

Gegenstand des Jahres 2023

**Der Zuckerstock
(auch: Zuckerhut)**

Obwohl mit „**Zuckerhut**“ benannt, ist er als Bitterling bekannt.

Wer kennt ihn nicht, den „**Zuckerhut**“ von Rio de Janeiro?

Ein Feuerwerks-Vulkan, volkstümlich als „**Zuckerstock**“ bezeichnet.

Der „**Militär-Zuckerstock**“ und wie er funktioniert.

Eine schwedische Zuckerreibe.

Ausgestellt im Professorenhaus in Lund (Schweden).

Zuckerzange und Zuckerschaber aus Bayern.

Altstädten gehört zur Kreisstadt Sonthofen (Allgäu), ganz im Süden Deutschlands.

Dieser Zuckerschaber hängt üblicherweise im Erdgeschoss unseres Museums. Vergleiche ihn mit dem Gerät aus Bayern!

Einleitung

Zucker war bei uns einst ein seltenes und damit kostbares Genussmittel. Er wurde in entfernt gelegenen Ländern aus Zuckerrohr gewonnen. Die langen Transportwege und der Zwischenhandel machten ihn zu einem teuren Luxusgut.

Erst mit dem Anbau von Zuckerrüben in unseren Gegenden und dem Raffinieren in Fabriken wurde der Zucker zum volkstümlichen Genussmittel.

Vorher wurden Speisen mittels (Birnen-)Dicksaft und Honig gesüsst, wie z.B. heute noch die „Tirggel“, eine alte zürcherische Spezialität.

Zucker ist ein lockeres, feinkörniges, Produkt.

Er verklebt, wenn er feucht wird. Schmutzpartikel wie Küchenfett oder Russ können ihn verunreinigen. Viele Insekten lieben den Zucker, und auch diebische Finger vergreifen sich sehr leicht an ihm, wenn er ungeschützt aufbewahrt wird.

Um diese Unannehmlichkeiten zu minimieren, hat man den lockeren, noch leicht feuchten Zucker in kompakte Formen gepresst und nach dem Trocknen mit starkem Papier straff umhüllt.

So entstanden die Zuckerhüte (oder Zuckerstöcke), die auch heute noch in verschiedenen Grössen gehandelt werden. Im Haushalt wurden die Zuckerhüte an geschützten Orten aufbewahrt, manchmal sogar unter einem Glassturz.

Wurden grobe Zuckerbrocken benötigt, so brach man sie mit Zangen aus dem Stock heraus.

Brauchte man feinen Zucker, so wurden die Brocken oder der Stock mit speziellen Reiben oder Schabern bearbeitet.

Feuerzangenbowle

1. Eine Feuerzangenbowle ist ein traditionelles warmes und alkoholhaltiges Wintergetränk für gesellige Anlässe. Vergleichbar im Genuss und in den Auswirkungen sind der Grog, der Punsch und der Glühwein.
2. Trockener Rotwein wird zusammen mit Gewürznelken, Zimtstangen, Zitronen- und Orangenschalen in einem Bowlengefäss erhitzt.
3. Nun können nach Geschmack und Belieben weitere Zutaten dazu gegeben werden: Orangen- und Zitronensaft, Kirschlikör,
4. Der Zuckerhut (oder je nach Grösse nur ein Teil davon!) wird auf einer Feuerzange über dem Bowlengefäss platziert und mit hochprozentigem braunem Rum beträufelt.
Hat man keine Feuerzange, so leistet auch ein Metallsieb, eine genügend grosse Käseibe oder sonst ein geeignetes Instrument gute Dienste.
5. Wenn der Zucker vollständig mit Rum durchtränkt ist, wird er angezündet. Der schmelzende Zucker karamellisiert, tropft durch die Feuerzange in den gewürzten Wein und gibt so der Bowle ihr besonderes Aroma.
6. Solange der Zuckerstock nicht vollständig geschmolzen ist, muss sorgfältig Rum nachgegossen werden, ehe die Flamme auslöscht.
Vorsicht: Gefahr durch Stichflammen!
7. Für eine Bowle im erweiterten Familienkreis benötigt man ungefähr 2,5 Liter trockenen Rotwein und 0,5 Liter Rum. Die übrigen Zutaten richten sich nach dem persönlichen Geschmack des Gastgebers.
8. Getrunken wird die Bowle vorzugsweise aus Grog- und Punschgläsern, oder aber aus Tassen.

Weitherum bekannt wurde die Feuerzangenbowle durch den 1933 erschienenen gleichnamigen Roman von Heinrich Spoerl.

Dieser wurde bereits 1934 ein erstes Mal verfilmt.

Der zweite Film mit dem gleichen Titel erschien 1944. Der Schauspieler Heinz Rühmann spielte darin eine wichtige Rolle.