

«Tirggel sind Kulturgeschichte»

Ausstellung im Heimatmuseum

Tirggel haben in Wald eine lange Tradition. Das Heimatmuseum zeigt in einer Ausstellung, was alles hinter diesem speziellen Gebäck steckt - man kann sogar backen.

Monika Dolge

Die Weihnachtszeit und Tirggel gehören in der heutigen Zeit für die meisten zusammen. Dass dem nicht immer so war, zeigt die Ausstellung im Heimatmuseum Wald eindrücklich. Tirggel und vor allem Model - also die sogenannten Stempel - aus ganz unterschiedlichen Zeitepochen sind hier ausgestellt.

Die ältesten Exemplare stammen aus dem 17. Jahrhundert. Model sind die eigentlichen Werkzeuge zur Herstellung der dünnen Tirggel mit den eingepprägten Bildmotiven und dem unverwechselbaren Honiggeschmack. Holzbildhauer und Schnitzer entwerfen und bearbeiten noch heute Tirggel-Model aus Birnenholz. Allerdings wird für die Tirggel-Herstellung davon erst ein Silikonauflage und anschliessend ein Kunstharzmodell hergestellt.



Abbildung 1: Ein Tirggel mit dem Abbild eines Pelikans - als Sinnbild für Jesus, der sich für andere opfert. (dol)

Kunstwerke im Wandel der Zeit

Tirggel sind vor allem im Kanton Zürich bekannt. Die Zürcher Zünfte besaßen schon sehr früh Tirggel mit ihren Zunftwappen. Tirggel galten in Zürich lange Zeit als wichtige Statussymbole und wurden zu besonderen Gelegenheiten verschenkt. Es existierten zahlreiche Tirggel-Bäckereien in der Stadt. Mit der Handelsfreiheit ab 1830 wurden die Tirggel auch auf dem Land bekannt, während in der Stadt neu Schokolade und Marzipan aufkamen.

Tirggel wurden auf dem Land erst als Patengeschenk zu Neujahr und später zum Samichlaustag verschenkt. Schliesslich wurden die Tirggel zum traditionellen Christbaumschmuck. «Tirggel sind ein Stück Kulturgeschichte», so Katharina Altenburger, die Ausstellungsmacherin vom Heimatmuseum in Wald.

Tirggel backen im Museum

Wer mehr über Tirggel und Model erfahren möchte, findet eine Menge Details in der Ausstellung des Heimatmuseums vom 28. November bis zum 21. Dezember. Verschiedene Anlässe bereichern die Ausstellung: Eine Führung von Annemarie Zogg, Verfasserin von Tirggelbüchern, der Besuch des Holzbildhauers und Modellschnitzers Guido Neff aus Appenzell und nicht zu letzt ein Tag der offenen Tür beim Tirggel-Beck Honegger.

Es können sogar im Museum selber Tirggel hergestellt und gebacken werden. Schliesslich steht dem Genuss der feinen Köstlichkeiten nichts mehr im Weg. Am besten geniesst man das Gebäck so: Ein Stück abbrechen, in den Mund nehmen und auf der Zunge zergehen lassen, bis sich der Geschmack nach Honig so richtig entfaltet.

© Copyright by ZO-Online - 30.09.2009