



Bäckermeister Heinrich Honegger demonstrierte am Samstag vielen Interessierten, wie seine berühmten Tirggel entstehen. Bild: Renato Bagattini

# Schnitzkunst im Honigteig

**WALD.** Wie der Zürcher Honigfladen, der Tirggel, nach altem Handwerk entsteht, konnte man am vergangenen Wochenende in der Tirggelbäckerei Honegger in Wald miterleben.

ELENA IBELLO

Immer der Nase nach. So lautete wohl das Motto vieler Zürcher Oberländer am Wochenende. Sie fanden sich in Wald in der Tirggelbäckerei Honegger ein und schauten Heinrich und Esther Honegger über die Schultern. Aus der Backstube strömte der honigsüsse Tirggelduft, und das Lachen Heinrich Honeggers drang auf die Strassen. Am Tag der offenen Tür bei der Tirggelbäckerei buk er blechweise Tirggel, während er das aufwendige Prozedere von den Zutaten zum Teig über die Form bis zum harten, hauchdünnen Honigfladen erklärte.

## Auf den Honig kommt es an

«Tirggel bestehen zu 30 Prozent aus Honig», sagt Honegger und riecht an einem Topf voller Honig, als hielte er sich eine Rose vor die Nase. «Er ist der

Aromaträger dieses Gebäcks. Darum ist ein kräftiger, aromatischer Honig sehr wichtig.» Dazu kommen ein wenig Mehl, Wasser und etwas Zucker. Honegger knetet die Masse mit viel Krafteinsatz von Hand, nachdem eine Maschine die Zutaten vermischt hat. Der Teig ist klebrig und dick. «Das ist jeweils meine erste Fitnessstation im Herstellungsprozess», sagt Honegger und lacht sein herzhaftes Lachen.

50 Kilogramm dieser Masse werden in der Tirggelbäckerei zurzeit täglich verarbeitet, was rund 72 grossen Backblechen entspricht. Ausserhalb der Weihnachtssaison reicht diese Menge für 14 Tage. Als der Teig geknetet und mit einer speziellen Walze auf zwei Millimeter Dicke ausgewallt ist, nimmt Honegger die Model hervor, und die Besucher, die sich in der kleinen Backstube fast gegenseitig auf die Füsse treten, rücken näher. Viele dieser Schablo-

nen für die speziellen Tirggelmotive wurden im Original vor Hunderten von Jahren geschnitzt. Die beliebten Motive der Geburt Jesu oder der Arche Noah beispielsweise stammen aus dem Jahr 1650. In der Backstube werden davon Kunstharzkopien verwendet, die Originale werden geschont.

## Grosses Staunen

Nachdem der dünne Honigteig behutsam auf die Schablone gedrückt worden ist, kommt das, was die Honeggers den «magischen Moment» nennen. Der Teig wird von der Schablone wieder abgezogen, und es kommt ein deutliches Motiv zum Vorschein. «Nein, das ist aber schön!», entfährt es einer Besucherin, und bei den Kleinsten, die mit grossen Augen ganz nah am Arbeitstisch stehen, tönt ein lang gezogenes «Oh» aus den offenen Mündern. «Ja, da staunen die Leute schon, beim Tirggeln!», ruft Honegger und gibt zu: «Manchmal staune ich auch selber. Zum Beispiel, wenn ich mir vorstelle, dass jemand um 1600 an einem Tisch sass und diese wunderschönen Motive schnitzte.»

Honeggers liegt die Tradition am Herzen. Dieses Jahr gibt es zwei neue Motive, die aus der Zeit um 1900 stammen: die «Heuernte» und die «Gastfreundschaft». «Hin und wieder lassen wir auch ganz neue Model schnitzen, aber die alten sind schon unsere Leidenschaft», sagt Honegger, hält die «Gastfreundschaft» gegen das Licht und geniesst den Anblick sichtlich.

Der vorbereitete Teig – er muss jeweils vier Tage lagern – kommt nun in den 420 Grad heissen Ofen mit Oberhitze. «Aber nur etwa eineinhalb Minuten», sagt Honegger. «Ich mache an diesen Produktionstagen, wenn der Teig bereit ist fürs Backen, wenig anderes als Bleche in den Ofen schieben, sie drehen, herausholen und zum Abkühlen an die Fenster stellen.» Die Tirggel sind noch warm, als der Bäckermeister sie den Besuchern serviert. «So schmeckt man den Honig ganz besonders gut», sagt er. «Wenn der Tirggel schon kalt ist, dann muss man ihn, um den Honig gut zu schmecken, anders essen. Man bricht den Tirggel in kleine Stücke und lässt diese langsam im Mund zergehen. So entfalten sie den vollen Geschmack.»