Zeitschrift: Heimatbuch Meilen
Herausgeber: Vereinigung Heimatbuch Meilen
Band: 29 (1989)

Artikel: Vom Model, vom Tirggel, vom Tirggelbeck...
Autor: Iff, Michèle
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-954091

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: 16.07.2025

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

Vom Model, vom Tirggel, vom Tirggelbeck

Michèle Iff

Vom Model...

Einführung

Die Studie eines Kulturzeugnisses bewegt sich in Zeit und Raum. Hier wird, beginnend in Mesopotamien, chronologisch vorgegangen. Da sich im Laufe der Zeit die Objekte häufen, werden wir uns allmählich auf die Schweiz beschränken und uns im besonderen Zürich und seinen Tirggeln zuwenden. Vom Barock an sind alle abgebildeten Beispiele Zürcher Model.
Das Wort *Model* ist dem Latein – *Modulus* (Mass) – entsprungen. Über das althochdeutsche *Modul* wandelte es sich zum mittelhochdeutschen *Model* mit der Bedeutung von Mass, Regel, Form, Vorbild. Mit *Backmodel* bezeichnet man eine Negativform aus Holz, Ton, seltener aus Stein oder Zinn, die dazu bestimmt ist, einem festen Tirggel-, Lebkuchen-, Anisbrot- oder Marzipanteig ein Motiv einzuprägen.

1

2

Geschichte

Die ältesten uns bekannten Model, für Opfergebäcke verwendet, stammen aus dem *Indus-Tal* und sind etwa 4 500 Jahre alt. Etwas jünger (1) sind die zahlreichen, meist runden Gebäckmodel, die man im Königspalast von Mari in *Mesopotamien* entdeckt hat (Bild 1). Als kulturelles Erbe und ebenfalls zu kultischen Zwecken sind sie im *Ägypten* Ramses III. (2) wieder zu finden. Von den Ägyptern übernehmen im 4. bis 1. Jahrhundert v. Chr. die *Griechen* den Model; den Verwendungszweck des geprägten Gebäcks kennen wir allerdings nicht.
In *Rom* dürfte der Model kaum vor dem 2. Jahrhundert n. Chr. populär geworden sein. In Ostia wurden Hunderte von Stücken ausgegraben, die Spiele, Gladiatoren- und Tierkämpfe, Wagenrennen und Dramen zeigen. Andere römische Modelreste zeigen Götter, Helden und Kaiser und waren für Gedenktage oder Siegesfeiern bestimmt (Bild 2). Unter dem römischen Imperi-

um verbreitete sich der Model nordwärts über die Alpen nach Helvetien, weiter dem Rhein und der Donau entlang.
Im *Frühchristentum* verwendete man zuerst kreuzförmige, dann vom 4. Jh. an stempelmarkierte Brote als Kultobjekte; diese geprägten Brote wiesen Inschriften oder sinnbildliche Figuren auf, wie zum Beispiel die griechischen Buchstaben XP (=lat. CHR für Christus; Bild 3), eine Taube auf einem Palm-

1) Hirschjagd. Tonmodel, Mari, Mesopotamien, um 1700 v. Chr.
2) Herkules. Tonmodel, römisch, 3./4. Jh. n. Chr.

3) Frühchristlicher Brotstempel, 4. Jh.

zweig oder das Wort «Nehmen, esset, dies ist mein Leib».
Im 7. Jahrhundert wettert der heilige Eligius dagegen, dass die Germanen im Januar Backwerk in Gestalt von Hexen, Hirschen und unzüchtigen Darstellungen bereiteten.
Bis ins 13. Jh. verliert sich die Spur des Models, bevor er im 15. Jh. in Mitteleuropa, dem mittleren Rhein entlang, in Süddeutschland, Ostfrankreich, der Schweiz, Österreich und Ungarn wieder auftaucht.

Material und Technik

Aus praktischen Gründen wählte man vor allem *Holz und Ton* als Material für Gebäckmodel. Bevorzugt wurden dichte, feinfaserige Hölzer wie Birn-, Apfel-, Kirsch oder Nussbaum sowie Ahorn und Erle.
Der Formenschneider achtet darauf, dass Schnitte und Relief konisch ausgeführt sind, damit der Teig sich leicht wieder abheben lässt. Für Lebkuchen oder Tirggel darf der Model überdies nicht unregelmässig tief eingeschnitten werden, da sonst die dünneren Teigpartien beim Backen verbrennen würden; für das Marzipan hingegen, das nicht gebacken wird, können die Tiefungen varieren, wenig oder sehr tief sein.
Jeder Holzmodel ist ein Einzelstück, ein Werk des Formenschneiders. Anders der *Tonmodel:* er ist ein Vervielfältigungsstück. Das Prinzip des Backmodels – eine Hohlform, die einer weichen Masse ein Relief einprägt – ist geläufig in der Töpferei. Von einem Formschneider wird das Original kunstfertig geformt oder geschnitten, wobei oft ein Holzschnitt oder ein Kupferstich als Vorlage genommen wird. Zunächst wird die Tonpatrize gebrannt, von ihr ein weiteres Negativ in Ton abgenommen und ebenfalls gebrannt. Diese Tonmatrizen erlauben beliebig viele Auflagen. Sie wurden so zur begehrten Handelsware und verbreiteten sich weithin.

In der Schweiz ist der Modelgebrauch besonders in den Kantonen des Nordens und Ostens verbreitet.

Modelschneider

Hier mit seiner eingesessenen handwerklichen Tradition profilierte sich Zürich mit dem Stechen von hölzernen Gebäckmodeln. Als nach der Reformation die frisch etablierte *Buchdruckerei* einen Aufschwung nahm und für den Stempelschnitt zahlreiche versierte Berufsleute verlangte, mögen sich einige der 60 zwischen 1555 und 1575 in der Stadt ausgebildeten Goldschmiede der Kunst der Gebäckmodelschnitzerei zugewandt haben.

4

Noch im 17. Jh. mögen es vornehmlich Goldschmiede gewesen sein, die den Formenschnitt besorgten. Dann aber übernahmen die Zuckerbäcker selbst diese Kunst. Noch Mitte des 19. Jahrhunderts gab es Zuckerbäcker wie Rudolf Brennwald, die ihre Werke stolz signierten.

Modelbesitzer

Fast immer findet man auf dem Rücken oder einer Seite des Models eingebrannte *Marken* (Bild 4), die aber keine Signaturen sind. Sie bezeichnen den *Auftraggeber,* entweder einen Zuckerbäcker oder eine reiche Zürcher Familie, die ihr Wappen fachmännisch stechen liess und die schwierige Backkunst dem Bäcker überliess; dieser bewahrte die Formen der Einfachheit halber das Jahr durch bei sich auf und buk dann auf die Festtage die bestellte Anzahl Tirggel. Wurde das begehrte Stück Holz vererbt oder verkauft, finden wir mehrere Besitzerzeichen.

4

4

Neben den zum Prägen des Teiges verwendeten Modeln gab es fein ziselierte, miniaturartig und meisterhaft bearbeitete Stücke, deren Abdrücke eher dazu bestimmt waren, Minnekästchen, Schachteln und Dosen zu schmücken, oder als kleine Andachtsbilder, Hausaltäre oder Devotionalien zu dienen.

Motive im Mittelalter...

Als die klösterliche Backkunst im 15. Jh. in die weltlichen Backstuben und Küchen getragen wird, als die Druckerei Papierbücher und -bilder verbreitet, nimmt der Model einen riesigen Aufschwung.

Die Model, meistens rund, meisterhaft gestaltet, sind hervorragende Zeugen der spätgotischen Kunst: ausgewogene Figurzuteilung, lückenlos gefüllte Fläche, flatternde Banderollen mit Inschrift, einbezogene dritte Dimension, Einfassung des Motivs mit Schnur und Perlstab.

In dieser Zeit des ausgehenden Mittelalters ist ein bedeutender Teil der Model der *Minne* und dem *Liebesspiel* gewidmet: Liebespaar vor dem Bett oder unter Blumen, am Amboss, Jungbrunnen, Frau Minne, usw., wobei die Figuren meistens nackt dargestellt sind, was bis dahin im Norden vermieden worden war. Um die Absichten des Stechers zu verdeutlichen, flattern in vielen Darstellungen Bänder (auch Banderollen genannt) durch das Bild, auf denen zu lesen ist: «zu dir hab ich begir», oder: «ungetruwe hercze dut man soliche smercze», was das auf dem Amboss liegende Herz und die hämmernde Geliebte erklärt.

4) Eingebrannte Besitzermarken.

5) Jagdszene. Holzmodel, Zürich, 16. Jh.

...in der Renaissance...

In *Zürich* überwiegt unter den Motiven das *Wappen;* es dient der Selbstdarstellung, dem dokumentierten Ansehen. Die im 16. Jh. so begehrten Wappenscheiben und Medaillen dienen dem manchmal rhombenförmigen, öfters runden Model als Vorlage: das Standeswappen Zürichs mit Ämterwappen, die Wappen der Alten Orte und der Zugewandten Orte sind Zürcher Talern entnommen.
Bald wurde in der Stadt Zürich der Brauch heimisch, Allianzwappen, besonders zur Hochzeit, stechen zu lassen. Eine Zunft, die Äbtissin eines Klosters und Geschlechter anderer Städte konnten ihre Wappen dem Repertoire hinzufügen.
Der Renaissance-Model ist klein, rund (im Durchschnitt 10 cm Durchmesser), die nüchterne Fassung passt zum schlichten Stil der Darstellungen: Das Motiv, eine einzelne Figur, Greif, Rebhuhn, ist auf das Wesentliche reduziert, so in der Darstellung einer Jagdszene (Bild 5). Der Hintergrund lässt Platz zu ruhigen Flächen, auch wenn eine stilisierte Verzierung (Blumen, Äste, Wolken) die Natur vertritt. Eine scheue Perspektive, Überschneidungen deuten auf künstlerisch raffinierte Vorbilder.

...im Barock...

Das 17. Jahrhundert erzeugt eine Menge Model, die in Form, Motiv und Stil auffallend einheitlich sind: rund, 10 bis 33 cm gross, mit fast ausschliesslich biblischen Themen, in einen Blattkranz gefasst (Bild 6). Die sehr *volkstümliche* Art der Darstellung, die wenig Verbindung zur grossen Kunst der Epoche zeigt, wird so beschrieben: «Um Formen und Gestalten prägnant wiedergeben zu können, mied man nach Möglichkeit Überschneidungen, setzte alles isoliert nebeneinander und nutzte dabei mit viel Geschick die Fläche lückenlos aus. Meisterhaft ist meist die Komposition gelungen, die Stecher verstanden es bestens, durch einen ausgeglichenen Wechsel zwi-

schen glatten und verzierten, zwischen kompakten und zierlichen Teilen ein harmonisches Gesamtbild entstehen zu lassen. ... Alles zeigt sich streng frontal, Architekturen und Personen, nur für Knieende und Sitzende wird die klarere Seitenansicht gewählt. Soweit schwierige Körperhaltungen mehr oder weniger verzeichnet vorkommen, dürften sie vom graphischen Vorbild übernommen worden sein, ebenso wie gelegentliche perspektivische Elemente. Bei aller Steifheit sprechen diese puppenhaften Gestalten uns unmittelbar an wie jede echte Volkskunst. Sie sind grossartig unwirklich, ohne allen Naturalismus, jedoch voll geheimen Lebens, und erfreuen unser Auge durch ihre reiche, phantasievolle Ornamentik» (3).
Gegen Ende des 17. Jh., mit dem wachsenden Wohlstand des Bürgertums, ändern sich die Themen: sie tendieren zur *Weltlichkeit,* zur Leichtsinnigkeit; sie sind nicht mehr ehrwürdig und lehrhaft, sondern unterhaltend und modisch. Sie zeigen die Liebe und Liebespaare – mit reichem Kindersegen oder in der Hochzeitskutsche, mit Herz oder Blume – stolze Kavaliere, schöne Jungfrauen oder das Individuum oder als modische Dame (Bild 7) oder als reichen Bürger (Bild 8). Nicht nur die Motive

6) Kindermord. Holzmodel, 17. Jh.

ändern sich, die *Formen* auch: sie werden viereckig, kleiner, handlicher. Aus einem Brett sticht man mehrere Motive – sie werden erst auf dem Blech voneinander getrennt –, es wird rationalisiert. Gleichzeitig verraten die Gebäckformen mehr und mehr die unprofessionelle Hand, die Motive werden naiv, volkstümlich: es ist der Zuckerbäcker, der jetzt Stichel und Eisen in die Hand nimmt und seine Matrizen schnitzt und schneidet.

... im Rokoko ...

Das 18. Jahrhundert nimmt fast ausschliesslich den *Menschen* als Hauptmotiv, sei es in seiner repräsentativen Erscheinung als Reiter (Bild 9), als Paar oder in seinem Beruf als Bäuerin, Jäger, Fischer oder Winzer (Bild 10).

7) Schöne Dame. Holzmodel, ca. 1700.

8) Reicher Bürger. Holzmodel, 17. Jh.

9) Reiter. Holzmodel, 18. Jh.

Spürbare Leichtigkeit, Bewegung und Phantasie in der Darstellung nach einem protestantisch-steifen Barock deuten auf eine Lockerung in der Mentalität und Lebensart des Stadtzürchers. Am Ende des 18. Jh. bildet sich im *Zürcher Oberland* (Tösstal) ein eigentliches *Schnitzerzentrum.* Die durch ihre geschnitzten «Chellen» berühmt gewordenen «Chellenländer» wagen sich nun auch an Tirggelmodel. Sie bevorzugen dabei Bildgeschichten, die sich in einer Folge stets verkleinern. Zum Verkauf schichtet man diese Bilder als «Aufsatz» wie eine Pyramide aufeinander.
Der Model selber wird zu einem 5 cm dicken bis 1 m langen Brett, dessen beide Seiten oft geschnitzt sind. Die Zwischenräume füllen sich mit Phantasiemotiven als Miniaturtirggel für die Kinder (Bild 11). Die Motive bleiben einfach in der Auswahl (patriotische Helden und Ereignisse) und in der Ausführung (viel flachere Schnitzart).

...und im 19. Jahrhundert

Im 19. Jahrhundert bringt die Biedermeierzeit in ihrer Genügsamkeit wieder schlichte und einfache Formen; das *Themenrepertoire* hingegen platzt und scheint unerschöpflich – alles kann abgebildet werden: «Joggeli wott go Birrli schüttle» in einer Bilderfolge, die lustigen Jungfern, die sich einen Mann ergattern (Bild 12), Dame mit Sonnenschirm, Bauerntochter mit Rechen, ein Bursche pflanzt einen Baum, ein Fräulein flicht einen Blumenkranz, Herr und Dame mit Hund.
Auch *Zeittypisches* steht Modell: die Spanischbrötli-Bahn (erste Eisenbahn der Schweiz), die «Minerva» (das erste Dampfschiff auf dem Zürichsee), die Kantonsschule, das Polytechnikum in Zürich.
Inschriften, Titel und Verse, Witz, Spott, Satiren oder Sprüche, Volksweisheiten und Wünsche begleiten das Bild, hübsch von Girlanden und Blumengebinden umwunden (Bild 13).
In der zweiten Hälfte des 19. Jh. aber wird es immer stiller um die Modelstecher; einmal fehlt der Nachwuchs, aber hauptsächlich ist es das Aufkommen der *Schokolade,* das den Zukkerbäcker drängt, sich einer anderen Sparte zu widmen. Heute ist der Model eine gesuchte Rarität, Museums- oder Sammlungsstück, oder Basis zu kulturgeschichtlichen Studien. In ihrer ursprünglichen Funktion wird die Matrize nur noch selten gebraucht. Für die Intensivproduktion wird der zylindrische, endlose Metallmodel verwendet.

...vom Tirggel...

Was en Tiirggel isch, muemer eme Zürihegel nöd erchlèère, aber ander Schwiizer wüsseds amänd nööd: Daas isch e trochs, tünns herts Guetzli us Määl, Zucker und Bylihung, wo mit eme Model es Bildli uuftruckt woorde isch. Pache wiird er nur churz, uf der Undersiite muen er wiiss bliibe. S fäin Hung-Aroma chund eersch use, wämer Stückli um Stückli im Muul ganz langsam versuuget (4).

10) Winzer. Fischer. Tirggel, erste Hälfte des 18. Jh.

Die Kenntnis der Honigkuchenherstellung wurde durch die Klosterküchen über die Zeit hin aufrechterhalten. Zutaten der immer begehrteren Süsswaren waren nebst Honig vor allem Gewürze (Pfeffer, Safran, Ingwer, Zimt, Nelken, Coriander, Kardamom, Muskat, u.a.). Nicht die Menge des Zuckers, der bereits im 16. Jh. in reichen Bürgerhäusern bekannt ist, macht die Güte und das Ansehen des Konfekts, sondern der Gehalt an Gewürzen.
Der Tirggel ist heute ein bloss aus Honig, Zucker und Mehl hergestellter Lebkuchen. Die Rezepte aus alten zürcherischen Kochbüchern listen allerdings noch viele andere Zutaten auf:

11) Jahreszeiten und Tugenden. Holzmodel, Ende 18. Jh.

GUETI DIRGELI ZUMACHEN
1 bächer hung, 3 lot inber wihsen (weissen Ingwer), 1 glesis vol roswaser, 1 kübeli vol nidel milch, oder ein wenig amelmäl, man nimt auch wihsen wihn. (Caspar Wyss, 1679)

12) Der Jungfernbaum. Holzmodel, erste Hälfte 19 Jh.

«Ihr Jungfern greifet hurtig an, damit ihr krieget einen Mann. es wird euch später nicht gereun die trägen müssen Hoslätz bleun.»

TIRGELE ZU MACHEN
Nim ein bächer honig, und 2 loth jmper, 2 loth änis, 2 loth Coriander, 4 loth roswasser. (Dr. J. v. Muralt, um 1690)

GUTE DIRGELJ ZUMACHEN
Zu einem bächer honig 4 Loth Imper, 2 Loht Zimmet, ½ Loth Nägelj, ½ Loth Muscatnuss (1742) (5).

Sind es die härteren Zeiten nach der Revolution, die den Bäcker zu einfachen Zutaten und zu kleineren Tirggeln gezwungen haben?
Tatsächlich ist der Tirggel dem Nicht-Zürcher ein seltsames Erzeugnis. Andere Schlecker reden schnell von «Brettli», «Ess-Strapaze», wenn nicht von «Karton». Allein der Zürcher kennt die Gebrauchsanweisung: «Er bricht ein Stück ab, das nicht zu gross, nicht zu klein sein darf; das trölt er im Munde, und seine Zunge geht mit dem Tirggelsplitter um wie ein Brautwerber mit der Schwiegermutter: das ist ein Einwickeln und Umwenden, ein Befühlen und ein Abtasten. Der Tirggel öffnet sein Inneres nicht auf den ersten Zahnhieb; erst nach und nach löst er sich, und es dauert eine Zeit, bis er seinen wahren Charakter, seine Vorzüge und seinen Wert offenbart. Er ist ein Gebäck, das mehr mit der Zungenspitze als den Zähnen gegessen werden will, aber dann entdeckt man, dass auf dem Grund seiner puritanischen Nüchternheit Honiggeschmack liegt» (6).

Etymologie

Wortgeschichtlich gehört «Tirggel» zum Verb «tirggen», «tirgglen», das «schmutzig in den Händen herumziehen», «sich mit

Kleinigkeiten beschmutzen» wie auch «Backwerk machen» bedeutet. Laut Schweizerischem Idiotikon ist die Bezeichnung Tirggel, Türggeli, Dirggel ein Sammelbegriff für ein kleines Gebäck. Es bezeichnet eine Art Wecken, aus dem letzten Teigrest gebacken; ein walzenförmiges Schmalzgebäck, ein Flachgebäck mit eingepresstem Bild (Honigfladen und Anisgebäck), dann auch Konfekt.
In der Verkleinerungsform verwendet, bezeichnet es einen zur Arbeit unbeholfenen, einfältigen Menschen oder eine zimperliche, verzärtelte Weibperson; im übertragenen Sinn einen kleinen Rest Esswaren, eine Todesanzeige, einen leichten Rausch und ein Ding, dem man nicht sofort einen Namen zu geben weiss. Ein «übernächtigtes» Gesicht wird Dirggeligesicht geheissen (7).
1461 ist das Wort «Dirgel» für Honigkuchen schriftlich belegt. Dirgely oder Türggelin kommen immer wieder in Gerichtsakten, Ratsprotokollen, Mandaten auch anderer Ostschweizer Städte vor; wie zum Beispiel 1546 in Schaffhausen, wo die Tirggelin die Leute von der Kirche fernhielten, wobei nicht gegen die Bildinhalte eingeschritten wurde, sondern wohl gegen die Verschwendung von Mehl in Zeiten drohender Hungersnot.

In der Stadt

Was das alte Zürich betrifft, sind nur spärliche Hinweise auf die klösterliche Tirggeltradition überliefert. Gerichts- und Zunftdokumente lassen hingegen einiges durchscheinen, was im profanen Bereich stattgefunden hat.
Das Herstellungsrecht stand nur den Stadtbäckern zu, welche in der Zunft zur Saffran zusammengeschlossen waren. Nicht nur hatten sie das Monopol, ihre Süsswaren waren so begehrt, dass, nach einem Ratsbeschluss von 1602, andere Feiler und Krämer sich beklagt hätten, dass die Tirggel-Verkäufer ihnen «die Kunden abzühind».
Das Tirggeli wurde auf *Neujahr* gebacken, seit jeher ein Höhepunkt des Jahres; an diesem Festtag wurden die glückwünschenden Nachbarn mit einer Menge Gebäck empfangen. «In dieses Brauchtum des 'Verguetjahrens' wurde das Tirggeli ganz selbstverständlich aufgenommen; seiner Bilder wegen, die durch Jahrhunderte den Kindern die Bilderbücher ersetzen mussten, wurden sie zu beliebten Patengeschenken, der sogenannten 'Helsete'. In der Stadt wurde es überdies am 'Berchtelistag' an den Stubenhitzen, dem seit dem dreizehnten Jahrhundert üblichen 'Verguetjahren' der Zünfte, verteilt. Jedes glückwünschende Kind, das gleichzeitig ein Holzscheit zur Warmhaltung des Zunftlokales mitbrachte, wurde mit Wein und Süssigkeiten, eben dem Tirggeli, 'tractiret'. Bis die Kinder dann jeweilen alle zwölf Zunftlokale besucht und dem Wein und den Süssigkeiten zugesprochen hatten, wurde es oft des Guten zuviel (8).»
An dem *Zunftmahl* erhielt jeder Zünfter einen mit dem Zunftmodel geprägten Tirggel als «Bhaltis» (9) für die daheimgebliebene Familie, die an diesem Abend «ihren Ernährer entbehren musste».

13) Herzen, der Liebe gewidmet. Tirggel. 19. Jh.

Mit der Zeit kam der Tirggel schon mit dem *Samichlaus:*
«Samichlaus, du guete Ma,
chlopfsch ächt au bi euis a?
Bringsch is Oepfel, Tirggel, Nusse?»
Diesmal bekam freilich das Kind nicht mehr bloss ein «gfähltes» Tirggeli (zerbrochen oder zu fest gebacken), wie der Beck sie sonst für die Kleinen bereit hielt. Sei es an Weihnachten, am Baum hängend oder auf dem Geschenkpaket, in der Sonntagsschule, in der Schule oder am Schulsilvester, der Tirggel gehörte zu den Sitten, die Jahr für Jahr das zürcherische Leben prägten, und manche – älter gewordenen – Kinder könnten sagen: «Den Tirggel ass man weder aus Hunger noch aus reinem Vergnügen; den Hunger vertrieb man mit währschafterer Speise, und für das Schleckbedürfnis gab es Zuckerwerk aus anderen Kantonen. Man ass den Tirggel aus Gewohnheit oder vielleicht, ohne dass man es ahnte, aus einem dunklen kultischen Bedürfnis. Ich nahm ihn auf den Schulweg, brach ein Stücklein ab und nahm es auf die Zunge, in Gedanken das Wegstück abwägend, bis zu dem sich das harte Stücklein wohl gelöst haben werde» (10).

Auf dem Lande

«Der Tirggel blieb bis 1830, bis zur Gewährleistung der Handels- und Gewerbefreiheit, eine Spezialität der Stadt. Er ward unter den Bögen am Limmatquai feilgeboten und durch Krämer aufs Land und in die Landmärkte getragen. Auf dem Lande schmückte er den Christbaum, den der Klaus, im Gegensatz zur Stadt, erst am Silvester in die Häuser trug. Er gehörte am Neujahr zur begehrten «Helsete» und wurde den Kindern oft am Examen verabreicht» (11). Im Tösstal zum Beispiel entwickelte sich der Tirggelbrauch im späten 19. Jh. sehr lebendig.
In Schaffhausen und im Kanton Solothurn ist der Tirggel bis zu Anfang des 20. Jh. zu Hause gewesen. In Einsiedeln wurde er im 16. Jh. als Pilgergebäck abgeschafft: er stelle gegenüber seinem (Zürcher) Kollegen nichts Besonderes dar. Heute ist er ausserhalb des Kantons Zürich kaum mehr bekannt.

Eigenschaften und Zwecke

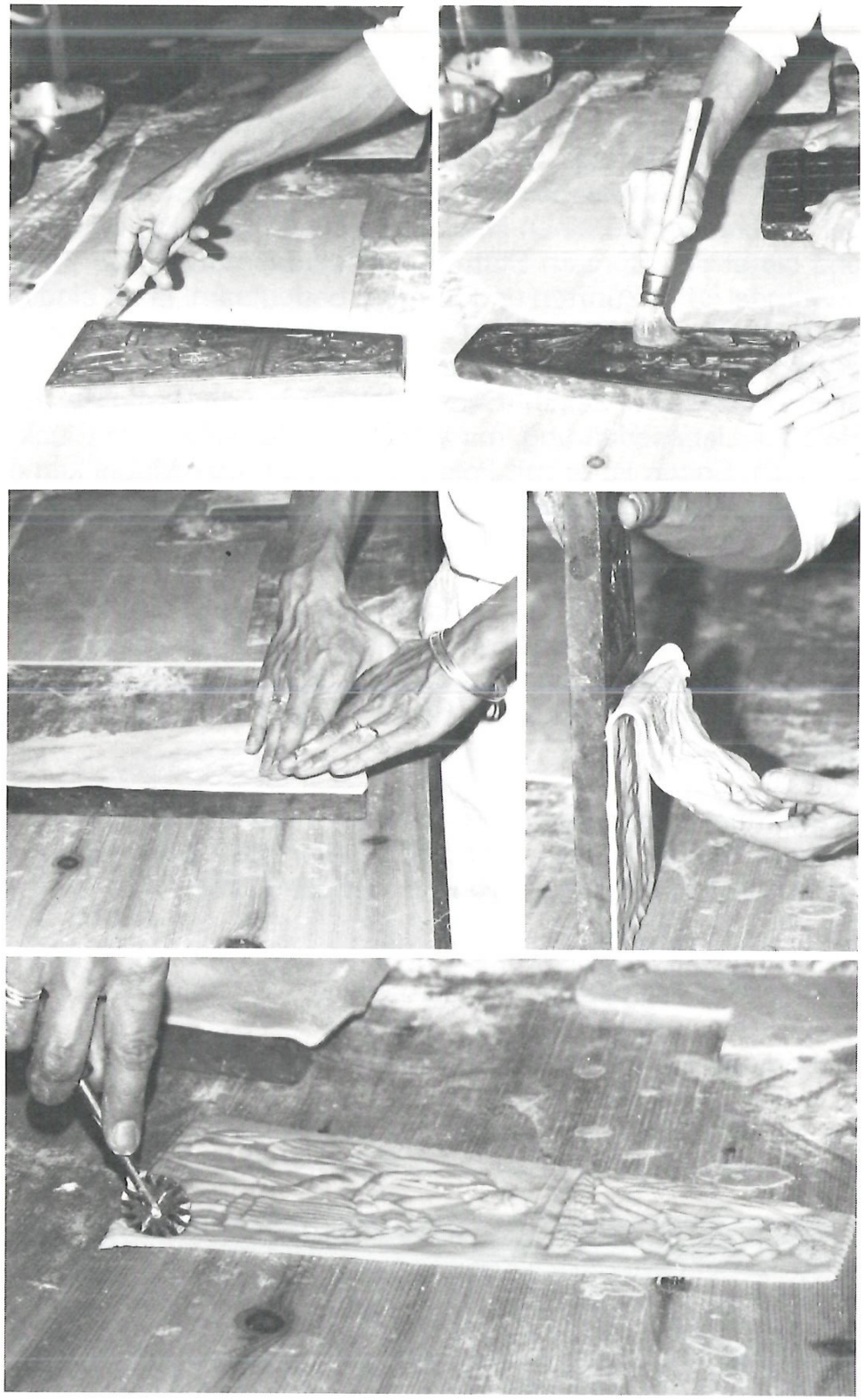
Das Puritanische entspricht sicherlich einem zürcherischen Charakterzug. Der Tirggel erscheint zu einer bestimmten Jahreszeit, zu einem bestimmten Zweck. Es sind die verschiedenen Funktionen des Tirggels, welche ihn erhalten haben. Ist er Pilgergebäck oder das süsse Geschenk von Abtei zu Abtei gewesen? Sehr wahrscheinlich beides. Er verkörpert in der Zeit der Sittenmandate einen Hauch von Luxus für reich und arm und bietet den Bürgern Status und Repräsentation. Als Wappentirggel ist er Zünften und Bürgern bedeutsam. Er ist eine illustrierte Bibel und moralisiert, er ist ein Bilderbuch und belehrt; er zeigt die Mode, die Modernität (Architektur, Verkehrsmittel), er ist Zeuge seiner Zeit. Mit Ansichten wird er zur Postkarte, mit Herz zur Liebeserklärung, mit Wiege oder Kutsche zum Glückwunsch. Selten ist er mit Politik verbunden (der Model käme für rasch vorübergehende Themen zu teuer), immerhin schlägt er sehr gerne Sprüche vor – alle aus der Bürgerschaft –, er ist Ausdrucksmittel.
Ohne das Bild freilich, dessen Träger er ist, wäre er niemals derart beliebt geblieben. Das Bild gibt dem «Brettli» eine zweite Dimension, eigentlich eine Nahrung für Kopf oder Herz. Heute ruft der Tirggel Erinnerungen hervor, verkörpert ein Stück Nostalgie.

In der Stadt ist der Tirggel nur mehr als industriell hergestelltes Produkt erhältich, auf dem Lande aber gibt es noch zwei Zuckerbäcker, die Tirggeli von Hand machen (12).

...und vom Tirggelbeck

Einer dieser Bäcker arbeitet in Meilen an der Pfarrhausgasse 5. In diesem sehr alten Haus, das im ersten Stock eine gotische Fensterstütze aufweist und im 17. Jh., als Heim eines Dorfpotentaten, die Schreiberfamilie Meyer beherbergte, befindet sich

14) Familie Kocher in der Backstube.



15) Der Arbeitsvorgang für den handgefertigten Tirggel.
16) Paul Kocher holt die gebackenen Tirggel aus dem Ofen.

seit 1832 eine Bäckerei. Bis vor kurzem erfüllte der kleine Laden jeden Wunsch, vom Praliné, Konfekt und «Pfööli» bis zu Torten, Cakes, «Prussiens», und Schoggi-Hasen an Ostern, Grittibänz am Samichlaus; in der Weihnachtszeit finden wir aber noch allerlei Lebkuchen, Biber, Anisbrot, Tirggel, alles liebevoll eingepackt, an bunten Bändern aufgehängt oder mit Zuckerguss und Perlen verziert. Stets denkt man an Hänsel und Gretel oder «Verkäuferlis», wäre es nicht die hohe Qualität der süssen Sachen, die uns die Wirklichkeit, die Kunst des Konditors, zurückruft.
Wenn man in den Herbstmonaten die Backstube betritt, wird

16 man von Honigduft und Wärme umhüllt. Paul Kocher und seine Frau, samt Tochter und Enkel, einer oder zwei Gehilfinnen, alle weiss und sommerlich gekleidet, backen Tirggel (Bild 14). Der platte Arm der Knetmaschine drückt den Teig gegen die Wand – vor dem Maschinenzeitalter wurde der Teig mühsam mit den Handballen glattgedrückt –, bevor er auf die Auswallmaschine gelangt, wo er – zweimal hin, zweimal her – die erwünschten 3,5 mm Dicke bekommt. Die sechs Handwerker, alle eigenständig, emsig beschäftigt wie Bienen im Bienenstock, bieten dem Beobachter die Möglichkeit, alle Vorgänge des Tirggelbackens simultan zu erfassen: das Ausschneiden eines dem

Model entsprechenden Stückes aus dem grossen Teigteppich, das Bepinseln des Models, dort das Eindrücken des Teiges in die Tiefungen – die Fingerbeeren gehen kräftig, aber sorgfältig vor –, das Ebnen der flachen Partien mit einer kleinen Holzrolle, dann das Abheben des Teiges vom leicht gekippten Model und das Ausschneiden der Konturen mit einem Teigrädchen (Bild 15).

Im Hintergrund der Backstube steht der Tirggelofen. Links und rechts liegen Bleche mit noch ungebackenen oder bereits fertigen Tirggeli. (Bild 16) Diese werden nach Motiven sortiert und aufgestapelt, jene verschwinden für höchstens zwei Minuten in der Hitze von 450 Grad, und schon kommen sie goldbraun und duftend heraus. Vor dem Ofen überwacht nämlich des Meisters Tochter den Backvorgang mit fachkundiger Aufmerksamkeit; es steht fest, das alte Handwerk wird weiterleben.

Und immer wieder sieht man die typische Geste des Meisters: er wirft eine Handvoll Mehl auf den Arbeitstisch, auf den glatten Teig, und ... eine Wolke, es stiebt, nichts wird kleben.

Immer heisser wird es in der Backstube; es hindert nicht das Schwatzen und Lachen, im Gegenteil. Man erinnert sich an die damaligen Zeiten, als der Ofen mit Holz geheizt wurde: Das Holz wurde nur links und rechts im Ofeninnern aufgeschichtet, so dass ein Art Flammentunnel entstand; es war wichtig, astfreies Holz zu gebrauchen, um Funken zu vermeiden, welche schwarze Flecken in die Tirggel eingebrannt hätten. Um eine gleichmässige Hitze zu gewährleisten, musste das Holz gekonnt aufgeschichtet werden. So erhielt man einigermassen regelmässig gebrannte Tirggel. Im Holzofen Tirggel zu backen war eine Kunst.

Paul Kocher erzählt uns von manchen vergangenen Bräuchen, die ihm mit der Bäckerei überliefert worden sind: Im Winter zum Beispiel war es üblich, dass ein Schüler um fünf Uhr morgens einen Apfel brachte, welchen der Bäcker in Teig einwickelte und in den Ofen gab; während der Pause kam dann das Kind seinen «Z'nüüni» holen und konnte sich gegebenenfalls auch noch die Hände daran wärmen. Es kostete fünf Rappen. In den zwanziger Jahren, in der Zeit des Bäckers Wetli, waren es des Meisters Kinder, welche halfen, um vier Uhr morgens die am Vorabend gemodelten Tirggel auf die Bleche hinzulegen; zuerst wurden die Tirggel gebacken, dann das Brot.

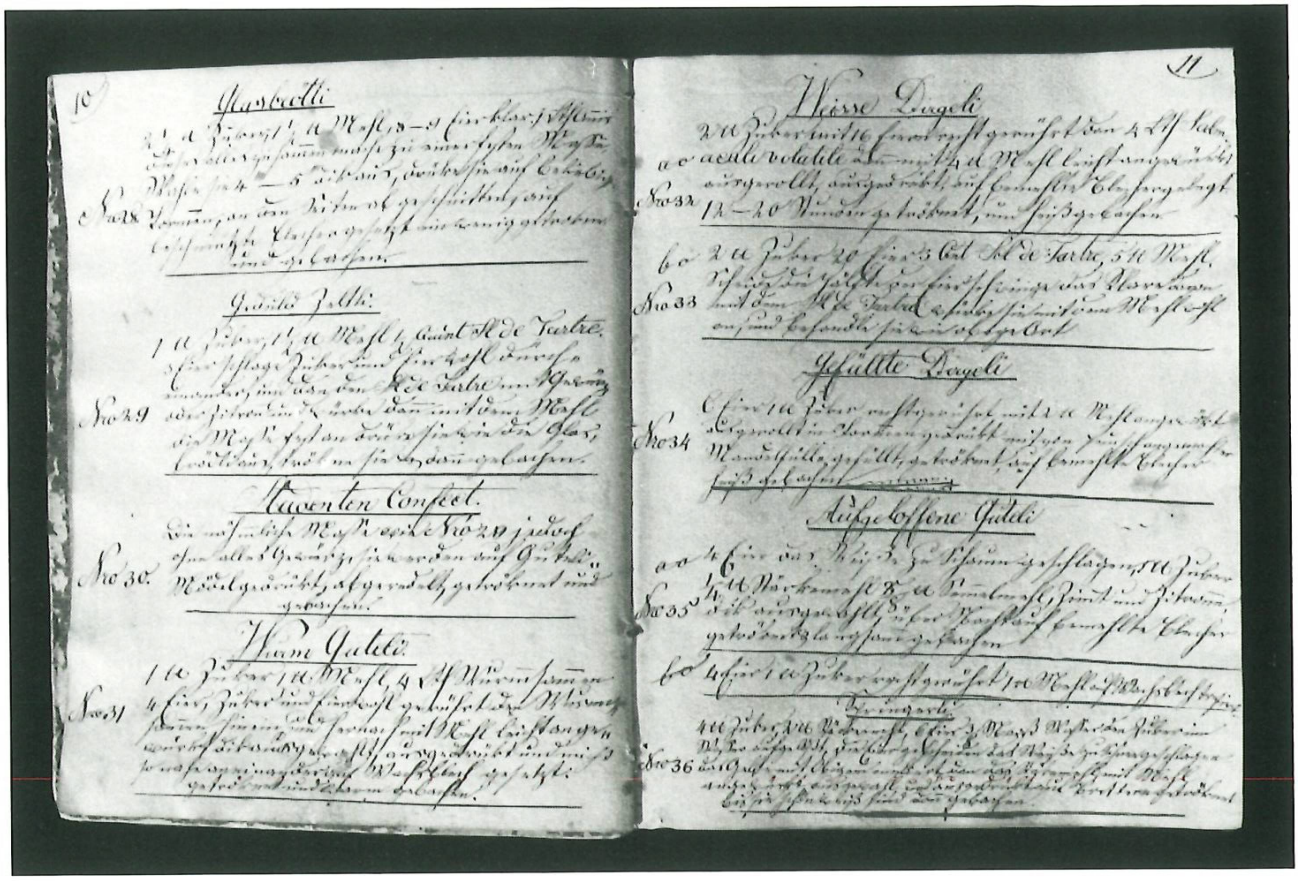
Aus der alten Zeit ist ein schöner Einband mit einer Unmenge von süssen Rezepten übriggeblieben, den der erste Bäcker der Pfarrhausgasse, Johann Jakob Freýmann, 1832 liebevoll niedergeschrieben hatte. Darunter stehen Dirgeli-Rezepte:
(Bild 17)

Weisse Dirgeli

2 lb Zuker mit 16 Eiern recht gerührt, dan 4 Lth Salm acali volatile, dann mit 4 lb Mehl leicht angewürkt, ausgerollt, ausgedrückt, auf bemehlte Blecher gelegt. 12–20 Stunden getröknet, und heiss gebacken.

2 lb Zuker, 20 Eier, 3 Qnt Sel de Tartre, 5 lb Mehl, scheide die Hälfte der Eier das Klare davon, mit dem Sel de Tartre würke sie

17) Doppelseite aus dem Rezeptbuch von J.J. Freýmann, 1832.



17 mit dem Mehl wohl an, und behandle sie wie obige Art.
Die chemischen Zutaten, Salm[iak] = alcali volatil und sel de tartre, sollten als Treibmittel wirken.
Nach dem Krieg, um 1945, kaufte der Konditor Paul Kocher mit seinem Vater die Bäckerei. Mit dem Erwerb des Hauses verbunden war die Übernahme der zur Bäckerei gehörenden Tirggelmodel. Der junge, von Tirggeln nichts wissende Berner kaufte sie («man kann nie wissen») und sah bald, dass es hier im Züribiet keinen Samichlaus und keine Weihnachten gibt ohne Tirggel. Auch wenn der Vorgänger, Meister Müller, ihn in diese Kunst einführte, brauchte es Jahre, bis alle Schwierigkeiten beseitigt waren: Das «Man nehme Honig, Zucker und Mehl» scheint äusserst einfach, aber das Gelingen der Tirggel verlangt neben Erfahrung auch Fingerspitzengefühl. Der rechte Teig ist durch verschiedenste Faktoren bedingt: Temperatur der Zutaten und der Backstube, Feuchtigkeit des Mehls und Beschaffenheit des Honigs.
1948 wurde der Holzofen durch einen elektrischen ersetzt, der die erwünschten notwendigen 500 Grad erreicht. Die Tirggeli waren nur eine weihnachtliche Angelegenheit, Kind der Tradition, mässig begehrt, ein Produkt ohne besondere Anziehung. In den sechziger Jahren, als die Holzöfen nach und nach alle verschwunden und die Bäckereien nicht mit einem Hochtemperaturofen ausgerüstet waren, wurde der Tirggel seltener. Die siebziger Jahre, die das Handwerk hochlobten, machten unser Honiggebäck beliebt und begehrt. Natürlich gibt es Fabriktirggel: Schön flach, schön rund (oder schön eckig) zeigen sie wohl traditionelle Motive, aber das Relief ist regelmässig hoch, und der Stil wirkt nüchtern. Die Meilemer Tirggel wirken leben-

diger, weil die Arbeit menschlicher Hand noch sichtbar ist. Sie sind nicht ganz eben; unter zwanzig Tirggeln «schöne Dame» ist keiner wie der andere. Manchmal sind einzelne hohe Partien zu dunkel, oder da jeder einzelne Tirggel von Hand ausgerädelt wird, kann er krumm geraten; die Rückseite aber ist immer weiss.
Und wenn man die Helgeli gegen das Licht hält, weiss man oft nicht mehr recht, was man in der Hand hält. Die Überraschung wirkt verwirrend: Die magische Kraft des Bildes, das Spiel des Lichtes in der Materie, deren zarte Tönungen, der Duft des Honigs und dessen süsse Versprechungen auf der Zunge. In dieser bezaubernden Vielfalt besteht der Reichtum des Tirggels.

Sprüche

Du hast es weit mit mir gebracht
denn von dir träumt mir alle Nacht.

Die Liebe ist süss,
bis ihr wachsen Händ und Füss.

Wenn ich keiner Jungfrau tu gefallen
will ich mir selbst eine malen.

Die alten zum Rat
die jungen zur Tat.

Dein Herz sey voller Freud
Sein Aug' sey frey vom Weynen
Solang die Sonne leucht
Der Mond und Sterne scheinen.

Des Ehestand ist ein Himmelreich
an Freuden arm, an Sorgen reich.

Fussnoten

1) 18. Jh. vor Chr.
2) 1198–1162 v. Chr.
3) Kührt, S. 22.
4) Walter.
5) Schnyder, S. 18.
6) Schuh/Arnet, S. 15.
7) Zogg/Hirt, S. 22.
8) Zogg/Hirt, S. 23.
9) Im 17. Jh. wurde, was am Ende eines Festmahls übrig blieb, als «B'haltis» verteilt und mitgenommen.
10) Schuh/Arnet, S. 6.
11) Zogg/Hirt, S. 24.
12) H. Honegger in Wald und P. Kocher in Meilen.

Bibliographie

Hansen Hans Jürgen, Hgr: Kunstgeschichte des Backwerks, Hamburg 1968.
Hoerandner Edith: Model, München 1982.
Hauser Albert: Vom Essen und Trinken im alten Zürich, Zürich 1961.
Kuerth Herbert: Kunst der Model, Leipzig, 1981.
Schnyder Rudolf: Alte Zürcher Gebäckmodel, Zürich 1970.
Schuh Gotthard/Arnet Edwin: Tirggel, Zürich 1941.
Walter Chlaus: Durs Jaar duur, Meilen, 1986.
Zogg Annemarie/Hirt Robert: Zürcher Gebäckmodel, Bern 1970.