

panissimo

Wochenzeitung der Schweizer Bäcker-Confisereure | Hebdomadaire des Boulangers-Confiseurs suisses
Settimanale dei Panettieri-Confettieri svizzeri | www.swissbaker.ch – panissimo@swissbaker.ch



Christof Erne

9 Züri-Tirggel in Rekordlänge

Die Zürcher Herbstmesse Züspa bot neben Ausstellerständen auch besondere Highlights an und lud darum die Tirggel-Bäckerei Honegger aus Wald (ZH) ein, an der Messe den längsten Honigtirggel der Welt zu backen. 29 m kamen aus dem umgerüsteten Durchlaufofen der Basag, wegen einem Riss betrug der Rekord am Ende 18,65 m.

Le «Züri-Tirggel» le plus long

Aux côtés des stands des exposants, la foire d'automne zurichoise «Züspa» a offert des attractions particulières. Invitée, la boulangerie Honneger de Wald (ZH) y a réalisé le plus long «Tirggel» du monde. A l'aide d'un four à tunnel Basag adapté, 29 m du biscuit au miel ont été cuits, mais en raison d'une déchirure le record a été arrêté à 18,65 m.

Il Züri-Tirggel più lungo

La Fiera autunnale zurighese Züspa offrì, accanto all'attività negli stand, anche qualche attrazione. Per la recente edizione ha invitato la pasticceria Honegger di Wald (ZH), a preparare sul posto il più lungo Tirggel (biscotto tradizionale) del mondo. Sul forno a nastro della Basag, uscirono 29 m di biscotto, causa rottura il record s'è fermato a 18,65 m.



-30%

Preis pro Mp
Prix par mp

4.24



WOCHENHIT 42
HIT DE LA SEMAINE

Cailler Branche L'Originale
Cailler Branche l'originale
Artikel-Nr. | No. d'art. 27604

PISTOR

www.pistor.ch/newsletter



Tirggel-Herstellung: Die Kunstharzform wird gut eingölt, der 2-mm-Teig in die Form gepresst, von Hand nachgepresst und danach abgelöst und gebacken.

Der längste Tirggel der Welt

Die Bäckerei Honegger Tirggel aus Wald (ZH) ist die letzte handwerklich arbeitende Tirggel-Bäckerei der Schweiz mit einem Jahresausstoss von rund 5 Tonnen (Infos: www.honegger-tirggel.ch). Die Inhaber Esther und Heinrich Honegger wurden von der Messe Züsä angefragt, dort vor Publikum einen Tirggel-Weltrekordversuch zu wagen, und sagten mit Freude zu. Sie verlegten ihre Backstubeneinrichtung bis auf den Ofen an die Messe, die Firma Basag aus Signau stellte einen an die Tirggelbedingungen von 400 °C angepassten Tunnelbandofen zur Verfügung. Drei Be-

rufskollegen halfen mit beim Einschleiben in den Ofen, Bäcker-Konditor-Confiseur-Lernende und ein Team der Männerriege Wald beim wohldosierten Weiterziehen des fertiggebackenen Tirggels. Eine grosse Schar Züsä-Besucher verfolgte das Spektakel und konnte nach der offiziellen Messung im Beisein von Messeleiter Renzo Cannabona den Rekordtirggel degustieren. Die 464 postkartengrossen Teilstücke gingen besser weg als warme Weggli. Die total 29 m lange und 38 cm breite Tirggel wog 30,5 kg – 30 % davon sind Honig. Christof Erne



V. l. n. r.: Guido Neff schnitzt die Model, Linus Feller erstellt den Silikon-Abguss, Heinrich Honegger nutzt in der Backstube die daraus erstellte Kunstharzform.

Der einstündige Ablauf des Tirggel-Rekords an der Messe Züsä von A bis Z



Die erste Teigplatte kommt in den Durchlaufofen.



Die zweite Platte wird mit der ersten verbunden.



Der erste Meter kommt fertig aus dem Ofen.



Top-koordiniert wird das Backpapier nachgezogen.



Die Länge wächst stetig bis auf 29 Meter an.



Rekordmarke: 18,65 m – dann gab es einen Riss.