

**Wald** In der Vorweihnachtszeit läuft das Geschäft der Tirggelbäckerei Honegger auf Hochtouren

# Hüter einer Städtzürcher Tradition

Seit 25 Jahren stellen Esther und Heinrich Honegger in ihrer Walder Backstube ein Zürcher Traditionsgebäck her: den Tirggel. Der flache Honigfladen wurde für die beiden zur Erfolgsgeschichte.

Stefan Krähenbühl

Heinrich Honegger ist nicht das, was man einen typischen Unternehmer nennen könnte. Statt Anzug und Krawatte trägt er eine weisse Bäckerschürze, statt geliertem Haar einen durchsichtigen Haarschutz. Sein Händedruck ist kräftig wie der eines «Büezers», seine Art zu reden ist direkt und bodenständig, ein Vollbart verdeckt das rundliche Gesicht, und alle paar Augenblicke ertönt ein herzhafter Lacher. Auch jetzt lacht Honegger. «Was ich mache, macht mir einfach Spass», sagt er und greift in die zähflüssige Teigmasse, aus der Honigduft aufsteigt. Nein, Heinrich Honegger ist bestimmt kein typischer Unternehmer. Und dennoch haben er und seine

Frau Esther sich in den vergangenen 25 Jahren mit ihrer Tirggelbäckerei einen Namen gemacht, der weit über die Kantongrenze hinausreicht. Dieses Jahr feiern Honeggers ihr Firmenjubiläum.

## Eigentlich kein Weihnachtsgebäck

Viel Zeit zum Anstossen bleibt ihnen nicht. Denn in der kleinen Backstube an der Tösstalstrasse 5 läuft der Ofen zurzeit auf Hochtouren. Zentnerweise Tirggel haben Honeggers in den vergangenen Wochen gefertigt. Wie jedes Jahr, wenn die Tage kürzer werden, werden ihre Tage länger. Grund dafür ist ein einfaches Missverständnis. Heute wird der Tirggel als typisches Weihnachtsgebäck verstanden. Dabei hat der Fladen mit Weihnachten herzlich wenig zu tun. «In der Hochphase der Tirggel, im 19. Jahrhundert, wurden sie das ganze Jahr über gegessen», so Heinrich Honegger. «Bis 1840 war es aber nur Städtzürcher Bäckern erlaubt, das Konfekt herzustellen.»

Warum der Tirggelkonsum sich verändert hat, lässt sich schlecht nachvollziehen. Möglicherweise ist der Grund darin zu suchen, dass das Angebot bis spät ins 20. Jahrhundert stetig zurückging und der Tirggel damit zu einer Ra-

rität wurde. Das Problem: Weil der Tirggelteig sehr klebrig ist, lässt er sich maschinell nur mühsam verarbeiten. Dass die Herstellung von Hand aufwendig ist, beweisen Honeggers tagtäglich.

In Wald existiert seit 1985 die heute letzte manuelle Tirggelbäckerei der Schweiz. Honeggers übernahmen damals die Backstube von Heinrich Honeggers früherem Meister, bei dem er Anfang der 1970er Jahre sein Handwerk erlernte. «Damit ging ein Traum in Erfüllung», sagt Honegger.

## Voll auf Tirggelproduktion gesetzt

Von da an führten er und seine Frau den Betrieb unter dem Namen Confiserie Honegger. Zwar konnten sie ihrem Tirggelfieber jetzt wieder verfallen, jedoch nur in der Hauptsaison vor Weihnachten. Von Winter bis Sommer entstanden im Betrieb allerlei Backwaren und Patisserie. Weil die Arbeitsbelastung zu gross wurde, hat das Ehepaar sich vergangenes Jahr entschieden, Bäckerei und Patisserie aufzulösen und nur noch Tirggel zu produzieren. «Wir haben den Schritt nie bereut», sagen sie heute. Dass sie jetzt mehr Zeit haben als früher – von Januar bis November ist das Verkaufslokal nur zweimal

pro Woche geöffnet – scheint zudem Ideen zu fördern. Damit ihre Kunden auch ausserhalb der Öffnungszeiten Tirggel kaufen können, steht seit Herbst 2009 ein Tirggelautomat im Freien vor der Backstube. Der Absatz stimmt. Einmal in der Woche wird die Maschine aufgefüllt. Nebenbei haben Honeggers ihren Onlineshop weiter ausgebaut.

## Die Leidenschaft ist geblieben

Inzwischen ist Heinrich Honegger mit dem Teig fertig. Ein weiterer Arbeitsschritt in der aufwendigen Tirggelproduktion ist beendet. Vier Tage dauert es, bis aus dem anfänglichem Honig-Mehlgemisch harte Tirggel entstehen. Vier Tage, in denen Heinrich und Esther Honegger sich ihrer Leidenschaft widmen können. Denn eins ist klar: Auch nach 25 Jahren sind sie von ihrem Produkt begeistert. Heinrich Honegger spricht vom «magischen Moment», wenn sich der Teig vom Model löst und ein klares Bildnis, wie von Hand geschnitzt, hinterlässt. Und zu jedem der Bilder weiss der Bäcker eine andere Geschichte zu erzählen. Ob sich die Zürcher Stadtkulisse und der Bachtelturm aber auch im Geschmack unterscheiden, kann nur ein Biss in den Tirggel entscheiden.



In ihrem Leben dreht sich alles um kleine Honiggebäcke: Esther und Heinrich Honegger aus Wald produzieren seit 25 Jahren Tirggel. (stk)