



HEUTE

Dem Mässmogge auf der Spur!

Die **Mässmögge** sind bunte Schleckstängel, die schon seit über 100 Jahren zur Basler Herbstmesse gehören! Ich wollte heute wissen, wie und wo so ein Mässmogge gemacht wird.

Meine Spur führt mich nach Birsfelden, zu Michi in die Firma Sweet Basel. Seit 1921 machen sie die Mässmögge – und Michi erklärt und zeigt mir alles.

Für ihre Herstellung wird zuerst Zucker in grossen Töpfen erhitzt, bis er flüssig ist. Dann kommen Farben und Aromen dazu – zum Beispiel Rot für Erdbeere, Gelb für Zitrone oder Grün für Apfel.



Die warme Zuckermasse wird auf eine grosse Platte gegossen, gezogen und gefaltet, bis sie glänzt und weich ist. In die Mitte kommt eine cremige Haselnussfüllung aus gemahlenen

Nüssen, Zucker und Schweizer Rapsöl. Danach wird alles zusammengerollt und in kleine Stücke geschnitten – fertig sind die Mässmögge!

Neben den gefüllten Mässmögge gibt es auch **Glas-mögge**, die durchsichtig sind und keinen Kern haben. Sie schmecken zum Beispiel nach Pfefferminze oder Lakritze. Auch sie schmecken super, ich habe alle Sorten für euch probiert!

Michi sagt, dass alle Mögge von Hand gemacht werden, und darum sieht kein Stück genau gleich aus. Jeder Mogge ist ein kleines Kunstwerk – süss, bunt und ein echter Basler Klassiker!

Danke, Michi!
Machs gut.



MACH MIT BEIM WETTBEWERB!

Seit wann macht Sweet Basel die Mässmögge? Mach mit unter bkb.ch/flip-wettbewerb und gewinne ein süsses Mässpäckli.*

INFO



Sweet Basel

Sweet Basel ist eine Firma aus Birsfelden bei Basel, die viele bunte und leckere Süssigkeiten herstellt und verkauft. Dort gibt es Schokolade, Bonbons und andere Naschereien aus aller Welt zu entdecken.

Mehr darüber erfährst du im Internet unter www.sweetbasel.ch

* **Teilnahmeschluss: 31. Dezember 2025**
Mit der Teilnahme am Wettbewerb werden die geltenden Wettbewerbsbedingungen akzeptiert. Die Wettbewerbsbedingungen sind unter www.bkb.ch/flip-wettbewerb abrufbar.