

Wald : 01.09.09 05:00

Keine Confiserie mehr, dafür jede Menge Tirggel

Honegger-Tirggel gibts neu in Zürcher Edel-Confiserie

Die Confiserie Honegger in Wald ist ab Samstag eine Tirggel-Bäckerei. Wer ausserhalb der Öffnungszeiten Lust auf das Honiggebäck verspürt, kann sich an einem Automaten bedienen.

Isabel Heusser



Abbildung 1: Heinrich Honegger inmitten seiner Tirggel. (Bild: Re)

Für Esther und Heinrich Honegger hat sich in den letzten Wochen viel verändert. Ende Juni haben sie mit ihrer Confiserie abgeschlossen (wir berichteten) - um sich ganz auf die Tirggel-Produktion zu konzentrieren, die sie bisher neben der Confiserie betrieben haben. Am kommenden Samstag öffnet der Laden wieder, und dann werden neben dem Honiggebäck, das auch mit Dinkelmehl für Allergiker hergestellt wird, nur noch Kunststoff-Stempel für die Produktion auf den Regalen stehen. Um sich auf die Neueröffnung im bestehenden Lokal an der Tösstalstrasse vorzubereiten, haben die Honeggers bereits 250 Kilogramm Tirggel vorproduziert.

Mit Utensilien und Rezepten

Verändert hat sich nicht nur das Angebot. «Das Arbeitsklima ist ganz anders», sagt Heinrich Honegger. «In der Backstube haben wir mehr Platz, weil wir keinen Kühlschrank mehr brauchen.» Das mache das Arbeiten einfacher. Auch die Arbeitszeiten sind angenehmer geworden, seit die Honeggers auf die Tirggelproduktion umgestiegen sind. «Wir merken aber schon, dass nur noch meine Frau und ich arbeiten.» Neben den Tirggeln verkauft das Paar auch Utensilien, die zum Selberbacken nötig sind; gratis dazu gibts einige Rezepte. Bis Mitte November wird der Laden am Freitag und Samstag geöffnet sein. Nachher gehts auf die Weihnachtszeit zu: «Dann kommen auch Leute von auswärts», sagt Honegger. «Das Geschäft wird dann besser laufen, und wir haben die ganze Woche offen.»

Weil Heinrich Honegger sich seit einigen Wochen auf sein Kerngeschäft konzentrieren kann, liefert er nun auch Tirggel an die Zürcher Edel-Confiserie Honold. «Bisher hatten wir einfach keine Zeit, noch für eine Aussenstelle zu backen.» Die Betreiber der Confiserie kennt er persönlich. «Sie haben mich immer wieder wegen den Tirggeln angefragt.»

Vorerst nur gemietet

In Wald will er ausserdem Produktionsbesichtigungen anbieten. An einigen Tagen im Jahr darf man dem Tirggelbäcker über die Schultern schauen und selbst Honegger-Tirggel backen. Ab 24. September kann man die Tirggel übrigens rund um die Uhr kaufen - an einem speziell für das Honiggebäck konzipierten Automaten. «Die Tirggel müssen ja so rausfallen, dass sie nicht kaputtgehen.» Der Automat wird bei der Bäckerei aufgestellt. Ob die Tirggel auch als Mitternachtssnack für Ausgehfreudige taugen? Mit seiner Idee ist Honegger jedenfalls nicht überall im Dorf auf positives Echo gestossen. «Es gibt einige, die denken, dass der Automat zu wenig benutzt wird.» Um keine Fehlinvestition zu tätigen, hat der Bäcker den Automaten vorerst nur gemietet.

www.honegger-tirggel.ch

© Copyright by ZO-Online - 30.09.2009