

BARFÜSSER PLATZ

VOM
SCHWEINEMARKT
ZUM STIMMUNGSVOLLEN
MESSEPLATZ

Die Basler Herbstmesse ist eine der wenigen Messen, die nicht vor den Toren der Stadt, sondern mittendrin abgehalten wird. Der Barfüsserplatz spielt dabei eine wortwörtlich zentrale Rolle. Es gibt keine Messe mit reizvoller Kulisse oder bequemer Erreichbarkeit.

1250

Der Franziskanerorden («Barfüsser») erhält das Recht, an der Stelle des heutigen Barfüsserplatzes ein Kloster samt Kirche zu bauen

1431 – 1449

Während des Konzils werden die Wochenmärkte auf dem Barfüsserplatz statt auf dem Münsterplatz abgehalten

1795

Die Barfüsserkirche wird zum Lagerhaus umfunktioniert und dient von 1799 bis 1815 als Salzlager

19. Jh.

Erst im 19. Jahrhundert beginnt sich die Herbstmesse über den ganzen Barfüsserplatz auszudehnen. Ein schmaler Durchgang in der Verlängerung der Gerbergasse bleibt noch frei

18. Jh.

Der «Seibi», wie der Platz wegen des Schweinemarktes genannt wird, wird gelegentlich für die Herbstmesse benützt

1826

Das an den Barfüsserplatz angrenzende Stadtcasino wird eröffnet

1890 – 1894

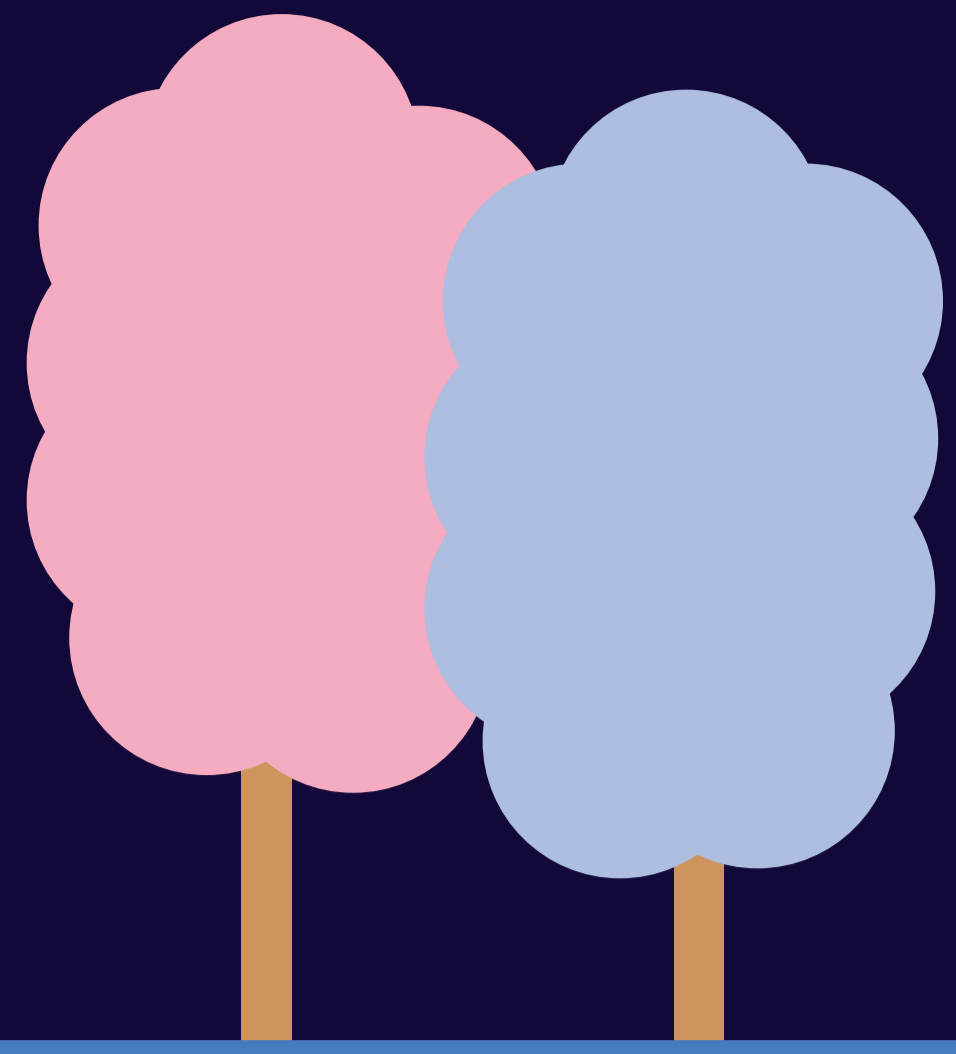
Die Barfüsserkirche wird zum Historischen Museum umgebaut

2016 – 2020

Während vier Jahren wird das Stadtcasino saniert und nach Plänen der Basler Architekten Herzog & de Meuron umgebaut







ZUCKERWATTE

Die spinnwebartigen Zuckerfäden werden erst seit dem Zweiten Weltkrieg an der Herbstmesse feilgeboten. Zuckerwatte ist aber schon viel älter. Gemeinhin sagt man, sie sei 1897 in den USA von einem Zahnarzt erfunden worden – honni soit qui mal y pense.



LEBKUCHEN

Lebkuchen sind bei Jung und Alt beliebt. An der Basler Herbstmesse werden heute die unterschiedlichsten Formen, Grössen und Arten feilgeboten: gefüllt, ungefüllt, mit Zuckerguss verziert und, und, und. Doch das Prinzip hat sich seit dem Mittelalter nicht wesentlich verändert: Sie schmecken heute so gut wie damals.

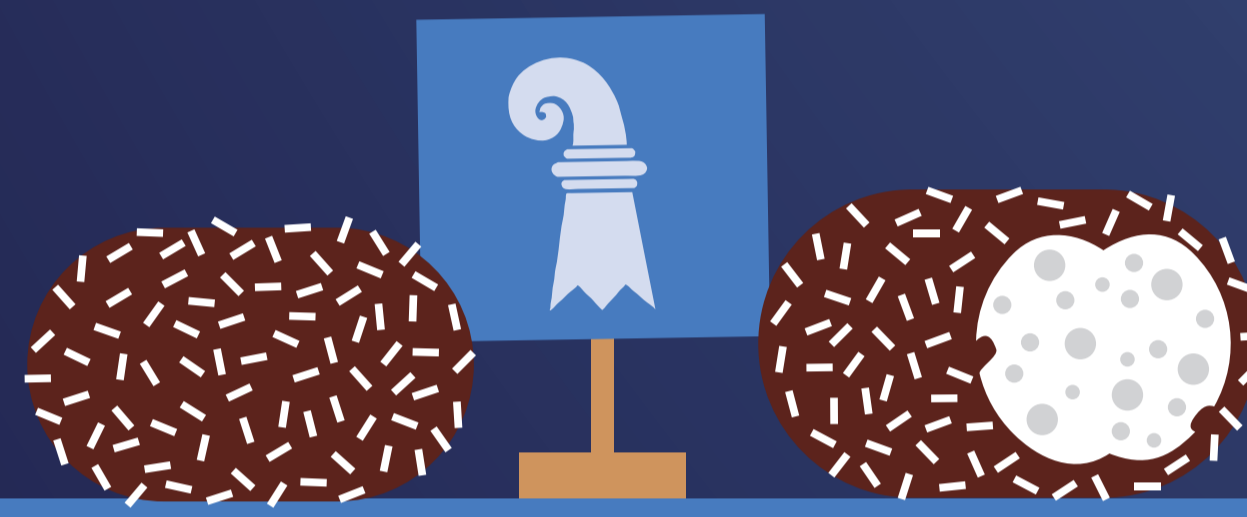
FÜR SCHLECK UND MÄULER «AAGFRÄSSENI»



«ROOSEKIECHLI»

Es sind süddeutsche Bäcker, die schon vor ein paar Jahrhunderten die aus Eierteig schwimmend ausgebackene Süßspeise an der Basler «Hèèrbschtmäss» feilgeboten haben. Die Beliebtheit ist so gross, dass das «Roosekiechli» sich längst zu einem echten Basler gemauert hat.

Vom «Glöpfer» bis zum «Kääskiechli» und «Chäsängel», von den gebrannten Mandeln bis zu den Fruchtspiesen mit Schokoladenüberzug – an der «Hèèrbschtmäss» gibt's einfach alles, was das Herz (oder der Magen) begehrt. Darunter auch immer mehr Spezialitäten aus aller Herren Ländern.

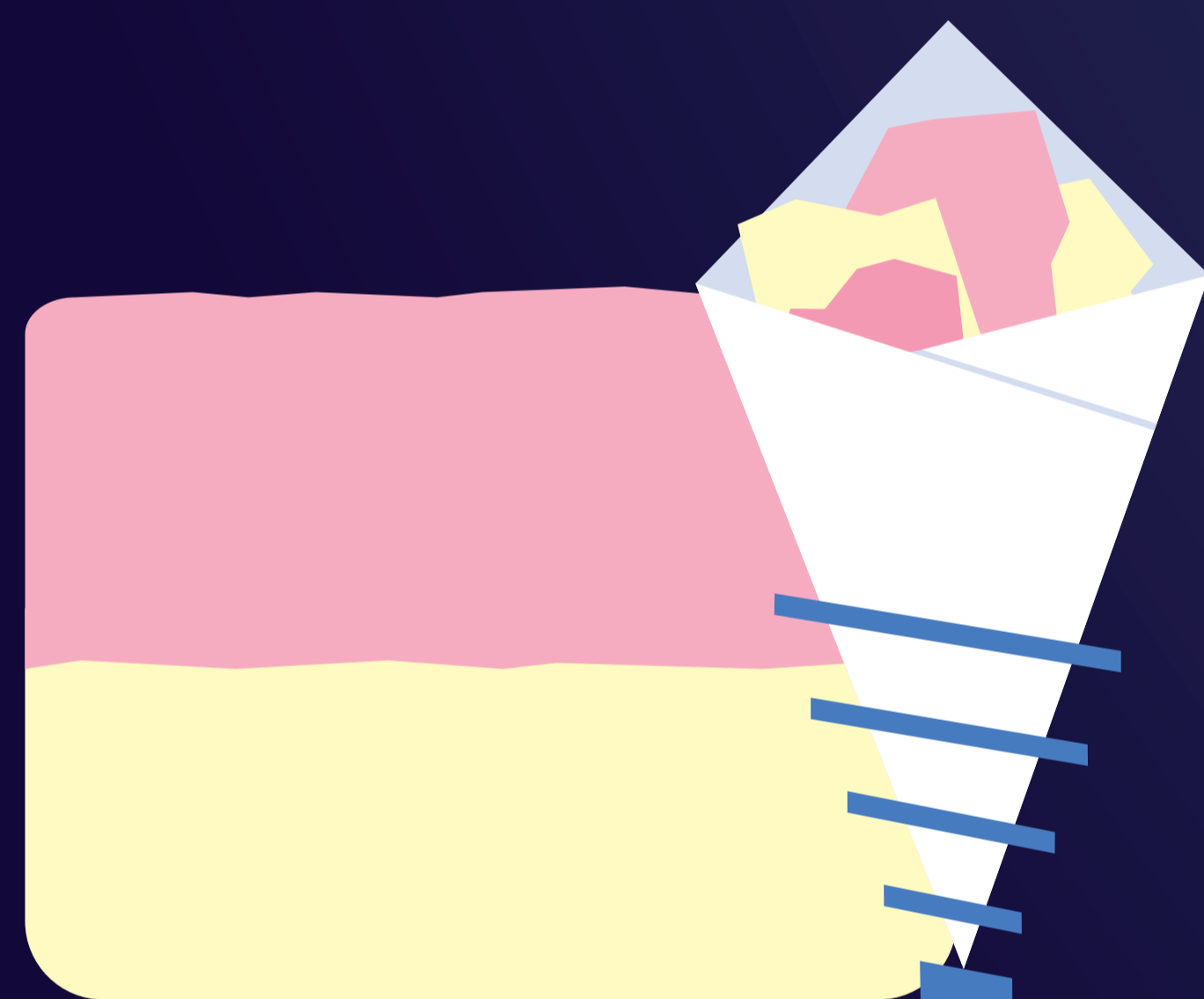


«BEGGESCHMUTZ»

Der Schokokuss heisst an der «Hèèrbschtmäss» seit jeher ganz unverfänglich «Beggeschmutz» – Bäckerkuss. Ihm fehlt zwar die Waffel, dafür ist der Überzug mit feinen Kokosraspeln besprenkelt. Eine süsse Bombe, die bei keinem Messebesuch fehlen darf.

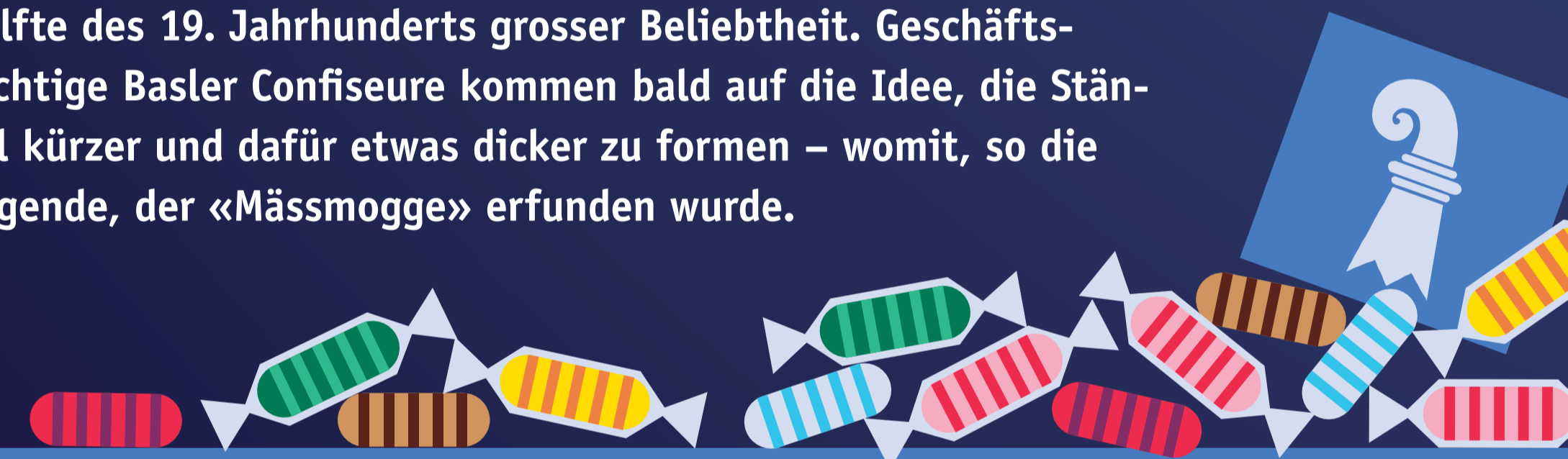
TÜRKISCHER HONIG

In der Schweiz ist die Süßigkeit bis ins 20. Jahrhundert wenig bekannt. Im Gegensatz zum weichen Nougat ist der türkische Honig hart und meist ohne Nüsse, Mandeln oder Pistazien erhältlich. Weiss und weiss-rot sind die typischen Varianten der Leckerei. Da es sich bei der farbigen Sorte um Lebensmittelfarbe handelt, sind die Confiserie aber in der Gestaltung eigentlich frei.



«MÄSSMOGGE»

Zuckerstangen aus Frankreich erfreuen sich seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts grosser Beliebtheit. Geschäftstüchtige Basler Confisereure kommen bald auf die Idee, die Stängel kürzer und dafür etwas dicker zu formen – womit, so die Legende, der «Mässmogge» erfunden wurde.



AUDIO

Welche kulinarischen Spezialitäten dürfen Sie nicht verpassen? Roswita und Jakob wissen es...



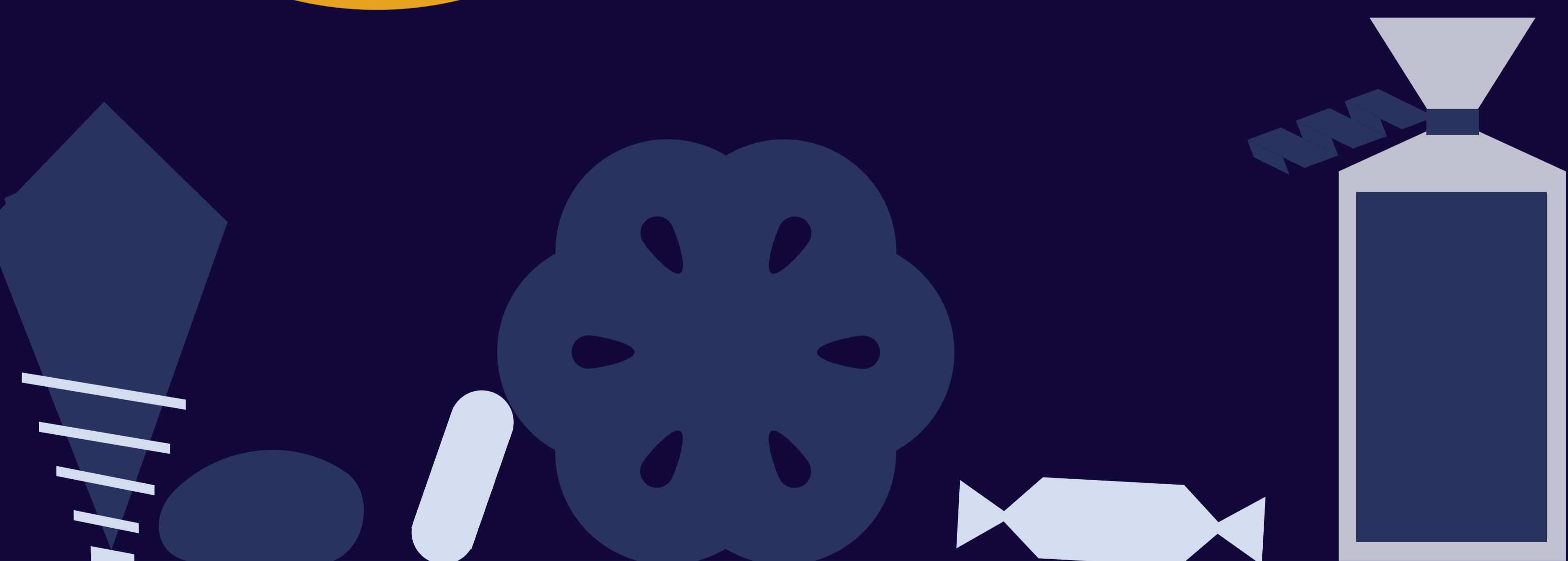
MAGENMORSELLEN

1899 bringt ein deutscher Apotheker diese bunten Plättchen aus einer Art Fondant-Zuckermasse und aromatischen Gewürzen nach Basel. Es gibt sie in allen Regenbogenfarben nur an der Herbstmesse zu kaufen. Angeblich sollen die zu einer Essenz gemischten Gewürze in den Magenmorsellen Magenbeschwerden heilen.

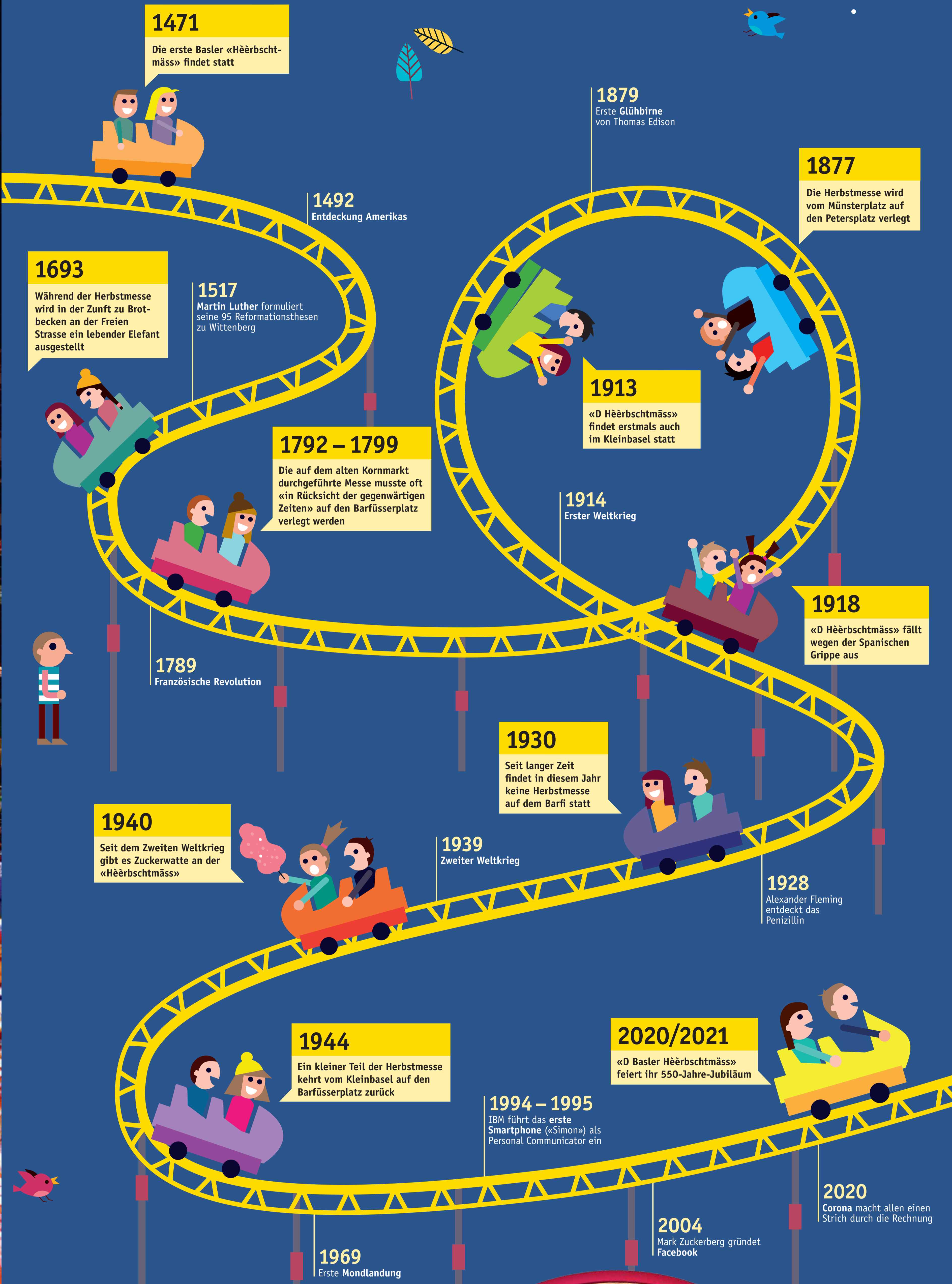


MAGENBROT

Was an der Basler Herbstmesse partout nicht fehlen darf, ist das Magenbrot. Hierbei handelt es sich um ein süßes Gewürzbrot, das vor allem im süddeutschen Raum auch synonym für Lebkuchen steht, obwohl es sich um eine andere Art handelt. Immerhin, exotische Gewürze sind auch dabei. Und diese fördern die Verdauung. Magenbrot schmeckt also nicht nur gut, es entfaltet auch eine positive Wirkung. Jede Confiserie hat ihr eigenes Rezept.



SEIT ÜBER EINEM HALBEN JAHRTAUSEND ZIEHT DIE BASLER HERBSTMESSE LEUTE VON NAH UND FERN AN.



★ 550 ★
JAHRE BASLER
HERBST
MESSE