Zeitschrift: Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 57 (1967)

Artikel: Der Tirggel

Autor: Ott, Ernst

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1004364

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Der Tirggel

Von *Ernst Ott*

Rund um den Zürichsee und in den angrenzenden Gebieten, früher auch noch in den Kantonen Schaffhausen und Thurgau, ist ein Gebäck zu Hause, das in Zusammensetzung und Aussehen einmalig ist:

der Tirggel.

Gerade den Tirggel kann man nach verschiedenen Gesichtspunkten betrachten. Am einfachsten ist wohl die Stellungnahme des Tirggelessers, vorausgesetzt, dass er das Gebäck kennt. Je nach Temperament wird er den Tirggel geniessen, sorgsam die Figuren ausbrechen und dann in den Mund schieben. Vielleicht wird er ihn sich beim Lesen und Studieren in kleinen Stücklein zu Gemüte führen, oder ihn einfach verschlingen. Der Neuling wird zunächst erwartungsfroh darauf beissen, und sicher wird sein Ausdruck dann ein enttäuschtes Staunen zeigen. Er wird sich selber fragen, ob das, was er auf der Zunge spürt, gut zu nennen sei. Ihm kann man nur den Rat geben, weiter zu essen, bis er Gefallen daran findet.

Eine weitere Stellungnahme zum Tirggel kann aber der Hersteller, also der Tirggelbeck abgeben. Von den ehemals zwei Tirggelbäckereien der Gemeinde Wald ist noch ein Betrieb übriggeblieben, der diese Spezialität weiter anfertigt.

Wie der Tirggel entsteht

Am Vortag wird eine Zucker-Honig-Lösung bereitet, die auskühlen muss. Dann wird die Lösung mit der Senkwaage (Aräometer) auf einen bestimmten Zuckergehalt verdünnt. Mit Weissmehl wird der dickliche Sirup zu einem ziemlich festen Teig verarbeitet, welcher nach einer kurzen Ruhezeit etwas geschmeidiger wird. Zum Ausrollen wird heute nicht mehr das Rollholz verwendet, sondern die Maschine, die das schnell und exakt besorgt. Die Dicke des Teiges beträgt nun 1 ½ Millimeter. Soll der Teig nicht kleben, muss tüchtig mit Mehl gestäubt werden. Trotzdem lässt sich nicht verhindern, dass sich die Walzen der Maschine nach einiger Zeit mit einer Schicht überziehen; dann gibt es einen Unterbruch, und sie müssen gewaschen werden. Ein Modelbrett wird mittels einer Bürste mit Speiseöl gleichmässig eingeölt. Es sollen dabei keine Öllachen entstehen, aber überall soll ein Überzug da sein, um als Trennmittel zu wirken. Die ausgerollte Teigbahn wird auf einen runden Stab aufgewickelt und wieder auf das Model abgewickelt. Nun wird der Teig in das Model eingepresst. Früher geschah dies vermutlich mit Handballe und Fingerspitze. Herr Otto Hess, früher In-

haber der Konditorei zum Kramen und ehemaliger Tirggelbäcker hat dies immer so gemacht. Er hat uns in den Jahren vor 1940 einige Male ausgeholfen. Heute verwenden wir dazu eine Walze, deren Druck zwischen 60–100 kg verstellbar ist. Die Walze wird über den Teig gerollt, und durch deren Überzug aus Schwammgummi wird der Teig in die Vertiefungen des Models gepresst. Doch hat jede Form ihre Eigenheiten, und oft muss nach der Maschine eine Fingerkuppe oder die Handballe zu Hilfe genommen werden, um da einen Kopf und dort den Faltenwurf einer Figur voll zum Ausdruck zu bringen. Die alten runden Model in unserem Besitz müssen aber gänzlich von Hand ausgedrückt werden. Sie sind teilweise zu tief und brauchen besondere Aufmerksamkeit.

Um nun den Teig vom Model zu lösen, wird die Form, mit der Teigschicht nach unten, ca. 30° schräg auf den Tisch gestellt. Mit der freien Hand wird oben der Teig vorsichtig auf der ganzen Schmalseite gelöst. Durch das Eigengewicht zieht sich dann die Teigschicht selber vom Model weg.

Dem nun auf dem Tisch liegenden Teigstück mit dem eingeprägten Flachrelief werden nun noch die Ränder glattgeschnitten. Anschliessend wird es in handliche Stücke zerteilt und auf lange Bretter gelegt. Die runden, ovalen, sechs- und achteckigen Tirggel müssen alle mit einem Rädchen ausgeschnitten werden, was natürlich Mehrarbeit bedeutet. Die ganze Tagesproduktion kommt zuerst auf Bretter und wird erst vor dem Backen auf die Bleche gelegt. Es ist dies eine Platzfrage, und auf diese Weise kann auch das Backen rationeller gestaltet werden. Zudem müssen dann die Tische für das fertige Backwerk frei und ohne Mehl sein. Es werden für eine Tagesproduktion etwa 7 Stunden für die Arbeit mit dem Teig verwendet. Dieses Quantum ist aber in knapp zwei Stunden gebacken.

Für das Backen werden nun die Tirggel auf schwach gefettete und leicht bemehlte Bleche gelegt. Sie dürfen ganz nahe beisammen liegen, denn sie backen nicht zusammen. Sind alle Backbleche gefüllt, werden zwei in den Ofen geschoben. Jeweils eines kommt unten zum Vorwärmen, während das andere direkt der Strahlung durch die glühenden Heizstäbe ausgesetzt wird. Nach ungefähr einer Minute muss das Blech gedreht werden, denn vorn, gegen die Türe des Backraumes, entsteht ein Temperaturverlust. Durch dieses Drehen wird eine gleichmässige Bräunung erzielt. Der ganze Backprozess dauert nur etwa 90–120 Sekunden, und es braucht fortwährende Beobachtung, um ein gleichmässiges Resultat zu erreichen.

Vom Hilfspersonal, das sind meistens meine Frau und die Schwester, werden die noch heissen Tirggel vom Blech weggenommen und, soweit notwendig, auf das endgültige Format zurechtgeschnitten.

Zum Verpacken werden dann die entsprechenden Grössen abgewogen. Die Bildergeschichten müssen genau in der Reihenfolge aufeinandergelegt werden, damit die bekannte Tirggelpyramide entsteht.

Was ist das Wichtigste, um Tirggel herstellen zu können?

Im Grunde genommen sind nur zwei Sachen massgebend, alles andere ist in einer Konditorei vorhanden. Es sind dies:

1. Die Tirggelmodel
2. Ein Ofen, der die nötige Oberhitze erzeugt.

Es darf fast angenommen werden, dass die Ofenfrage die Schuld trägt, dass viele Betriebe ihre Model seinerzeit verkauften. Dazu kann wieder ein Beispiel angeführt werden aus unserem Dorf, das vielleicht für manche ähnliche Situation Gültigkeit hat. Dieses Beispiel hat mir Otto Hess selber noch erzählt:

In seiner Konditorei zum Kramen wurden immer Tirggel hergestellt. Es war ein direkter Ofen vorhanden, der mit Holz geheizt wurde. Später wurde dann ein neuer, indirekter Ofen installiert, worin die Tirggel nicht mehr gebacken werden konnten. Daraufhin wurden die Tirggel beim Bäcker Bachofen an der Bahnhofstrasse gebacken, der noch einen alten Ofen hatte. Beim Tirggelbacken muss dann einmal ein kleiner Brand ausgebrochen sein. Wie es nun auch sei, Otto Hess fand die Herstellung des Tirggels nicht mehr lohnend, da er sie nicht mehr selber backen konnte. So verkaufte er später seine Model der Tirggelfabrik Suter.

Ein weiterer Punkt aber ist gewiss auch der, dass der Tirggel ein ausgesprochener Saisonartikel ist, dazu ist er arbeitsintensiv. Aus betrieblichen Gründen heraus ergab sich auch schon früher die Einschränkung des Sortimentes. Dazu kommt vielleicht auch noch die zwar langsame, aber stetige Änderung in den Wünschen der Konsumenten. So hatte die Pralinéherstellung vor 50 Jahren praktisch noch keine Bedeutung. Aus der sich dabei abzeichnenden Spezialisierung heraus ist auch wieder verständlich, dass Betriebe auf das Fabrizieren des Tirggels verzichten mussten und konnten und ihre Model bei sich bietender Gelegenheit verkauften.

Der Tirggel als Gebäck

Der Konditor weiss, dass die eigentlichen Honiggebäcke, wozu ja der Tirggel gehört, aus alter Zeit stammen müssen, war doch gerade der Honig, nebst den getrockneten Früchten (Stückli), damals der einzige Süssstoff. Als man Rohrzucker einführen konnte, war der viel zu teuer, und bis zur Produktion von Rübenzucker vergingen noch Jahrhunderte. In neuer Zeit hingegen sind keine Gebäcke mehr herausgebracht worden, die Honig als integralen Bestandteil enthalten. Wenn Honig in der Konditorei noch verwendet wird, hat er die Rolle eines Gewürzes übernommen. Es soll damit eine feine Nuance durch das angenehme Honigaroma gegeben werden.

Sicher besteht eine gewisse Verwandtschaft mit dem Lebkuchen. Es scheint sogar auf den ersten Blick, der Tirggel müsse von ihm abstammen. Wenn nämlich heute im Tirggel die Gewürze fehlen, so war dies nicht immer so. Der grosse Unterschied aber liegt darin, dass der Lebkuchen ein Triebmittel enthält, damit der Teig beim Backen aufgeht und locker wird. Es ist dies Pottasche, ein weisses Pulver, das durch Ausschwemmen von Holzasche gewonnen werden konnte. Dieses Kaliumcarbonat gibt in der Ofenhitze, zusammen mit der Säure des Honigs, Kohlensäure ab, welche den Teig porös macht. Pottasche wird noch heute zu Lebkuchenteigen verwendet, während sie im Tirggel fehlt.

Was aber auch wieder auffallen muss, ist die Ähnlichkeit in Aussehen und Formbarkeit mit dem Marzipan. Wenn früher der Marzipan in kunstvolle Tonmodel gepresst wurde, so mag diese Ähnlichkeit zuerst etwas lose erscheinen. Wichtig aber ist zu wissen, dass auch der Marzipan gebacken werden kann und auch heute noch in der bekanntesten Form, dem Marzipan- oder Züricleckerli hergestellt wird. Auch dazu werden Model verwendet, wenngleich sie bedeutend einfacher gehalten sind. Aber der Backvorgang für Marzipan ist wieder dem Tirggel ähnlich, er muss sehr heiss, ca. 300° Celsius, abgeflämmt werden.

Wie weit nun wirklich Zusammenhänge bestehen, wird der Forscher und der heutige Zuckerbäcker nicht mehr klären können. Die Model sind wohl zum Teil erhalten geblieben, aber was damit hergestellt wurde, ist eben nicht mehr vorhanden.

Was aber den Tirggel von allen mehlhaltigen Gebäcken unterscheidet, ist der Backvorgang. Wir müssen dabei wieder vom alten, direkten Ofen ausgehen, wie er vielleicht noch in kleinen Betrieben auf dem Land verwendet wird. Beim direkten Ofen sind Feuerraum und Backraum dasselbe. Es wird ein rechtes Holzfeuer angefacht, bis die Steine die nötige Hitze aufgespeichert haben. Dann wird die Glut ausgeräumt, und Brot und andere Gebäcke können eingeschoben werden. Der Tirggel benötigt nun eine Oberhitze von ca. 500–600° Celsius. In diesem Falle wurde nun das Feuer auf beide Seiten verteilt. Das Blech voll Tirggel wird nun zwischen die brennenden Holzhaufen geschoben. Die Hitzestrahlung ist dadurch so gross, dass der Tirggel die ihm charakteristische Bräunung erhält. Die Unterseite auf dem Blech wird dabei nicht gebräunt, sondern gewissermassen nur gekocht. Daher bleibt er auf der Unterseite weiss. Bis 1960 wurden bei uns die Tirggel noch auf diese Weise gebacken. Neuerdings verwenden wir im indirekten Konditoreibackofen einen zusätzlichen Heizrost aus Chromstahl, dessen glühende Stäbe das gleiche Ergebnis erzielen lassen.

So romantisch das Backen mit Holz auch scheinen mag, es sind doch verschiedene Haken dabei. Hauptsächlich verursachen die Umtriebe mit dem

Holz selber, die Asche, Russ und Staub viel Arbeit. Ist das Holz nicht astfrei, so spritzen beim Brennen glühende Teilchen auf das Backgut, was schwarze Flecken und Löcher gibt. Wenn die Holzhaufen auf beiden Seiten ungleich brennen, weil ja immer wieder Holz nachgelegt werden muss, sind gewisse Teile des Bleches abzuschirmen. Öfters müssen auch Tirggel, die schon fertig sind, abgenommen werden, während andere noch bleich sind. Dadurch entstehen häufig schwarze Flecken auf der Unterseite, denn wer am Holzofen steht, bekommt russige Hände.

Der Vollständigkeit halber soll die kaufmännische Seite in der Tirggelbäckerei auch berücksichtigt werden. Es lässt sich aus dem vorher Gesagten ersehen, dass es hauptsächlich die Arbeitszeit ist, welche den Preis bestimmt. Der Materialaufwand ist relativ bescheiden. Wenn Tirggel für Päckli oder den Offenverkauf gemacht werden, kann je nach verwendeten Modeln eine gewisse Menge Teig in der Stunde verarbeitet werden. Sobald aber Einzelstücke und runde, ovale oder mehreckige Aufsätze herzustellen sind, wird der Arbeitsaufwand bedeutend höher. Nicht nur ist es zeitraubend, mit dem Rädchen die Stücke auszuschneiden, es gibt auch Mehrarbeit, indem mehr Teigabfall entsteht, der beim nächsten Ausrollen wieder mitgenommen werden muss. Ebenso ist das Belegen der Bleche mit den kleinen Stücken mit höherem Zeitaufwand verbunden, und rein gewichtsmässig hat auch weniger Platz. Dass auch die Verpackung der Aufsätze Mehrarbeit erheischt, ist offensichtlich. Sicher aber wäre es schade, wenn diese Aufsätze nicht mehr gemacht würden, diese Bildergeschichten sind ja prächtig. Der Kunde nimmt nach unserer Feststellung den höheren Preis gerne in Kauf.

Die Walder Tirggelmodel

Mein Vater, Otto Ott, hat 1909 das Geschäft bei der Kirche käuflich erworben von einem Robert Hess. (s'Marxe, wie der Volksmund die Familie nach dem Vornamen des Grossvaters benannte.) Die Tirggelmodel waren bei dieser Handänderung im Inventar. Mit denselben Modeln, die seither eine Zunahme von 5 Stück aufweisen, werden die Walder Tirggel hergestellt.

Vermutlich waren es alle drei Generationen Hess, die vorher das Geschäft betrieben, welche auch die Model im Laufe der Zeit zusammentrugen.

Marx Hess	geb. 1795	Sohn des Löwenwirtes
Rudolf Hess	geb. 1827	
Robert Hess	geb. 1861	

Festzuhalten aber ist, dass es meinem Vater zu verdanken ist, dass in unserem Dorf der Tirggel noch in handwerklicher Arbeit hergestellt werden kann. Auch er wurde in den Jahren um 1930 von Herr W. Suter auf-

gesucht und hätte die Model verkaufen können. Nach seinen eigenen Worten aber hätte es ihn gereut, die vielen schönen Modelbretter nicht mehr zu haben, auch wenn sie ausser Gebrauch wären. Doch es war uns möglich, diese Model jedes Jahr fleissig zu benutzen, und aus nah und fern haben wir Anerkennung erfahren dürfen. Offenbar hat sich der handwerkliche Tirggel gegenüber der Massenproduktion als standfest erwiesen.

Unsere Tirggelkunden

Die richtigen Tirggelesser kaufen den Tirggel offen, also nicht in Zellophan verpackt. Zum Schenken werden Päckli vorgezogen. Der Kenner sucht die alten schönen Abdrucke, die besonders in der letzten Zeit viele Freunde gefunden haben. Davon haben einige die Tirggel gar nicht gegessen, sondern mit einem farblosen Lack getränkt und ans Fenster gehängt. Beim durchscheinenden Licht kommen die Motive ja besonders zur Geltung.

Etwas Schwierigkeiten bereiten Sonderwünsche. Der eine will den Tirggel hart, der andere weich. Da kann der Konditor nicht viel ändern, denn wie alle Honiggebäcke, ist auch der Tirggel hygroskopisch. Bei feuchtem Wetter wird er weich, bei kaltem, trockenem Wetter hart. Nun kann der Liebhaber diesen Zustand selber etwas beeinflussen. Er kann ihn warm und trocken oder kühl und feucht aufbewahren.

Was aber alle Kenner lieben, ist das starke und ausgeprägte Honigaroma, das sich nur mit reinem Bienenhonig erzielen lässt. Hingegen sei gewarnt, Tirggel in Landstriche zu schicken, wo man ihn nicht kennt, denn er ist zu eigenartig, um von jedem verstanden zu werden, er offenbart sich nur dem Kenner. Wer mit ihm von Kindheit an vertraut ist, wird ihn auf Weihnachten hin nicht missen wollen. Wie diametral da die Meinungen gegenüberstehen können, beweisen zwei Zuschriften aus dem Jahre 1962.

Eine Baslerin, die geschenkte Tirggel zurücksandte: «Diese Lebkuchen sind ungeniessbar, das ist Karton!»

Ein Berufskollege aus Wetzikon: «Es ist eine Freude, so gute Tirggel zu verkaufen!»

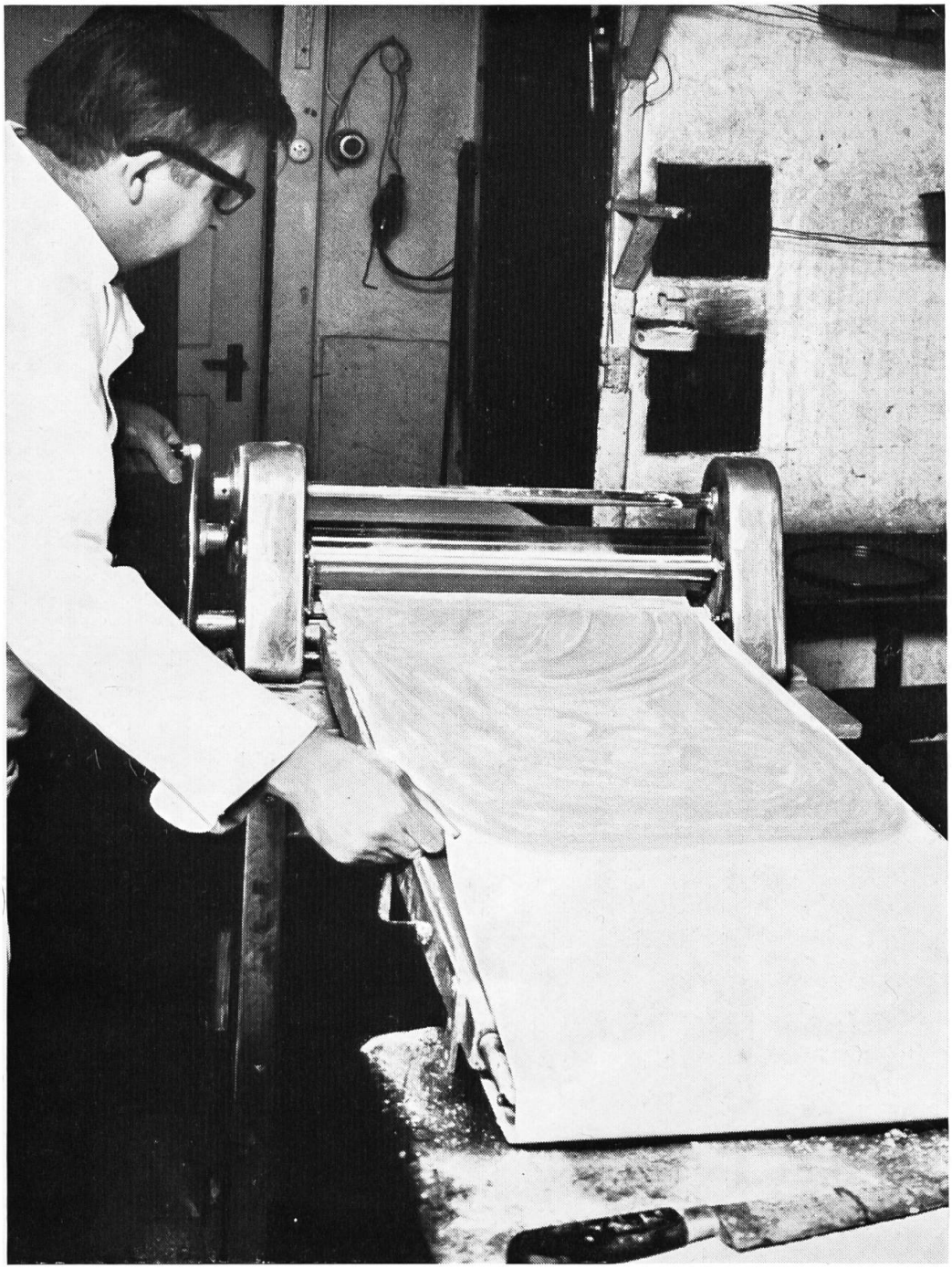

Abb. 1. Das Auswalzen des Teiges

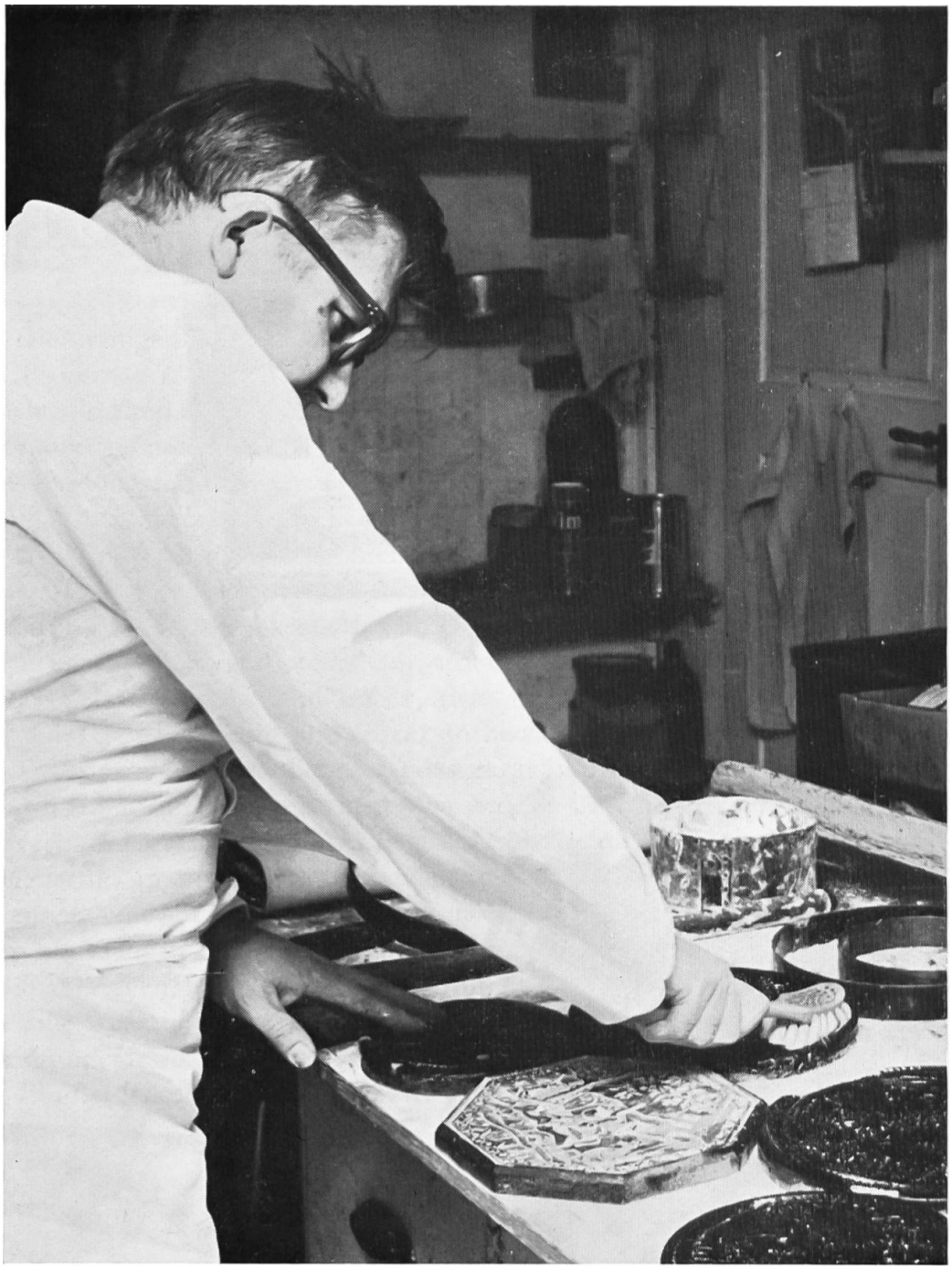

Abb. 2. Das Einölen der Modelbretter

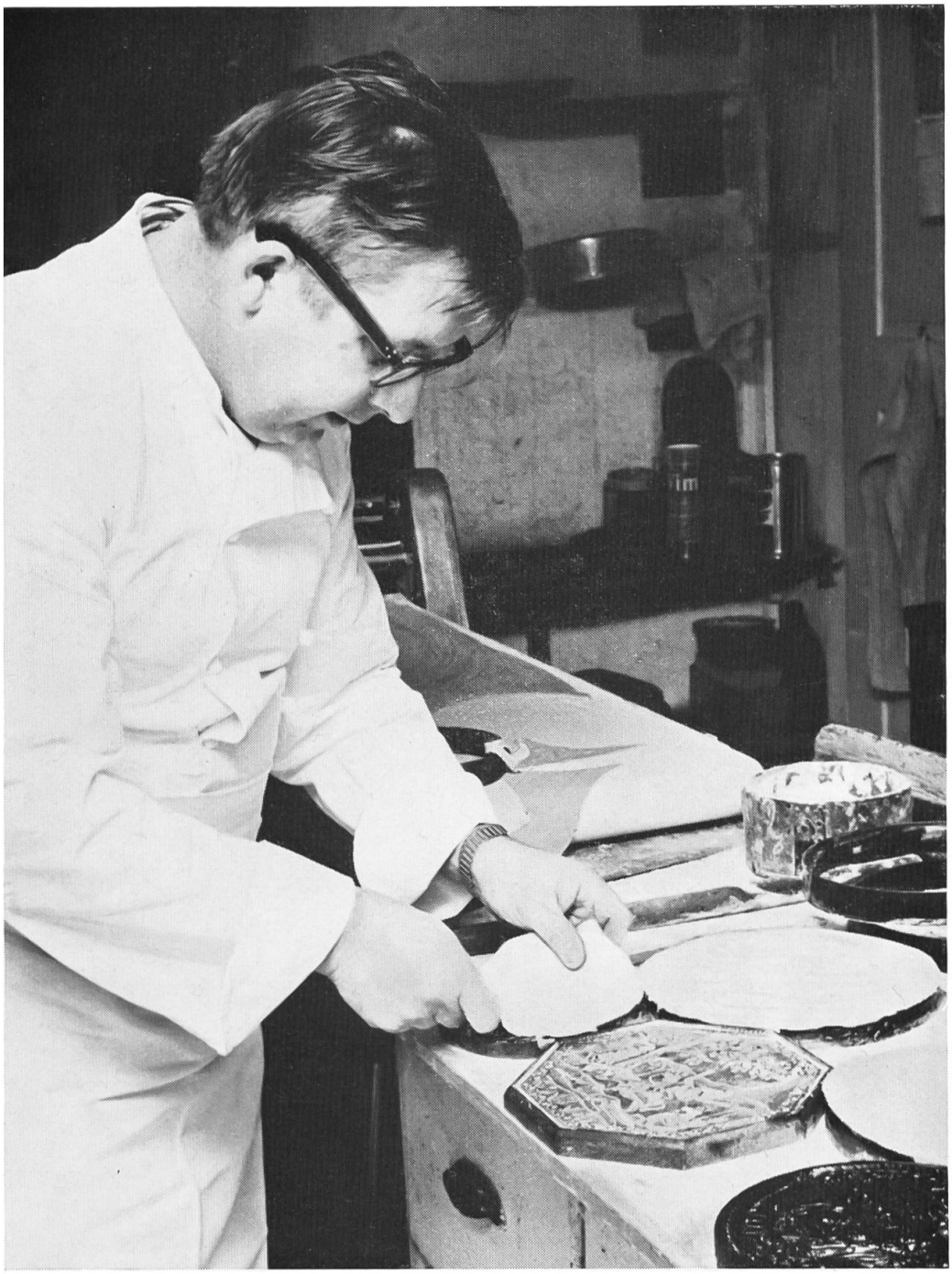

Abb. 3. Das Auflegen des Teiges auf die Model

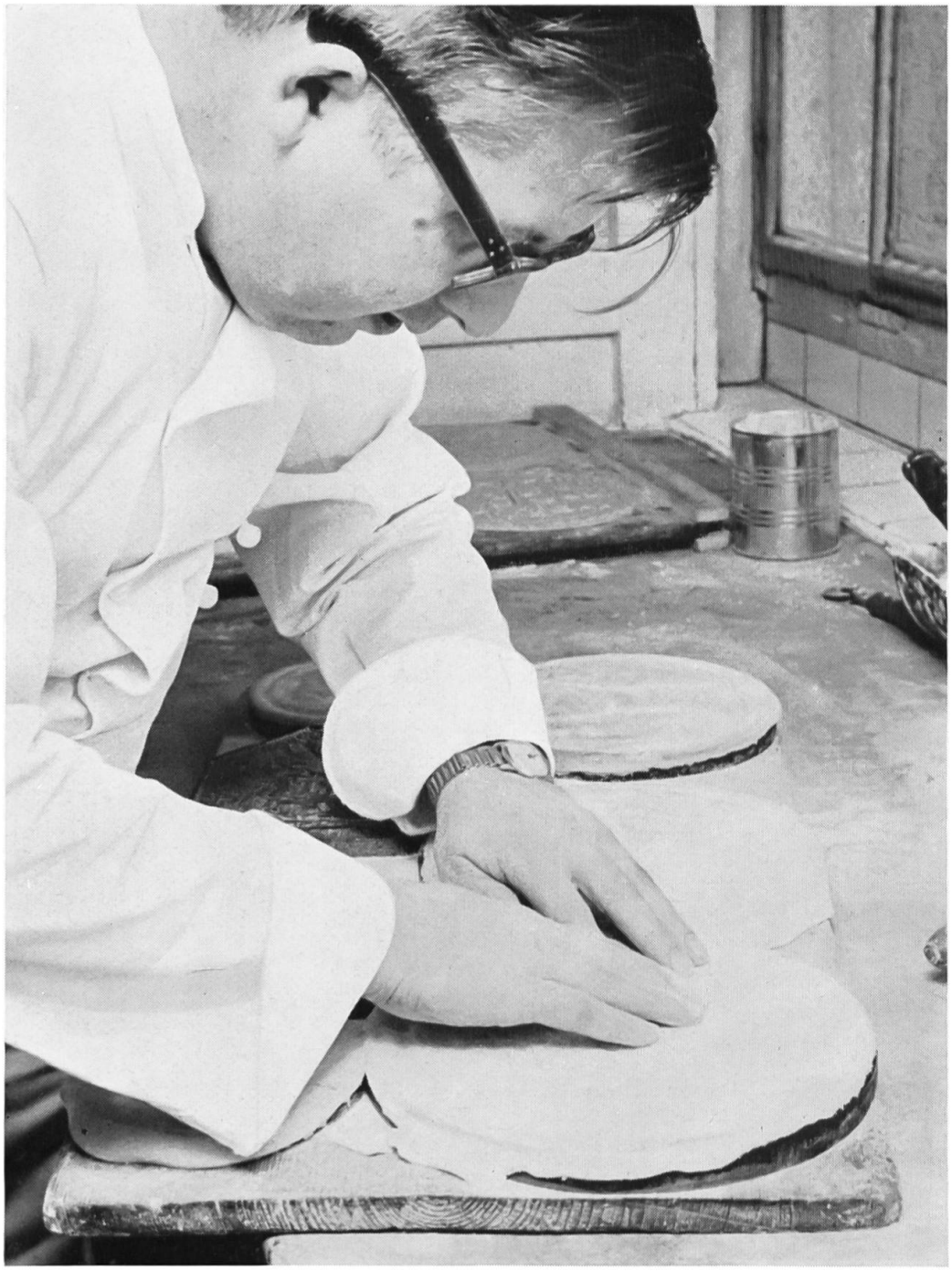

Abb. 4. Das Andrücken des Teiges in die Vertiefungen des Models

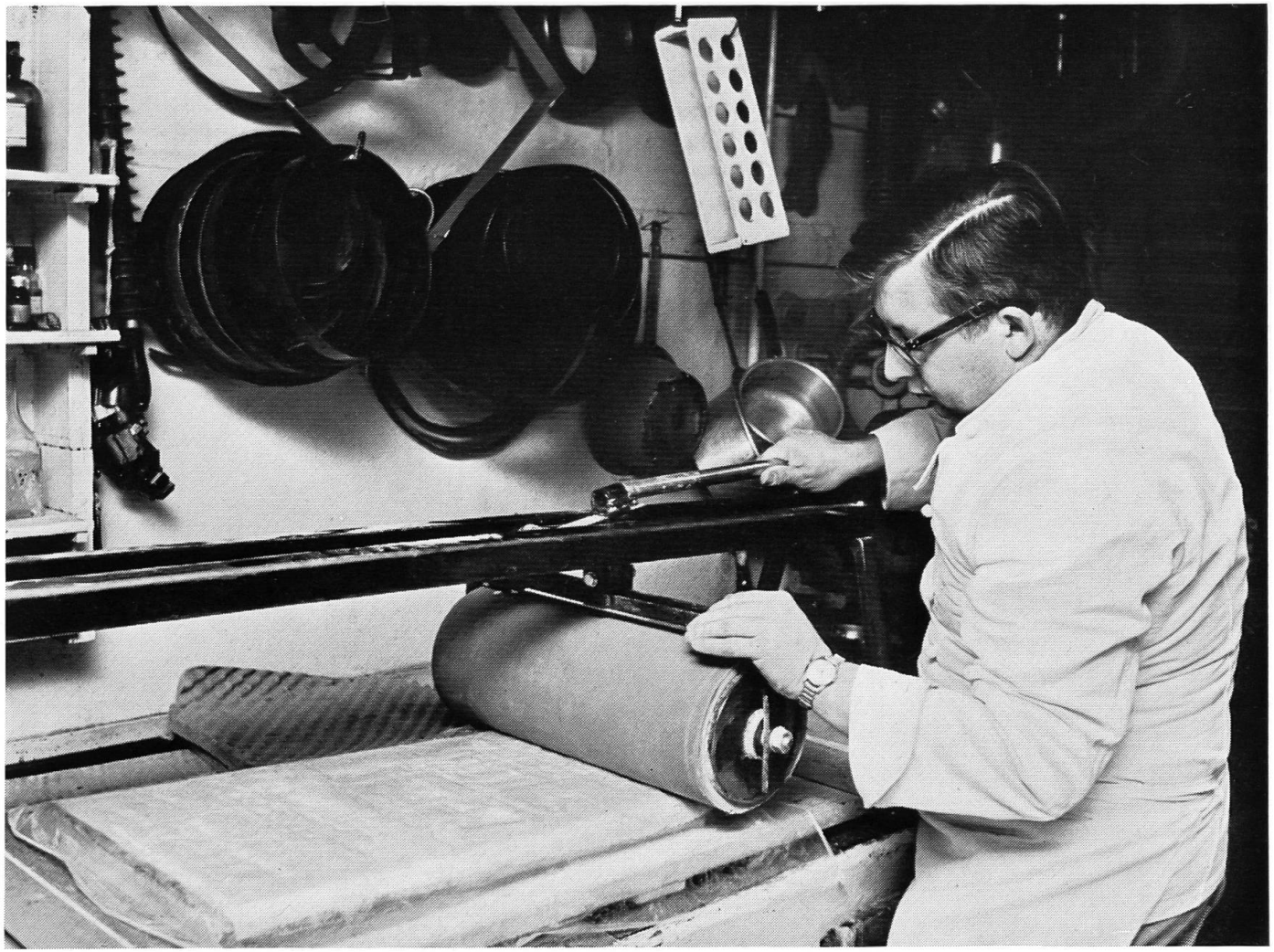

Abb. 5
Das Andrücken
des Teiges
mit der Maschine

Abb. 6. Das Ablösen von den Model

Abb. 7
Das richtige
Bräunen:
Das Blech muss
gewendet werden

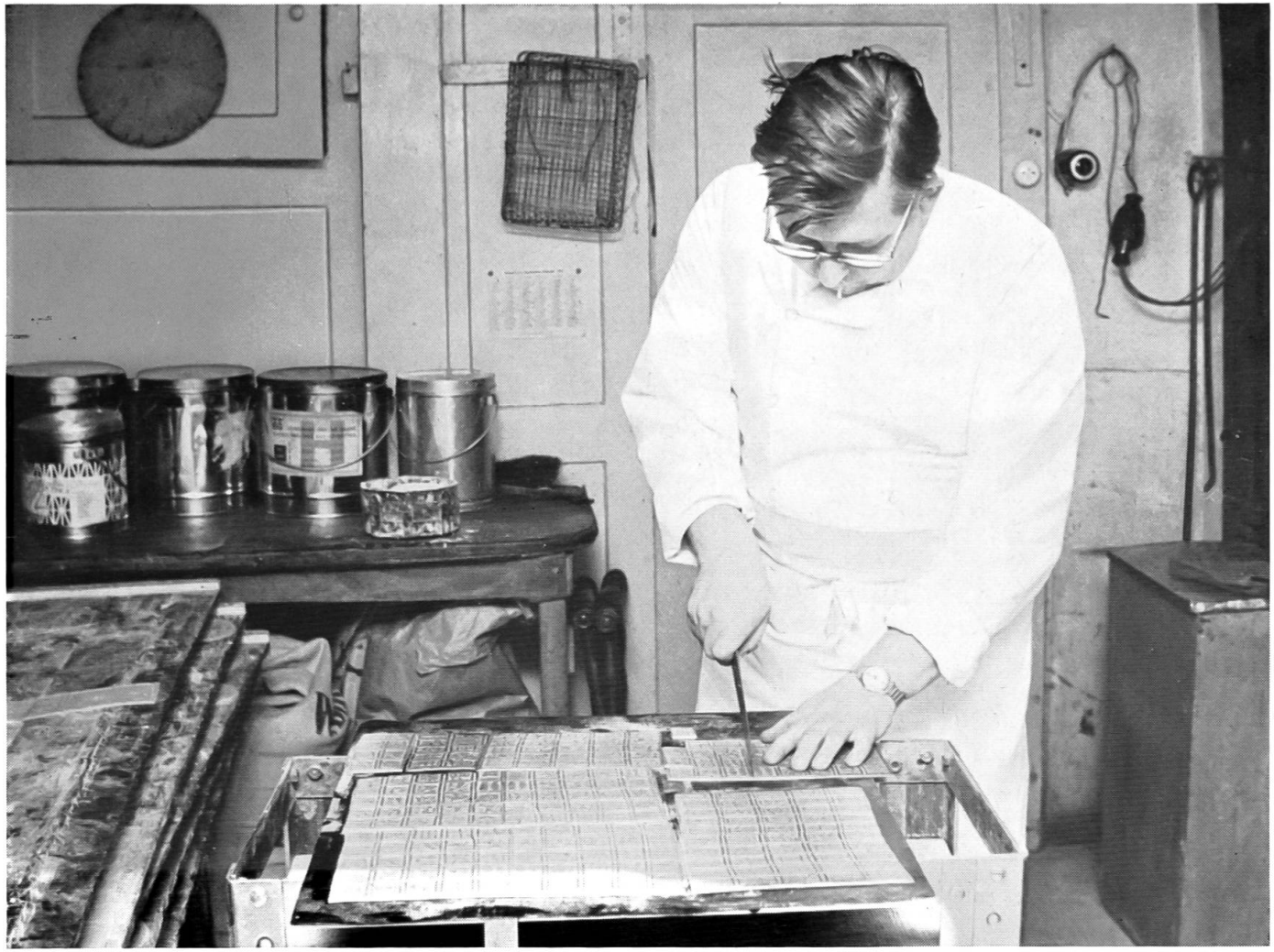

Abb. 8
Das Zerschneiden und Zuschneiden der frischen Tirggel

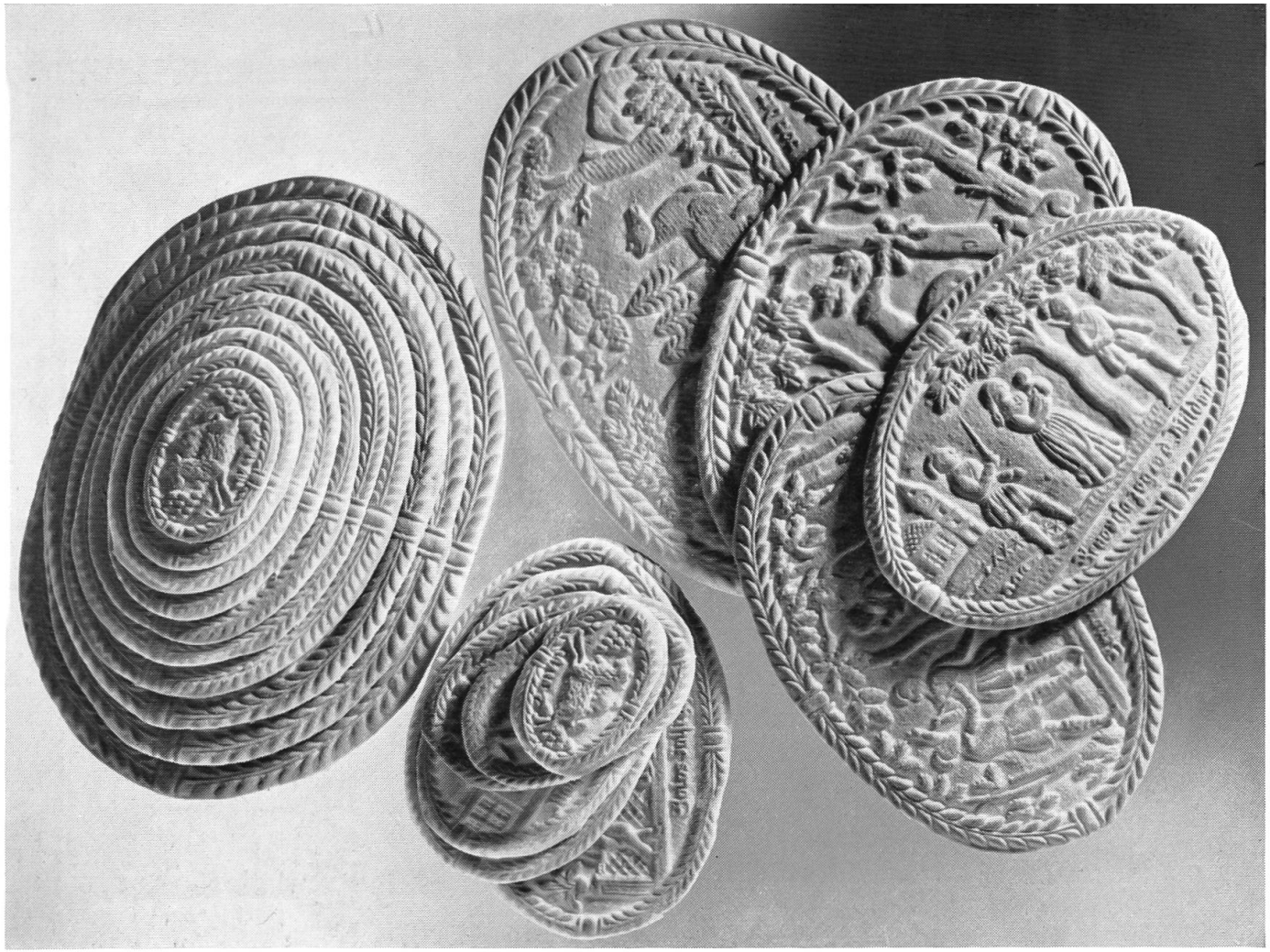

Abb. 9
Der ganze
«Aufsatz»
von Genoveva

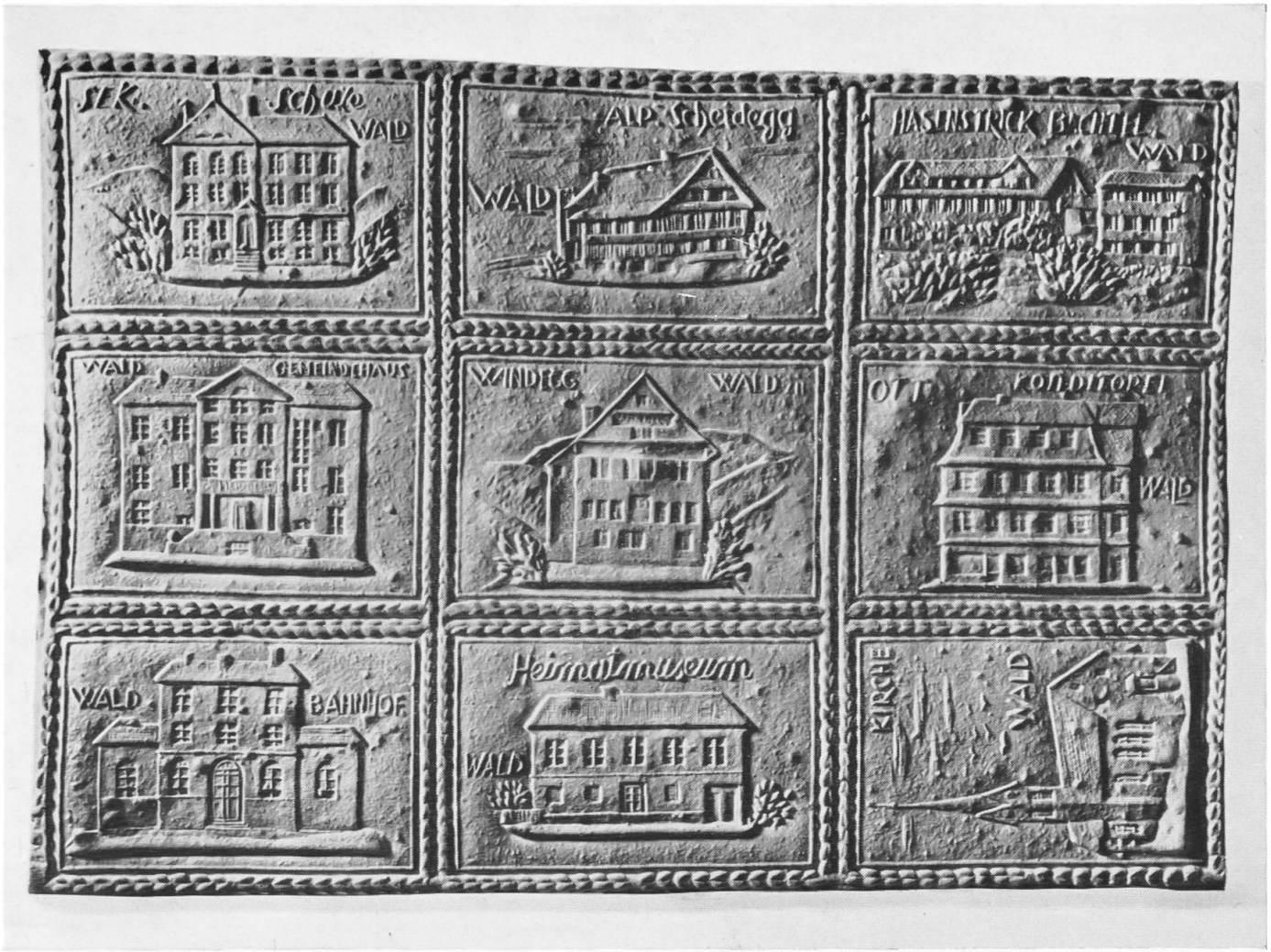

Abb. 10
Der Tirggel als Postkarte.
1955 wurde diese Serie von einem italienischen, taubstummen Holzschnitzer auf Bestellunggestochen. Es war für Rosario Miconi nicht leicht, sich auf diese Negativschnitzerei umzustellen. Diese Tirggel in Postkartengrösse werden gerne nach auswärts als Geschenk geschickt.

Abb. 11. Ausgiessung des hl. Geistes. Nach Schätzungen des Landesmuseums wurde dieses Model um 1800 herum geschnitten. Es gehört zu den wertvollsten, die wir haben.

Alle Photographien verdanken wir Frl. Eveline Anker, Photographin, Ritterstrasse 2, 8032 Zürich.