



Von September bis Ende Jahr ist Tirggelzeit. Heinrich Honegger ist der Einzige in der Schweiz, der das Hand- und Kunstwerk noch beherrscht.

Wenn es duftet, ist wieder Tirggelzeit

Heinrich Honegger ist der einzige Konditor in der Schweiz, der noch nach traditioneller Art Tirggel zubereitet. Ein Augenschein in Wald.

Von Gesa Lüchinger (Bilder) und Stefanie Pfändler (Text)

Wald. – Wenn beim Beck Honegger in Wald Tirggelzeit ist, riecht man das schon von weitem. Durch die offenen Fenster strömt der unverkennbare Duft nach draussen, und so manch einer landet dann der Nase nach vor Honeggers Fenster. «Hier, nehmen Sie doch einen warmen mit auf den Weg», ruft Esther Honegger dann den Spaziergängern zu. Doch selbst ein kurzes Schwätzchen hält sie nicht von der Arbeit ab. Flink schneidet sie Tirggel um Tirggel aus, vor ihr breitet sich

langsam ein goldenes Tirggemeer aus. Der Nachschub kommt schnell: Ihr Mann, Heinrich Honegger, holt alle anderthalb Minuten ein Blech aus dem Ofen. Das eingespielte Team bäckt so in drei Stunden 75 Kilogramm Tirggel. Auch dieses Jahr werden es insgesamt wieder 2,5 Tonnen sein.

Jasskarten im Tirggelformat

Seit 23 Jahren schon produzieren Heinrich Honegger und sein Team Tirggel nach traditioneller Art. Er ist der Einzige in der Schweiz, der das Hand- und Kunstwerk noch beherrscht. Die Technik reicht weit in vergangene Jahrhunderte zurück (siehe Kasten). Der älteste «Model», der Honegger auch heute noch als Vorlage für seine Tirggel dient, stammt aus dem Jahre 1650. Von den holzigen Originalen sind jedoch nur wenige in seinem Besitz.

Er arbeitet mit exakten Kunststoffabdrücken. Bereits als Lehrling hat Honegger in denselben Räumlichkeiten einst die Tradition von seinem Vorgänger, Ernst Ott, gelehrt bekommen. Von Anfang September bis Ende Jahr ist jeweils Tirggelzeit. Weil in der kleinen Backstube neben den Tirggelgerätschaften kein Platz für anderes bleibt, wird die Produktion zwangsläufig auf das Wochenende verschoben. Am Freitagabend bereitet Honegger zwei Kisten Teig vor, das Rezept ist einfach: Exakt 29 Prozent Honig gemischt mit Zucker und Wasser ergeben eine Honiglösung, dazu kommt noch etwas Mehl. Am Samstag wird dann von früh bis spät emsig gearbeitet. Die Lehrtochter knetet den Teig und legt ihn für ihren Chef zwei Millimeter dick bereit. Dieser legt ihn auf den Model und drückt ihn mit einer Walze fest. Danach folgt

die Feinarbeit: Besonders die grossen Tirggel haben oft tiefe Einbuchtungen, welche die Walze nicht erreicht. Honegger drückt deshalb jeden Zentimeter von Hand nach. Dadurch kennt er die Formen inzwischen fast auswendig. «Hier muss ich zum Beispiel immer etwas mehr drücken», lacht der Beck und deutet auf Marias Brüste. Die Motive sind grösstenteils biblisch, immer wieder tauchen das Christkind, Klausbilder oder die Heiligen Drei Könige auf. Speziell sind die traditionellen Landschaftsbilder der Schweiz. So verkauft Honegger inzwischen ein «Schweizer Set» mit Tirggeln, auf denen die grossen Schweizer Städte abgebildet sind. «Die Leute fragen immer wieder nach neuen alten Motiven», lacht er. Doch die seien schwer zu finden, und wenn, dann kosteten sie schnell mehrere tausend Franken. Auch heute noch gibt Honegger hin und wieder neue Motive in Auftrag: Auf Anfrage gibt es Tirggel mit dem Firmenlogo oder für Jass-Begeisterte ein komplettes Kartenset in Tirggelformat.

Schnell muss es gehen

Sobald der Teig festgedrückt ist, löst Honegger ihn vorsichtig ab. Seine Frau schneidet die rohen Tirggel dann zurecht, und so ist das Tagwerk gegen 10 Uhr abends voll-

bracht. «Morgen geht es um 6.30 Uhr weiter», lächelt Heinrich Honegger und wischt sich die Hände an der Schürze ab. Trotz der extremen Arbeitszeiten strahlt er – egal, um welche Uhrzeit – übers ganze Gesicht. Er lacht, wenn er den Teig festdrückt, er lacht, wenn er in der engen Backstube seiner Frau in die Quere kommt, und er lacht, wenn ein Tirggel missraten ist – denn dann kann er ihn gleich selbst verspeisen. «Wir naschen nach wie vor gern und viel», geben die beiden zu. Die Tirggel verleiden nicht, sind sie sich einig. Doch wie sieht es in Zukunft mit dem Tirggeln aus? «Noch denken wir nicht ans Aufhören», betont Honegger und tätschelt den Tirggel-Ofen, als würde er einem guten Freund ein aufmunterndes Schulterklopfen geben. «Aber es ist uns schon ein Anliegen, das alles einmal in gute Hände weiterzugeben.» Er lacht seiner Lehrtochter zu, diese schaut nur kurz von der Arbeit hoch und grinst: «Mal sehen.» Am frühen Sonntagmorgen, nachdem der Teig über Nacht trocknen konnte, geht es ans Backen. In dem eigens für die Tirggel hergestellten Ofen wird der bleiche Teig innert 1,5 Minuten goldbraun. Die erhöhten Stellen verfärben sich dank der starken Oberhitze dunkler, die tieferen bleiben goldgelb. Wenn die Tirggel aus dem Ofen kommen, ist von

Esther Honegger und ihrer Mitarbeiterin Tempo gefragt: «Die Tirggel müssen geschnitten werden, solange sie noch warm sind, sonst werden sie brüchig.» So schneiden die beiden Frauen die Tirggel aus und breiten sie vor sich aus, um diese möglichst schnell kalt werden zu lassen. Erst wenn sie ganz abgekühlt sind, werden sie für den Verkauf verpackt. Oder gegessen – so manch eines der delikatsten Stückchen wird die Backstube nie verlassen.

Der Hüter des Geheimnisses

Der Tirggel ist eine Delikatesse, deren Ursprünge weit in der Vergangenheit liegen. Die ältesten Backmodelle, die man bei Ausgrabungen in Mesopotamien gefunden hat, gehen bis ins Jahr 2500 v. Chr. zurück. Auch in Ägypten wurden uralte Tirggel-Rezepte gefunden. Die Spuren des Gebäcks führen über Griechenland nach Rom, von wo aus sie sich mit den römischen Eroberungen auch in den Norden der Alpen ausbreiteten. Heute ist die Kunst der manuellen Tirggel-Herstellung weitgehend verloren gegangen. Nur der Walder Heinrich Honegger hütet das Geheimnis noch.



Jedes Jahr stellt Honegger 2,5 Tonnen her – ein wahrliches Tirggelmeer.



Biblische Motive wie Christkind und Heilige Drei Könige dominieren.