

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 45 (1969-1970)
Heft: 2

Artikel: Der Züri-Tirggel
Autor: Michel, Rosmarie
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1079166>

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: 14.01.2026

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

Der Züri-Tirggel

Von Rosmarie Michel

Wir alle könnten, würden wir nach den Gebäckspezialitäten unseres Landes gefragt, mit Leichtigkeit ein halbes oder gar ein ganzes Dutzend davon aufzählen. Viele Spezialitäten sind längst weit über ihren Ursprungsort hinaus bekannt: Die Engadiner Nußtorte etwa kann man in Zürich oder Bern so gut kaufen wie Basler Leckerli oder einen Appenzeller Biber. So kennen wir zwar eine Vielzahl verschiedener Spezialitäten nach ihrem Namen, Aussehen und Geschmack, aber etwas Genaueres über die einzelne Spezialität, über ihre Herstellung zum Beispiel oder über die Bräuche, mit denen sie zusammenhängt, wissen wir oft nicht mehr. Ich selber habe – als Nicht-Zürcherin – schon manchen Züri-Tirggel verschenkt, einfach, weil mir die Bildchen darauf so gut gefielen. Und ich muß beschämt gestehen, daß ich bis anhin nicht einmal wußte, wie man einen Tirggel ißt, um in den Genuß des vollen Aromas zu kommen.

Die Autorin unseres Artikels ist mit der Spezialität, über die sie schreibt, in besonderer Weise verbunden: einmal ist sie Zürcherin, und zum zweiten ist sie in einer Confiserie aufgewachsen und heute tätig, in der alljährlich viele Hundert Tirggel verkauft werden.

H. R.-G.

Welchem Züri-Chind würde das Herz nicht im Leibe lachen, wenn im November, an einem Sonntagnachmittag, die ersten Tirggel auf dem Tische liegen! Damit ist das Ende des Sommers endgültig besiegelt, der Winter hält seinen Einzug, und es gilt an Weihnachten und die Weihnachtsvorbereitungen zu denken. Der feine Honiggeschmack des Tirggels auf der Zunge gehört in die Adventszeit, und den nicht mehr ganz jungen Zürichern zaubert er manche fröhliche Erinnerung an das Elternhaus und die Kindheit hervor.

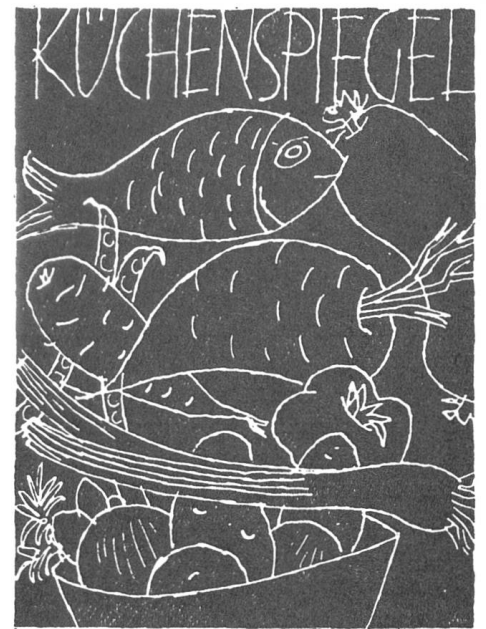
Der Kunsthistoriker mag entscheiden, auf wann die Entstehungszeit des Tirggels festzusetzen ist. Man weiß, daß im Altertum die Speisen mit Ho-

nig gesüßt worden sind. Auch das Bedürfnis, Speisen zu formen, liegt weit zurück. Bereits die alten Ägypter haben ihren Toten Gebäck in Mensch- und Tierformen mit in die Gräber gegeben. Gebäck wurde auch als Votivgabe benützt. Die alten Römer, Lebenskünstler in mancher Beziehung, verfertigten «Schmuckstempel» aus Ton, um ihr Gebäck zu verschönern und mit reliefartigen Bildern zu versehen. Die ersten Holzmodel stammen erst aus dem 14. Jahrhundert. Ob das darin geformte Gebäck bereits unserem Tirggel entspricht, ist mir unbekannt, doch wäre es möglich, daß Teige ähnlicher Zusammensetzung verwendet wurden. Eine Hochblüte erlebten unsere heutigen Tirggel in der Biedermeierzeit, und es ist wohl möglich, daß die wiederentdeckte Liebe zu Biedermeiermöbeln auch das Verständnis für den alten Tirggelbrauch geweckt hat.

Ich frage mich, weshalb die Tirggel ausgerechnet besonders in unserer Stadt zu Hause sind. Mag es wohl daran liegen, daß eine gewisse Ähnlichkeit zwischen ihnen und den Zürcherinnen besteht? Ohne ein wenig Geduld und Mühe gelingt es einem bei beiden nicht, bis zum «süßen Kern» vorzudringen.

Vor mir liegt der erste goldbraun überbackene Honigtirggel dieses Herbstes: ein kleines Meisterwerk. Hält man ihn gegen das Licht, treten die Einzelheiten des eingepprägten Bildes stark hervor. Der Kenner wird erst, nachdem er das «Helgeli» eingehend betrachtet hat, ein kleines Stück abbrechen, und er wird dieses mit viel Genuß langsam auf der Zunge zergehen lassen. Die Belohnung für diese Geduld bleibt nicht aus: der vorerst etwas mehliges Geschmack wird vom feinen Honigaroma übertönt.

Diese Köstlichkeiten werden nur noch von wenigen Tirggelbäckern hergestellt. Unser Lieferant, Werner Ott, Konditormeister in Wald, den ich durch einen glücklichen Zufall gefunden habe, fabriziert seine Tirggel noch im eigenen Haus. Er, ein großer Kenner der süßen Kunst, mischt den Tirg-



gelteig aus Weißmehl und einer Honig-Zuckerlösung. Es ist eine Freude, ihm zuzusehen, wie er mit der schweren Walze den fein ausgewallten Teig in die Vertiefungen der alten Modelbretter drückt, bei den tiefen Stellen dann und wann leicht mit dem Handballen nachdrückend. Sorgfältig löst er dann den dünnen Teig vom Modell und legt die Plätze auf das Blech. Der Tirggel wird mit starker Oberhitze überbacken.

Und dies ist einer der Gründe, weshalb die städtischen Zuckerbäcker bei aller Liebe zum Beruf das Tirggelbacken aufgegeben haben: Der Backofen für die Tirggel sollte mit einer direkten, sehr starken Oberhitze ausgestattet sein. Noch um die Jahrhundertwende, als Holz und Kohlenöfen in Gebrauch standen, war dies kein Problem. Doch längst haben die indirekten elektrischen Öfen Einzug gehalten, die eine viel gleichmäßigere Hitze abgeben als die alten Öfen, was den meisten Gebäckarten wohlbekommt – nur dem Tirggel nicht. Die intensive einseitige Bestrahlung, wie man sie zum Überflämmen des Tirggels braucht, läßt sich in den elektrischen Öfen nicht erzielen. In den Backstuben, die auf dem teuren Stadtboden stehen, einen zweiten Ofen nur für die Herstellung einer Saisonspezialität aufzustellen, wäre zu kostspielig. Dazu kommt, daß die Herstellung von Tirggeln viel Handarbeit erfordert, und dies in einer Zeit, in der die Konditoren bereits mitten in den Vorbereitungen für die Festzeit stekken. Man kann sich gut vorstellen, wie schwer diese Probleme beim heutigen Mangel an Arbeitskräften und bei

der Platznot zu lösen sind. So sind wir Städter von Herzen dankbar, in ländlichen Gegenden noch Tirggelbäcker zu finden, die uns mit viel Idealismus und großem persönlichem Einsatz den alten Brauch erhalten. Was wäre Weihnachten, auch für uns Konditorsleute, ohne Tirggel!

Natürlich werden heutzutage Tirggel auch farbfrikmäßig hergestellt. Dabei befinden sich die Model auf großen Rotationswalzen, es wird also ungefähr nach dem gleichen System gearbeitet wie beim Zeitungsdruck. Holzmodel auf diese Walzen kämen viel zu teuer, weshalb Plastik-Model verwendet werden. Das bedingt aber, daß die Teigmischung abgeändert wird, denn der nach dem alten, ursprünglichen Rezept hergestellte Teig klebt am Plastik.

Bei unseren Tirggeln werden die Bilder oder «Helgeli», wie wir sie nennen, die groß und klein vor dem Tirggellutschen ergötzen, mit alten, handgeschnitzten Holzmodellen in den Teig gedrückt. Es gibt eine ungeheure Vielfalt von Formen, Größen und Sujets. Runde, ovale, vier- und vieleckige, kleine und große. Einen Modelstecher zu finden, ist heute kaum mehr möglich. Die Suche nach dem geeigneten Fachmann hat mich kürzlich bis nach Altdorf getrieben. Sein Werk ist allerdings noch nicht fertig, und dieses wird einen Preis von einigen Hundert Franken erreichen. Da heißt es besonders sorgfältig mit den alten Modellen umgehen!

Kleine Model sind oft auf ein größeres Brett geschraubt, damit der Teig in einem Arbeitsgang gleich mehreren Modellen aufgedrückt werden kann. Allerdings müssen die einzelnen Tirggelformen nachher, das heißt vor dem Backen, ausgeschnitten oder ausgestochen werden.

Sind mehrere sich von unten nach oben verkleinernde Tirggel aufeinander geschichtet und zusammen verpackt, so nennt man das einen Aufsatz. Die ganze Bilderfolge eines solchen Aufsatzes – jeder der Tirggel zeigt ein anderes Bild – ist auf dem-

selben Brett eingeschnitzt, und jeder Zwischenraum, jedes freie Plätzchen ist noch mit einem Schnörkel ausgefüllt. Mit dem Teigrädchen oder je nach Größe einem Ring werden die Tirggel ausgeschnitten, nach dem Backen zur Pyramide aufgetürmt und zusammengepackt. Damit ist der Aufsatz fertig, und dem glücklichen Empfänger bleibt es überlassen, zuerst das kleine Reh, die Spitze, oder Siegfried, den Sohn der Genoveva, mitten im Wald, anzuknabbern. Andere Aufsätze erzählen in Bildern die Geschichte von Rotkäppli, Wilhelm Tell, und ein besonders schöner sechseckiger Turm zeigt alle fahrbaren Vehikel des letzten Jahrhunderts.

Wilhelm Tell scheint ein äußerst beliebtes Modellsujet gewesen zu sein. Unser ältestes Model, ein Stück aus dem 18. Jahrhundert, zeigt zwei Wächter vor Gesslers Hut auf der Stange, in Pluderhosen, die nicht ganz unseren Vorstellungen von der damaligen Zeit entsprechen. In der Mitte steht Tell mit der Armbrust, seine Hosen sind weniger reich, tragen dafür als Erkennungszeichen zwei Schweizerkreuze auf den Knien. Und auf der rechten Bildseite steht Walter, mit dem kleinen runden Apfel auf dem Kopf.

Einen gewichtigen Platz nehmen die biblischen Darstellungen ein, die Verkündigung, Jakobs Traum mit der Himmelsleiter, die Weihnachtsgeschichte, der Garten Eden und vieles mehr. Aber auch alles Erdenkliche aus dem täglichen Leben nahmen sich die Modelstecher zum Vorbild. Stadtbilder, häusliche Szenen, Bilder- und Worträtsel, Handwerker an ihrer Arbeit, kleine und große Tiere, Früchte und menschliche Figuren findet man auf den Modellen. Zwei große Model ergeben zusammen ein komplettes Spiel deutscher Jaßkarten. Wen würde es nicht gelüsten, einmal am Schellenun-

der zu knabbern? Eine vergnügte «Modelfrau» hat bei näherem Hinsehen vierundzwanzig Kinder versteckt. Zum Anlaß des 100-jährigen Bestehens unserer Firma haben wir einen Satz Tirggel mit Gebäuden aus der Stadt Zürich ausgewählt. Alle standen schon vor hundert Jahren, und beim Durchsehen tritt zu Tage, wie viel aus dem alten Zürich doch noch erhalten geblieben ist. Da steht der Hauptbahnhof, die Wasserkirche, das Burghölzli, das Knabengymnasium, das Hotel Baur am Paradeplatz, das Poly und vieles mehr.

Es ist begreiflich, daß viele Sammler Freude an diesen Modellen gefunden haben, sie als köstlichen Schatz hüten und häufig auch als Wand schmuck benützen. Für uns ist und bleibt das Model ein wichtiges Handwerkszeug, das wir zur Verschönerung eines guten Gebäcks, sei das nun ein Tirggel, ein Züriläckerli oder ein Anistirggel, benützen.

Den Frühling und Sommer hindurch ruhen unsere Model ungestört. Aber im September werden sie durchgesehen, geprüft, und die passenden Bilder für den kommenden Winter werden ausgesucht. Mit diesen fahre ich dann nach Wald, zu Meister Ott, damit unsere Tirggel ihr eigenes Gesicht bekommen. Mitte Oktober ist es dann soweit, und ich hole die süße Last, wobei ich mir die Gelegenheit zu einem gemütlichen Schwatz über unsere gemeinsame Liebe, das Tirggelgebäck im einzelnen und im besonderen, natürlich nicht entgehen lasse. Während der Fahrt durchs Zürcher Oberland steigt mir jeweils der feine Honigduft verlockend in die Nase und ich «chas nöd verha», in den von Herrn Ott vorbereiteten Überschuß-Tirggelsack zu greifen. Diesmal werden sie allerdings ohne «Helgelischau» verspiesen.



Photo Walter Dräyer

Zu Hause angelangt werden die Tirggel nach Größe und Gewicht in Cellophan verpackt, damit der feine Geschmack nicht verloren geht. Und dann sind wir bereit für den Verkauf im November. Mit großer Freude und viel Stolz bieten wir diese schönen, schmackhaften Süßigkeiten an, hat doch das Verständnis für den alten Brauch in den letzten Jahren bei vielen, vor allem bei den jungen Zürchern, stark zugenommen. Daß unsere Tirggel noch echte «Schnudertirggel» sind und nicht Hundekuchen, wie uns eine alte Zürcherin erklärte, wird weitherum geschätzt (Tirggel sollen nicht knusprig sein). Während des ganzen Novembers und bis zum Samichlaus posten die Zürcher ihre Tirggel und bringen mit dem Honiggeschmack ein Stück altes Brauchtum nach Hause. Im Chlaussack dürfen die Tirggel nebst Nüssen und Mandarinen nicht fehlen. Nach dem 6. Dezember sind hauptsächlich die Aufsätze gefragt, eignen sie sich doch besonders gut für ein nettes Präsent.

Noch ein letztes Mal vor Jahresabschluß kommen die Tirggel zu Ehren. Dann, wenn Zürigotten und -götti ihren Patenkindern helsen. Die Helsete, ein alter Zürcherbrauch, ist das Überbringen des Silberbesteckes für das Patenkind. Viele tragen die Helsete Mitte Dezember ins Haus, andere am Berchtelistag, dem 2. Januar. Die silberne Gabel oder der Löffel liegen auf einem mit Süßigkeiten bunt gemischten Kartonteller, der von der Jugend mit begreiflichem Jubel begrüßt wird. Eine kleine Tragödie, wenn in einer Familie das eine Kind eine Zürigotte hat, das andere «nur» eine auswärtige! Der Brauch, am Berchtelistag zu helsen, scheint mir besonders nett, ist dies doch noch eine letzte Gelegenheit, Tirggel und andere Chröli zu genießen.

Wie schön, daß auch im großen Zürich diese alten Bräuche noch bestehen. Mögen viele Junge diese «Tirggelkultur» weiterpflegen und sich daran freuen. Wir werden unser Möglichstes dazu beitragen.

Gute Tirggelzeit!



Am Cheminée-Feuer

Es gibt Leute, die haben ein Cheminée. Und weil das Cheminée sie viel Geld gekostet hat, haben sie keines mehr, um darin Kotelette oder Steaks zu braten. Sie grillieren «nur» Savelats oder Wienerli und, wenn es hoch hergeht, Bratwürste. Vielleicht haben sie aber Ideen. Eine gute Idee wäre zu den Würsten einen **Kabissalat à la Tante Louise** zu servieren.

Für 6 Personen brauche ich zirka 600 g fein gehobelten Kabis, den ich in 1 dl kaltgepresstem Olivenöl (aus der Büchse – wir lieben seinen herben Geruch) ziehen lasse. Lange. Bis zu drei Stunden. Vor dem Anrichten bereite ich eine Sauce zu aus ½ dl Gewürzessig, etwas Mayonnaise aus der Tube (nicht viel, Öl ist ja schon am Salat), ein paar Tröpfchen Zitronen-, Streuwürze und einer kleinen Prise Cayenne-Pfeffer. Mit dem Kabis vermischen. Und nun kommen auch noch gewaschene und getrocknete Weinbeeren dazu. Und als Clou: in kleine Würfel geschnittene Ananas. Vielleicht mögen Sie, wie wir, 6 Scheiben auf die angegebene Menge Salat. Ich gebe auch noch etwas Ananassaft in die Sauce. Im Herbst dürfen Sie, anstatt Weinbeeren, frische blaue Tessinertrauben verwenden, ungefähr

400 g. Sie schmecken leicht rauchig.

Für meinen **Käsesalat** mische ich eine Sauce aus: 3 Eßlöffel Gewürzessig, 1½ Eßlöffel Senf, 3 Eßlöffel Mayonnaise aus der Tube, einen gehäuften Teelöffel Streuwürze, einem Gutsch Mostarda-Sauce (das ist die Sauce von Senffrüchten). Dieser Gutsch ist das Geheimnis des Erfolgs! Die Sauce reicht für ungefähr 6 Personen, dazu kommt pro Person 100 bis 150 g Käse. Ich nehme halb Emmentaler, halb Tilsiter. Meist moge ich ein wenig. Zugunsten des Tilsiters. Ich finde ihn zarter. Dann moge ich weiter und mische eine Handvoll Bananenrädchen darunter. Das macht den Salat mürbe und leicht süß. Im Herbst kann man eventuell auch Traubenbeeren und gewürfelte Mostardafrüchtli dreintun.

Haben wir einen Rest Wasserreis, wird der mit obiger Sauce und einem beliebigen Fruchtgemisch zu einem delikaten **Reissalat**. Man kann zum Beispiel sterilisierte Birnen, Aprikosen oder Ananas unter den Reis mischen.

Maissalat habe ich auch schon zu den Würsten serviert: Im Salzwasser gekochte und abgekühlte Maiskörner mit glasig gebratenen Speckwürfeln vermischen.

Wenn's fest pressiert, ist sogar eine Büchse weiße Bohnli recht: wir mischen sie zum **Böhlisalat** unter die Salatsauce, schneiden Salzgurkenrädli und gefüllte Olivenrädli hinein und vermischen mit gehackten Zwiebeln.

Auch den **Kartoffelsalat** kann man mit wenig Aufwand etwas aufmöbeln: wir mischen kleine viereckige Peperonistücklein darunter. *Susanna Sigg*



100 Jahre

Confiserie Schurter

am Central, Zürich

Zur Vorweihnachtszeit: Züri-Tirggel, Honiglackerli, Anismödeli und Zürilackerli.