

Esther und Heinrich Honegger von der Tirggel-Bäckerei Honegger in Wald sind die letzten, die Tirggel noch von Hand fertigen

Wie ein Honigtirggel geboren wird

In Wald wird die Zürcher Spezialität seit 25 Jahren von Hand gemacht. Bis das Gebäck fertig ist, dauert es mehrere Tage. Diese Entstehungsgeschichte sei für einmal aus der Sicht eines Tirggels geschildert.

Letzte Nacht konnte ich fast nicht schlafen, weil ich so aufgeregt war. Denn heute werde ich geboren, ich werde endlich ein Tirggel! Aber noch bin ich nur ein ziemlich fester Teig, den meine Eltern Esther (55) und Heinrich (57) Honegger gemacht haben. Jetzt ist gerade Hauptsaison für Tirggel, sie dauert von September bis Dezember. In dieser Zeit werden etwa 3,5 Tonnen Teig verarbeitet, also rund 50 kg pro Tag. Ich bestehe nur aus ganz wenigen Zutaten. Allein ein Drittel von mir ist aus Honig, eine Mischung aus Zentralamerika, die mein Vater mit aufgekochtem Zuckerwasser aufgelöst und eine Nacht lang hat abkühlen lassen. Wie er sagt, muss der Honig kräftig sein, sonst verflüchtigt sich mein Aroma, wenn ich dereinst fertig bin. Weiter bestehe ich noch aus Mehl, etwas Zucker und ein bisschen Wasser.

Wertvolle Modells

Meine Geburt rückt immer näher. Jetzt nimmt Papa mich in die Hand und knetet mich kräftig durch. Dazu braucht er sehr viel Körperkraft. «Der Teig muss fest sein, damit das gedruckte Bild später nicht verläuft», erklärt er, wenn ihn jemand fragt. Zum Beispiel Kinder, die die Backstube besichtigen. Das ist ein Event, den meine Eltern kürzlich eingeführt haben. Uns Tirggeln gefällt das, denn wir freuen uns, wenn wir nicht nur gegessen, sondern vorher noch bewundert werden.

Wenn ich fertig geknetet bin, werde ich mit einer Walze flach ausgerollt und zugeschnitten. Dazu nimmt mein Vater ein geschnitztes Model zur Hand, um die richtige Grösse zu bestimmen. Ich werde ein runder Tirggel und verfüge über einen Durchmesser von 26 cm. Das Model stellt die Arche Noah dar



Heinrich und Esther Honegger mit ihrem grössten Tirggel im Verkaufslokal.

Fotos: Manuela Talenta

und ist eine Kopie aus Giessharz. Das Original liegt im Landesmuseum, weil es so selten und daher sehr wertvoll ist. Überhaupt sind fast alle Modells ziemlich wertvoll, weil die meisten sehr alt sind. Meine Eltern konnten einen Teil davon – Kopien, aber auch einige Originale – behalten, als sie das Geschäft vor 25 Jahren übernommen haben. Andere sind ihnen geschenkt worden. «Wenn Dachböden und Keller entrümpelt werden, finden die Besitzer manchmal alte Modells, die sie uns dann zur Verfügung stellen», sagen meine Eltern. Sie nehmen aber auch an Auktionen teil und ersteigern Modells. Billig sind sie nicht, wie meine Mutter sagt. Sie hält ein rundes Stück mit einem Durchmesser von etwa 10 cm hoch, das aufwendig geschnitzt ist. «Das hat zum Beispiel mehrere Tausend Franken gekostet», erklärt sie.

Viel Fingerspitzengefühl

Nun aber zurück zu mir, denn meine Geburt steht jetzt kurz bevor! Ich werde auf das Model gelegt, das vorher mit ein bisschen Erdnussöl eingerieben worden ist. «Dieses Öl ist sehr hitzebeständig», sagt Papa. Mit einer Walze werde ich festgedrückt. Aber ich spüre, dass ich noch nicht in alle Vertiefungen vorgedrungen bin. Auch mein Vater weiss das, und deshalb ist nun sein Fingerspitzengefühl gefragt. Ich meine das wörtlich, denn er befühlt mich mit den Fingerkuppen und drückt mich liebevoll in die letzten Vertiefungen. Das kann er wirklich gut, als ob seine Finger sehen könnten, wo ich noch tiefer hineingedrückt werden muss. «Heiris Gspür» nennt meine Mutter das.

Nun trägt Vater mich an einen Tisch, hält das Model senkrecht und beginnt vorsichtig, mich abzulösen. Stück für

Stück komme ich nun in meiner ganzen Pracht zum Vorschein. Das ist das, was Papa als meine Geburt bezeichnet. Wunderschön sehe ich aus, jedes Detail der Schnitzerei ist deutlich zu sehen. Ich bin jetzt ein richtiger Tirggel! Er nimmt mich sanft zur Hand und legt mich auf einem bemehlten Backblech ab. Und hier bleibe ich. Ich muss ruhen, damit ich ein bisschen antrocknen kann. Das kommt mir gerade recht, denn die ganze Kneterei, Walzerei und Drückerei hat mich ziemlich erschöpft. Also dann, gute Nacht!

Nur sehr kurze Backzeit

Am nächsten Morgen bin ich schon früh wach. Und da kommen auch schon meine Eltern in die Backstube. Papa kommt zu mir, nimmt das Blech und schiebt mich in den Ofen. Es ist ganz schön heiss hier drinnen, 400°! Papa hat ledig-

lich Oberhitze eingeschaltet, weil ich nur auf einer Seite schön braun werden soll. Die Unterseite bleibt weiss, damit man mich später ins Licht halten kann und die Schnitzerei besser sieht. Denn nur so kann ich meine volle Schönheit entfalten. Nach einhalb Minuten bin ich bereits fertig und darf aus dem Ofen heraus. Vater dreht mich um, damit Mutter das restliche Mehl von meiner Unterseite wischen kann. Das kitzelt ein bisschen, aber ich will ja schliesslich sauber sein.

Wenn ich nach ein paar Stunden abgekühlt bin, werde ich eingekleidet. Das machen Mama und Papa gemeinsam. Sie stecken mich in einen durchsichtigen Plastikmantel und binden mir eine hübsche rote Schleife um. Nun bin ich endlich fix und fertig und darf mich im Verkaufsladen zu meinen Brüdern und Schwestern legen – und von Kopf bis Fuss bewundert werden. Ach, das Leben eines Tirggels ist so schön!

Manuela Talenta

25 Jahre Honegger Tirggel

Seit einem Vierteljahrhundert «tirggeln» Esther und Heinrich Honegger von der Tirggel-Bäckerei Honegger in ihrer kleinen Backstube in Wald. Sie sind die letzten, die das Gebäck nach einem alten, überlieferten Rezept noch von Hand machen. 1985 übernahm das Ehepaar das Geschäft von Heinrich Honeggers ehemaligem Lehrmeister Ernst Ott und gründete die Confiserie Honegger. 1994 bauten Honeggers die Liegenschaft aus und erneuerten die Backstube und das Verkaufslokal. Tirggel produzierten sie jedoch nur während der Saison von September bis Dezember. «Confiserie wie Tirggelproduktion liefern aber so gut, dass es für uns allein zuviel wurde. Aus diesem Grund mussten wir uns für eins von beidem entscheiden.» Das Ehepaar beschloss, fortan nur noch zu «tirggeln» und eröffnete im September 2009 die Tirggel-Bäckerei Honegger samt Verkaufslokal. Die Spezialität aus Wald ist weit herum bekannt und lockt viele Tirggel-Pilger von nah und fern an. Das Sortiment an Modells umfasst etwa 800 Bilder. Im Jubiläumsjahr sind drei neue Motive dazugekommen: der Bachtelturm, eine Serie von Tirggeln mit 23 historischen Berufen sowie ein Herz, bei dem jede beliebige Zahl im Teig eingepreßt werden kann. Wer ausserhalb der Öffnungszeiten Lust auf die Zürcher Spezialität hat, kann sich am Tirggel-Automaten vor dem Verkaufslokal bedienen oder das Gebäck online bestellen.

Öffnungszeiten und Infos:
www.honegger-tirggel.ch



Den festen Teig zu kneten erfordert sehr viel Körpereinsatz.



Nur mit Nachhilfe per Hand wird der Abdruck im Tirggel perfekt.



Das Lösen vom Model ist die eigentliche Geburt des Tirggels.



Das Backen dauert nur gerade eineinhalb Minuten.

Weihnachten einmal ganz im Zeichen des Rock

Kurz vor den Weihnachtsfeiertagen verwandelt sich die Eishalle in Wetzikon in den grössten Rocktempel der Region. Am Freitag, 17. Dezember, öffnet zum ersten Mal das Rockin' Christmas Festival seine Tore – und gleich geht es hoch zu und her. Mit The Baseballs konnte eine der angesagtesten Bands aus Deutschland gewonnen werden. Die drei Jungs Sam, Basti und Digger pflegen den guten alten Rock'n'Roll – handgemacht und unverfälscht. Ausgestattet mit selbst eingespieltem Klavier, Gitarre, Schlagzeug, Bass und Saxofon,

besticht besonders der mehrstimmige Gesang des Trios. Das Konzept bietet ein spannendes Hörerlebnis. Im musikalischen Gewand der 50er-Jahre machen die im Original soundtechnisch oft hochgezüchteten Songs eine gute Figur und erhalten so neue Nuancen.

Im Vorprogramm wird die Luzerner Combo Dada Ante Portas dem Publikum einheizen. Mit fünf erfolgreichen Alben im Gepäck – versehen mit unzähligen Radiohits – werden die Jungs das Festival gebührend rockig eröffnen. Als Supporting Act wird Trauffer das Publi-

kum zusätzlich auf den vorweihnachtlichen Abend einstimmen.

Das Vorprogramm am Samstag, 18. Dezember, bestreitet neben dem Supporting Act The Lazy Bones die legendäre britische Band Uriah Heep. Ihre Songs sind Klassiker, Lady In Black ein absoluter Evergreen.

Mit über einer Million verkauften Tonträgern in ihrer Heimat ist Krokus die erfolgreichste Band der Schweizer Rockgeschichte. Die Solothurner sind daran, die sensationelle Erfolgsgeschichte fortzuschreiben.

Tickets können bei den Vorverkaufsstellen von Ticketcorner oder übers Internet bezogen werden. Es besteht auch die Möglichkeit, die Tickets bei der regionalen Vorverkaufsstelle «The Pirates» in Hinwil zu beziehen. Wer sich die volle Ladung Rockin' Christmas geben möchte, kann ein Kombiticket erstehen. Für die Anreise empfiehlt es sich, die öV zu benutzen – die Eishalle befindet sich rund fünf Gehminuten vom Bahnhof Wetzikon entfernt.

www.anyacts.ch

hegnerfenster
...macht auch Türen!
J. Hegner AG
CH-8854 Galgenen
Telefon 056 450 60 30
www.hegnerfenster.ch