

Honigsüsse Tradition aus dem Züribiet

Die Lust auf den dünnen Honigkuchen mit den schönen Bildmotiven war schon Ende des Mittelalters verbreitet. Ein 166-jähriges Unternehmen oberhalb des linken Zürichseeufers hält an der Tradition des «Tirggel-Flämmens» fest und entwickelt die Technologie weiter.

MANUEL FISCHER. Ein «Tirggel» war im Zürcher Dialekt ein häufig verwendeter Begriff für einen missratenen, tollpatschigen Menschen. Im Zusammenhang mit einem Gerichtsfall wird schon 1461 der Tirggel recht präzise als «ein Gebäck, das nicht aufgeht» beschrieben. Einst vor allem anlässlich religiöser Bräuche und Feste gebacken und genossen, kommt er heute in vielfältiger Verwendung und Form daher. Wieso die Tradition ausgerechnet im Kanton Zürich überlebte, ist eine Frage, die wohl nie vollständig beantwortet werden kann.

Im Ancien Régime war das Herstellen des typisch zürcherischen Süssgebäcks Privileg der Mitglieder der städtischen Bäckerzunft. Mit dem Ende der Zunft Herrschaft durften auch die Landbäcker Tirggel herstellen. Die Spezialisierung auf

eine verfeinerte Tirggelproduktion war Geschäftsidee der Unternehmensgründerin Suter, die 1840 (!) eine Tirggel-Bäckerei gründete.

Die nun in Schönenberg ob Wädenswil domizilierte Biscuits-Suter AG ist das einzige Unternehmen der Schweiz, das sich ausschliesslich auf die Herstellung dieses eigenartigen Honiggebäcks spezialisiert hat. Die zur Migros-Gruppe gehörende Midor stellt ebenfalls Tirggel her, die aber nicht «Züri-Tirggel» heissen dürfen. Der dritte Mitbewerber ist die Confiserie Honegger in Wald, die noch von Hand prägt.

Tradition modern weitergeführt

In einen Züri-Tirggel gehören sehr viel Weizenmehl, echter Bienenhonig (etwa ein Drittel der Masse), mässig Zucker, etwas pflanzliches Fett und sehr wenig Salz, dazu eine ausgewogene Gewürzmischung. Natürlich ist die richtige Dosis der Zutaten bestgehütetes Geheimnis des Betriebs. Der Honig wird über die Firma Narimpex aus Mexiko bezogen, wie Firmeninhaber Peter Seibold erläutert: «Für unsere Tirggel brauchen wir kräftigen Waldhonig in ausreichenden Mengen und konstanter Qualität!»

Das Unternehmen produziert seit 1986 in einem kleinen, aber rationell eingerichteten Fabrikations-



Die Tirggel wurden einst von Hand mit Holzmodellen geprägt. Heute erledigt das eine mit Clichés versehene Prägwalze.

Les Tirggel étaient d'abord découpés à la main grâce à des moules en bois. Aujourd'hui c'est un rouleau qui découpe.

Résumé

Douceurs du pays zurichois

En dialect zurichois, un tirggel est souvent utilisé pour une personne maladroite. Depuis 1461 c'est pourtant une pâtisserie qui ne lève pas. Sous l'ancien régime seuls les boulangers de la corporation de la ville avaient le droit de produire ce gâteau. Aujourd'hui Biscuits-Suter AG, à Schönenberg ob Wädenswil est la seule entreprise spécialisée dans cette fabrication. Midor produit bien un biscuit ressemblant, mais doit lui donner un autre nom. Cette spécialité est composée de farine de froment, de miel, de sucre, de graisse végétale auxquels ont ajouté les épices et une pincée de sel. Les biscuits qui sont décorés sont ensuite «flambés» à 360°C, dans un four spécialement conçu pour l'entreprise, puisque la chaleur violente ne vient que de dessus.

La petite entreprise distribue ses tirggel par l'intermédiaire de Coop, de Denner, de Manor et de Merkur qui dispose de toute la collection de sujets. Depuis une douzaine d'années, l'entreprise réalise également des sujets sur commande pour célébrations d'entreprises ou de privés. Jusqu'à aujourd'hui, les exportations se sont limitées à une confiserie de Vienne. Quatre fixes et quatre à huit temporaires selon les saisons sont responsables de cette production encore inconnue en Suisse romande. Le patron a longtemps travaillé comme vendeur dans le secteur de l'emballage. Après avoir vendu une machine à l'entreprise il a tissé des liens d'amitié avec le patron et, l'heure venue, assuré

gebäude. Die Tirggelproduktion ist Ergebnis eines Zusammenfügens äusserst spezialisierten Know-hows. Die Zeit der geschnitzten Holzmodel ist zwar vorbei. So werden heute die Motive auf Clichés aus Leichtmetall oder Kunststoff aufgebracht, die von spezialisierten Drucktechnologien angefer-

tigt werden. Der Teig wird von einer Maschine weichgeknetet und schliesslich vertikal von einer Maschine flach gewalzt. Daraufhin wird der Tirggel-Teig durch Walzen mit Formzylindern geprägt. Die so geformten Tirggel werden auf einem Förderband durch den neuen, elektronisch gesteuerten Ofen geschoben, ein für die Biscuitsfabrik hergestelltes Unikat. Jede Branche hat ihre Rendensarten: «Die Tirggel-Formen werden bei mindestens 360 Grad Celsius «geflämmt», wie wir sagen», klärt mich Peter Seibold auf. Das heisst, dass die Formen vom Heizelement nur auf der Oberseite angestrahlt, also nicht im eigentlichen Sinne gebacken werden.

Exporterfahrungen

Im Gegensatz zu einer bekannten Basler Spezialität stand der Direktverkauf von Züri-Tirggel an besten Verkaufslagen nie zur Diskussion. Grossverteiler und Warenhäuser wie Coop, Denner oder Manor sind wichtige Abnehmer. Merkur, wohl der bekannteste Süsswarendetaillist der Schweiz, verfügt über die ganze Sujetpalette. In den 90er-Jahren kam es zu innovativen Weiterentwicklungen. Seit 1992 werden so genannte Konturen-Tirggel hergestellt: Freie Figuren von Haustieren, Weihnachtsbäumen und Spielsachen usw. «Vor einem Dutzend Jahren begannen wir zudem mit der Herstellung von Tirggeln nach kundenspezifischen Vorlagen. Je nach Saison realisieren wir damit 15 bis 25% des Umsatzes», wie Seibold erklärt. Immer mehr Firmen und Private geben Klischees für Jubiläen und Hochzeiten in Auftrag.

Der Export blieb bis jetzt an einem kleinen Ort.



Klein, fein und qualitätsbewusst

Alimenta stellt in einer Sommerserie erfolgreiche mittlere und kleinere Unternehmen aus der Lebensmittelbranche vor.

Der Phantasie für Tirggel-Sujets waren schon früher keine Grenzen gesetzt. Geschäftsführer Peter Seibold hält ein Holzmodell in der Hand. (Bilder: fma)

Pour les sujets de décoration, la fantaisie n'a jamais connu de limites. Le gérant présente des moules en bois.



Das Londoner Luxuskaufhaus Harrod's liess nach kurzer Zeit mitteilen, dass das Gebäck zwar schön, aber nicht verkäuflich sei. Hingegen werden über ein renommiertes Confiseriehaus in Wien regelmässig gute Abverkäufe erzielt. Seibold pröbelt an einer neuen, weicheren Form von Tirggeln: «Das würde uns schon mal die Exportschiene ins Welschland eröffnen. Das ist schon ein harter Boden für uns!»

Vom Selfmademan zum Tirggelbäcker

Die Belegschaft der KMU besteht aus einem Betriebsleiter, einem gelernten Konditor-Confiseur, einer Vorarbeiterin und einer kaufmännischen Angestellten. Dazu kommen je nach Saison vier bis acht Temporärangestellte, die im Stundenlohn die Produkte von Hand in verschiedene Formen (Beutel, Carrés) abpacken.

Seibold nimmt als topfiter 32er-Jahrgang lieber zwei Treppenstufen als eine, um in sein Büro zu gelangen. Der wendige Selfmademan war viele Jahre lang als Kaufmann in der Verpackungsbranche tätig. Als junger Mann verbrachte er seine ersten anderthalb Berufsjahre in Grossbri-

tannien, dann folgten vier Jahre in Frankreich, wo er seine Frau kennen gelernt hatte, und weitere vier Jahre in den Niederlanden. Zurück in der Schweiz baute er ein eigenes Vertriebsgeschäft für Verpackungsmaschinen auf. Seibold verkaufte dem damaligen Tirggelbäcker und Nachfahren der Firmengründerin, Willy Suter, eine Einwickelmaschine. «In der Einführungsphase machte ich ihn nur wütend, weil die Produkte Schaden nahmen», erinnert sich Seibold. Schliesslich fanden beide heraus, dass die frisch hergestellten Tirggel vor dem Einwickeln nicht mehr extra getrocknet werden mussten. «Aus einer Geschäftspartnerschaft wurde eine Freundschaft. Willy Suters Sohn wollte die Tirggelbäckerei nicht übernehmen, sodass ich angefragt wurde: «Warum machst du es nicht?», schildert Seibold seine Promotion zum Tirggelbäcker.

Erneut steht die Unternehmensnachfolge im Raum. Manche Anrufe interessierter Personen habe er schon entgegengenommen. Doch Seibold will Passion, Leidenschaft fürs Produkt sehen, nach dem Motto: «Gänd em Tirggel Sorg, er häts verdient!»

mfischer@milchzeitung.ch