



Der Teig wird aufs Model gelegt und gedrückt,



danach sorgfältig abgezogen



und fürs spätere Abbrechen vorgerillt.

Tirggel-Bäckerei Honegger, Wald (ZH)

25 Jahre Honegger-Tirggel

Die Tirggel-Bäckerei Honegger feiert ihr 25-jähriges Bestehen. Zum Jubiläum gibt es ein Tirggel-Herz mit Zahl.

1985 übernahm Heinrich Honegger den Betrieb in Wald vom einstigen Lehrmeister Ernst Ott. Schon bald war die kleine Confiturerie im Zürcher Oberland bekannt für ihre feinen Truffes und ein abwechslungsreiches Sortiment an Konditoreiprodukten. Berühmt waren auch schon die Honig-Tirggel, die mit dem alten, überlieferten Rezept in Handarbeit hergestellt werden. Der Absatz dieser einzigartigen Spezialität steigerte sich kontinuierlich. Vor einem Jahr entschieden die jetzigen Inhaber Esther und Heinrich Honegger, sich auf diese Zürich Spezialität zu konzentrieren. Seitdem wird der Betrieb unter dem Namen Tirggel-Bäckerei geführt.

Im Jubiläumsjahr sind drei neue Tirggelmotive zum 800 Bilder umfassenden Sortiment dazu gekommen:

- Ein Tirggel zeigt den Bachtelturm,
- eine Serie von Tirggeln zeigt 23 historische Berufe um 1880,
- bei einem weiteren neuen Motiv, dem Tirggel-Herz, kann jede beliebige Zahl im Teig eingepreßt werden.

Die «Tirggel-Pilgerer», die jedes Jahr in der Vorweihnachtszeit nach Wald fahren, um einen Besuch zu machen in der kleinen Bäckerei an der Tösstalstrasse 5, dürfen bei den Motiven auch weiterhin mit immer neuen Überraschungen rechnen.

Der Tirggel – ein genussreiches Kulturgut

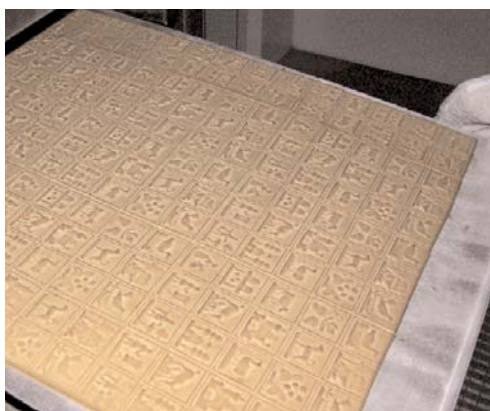
Die dünnwandigen, lichtdurchlässigen Tirggel aus dem Kanton Zürich bestehen aus Honig, Zucker, Gewürzen und Weizenmehl und waren im Mittelalter eine Spezialität der Klöster. Als Tirggel, Türggeli oder Dirggel bezeichnete man früher Kleingebäck, das dünn, flach und mit Bildmotiven versehen war.

Der Tirggel war im 15. und 16. Jahrhundert ein Luxusartikel und als Naschwerk wie als Kommunikationsmittel beliebt. «Der Dir dies gibt, Dich innig liebt» wurde so der Angeboteten etwa übermittelt. Auch Familienwappen, biblische Darstellungen, Zunftberufe oder Stadtansichten waren beliebte Sujets. Tirggel mit dem Familienwappen gehörten zu einer festlichen Mahlzeit. Auch der Staat liess mit einem Standesmodell Tirggel für seine Empfänge herstellen.

Die Bilder der Holzmodel wurden in Birnbaum oder andere Obsthölzer gestochen. Das Ne-

gativbild muss einseitig schräg gearbeitet sein, damit der Teig durch sein Eigengewicht leicht herausrutscht, wenn man die Form schräg stellt. Im 18. und 19. Jahrhundert gehörte das Formenschnitzen gar zur Berufsausbildung eines Bäckers.

Bis zum Aufkommen der Handels- und Gewerbefreiheit 1840 besaßen allein die Stadtbäcker das Recht, das süsse Honiggebäck herzustellen. Heute sind die Tirggel-Bäckereien der industriellen Herstellung gewichen. Die letzte manuelle Tirggel-Bäckerei ist die von Heinrich und Esther Honegger in Wald (ZH). Sie verfügen über eine wertvolle Sammlung von etwa 100 Modellen mit 800 Motiven, von denen die Weihnachtstirggel bis zu 40 cm Durchmesser haben. Das Geheimnis eines guten Tirggelteigs liegt im Wissen um das Verhältnis von Honig und Zucker, das jeder Bäcker für sich bewahrt. *Gabriela Renggli*



Nach kurzem Backen bei 400°C Oberhitze



werden die Tirggel geschnitten und



von Esther und Heinrich Honegger angeboten.