

Mogenzucker, das traditionellste Bonbon Südtirols

Mogenzucker ist ein typisches Südtiroler Bonbon, das bereits vor 100 Jahren in Südtirol bekannt war und damals schon als Süßigkeit verzehrt wurde. Mogenzucker besteht einfach gesagt aus Zucker und Gewürzen (u.a. Nelken und Zimt), doch ist die genaue Rezeptur und Herstellungsmethode immer noch streng gehütetes Geheimnis der „Mogenzuckerproduzenten“, so zumindest bei Walde. Dort begann man schon in der



Abb. 1: Mogenzucker

Nachkriegszeit des 1. WK mit der Produktion von Mogenzucker, und diese Tradition hat immer noch Bestand. Die Produktion wird immer noch nach alten und traditionellen Abläufen durchgeführt, allerdings wurde die Produktion mit der Zeit durch z.B. neue Maschinen optimiert und für die Massenproduktion ausgelegt. Mit der Zeit kamen auch neue Geschmacksrichtungen wie Zitrone, Apfel, Menta, u.v.m. dazu. Brandneu sind auch die neuen Geschmacksrichtungen Waldfrucht-Zitrone, Kaffee-Vanille, Apfel- Himbeer und Ingwer- Orange, wodurch der klassische Mogenzuckers, als neu und modern interpretierte Variante bzw. Geschmacksrichtung ganz neu erfunden wurde.

Geschichte des Mogenzuckers

Hinsichtlich der Entstehung und der Geschichte des Mogenzuckers gibt es, so zumindest im Unternehmen Walde, keine genauen Angaben und Beweise. Man vermutet, dass bereits im 19. Jahrhundert Pharmazisten Zucker bzw. Zuckerwürfel benutzten, um den Patienten die bitteren Kräuterextrakte geschmackvoller zu machen. Die damalige Medizin wurde angeblich in Tropfen- oder Pulverform dem Zucker beigemischt. Da jedoch der Zucker zu dieser Zeit als Luxusgut galt, konnten sich nur vermögende Menschen diese Form der Einnahme von Medikamenten leisten. Mit der Zeit wurden auch Gewürze, denen eine wohltuende und heilende Wirkung nachgesagt wurde und wird, dem Zucker beigemischt. Mit der Zeit wurde dieser Zucker immer mehr als Süßigkeit bzw. Bonbon angesehen und fand eine wachsende Nachfrage.

Warum Mogenzucker?

Der Name Mogenzucker stammt sicherlich aus der Dialektsprache der Südtiroler. Laut den Kenntnissen des Unternehmens Walde gibt es zwei Möglichkeiten, wie man auf den Namen „Mogenzucker“ kam. Eine Möglichkeit ist, dass man den Namen deshalb wählte, weil Gewürze wie Zimt und Nelken dem Magen guttun. Magen heißt im südtiroler Dialekt „Mogen“ und könnte zur Herleitung des Namens geführt haben. Die zweite Namensmöglichkeit ist, dass der Name von der Pflanze Mohn, die im Südtiroler Dialekt ebenfalls als „Mogen“ bezeichnet wird, stammt. Die Blüte hat wie der Mogenzucker eine auffällig rote Farbe, deshalb könnte ein Zusammenhang bestehen, jedoch geht man im Unternehmen eher von der ersten Möglichkeit aus, doch mit Sicherheit kann bezüglich des Namens keine These erstellt werden.

Produktion

Die genauen Produktionsabläufe können leider nicht angeführt bzw. beschrieben werden, da diese streng geheim sind. Aber die Produktion des originalen Mogenzuckers ist mit viel und körperlich belastender Arbeit verbunden. Auch die richtigen Temperaturen und Mischungen sind zu beachten. Da der Mogenzucker hauptsächlich, wie der Name schon sagt, aus Zucker besteht, muss dieser zu aller erst gekocht werden. Sobald dieser eine gewisse Temperatur erreicht werden die weiteren Zutaten beigemischt und verrührt. Anschließend wird er als eine dicke Masse zum Härten ausgegossen, danach in die übliche Form mit Hand gebrochen.



und

Abb. 2: Produktion Mogenzucker 1



Abb. 3: Produktion Mogenzucker 2

Verpackung

Bei Walde wurde Mogenzucker auch verpackungstechnisch immer weiterentwickelt. Es wurde eine Maschine eigens für die Mogenzuckerabfüllung angepasst, welche Mogenzucker in jeder x-beliebigen Menge in Beutel abfüllen kann. Die gängigste Form sind die 150g Beutel, die am öftesten abgefüllt werden.



Abb. 4: Walde BunBon

Es sind aber auch Verpackungen bis zu 500g erhältlich. Die Abfüllung des Mogenzuckers ist nicht sehr einfach, denn er muss die richtige Temperatur zur Abfüllung und den richtigen Luftaustausch nach der Abfüllung haben. Dies ist wichtig damit eine lange Mindesthaltbarkeit, die optimale Konsistenz und Form und die traditionelle Farbe des Mogenzuckers garantiert werden kann. Auch die richtige Lagerung ist entsprechend wichtig. Zudem wurde vor einiger Zeit eine Geschenkpackung namens „Walde

BunBon“ auf den Markt gebracht, die 10 Geschmacksrichtungen, wie Apfel, Bergkräuter aber auch den traditionellen Mogenzucker enthält. Im Jahr 2018 wurden ganz neu die Würfel „Original“ auf den Markt gebracht, welche jeweils mit zwei Geschmacksrichtungen in einem Bonbon hergestellt werden.

Anwendungen

Der Mogenzucker wird sehr unterschiedlich verwendet, schlichtweg als Bonbon, zur Herstellung bzw. Verfeinerung von Likören und Schnäpsen, um den Tee zu süßen oder dem Glühwein einen noch intensiveren Geschmack zu verleihen. Vor allem in Südtirol wird ein Großteil des Mogenzuckers allein für die Likörherstellung verwendet. Viele schwören schon seit Jahrzehnten auf den Geschmack des Mogenzuckers im Schnaps. Aber auch als Zuckerwürfel im Tee eignet er sich besonders gut, denn mit den verschiedenen Geschmacksrichtungen können aus einem Tee ganz spezielle und raffinierte Kombinationen erstellt werden. Doch der Großteil, egal ob Gast oder Einheimischer, liebt schlichtweg den reinen Geschmack des Mogenzuckers als kurzes aber prägnantes Erlebnis.