

Mässmogge, Nougat, Dääfeli

Autor(en): Beat von Warthurg

Quelle: Basler Stadtbuch

Jahr: 1990

<https://www.baslerstadtbuch.ch/.permalink/stadtbuch/56640981-a200-47e1-b4a0-376db294bd25>

Nutzungsbedingungen

Die Online-Plattform www.baslerstadtbuch.ch ist ein Angebot der Christoph Merian Stiftung. Die auf dieser Plattform veröffentlichten Dokumente stehen für nichtkommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung gratis zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrücke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des vorherigen schriftlichen Einverständnisses der Christoph Merian Stiftung.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Online-Plattform [baslerstadtbuch.ch](http://www.baslerstadtbuch.ch) ist ein Service public der Christoph Merian Stiftung.

<http://www.cms-basel.ch>

<https://www.baslerstadtbuch.ch>

Mässmogge, Nougat, Dääfeli

Die Confiseriefabrik Fritz Albicker 1918–1990

Der Erste Weltkrieg ging seinem Ende zu, als Fritz Albicker sen. sich entschloss, sein Glück mit der Fabrikation von Bonbons und Messmocken zu versuchen. Er mietete den ersten Stock der Amerbachstrasse 72 und kaufte einen Herd, einen Kühl Tisch, einen Walzenbock sowie eine Spindelpresse. Mit diesen bescheidenen Mitteln konnte die Produktion der Zuckerwaren beginnen.

Der Zucker wurde mit den Ingredienzen zu einer heissen Masse «gekocht», auf dem Kühl Tisch in Streifen geschnitten und anschliessend entweder in der Spindelpresse in die Messmocken- oder durch die Matrizenwalze in die jeweiligen Bonbonformen gepresst. Hochbetrieb herrschte vor allem in der Zeit der Herbst- und Mustermesse. Dort wurden die Bonbons und Messmocken in den typischen Belle-Epoque-Gläsern – die Cellophanverpackung kam erst später auf – verkauft. Das Geschäft mit den verschiedenen Zuckerwaren gedieh so gut, dass Fritz Albicker mehrere Confiseure anstellen, die Liegenschaft Breisacherstrasse 50 erwerben und in der Hinterhofwerkstatt eine kleine Fabrik einrichten konnte. Mit dem Zweiten Weltkrieg kamen schwere Zeiten. Der Zucker war rationiert (700 kg pro Monat), und Fritz Albicker musste an der Solitude Wache schieben.

Die Firma Albicker war zu dieser Zeit bei weitem nicht der einzige Messmocken-Fabrikant in Basel. Mindestens neun weitere Confiseure, die meisten davon waren Marktfahrer, die für den Eigenbedarf produzierten, stellten diese Basler Spezialität her, welche damals noch mehr als heute als typisches Basler Messe-Souvenir galt.

1959 übernahm Fritz Albicker jun. den Betrieb und modernisierte ihn kontinuierlich. Zweimal musste die Fabrik räumlich erweitert werden,

der Personalbestand wurde auf 11 Mitarbeiter/innen erhöht und der Mechanisierungsgrad gesteigert. Verfügte die Fabrik noch 1948 nur über einen einzigen Motor mit Transmissionsriemen, so waren es 1960 bereits 65 Maschinenmotoren! Aber auch die Produktpalette erweiterte sich stetig. Neben die traditionellen Bonbonsorten und die Messeartikel (Glas- und Pralinémocken, Magenmorsellen, Croquant, Gelée, Marzipan) traten Nougat (à la Bâloise), Kirschen, Himbeeren, Schnitzli, Schiffli, Brikett, Eucalyptus, Isländisch Moos, englische Münzen, Traubenzucker, verschiedenste neuartige Hartzucker- und Weichbonbons sowie die beiden pharmazeutischen Mittel Brustin und Mentha. Schliesslich kamen in jüngster Zeit auch die zuckerfreien Bonbons und Messmocken dazu.

Mehr als einmal stellte sich aus Platzgründen die Frage nach einem Auszug aus Basel. Doch Fritz Albicker blieb seinem Quartier, aber auch seinen handwerklichen Produktionsmethoden und der nur dadurch zu erreichenden Qualität treu. Die Firma und ihr Inhaber waren überdies zu sehr mit Basel und seinen Traditionen, den Messen (Albicker führte über 35 Jahre einen eigenen Muba-Stand) und der Fasnacht (seit Bestehen der Firma wurden die Waggiscliquen mit Bonbons beliefert) verbunden.

Nun hat sich der «Dääfelibammert», wie Fritz Albicker im Kleinbasel liebevoll genannt wird, in den verdienten Ruhestand zurückgezogen. Doch mit der Confiseriefabrik Albicker und ihren Mässmogge verschwindet ein Stück «süses Basel» und eine Art «Mäss-Kultur». Es ist zu hoffen, dass der einzige übriggebliebene Basler Mockenfabrikant, David Bürgin, die Tradition noch lange weiterführt.

1 Die heisse
Zuckermasse wird
auf dem Kühltisch
leicht abgekühlt
und erhält Aroma
und Farbe.

2 Die Zuckermasse
für die farbigen
Streifen des Mess-
mockenmantels
wird von Hand
'gezogen'.

3/4 Der Mess-
mocken mit einer
Haselnuss-
pralinéfüllung
wird 'eingepackt'...

5 ... kommt in
den Kegelroller und
windet sich an-
schliessend schlan-
genförmig in die
Prägemaschine,
welche die einzel-
nen Messmocken
formt.

6 Auf einem
Förderband werden
die Messmocken
abgekühlt...

7 ... und schliess-
lich in Handarbeit
verpackt.

