rezept: Rahmdäafeli
- 10.6 Die Herbstmesse im Interview

Süssigkeiten am Petersplatz.





Mässmögge

Geschichte

Die Geschichte der Mässmögge beginnt vor etwa 260 Jahren, als zwei französische Zuckerkocher aus Lyon und Nancy an der Basler Herbstmesse ihre Waren anboten. Ihre lang gezogenen, dünnen Stängel aus gekochtem Zuckerbrei schmeckten den Leuten sehr. Aber nicht nur wegen des Zuckers waren diese Stängel so beliebt. Sondern auch wegen ihrer braunen Farbe. Künstlich hergestellte Lebensmittelfarbe war damals neu und für die Besucher der Herbstmesse etwas ganz Besonderes. Schon bald machten andere französische Zuckerkocher und Confiseure das Rezept nach und boten ab 1869 selbst Zuckerstängel an. Und sie hatten eine weitere Idee: Um die Kunden schneller bedienen zu können, stellten sie kürzere, aber dafür dickere Stengel her. So wurden daraus Mocken, also der Mässmögge, wie wir ihn heute kennen.

Produktion

Wie entstehen eigentlich Mässmögge? Der Trick bei der Produktion ist, dass man zuerst einen riesigen Mässmögge aus verschiedenen gefärbten Zuckermassenschichten sowie der Füllung zusammensetzt. Dieser ist 50 Kilo schwer und hat einen Durchmesser von einem Meter. Anschliessend zieht man ihn gleichmässig in die Länge. Dabei würde ein 2,5 Kilometer langes Mässmöggewürstchen entstehen, wenn man es nicht gleich in einzelne daumenlange Mässmögge portionieren würde.

Noch lauwarm landen die Mässmögge auf einem Transportband und kühlen schliesslich ausgebreitet auf einer grossen Ablagefläche ab. Dieser ganze Prozess dauert nicht länger als 25 Minuten.

Für den Verkauf wickelt eine Maschine die einzelnen Mässmögge in Zellophanpapier. Beliebt sind auch Mischungen, die sechs bis acht Mässmögge mit verschiedenen Aromen enthalten. Diese werden von Hand zu Päckli zusammengestellt und eingewickelt - bis sie schliesslich am Stand verkauft werden.

Mässmögge gibt es auf der Herbstmesse seit über 200 Jahren.





Rahmdääfeli

Geschichte

Man nimmt an, dass die Rahmdääfeli in der Schweiz zum ersten Mal etwa Mitte 19. Jahrhundert auftauchen. Damals wohl eher auf dem Land, da sie aus Rahm, Milch und Zucker bestanden. Eines der ältesten, schriftlichen Rezepte in der Schweiz findet man im «Heinrichsbader Kochbuch». Emile Respinger, vermutlich eine Dame aus der Basler Oberschicht, schreibt 1916 ein weiteres Rezept auf. Die Süsigkeit nennt sie «Weiche russische Tabletten». Warum die Dame die Dääfeli mit Russland in Verbindung brachte, ist nicht bekannt. Allerdings nannten auch andere Leute die Rahmdääfeli früher Russo, Russi oder Russentäfelchen.

Im Kanton Basel-Landschaft gelten die Rahmdääfeli heute als eigene Spezialität. Dies hat damit zu tun, dass man sie dort seit Anfang 20. Jahrhundert gewerblich herstellt. Damit begonnen hat der Konditor Adolf Freivogel in Gelterkinden. Er stellte damals Rahmdääfeli nach einem französischen Rezept her. Willy Weber begann Ende der 1920er-Jahre ebenfalls mit der Rahmdääfeliherstellung. 1928 verkaufte er seine Rahmdääfeli erstmals an der Schweizer Mustermesse in Basel und war damit so erfolgreich, dass er ab dann voll auf die Rahmdääfeliproduktion setzte. Auch heute noch.

Produktion

Man mischt Milch, Zucker und Sirup und kocht die Masse etwa 20 Minuten. Nach 45 Minuten giesst man die Masse auf viereckige, erhitzte Bleche, damit sich diese gleichmässig verteilt. Dann kommt sie in den Kühlschrank, bis aus ihr eine braune Platte geworden ist. Anschliessend werden die Rahmdääfeli geschnitten und über ein Förderband zu einem Tisch transportiert. Hier werden sie gleichmässig auf Tablare verteilt und in einem Schrank versorgt. Nun dauert es 15 Tage, bis die Dääfeli trocken sind und verpackt werden können.

Die Rahmdääfeli haben eine Würfelform und sehen alle fast gleich aus. Und auch der süsse Geschmack sowie die brüchige Konsistenz sind unverkennbar.

Keine Herbstmesse ohne die feinen Rahmdääfeli.





Maagebrot

Geschichte

Das Magenbrot ist ein süßes, in kleine Stücke geschnittenes Lebkuchengebäck, überzogen mit einer dicken, tiefbraunen Zuckerglasur. Kakao- oder Schokoladenpulver gibt ihm seine braune Farbe.

Auf der Herbstmesse ist das Magenbrot in seinen typisch rosaroten Tüten nicht übersehbar. Im Herbst gibt es auch im Laden oder in der Bäckerei Maagebrot. In den übrigen Jahreszeiten kann man es nirgends kaufen.

Was unterscheidet das Maagebrot von anderen Lebkuchengebäcken? Die Zuckerglasur. An ihr erkennt man es sofort. Aber auch der Honiggeschmack, der so typisch für Biber oder Basler Läcklerli ist, spielt eigentlich keine Rolle beim Maagebrot. Manchmal hat es nicht mal Honig drin. Seinen Namen verdankt das Magenbrot übrigens den Gewürzen und dem Zucker. Denn bis vor 100 Jahren sagte man, Gewürz und Zucker seien gut für den Magen.

Produktion

Seinen feinen Geschmack verdankt das Maagebrot Zimt und Nelken, aber auch Anis, Ingwer, Koriander und Kardamom. Der Lebkuchenteig besteht zur Hauptsache aus Ruchmehl und einer Zuckermasse. Manche Leute verwenden auch Honig. Das Tolle am Maagebrot ist, dass jedes ein wenig anders, aber doch irgendwie gleich schmeckt. Damit der Lebkuchenteig leicht luftig wird, kommt er 25 Minuten lang bei 220 Grad in den Ofen.

Die Glasur wiederum muss flüssig sein, um in den ausgebackenen Teig eindringen zu können. Um den Zucker aufzulösen, wird er mit etwas Wasser aufgekocht. Und damit das Maagebrot schön braun wird, kommt ein wenig Schokoladen- oder Kakaopulver dazu.

Der Lebkuchenteig wird in lange, dünne Stangen geformt ausgebacken und muss einen Tag lang gelagert werden, bevor er mit der Glasur in Berührung kommt. Anschliessend werden die Stangen in mundgrosse Stücke geschnitten, bevor sie über ein Laufband in eine rotierende Trommel gelangen. Diese ist gefüllt mit der erhitzten, flüssigen Zuckermasse, die sich sofort mit den Lebkuchenstücken verbindet. Nach etwa zwei Stunden ist das Maagebrot fertig.

Mmmh ... Maagebrot!





Roosekiechli

Geschichte

Beignets à la rose auf Französisch, Roosekiechli auf Baseldeutsch. Seinen hübschen Namen verdankt es seiner Form, die an eine Rose erinnert. Im Elsass tauchten Roosekiechli bereits im 15. Jahrhundert auf. In Basel standen sie 1711 zum ersten Mal bei Firmenversammlungen auf dem Tisch.

Der Basler Volkskundler Albert Spycher schreibt: «Kochbücher zeigen, dass Basler Frauen bereits im 18. Jahrhundert ihre Eisen in Form eines Herzens oder einer Spirale zuerst in den Teig und dann in heisse Butter tauchten.» Richtig bekannt wurden die Roosekiechli vor etwa 100 Jahren. Gegessen werden sie seither vor allem an Festen wie der Herbstmesse. In manchen Regionen wurden die Roosekiechli beinahe vergessen. Warum? Das Problem war, dass viele der typischen Eisen, mit denen man diese feine Spezialität herstellt, verloren gingen. Und ohne diese Formen gibt es keine Roosekiechli. Auf der Basler Herbstmesse kann man sie zum Glück noch essen.

Produktion

Wasser, Milch, Mehl, Eier, Salz, ein wenig Kirsch, eventuell Zucker – das sind die Zutaten der Roosekiechli. In Deutschland kommen oft noch Gewürze wie Nelken, Zimt und Anis dazu.

Die Roosekiechli werden in einem speziellen Eisen gebacken, damit sie die gewünschte Form erhalten. Zuerst wird das Eisen im Fett erhitzt und dann in den Teig getunkt und später in Öl oder Butter getaucht. Sobald die Roosekiechli goldgelb werden, sind sie fertig. Dann heisst es abtropfen und am Schluss noch Zucker drauf. Haltbar sind Roosekiechli zwei bis drei Tage. Aber meistens sind sie schon vorher gegessen.

Auf dem Petersplatz gibt es die originalen Roosekiechli.

