

# Der Tirggel-Meister produziert 4,5 Tonnen Gebäck im Jahr

Die Tirggel-Bäckerei Honegger in Wald feiert dieses Jahr ihr 25-jähriges Bestehen. Die neu lancierten Geschäftsideen laufen gut - und lassen den Honeggers auch mal Zeit zum Verschnaufen.

## Von Manuel Naegeli

Wald - Wenn man die Bäckerei des «Tirggel-Ehepaars» Esther und Heinrich Honegger betritt, steigt einem ein unverkennbarer Duft in die Nase: Es riecht nach Tirggel - und das seit nunmehr 25 Jahren. 1985 übernahm Heinrich Honegger die damalige Confiserie an der Tösstalstrasse von seinem Lehrmeister Ernst Ott. Im September letzten Jahres reduzierte das Ehepaar aus gesundheitlichen Gründen das Angebot. Seither werden nur noch Tirggel produziert. «Früher musste ich in der Tirggelzeit jeden Tag in der Backstube stehen. Das ist mir einfach zu viel geworden», sagt Heinrich Honegger. «Nun geht es mir viel besser, obwohl ich noch unter Diabetes leide.» Auch die Beziehung habe unter dem enormen Stress gelitten, erklärt der 57-jährige Bäcker.

## Kunden vermissen die Truffles

Sieben Stellen mussten Honeggers bei dieser Umstrukturierung streichen. Seither führen sie die Bäckerei zu zweit. In der Tirggel-Hochsaison stellen sie jeweils eine zusätzliche Angestellte ein. Als reiner Tirggelbeck ist Heinrich Honegger mit dem ersten Jahr zufrieden - obwohl viele Kunden diesen Schritt nicht nachvollziehen konnten. «Die Walder haben meine Truffles sehr vermisst und deshalb den Wechsel bedauert.» Optimist Honegger sieht auch darin Gutes und findet es schön, dass der ehemaligen Confiserie nachgetrauert wird.

Vor einem Jahr haben Honeggers auch neue Geschäftsideen lanciert. So bieten sie zum Beispiel Produktionsbesichtigungen an. Zudem können Kunden das ganze Tirggelsortiment auch online bestellen oder eine Auswahl davon beim Tirggelautomaten an der Ladenfassade beziehen. «Wir staunten selber, wie gut unser Automat läuft», freut sich Honegger.

## Gesundheit an erster Stelle

Zwischen Januar und Oktober haben Honeggers ihr Geschäft nur noch an zwei Tagen in der Woche geöffnet. Ab November gilt dann die 6-Tage-Woche. «Zwischen September und Dezember produzieren wir rund 3,5 Tonnen Tirggel. In dieser Zeit müssen wir fast das ganze Jahreseinkommen erwirtschaften», sagt Honegger. Die restlichen acht Monate des Jahres läuft das Geschäft mit



Heinrich Honegger ist der Letzte, der die Tirggel nach überliefertem Rezept und in Handarbeit herstellt. Foto: Christoph Kaminski

## «Wir haben die Einbussen in Kauf genommen, um die Lebensqualität zu steigern.»

Heinrich Honegger, Tirggelmeister

dem Weihnachtsgebäck noch nicht nach Wunsch. Immerhin hat das Ehepaar in dieser Zeit rund eine Tonne produziert. Über das Jahr gesehen haben Honeggers rund zwei Tonnen mehr Tirggel gebacken als je zuvor. «Wir müssen versuchen, den Leuten die Tirggel auch für den Sommer schmackhaft zu machen - mit anderen Sujets zum Beispiel.» Zwischen Mai und August verkaufen sie praktisch nichts. Das Einkommen sei zwar seit der Reduzierung des Angebots gesunken, «doch wir haben die Einbussen in Kauf genommen, um die Lebensqualität zu steigern. Für uns kommen

Gesundheit und Beziehung jetzt an erster Stelle», sagt der dreifache Familienvater.

Die Arbeitszeiten in der Backstube hängen ganz vom Verkauf ab. Im Sommer tirggeln sie etwa alle vierzehn Tage einmal. So bleibt den Honeggers viel freie Zeit fürs Wandern, Velofahren und Energietanken. Seit Anfang September ist wieder Tirggelsaison. Für 50 Kilo Tirggel, die in knapp drei Stunden gebacken werden, arbeiten sie rund acht Stunden. Es entstehen richtige Kunstwerke, auch fürs Auge. Für das Jubiläumsjahr haben Honeggers eigens drei neue Tirggelmotive zum 800 Bilder umfassenden Sortiment entworfen.

## Tirggel darf nicht aussterben

Laut Honegger ist seine Bäckerei die einzige, die Tirggel noch mit dem alten, überlieferten Rezept in Handarbeit herstellt. Die immer grösser werdende Konkurrenz von Grosskonzernen und Fabriken schreckt ihn nicht. «Wir produzie-

ren ein Nischenprodukt, und dieses hat eine Zukunft», ist Honegger überzeugt. «Zudem haben wir die Arbeitsweise dem Teig angepasst, während die Fabrikanten den Teig der Maschine anpassen mussten. Dadurch entsteht eine ganz andere Qualität des Tirggels», erklärt Honegger.

Der Tirggelmeister möchte noch bis zu seiner Pensionierung in acht Jahren weiterarbeiten. In welcher Form genau, wird die Zukunft weisen. In dieser Zeitspanne muss ein Nachfolger gefunden und eingearbeitet werden. Honegger interessiert sich nicht nur für die Herstellung der Zürcher Spezialität, sondern auch für die Geschichte und den kulturellen Aspekt des Backwerks. Eines ist für ihn klar: Der von Hand hergestellte Tirggel darf niemals aussterben. «Im schlimmsten Fall arbeite ich halt noch bis zu meinem 70. Lebensjahr. Weitere 25 Jahre werden es aber mit Bestimmtheit nicht», sagt Honegger mit einem Schmunzeln.