

Tirggel ist ein Gleichnis. Kurz und bündig lautet es: «Weniger ist mehr». Die essbaren Honigbilder sind konzentrierte Wohltat, die nur in kleinen Stückchen und nicht in rauen Mengen genossen wird. Denn jeder Quadratzentimeter hat es in sich: Eine duftende Honig- und Gewürzwelt entfaltet sich im Gaumen und lässt kleine Seelenverstimmungen in einer Wolke süssen Geniessens entschwinden. Gleichnisse werden meist therapeutisch eingesetzt. Bei Tirggel gibts da keine Zweifel.



Die Appenzeller haben ihre Biberli, die Badener ihre Chräbeli und die Berner ihre Mutzen. Was ein echter «Zürihegel» ist, schwört auf Tirggel, ein Honigkuchen-Gebäck mit schönen Bildmotiven. Die Confiserie Honegger in Wald hat sich auf die Produktion dieses traditionellen, nur zwei Millimeter dicken Hartgebäckes spezialisiert. Tirggel stellte man in der Backstube in Wald schon im vorletzten Jahrhundert her. Heinrich Honegger hat von 1969–1972 das Handwerk bei seinem Vorgänger, Ernst Ott, Tirggelbäcker in zweiter Generation, gelernt und führt nun diese Tradition seit 1985 weiter. Er ist damit der letzte Confiseur in der Schweiz, der die Spezialität noch in echter Handarbeit herstellt. Mit den «Walder Sylveschterchläusen» nahm Honegger seine selbstständige Tätigkeit als Tirggel-Bäcker auf. Inzwischen hat seine Sujetsammlung eine ansehnliche Grösse. Geschnittene Holzmodel, wie sein ältestes aus dem Jahr 1650 stammende Exponat, werden heute nicht mehr in der Produktion eingesetzt.

wird mit einer flüssigen Lösung aus Honig, Zucker und Wasser zu einem Teig geknetet und dann 2 mm dick ausgerollt. Die Teigbahnen werden in modelgrosse Stücke geschnitten und um einen runden Holzstab gewickelt und dann auf dem mit Erdnussöl bestrichenen Model wieder abgerollt. Nun wird der Teig mit einer Walze festgedrückt und anschliessend von Hand sorgfältig in die Vertiefungen gedrückt. Vor allem bei grossen Tirggeln können diese recht tief sein. Dann wird der in Form gebrachte Teig vom Model gelöst, und die Ränder werden weggeschnitten. Die «rohen» Tirggel werden auf Bleche gelegt und mit dem Teigrädchen in Stücke geschnitten. Nach



dem Antrocknen werden die Tirggel in einem Spezialofen bei rund 400°C Oberhitze in nur 90 Sekunden «geflämmt», bis sie eine karamellbraune Oberfläche und eine helle Unterseite haben. Die noch warmen Tirggel werden geschnitten und zum Erkalten ausgeteilt.

Vom Heilmittel zur Delikatesse

Schon zur Zeit der mesopotamischen und ägyptischen Hochkulturen gab es Gebäck in Modellform. Älteste Model-Funde datieren aus dem Jahr 2500 v. Chr. Die Spuren des Gebäcks führen uns von Griechenland nach Rom. Durch die römischen Besatzer wurde es auch auf der Alpen-Nordseite bekannt. Im Mittelalter kannte man es zuerst hauptsächlich als Heilmittel gegen alle möglichen körperlichen und seelischen Leiden. Später entwickelte es sich zu einer beliebten, aber meist nur den Reichen vorbehaltenen Delikatesse, die eng mit religiösen Bräuchen und Festen verbunden war.

Das süsse Hartgebäck wurde erstmals im 15. Jh. schriftlich erwähnt. Erklärungen, weshalb Zürich der einzige Kanton ist, in dem die Tirggel-Herstellung überleben konnte, gibt es kaum. Bis zur Aufhebung der Handels- und Gewerbefreiheit waren sie ein Privileg der städtischen Bäckerzunft. Als die Zunft Herrschaft aufgelöst wurde, begannen auch die Landbäcker mit der Tirggel-Produktion. Heute gibt es nur noch wenige Tirggel-Bäckereien, wobei das Gebäck weitgehend industriell hergestellt wird. Als letzte Konditorei stellt der Familienbetrieb Honegger an der Tösstalstrasse in Wald die Tirggel noch manuell her.



Tirggel

Sie sind durch Kunststoff-Model ersetzt worden. Honegger hat vor allem Sujets zu Brauchtum und biblischen Darstellungen. Besonders gross ist seine Auswahl an «Bildern» zu Festen in der Zeit zwischen Samichlaus und den Heiligen Drei Königen. Sehr gefragt sind auch seine Tirggel-Motive, die bekannte Schweizer Städte darstellen.

Bei der Produktion sind Fingerspitzengefühl und exaktes Arbeiten gefragt. Die Zutatenmengen sind ein gut gehütetes Familiengeheimnis. Weizenmehl

