



## 550 Jahre Schabziger

Das älteste Markenprodukt der Schweiz kommt aus dem Glarnerland. Das Rezept für den würzigen Käse ist seit Jahrhunderten das gleiche. Aber mit 550 Jahren gibt sich der Schabziger innovativer denn je: Nebst Stöckli und Zigerbutter ist er auch als Frischkäse aus Bergmilch unter dem Namen «Glarner Grüessli» erhältlich. Die Fans des Schabzigers sind über den ganzen Erdball verstreut. Er wird nach Südafrika, in die USA, nach Kanada und sogar nach Australien geliefert. Mit der Schabziger-Historie, neuen Rezepten und Geschichten aus dem Glarnerland wird der Geburtstag des Stöcklis aus dem Zigerschlitz gebührend gefeiert.

ISBN 978-3-03780-489-6



9 783037 804896

FO NA

550 Jahre Schabziger

Erika Lüscher Beat Frei

Erika Lüscher Beat Frei

# 550 Jahre Schabziger

Geschichte und Rezepte



FO NA

Erika Lüscher Beat Frei

# 550 Jahre Schabziger

Geschichte und Rezepte

Wir danken der Kulturförderung  
des Kantons Glarus für ihre Unterstützung.

© 2013 Fona Verlag AG, 5600 Lenzburg  
www.fona.ch

**Texte**

Dr. Beat Frei, Historiker (Seiten 14–37),  
Erika Lüscher, Journalistin (Seiten 40–77)

**Lektorat**

Léonie Schmid

**Gestaltung**

FonaGrafik, Hiroe Mori

**Bild «Vorwort»**

Daniel Ammann

**Bilder «Historie»**

Zentralbibliothek Zürich, Graphische Sammlung  
und Fotoarchiv (Seite 23, unten Mitte), übrige Bilder  
GESKA AG, Glarus

**Bilder «Schabziger heute»**

Markus Dlouhy, München  
Seite 57: GESKA AG, Glarus

**Foodbilder**

Claudia Albisser, Basel

ISBN 978-3-03780-489-6

<b>Vorwort</b>	<b>10</b>	<b>Schabziger Geschichten</b>	<b>74</b>
		«Zigerribeli»	74
		Die verhexte Feuerstelle	74
		Mit Schabzigerstöckli die Eidgenossenschaft gerettet	74
		Anarchistensalbe und Papstkuss für ein Zigermandli	75
		Der Schabziger wandert aus	77
<b>Historie</b>	<b>12</b>	<b>Rezepte</b>	<b>80</b>
550 Jahre Glarner Schabziger	14	Aperitif	
Von Säckinger Nonnen und einem Mann namens Elmer	14	Ziger-Brüüt «Traditionell»	82
Glarner Ziger auf dem Zürcher Markt	17	Schabzigerpralinen im Nussmantel mit Birnenchutney	84
«Von Ziger ze machen»	19	Salate – Vorspeisen	
Das «Zigerkrauth»	21	Gerstenterrine mit Blattsalat	86
Der Aufschwung des Zigerhandels	25	Gemüsefladen mit Randenconfit	88
Der Weg zum Monopol	29	Pastinaken-Lauch-Nester	90
Zigerfabriken und «Chrüteler»	33	Bunter Salat mit Schabzigerdressing	92
Von der Genossenschaft zur Firma GESKA AG	37	Lauchsalat mit Brüsseler Endivie und Tofu	94
Glarner Zigerlied	40	Blattsalat mit Schabzigermousse	96
<b>Schabziger heute</b>	<b>46</b>		
Alpzeit und Alpziger	48		
Schabzigerklee – ein kostbares Kraut	56		
Glarner Milchwirtschaft	58		
«Auf in die Zukunft»	62		
Auf den Spuren von Käse	64		
Von der Milch zum Schabziger	66		
Schabziger-Botschafter	72		

## Inhalt

<b>Mahlzeiten</b>			
Ziger-Pizokel mit Salsiz und Apfelstückchen	98	Kürbislasagne mit Sellerie-Schabziger-Füllung	140
Gemüsegratin mit Sauce Hollandaise	100	Nussrösti mit Alpkäse	142
Krautstiele und Lauch mit Schabziger-Kräuterschaum	102	Ramequin	144
Topinambur-Schabziger-Soufflé	104	Wirzpäckchen mit Gersten-Feigen-Füllung	146
Glarner Zigerhöreli	106	Haferflockenbratlinge mit Alfalfasprossen	148
Glarner Schabzigerfondue	108	Kartoffelterrinen auf Lauchgemüse	150
Randenspaghetti mit Schabzigersauce	110	Lammbällchen mit Schabzigerfüllung	152
Randengratin	112	<b>Register</b>	<b>154</b>
Blätterteigtaschen mit Bodenkohlrabi-Lauch-Füllung	114	<b>Schabziger erleben</b>	<b>156</b>
Ofenküchlein mit Wurzelgemüsefüllung	116		
Schabziger-Gemüse im Kartoffel-Karotten-Ring	118		
Tagliatelle mit Brokkoli	120		
Spinatknöpfli	122		
Grünes Kartoffelpüree mit Gemüse-Pilz-Ragout	124		
Spinatkuchen	126		
Kürbisquiche	128		
Pikanter Zucchini-Mais-Kuchen	130		
Ravioli mit Dörrbirnenfüllung	132		
Kürbis-Schabziger-Gnocchi	134		
Zigerknöpfli	136		
Ravioli mit Schabziger-Mangold-Füllung	138		

Wenn nicht anders erwähnt, sind die Rezepte für 4 Personen berechnet.

### Abkürzungen

EL	gestrichener Esslöffel
TL	gestrichener Teelöffel
dl	Deziliter
ml	Milliliter
l	Liter
g	Gramm
kg	Kilogramm
Msp	Messerspitze



# Der Duft des Botschafters

Stolz und respektvoll ragen die Glarner Berge zum Himmel. Sie stehen genauso sinnbildlich für das Leben in unserem steilen Alpental wie der Glarner Schabziger für unsere Orientierung nach aussen. Kein Wunder geben die Glarner Bergwelt und das 550-jährige Kultprodukt unserem Kanton seinen Übernamen «Zigerschlitz». Eine Wortkombination mit einer starken Symbolik für unseren kontrastreichen Lebens- und Wirtschaftsraum. Ziger steht für die Verbindung nach Aussen und unsere Weltoffenheit. Schlitz steht für grosse Höhenunterschiede auf kleinstem Raum und ja: auch für eine gewisse Eigensinnigkeit. Eine Eigensinnigkeit, die auch dem Schabziger angehört ist. Eigensinnig in Geruch, Farbe und Form, kombiniert mit einer ausgesprochenen Vielseitigkeit in seiner Anwendung. Und: man mag ihn, oder nicht. Genauso wie die Berge. Doch wenn man sie mag, dann liebt man sie regelrecht.

Als Volkswirtschaftsdirektorin eines kleinen Bergkantons bin ich besonders stolz, einen kulinarischen Botschafter wie den Glarner Schabziger zu haben. Es ist keine Selbstverständlichkeit, das wohl älteste Markenprodukt der Welt so direkt mit einem Lebens- und

Wirtschaftsraum verbinden zu können. Als Regionalprodukt trägt er das Glarnerland in die Welt hinaus. Seit Jahrhunderten kommt er sogar bis vor die Haustüre, früher mit dem «Zigermandli», heute in den Regalen der Detailisten im ganzen Land und über die Grenze hinaus bis nach Holland oder Amerika.

550 Jahre und unermüdlicher denn je: Das zeichnet den Glarner Schabziger heute aus. Pünktlich zum runden Geburtstag wird die Rohzigerproduktion in die Schabzigerfabrik in Glarus integriert – nicht nur organisatorisch, auch baulich eine Herausforderung. Was sich technisch anhört, ist tatsächlich ein wegweisendes Projekt in der landwirtschaftlichen Entwicklung unseres Kantons. Ein Bekenntnis zum Produkt Schabziger und zur Glarner Land- und Alpwirtschaft, wo die Grundlage für die kulinarische Botschaft aus dem Glarnerland entsteht. Die Zukunft des grünen Glarners ist also rosig. Und weil Zukunft nur durch Vergangenheit entsteht, könnte die Gegenwart, der 550. Geburtstag, kaum passender für dieses Buch sein. Ein Jubiläumsbuch mit sorgfältig herausgearbeiteten historischen Erkenntnissen von Beat Frei, wunderbaren Texten von Erika

Lüscher, trendigen Rezepten und einer stimmigen Fotografie. Zum runden Geburtstag und zu diesem Buch gratuliere ich dem Glarner Schabziger von ganzem Herzen. Ich wünsche ihm, dass er als Botschafter unseres Kantons weiterhin seinen Duft in manche Küche inner- und ausserhalb des Glarnerlands verbreiten kann und dadurch einen Hauch von Glarner Weltoffenheit und Eigensinnigkeit über die Kantons- und Landesgrenzen hinaus verteilt.

*Marianne Dürst Benedetti,  
Regierungsrätin des Kantons Glarus*



# Historie



# 550 Jahre Glarner Schabziger

«Von Ziger ze machen», das ist die Überschrift der 1463 erlassenen Verordnung der Glarner Landsgemeinde, die im Jahre 2013 Anlass zum 550-jährigen Jubiläum des Glarner Schabzigers ist. Der damalige Beschluss enthält detaillierte Vorschriften zur Herstellung des Glarner Zigers und schreibt vor, dass jeder Produzent sein «Zeichen» auf dem Zigerstock anbringen soll. Die Verordnung zielte darauf ab, einen einheitlichen Qualitätsstandard durchzusetzen. Damit etablierte sich der Glarner Ziger bereits vor 550 Jahren als Markenprodukt. Er gilt heute als das älteste Schweizer Markenprodukt überhaupt.

Das 1463 verordnete Herstellungsverfahren war im Land Glarus wohl seit längerer Zeit gebräuchlich. Auf dem Zürcher Markt wurde bereits 1429 sogenannter «Glarner Ziger» verkauft, der sich von anderen Zigersorten unterschied. Unter der neutralen Bezeichnung «Ziger» lässt sich das bekannteste Glarner Milchprodukt sogar bis weit ins Mittelalter zurückverfolgen. Diese ersten Belege sind allerdings sehr vage. Das öffnete Tür und Tor für farbige Theorien und schöne Legenden.

## Von Säckinger Nonnen und einem Mann namens Elmer

Die Geschichte des Zigers in seiner ursprünglichsten Form reicht bis in die Ur- und Frühgeschichte zurück. Ein Schweizer Landwirtschaftshistoriker wurde in einer Abhandlung von 1895 bereits im Alten Testament fündig: Was Abraham im 1. Buch Mose, Kapitel 18, als «Butter» serviere, sei ungenau übersetzt. Das entsprechende Wort im hebräischen Original bedeute «geronnene Milch», worunter man sich auch Ziger vorstellen könne. Er benutzte offenbar eine katholische Bibel. In der reformierten Zürcher Bibel ist nicht von Butter, sondern von «Sauermilch» die Rede. Die Passage bietet also tatsächlich Spielraum für verschiedene Deutungen. Die reformierte Übersetzung wirkt aus Glarner Sicht verlockender, weil Schabziger ein Sauermilchkäse ist, gewöhnlicher Ziger hingegen ein Molkenkäse. Bei näherem Hinsehen obsiegt aber die Erkenntnis, dass eine allfällige Berufung auf Abraham nichts Greifbares zur Glarner Zigergeschichte beitragen würde.

Die frühen Chronisten des Schabzigers beschäftigten sich mit einem konkreteren Problem. Glarner Schabziger verdankt seinen typischen Geschmack dem Zigerklee. Dabei handelt es sich um eine Pflanze mit dem lateinischen Namen *Trigonella Melilotus-Caerulea*, welche in Kleinasien und im Kaukasus beheimatet ist. Sie diente ursprünglich als Heilmittel. Der deutsche Botaniker und Arzt Hieronymus Bock beschrieb sie 1551 als «treffliche Arznei wider alles Gift». Wie aber kam eine Heilpflanze aus Kleinasien in den Ziger der Glarner Sennen?

Diese Frage führte zu einer schönen und bis heute geläufigen Theorie zu den Anfängen des Glarner Schabzigers. Sie wurde 1846 erstmals vorgestellt im Band zum Kanton Glarus der Reihe «Gemälde der Schweiz». Laut den beiden Autoren Oswald Heer und Johann Jakob Blumer sei das Heilmittel, das später als Zigerkraut verwendet wurde, in mittelalterlichen Klostergärten angebaut worden. So auch im «Doktorgarten» im süddeutschen Frauenkloster in Säckingen. Das Kloster Säckingen war im Mittelalter der größte Landbesitzer in Glarus. Als Abgabe bezogen die Nonnen auch Ziger, und «da der reine weiße Ziger fade schmeckt,

haben ihn vielleicht die Nonnen zu Säckingen durch das so stark riechende Kraut, das sich in ihrem Garten vorfand, zu würzen versucht». Dann hätten sie die Methode ihren Klosterleuten in Glarus «mitgeteilt». So seien die Glarner mit dem Zigerkraut bekannt geworden und hätten sich die Herstellung des Schabzigers «angeeignet». Die vorsichtig formulierte Theorie wurde von späteren Zigerchronisten aufgegriffen und ausgeschmückt. Mittlerweile ist die Episode mit den Säckinger Nonnen ein fester Bestandteil jeder Glarner Zigergeschichte.

Das Kloster Säckingen war seit dem 8. Jahrhundert in Glarus begütert. Abgabenverzeichnisse, sogenannte Urbare, sind erst für das 14. Jahrhundert überliefert. Die erhaltenen Urbare mit Abgaben aus Glarus datieren aus der Zeit von 1310 bis 1350. Eine Abgabe in Ziger ist tatsächlich bezeugt – aber nur ganz nebenbei: Das Kloster bezog aus dem Glarnerland jährlich 370 Schafe, 32 Rinder, 350 große und 1350 kleine Käse («Kese») und neben vielem anderem gerade mal zwei «Ziger». Abgaben in Ziger spielten also für das Kloster Säckingen eigentlich gar keine Rolle. Andere Klöster bezogen zu dieser Zeit aus anderen Gebieten viel

mehr Ziger, zum Beispiel aus den Alpen in Uri, Schwyz oder im Toggenburg.

Der Mann, der dem Kloster Säckingen die beiden Ziger schuldete, war kein einfacher Bauer, sondern ein einflussreicher Glarner namens Elmer. Er hatte vom Kloster Säckingen den sogenannten Lämmerzehnten erhalten. Dieser Zehnte berechtigte ihn, eine bestimmte auf Lämmern lastende Abgabe einzuziehen. Er bezahlte dieses Recht mit einer jährlichen Abgabe an das Kloster, die aus rund 100 Ellen Tuch, den genannten beiden Zigern und anderen Naturalien bestand. 1310 hatte Elmer den Lämmerzehnten noch mit Rudolf Hönisen geteilt, der dafür einen Teil der Abgaben, unter anderem einen halben Ziger, übernahm. 1320 entrichtete Elmer die beiden Ziger allein. Im letzten erhaltenen Säckinger Urbar von 1350 ist die Abgabe von zwei Zigern für den Lämmerzehnten nach wie vor verzeichnet. Der Inhaber des Zehntrechts ist nicht mehr genannt. Offenbar war Elmer in der Zwischenzeit gestorben.

Die Zigerabgabe an Säckingen stand also in einem speziellen Zusammenhang. Sie wurde nicht als milchwirtschaftliches Produkt von Bauern oder Sennen entrichtet, sondern von

einem Mann, der die beiden Ziger und die ebenfalls abgelieferten 100 Ellen Tuch kaum selber herstellte.

Angesichts der nackten Fakten ist nun doch eher zweifelhaft, dass «verschlechte» Säckinger Nonnen «den geschmacklosen Ziger gourmetmäßig aufmotzten», wie es in einem Basler Rezept für «Schabziger-Gnöpfli» heißt. Gemäß den Abgabenlisten waren die Nonnen hauptsächlich auf Schafe und Käse erpicht. Hätten sie tatsächlich mit Hilfe eines Heilkrauts aus ihrem Garten den Glarner Schabziger erfunden, wäre eigentlich zu erwarten gewesen, dass sie im Lauf der Zeit mehr Ziger verlangt hätten. Es blieb aber bis zum Schluss ihrer rund 600-jährigen Herrschaft bei genau zwei Zigern pro Jahr. 1395, wenige Jahrzehnte nach der letzten bezeugten Abgabe, kaufte sich Glarus vom Kloster Säckingen frei.

Der Einfluss des Klosters in Glarus wurde in den bisherigen Zigerchroniken zudem überschätzt. Nach neusten Forschungen gab es im Glarnerland über dreißig Alpen, die nicht dem Kloster gehörten. Es ist möglich, dass dort die Herstellung von Ziger gebräuchlicher war als auf den Säckinger Alpen. Außerdem war

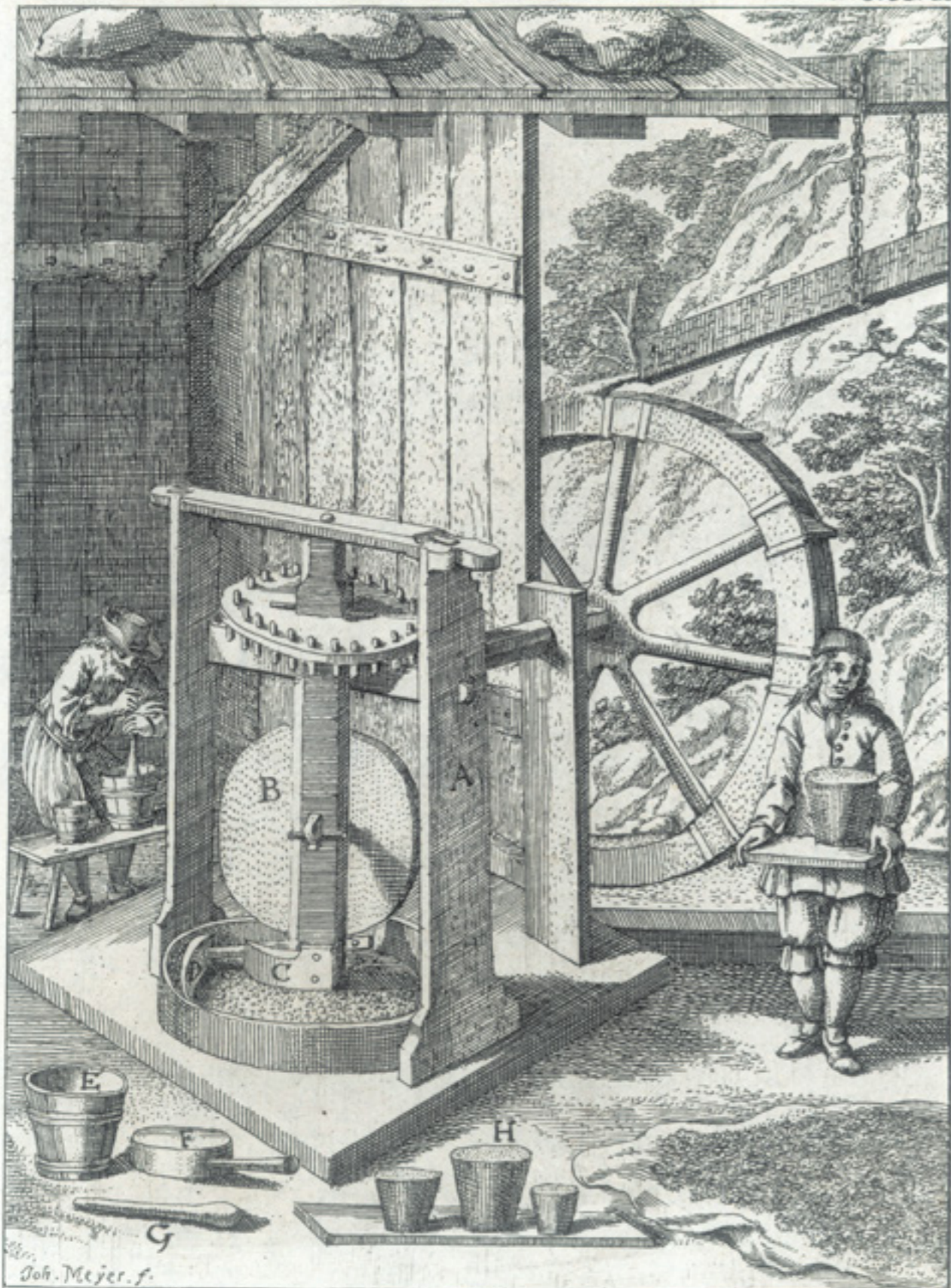
Glarus auch abhängig von weltlichen Herren, so seit dem ausgehenden 13. Jahrhundert von den Habsburgern. Unter den Habsburgern, die ihre Beamten zum Teil vor Ort rekrutierten, bildete sich eine einheimische Führungsgruppe mit auffällig guten Beziehungen zu Zürich. Diese hatte durchaus die nötigen Kontakte, um mit Heilkräutern wie dem Zigerklee in Kontakt zu kommen. Aus geschichtlicher Sicht ist es deshalb nicht nötig, den wesentlichen Impuls bei der «Erfindung» des Schabzigers einem süddeutschen Frauenkloster zuzuschreiben. Eine Glarner Eigenleistung ist wahrscheinlicher. Zumal das, was wir heute unter Schabziger verstehen, erst gut 30 Jahre nach dem Loskauf von Säckingen in den Akten erscheint. Dies im Jahr 1429, als auf dem Zürcher Zigermarkt erstmals ausdrücklich von «Glarner Ziger» die Rede ist.

### Glarner Ziger auf dem Zürcher Markt

1429 legte der Zürcher Rat die Marktpreise für Ziger auf dem Zürcher Markt fest. Dabei wurde unterschieden zwischen «feißem», das heißt fettreichem, und «magerem» Ziger. An speziellen Sorten gab es zudem «feißen Krutziger» (fettreicher, gekräuterter Ziger) sowie «Glarner Ziger». Letzterer war der einzige Ziger, der nach seiner Herkunft bezeichnet wurde. In Zürich wurde Glarner Ziger also bereits 1429 als eine Art Markenprodukt gehandelt.

In den Preisvorschriften des Zürcher Rates wird «Glarner Ziger» im gleichen Atemzug genannt wie «ander mager Ziger». Glarner Ziger war demnach ebenfalls ein magerer, aus entrahmter Milch hergestellter Ziger. So wie der heutige Schabziger. Ein Zusatz von Kräutern wird nicht erwähnt. Es ist aber anzunehmen, dass es die beigemischten Kräuter waren, die den Glarner Ziger kennzeichneten. Andernfalls wäre nur schwer nachvollziehbar, warum er im Vergleich zu anderem magerem Ziger als eigene Sorte gehandelt wurde. Beim «feißem» Ziger wurde ebenfalls zwischen normalem Ziger und gekräutertem «Krutziger» unterschieden. Es





Joh. Mejer. f.

# Von Ziger zu machen



Ein uff dem tag wie vor Statt. Hatt man off genommen  
 das fische man zim ziget die ee wil verchaffen Enbee und  
 gutt machen wol Stomphen und saltzen vmd wol in  
 Siglan und wiee das mit endatte vmd von vomenten  
 fligt kam den sol man das vmb kraffen nach dem vmd  
 ee damit vmbganden ist, vmd sol sich selbige zim ge  
 wondlich zentzen in die vmden beemmen ee das ee zim  
 ziget von gonden heb vmb das ob zim mit gutt ding  
 maache das man des migt zim werden wiee das getzen  
 gab vmd wiee in ziget als von gonden gabe vngesacht,  
 doe ist vmb ein selbigen ziget den landvnter vmb ein  
 pfund verfallen, das sol ee den in atzungen ee zim vmd  
 haug dem vmd ee geledet ist, vmd selbige den  
 andern doe vmb laden sol zim vmd vmd  
 vmd ee zim ziget in ein kinder Siglan sig zim  
 zim ee



Zigerverkäuferinnen im 18. und 19. Jahrhundert. **Oben** Verordnung «Von Ziger ze machen» im Glarner Landsbuch von 1463. **Links** Eine wasserangetriebene «Zigerribi» aus dem 18. Jahrhundert.

— Schabziger heute —



# Von der Milch zum Schabziger

## Milchannahme

Schon längst sind Gipfel und Berge auf der anderen Talseite von der Sonne beleuchtet. Bis die Sonnenstrahlen die Milchannahmestelle in Glarus erreichen, dauert es etwas länger. Molkeriefachmann Franz Thoma von der Glarner Milch AG kann damit leben. Sein Arbeitstag beginnt zwischen vier und halb fünf Uhr morgens. Das erste «Milchauto» fährt schon Viertel nach sechs vor. «Paul – der ist immer der Erste», lacht Thoma. «Wer beizeiten anfängt, hat mehr vom Tag», kontert der drahtige Bergler. Die Bauern – vorwiegend ältere Männer mit wettergegerbten Charakterköpfen, aber auch jüngere und ein paar Frauen aus der Umgebung bringen die am Morgen und am Abend gemolkene Kuhmilch noch immer selber zur Annahmestelle. Manchmal reicht es für einen kleinen Schwatz, wenn der Code am kleinen Automaten an der Rampe eingegeben und der Absaugrüssel in den mitgeführten Milchtanks und -kannen steckt. Die Milchmenge wird automatisch erfasst und auf ein Protokollblatt eingetragen.

Thoma testet jede einzelne Lieferung auf Antibiotikarückstände. Im Labor werden stich-

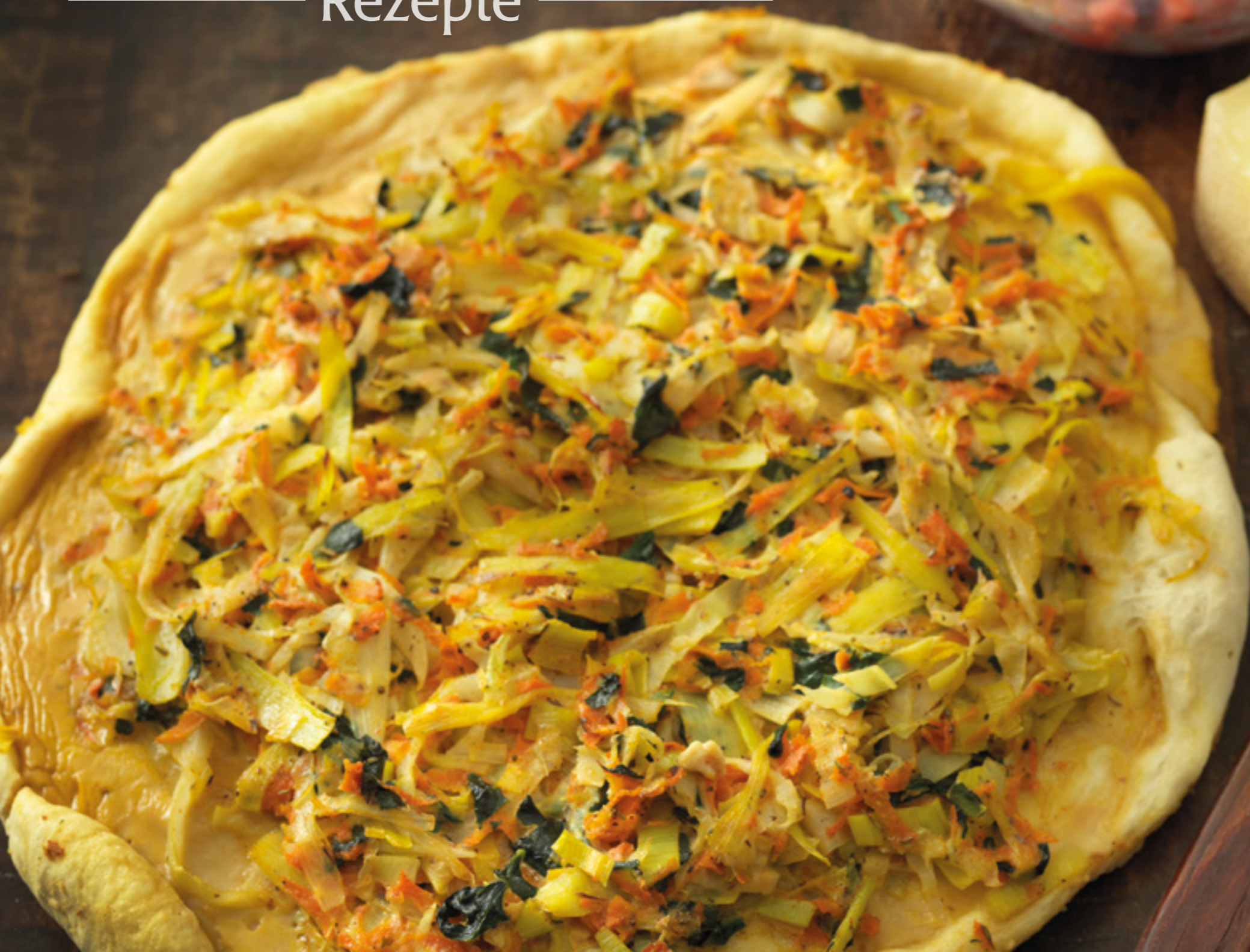
probenweise weitere Tests gemacht. «Qualität fängt bei der einzelnen Lieferung an. Wenn da etwas nicht stimmt, ist alles futsch», betont der erfahrene Milchtechnologe. Beste Qualität zu liefern, liegt auch im Interesse der Bauern: Der gute Milchpreis ist gekoppelt an ein Bonus-Malus-Punktesystem. In den Sommermonaten wird bedeutend weniger Frischmilch angeliefert als im übrigen Jahr. Das hat einen logischen Grund: Rund die Hälfte der vierbeinigen Milchlieferantinnen ist auf der Alp und ihre Milch wird zu Käse verarbeitet oder anderweitig verkauft.

## Rohzigerproduktion im Tal

Die angelieferte Kuhmilch wird direkt in den klinisch-sauberen Produktionsraum gepumpt. Hygiene ist oberstes Gebot: Wer den Raum betreten will, muss einen Mantel und Fülllinge überziehen und die Haare müssen mit einer «Chirurgenhaube» bedeckt werden. In einer Zentrifuge wird der leicht erwärmten Milch das Fett entzogen. Der Rahm wird an Drittfirmen verkauft, während die Magermilch in einen der drei 1300 Liter fassenden Kupferkessel geleitet



# Rezepte



# Gemüsefladen mit Randenconfit

für 4 bis 6 Personen

## Teig

- 300 g **Weißmehl**
- 20 g **Frischhefe**
- 2 dl/200 ml **Milch**
- 1 Prise **Zucker**
- 1 TL **Salz**

## Gemüse

- 1 EL **Olivenöl**
- 1 mittelgroße **Lauchstange**
- ¼ **Weißkabis/-kohl**
- 1 **Karotte**
- 1 Handvoll **Spinat**, *in Streifen*
- **Muskatnuss, Pfeffer, Kräutersalz**
- 1 dl/100 ml **Rahm/Sahne**
- 1 **Ei**
- 50 g **Alpkäse**, *grob gerieben*
- 50 g **Schabziger**, *fein gerieben*

## Randenconfit

- 2 EL **Zucker**
- 1 TL **Butter**
- 4 **Schalotten**
- 1 mittelgroße **Rande/Rote Bete**, *geschält, gewürfelt*
- 4 **getrocknete Apfelschnitze**, *gewürfelt*
- 1 dl/100 ml **Apfelsaft**
- 4 EL **Rotweinessig**
- 1 **Lorbeerblatt**
- 1 Prise **Cayennepfeffer**
- **Kräutersalz, frisch gemahlener Pfeffer**

- 1 Für das Randenconfit Zucker in einer erhitzbaren Pfanne hellbraun karamellisieren, Butter und Schalotten unterrühren. Randen- und Apfelwürfelchen unterrühren, Apfelsaft, Rotweinessig und Lorbeerblatt zufügen, Randen bei schwacher Hitze weich garen. Lorbeerblatt entfernen. Würzen.
- 2 Für den Teig alle Zutaten ohne Salz vermengen und während 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. 30 Minuten zugedeckt gehen lassen. Salz über den Teig streuen und 5 Minuten einkneten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.
- 3 Lauch putzen, längs halbieren, in Streifen schneiden. Weißkabis in Streifen schneiden. Karotte auf der Röstiraffel reiben.
- 4 Lauch, Kabis und Karotten im Olivenöl andünsten, am Schluss Spinat unterrühren. In einer Schüssel würzen. Ei mit Rahm aufschlagen und unter das Gemüse rühren.
- 5 Teig 5 mm dick und rund ausrollen. Rand 1 cm breit mit Wasser bestreichen, einrollen, sodass ein dicker Rand entsteht. Teig mit Alpkäse und Schabziger bestreuen. Gemüse darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C rund 20 Minuten backen.



# Blattsalat mit Schabzigermousse

- 4 Kopfsalatherzen
- 8 Blüten

## Vinaigrette

- 2 EL Balsamico
- Kräutermeersalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 EL Kürbiskernöl

## Sprossen

- Kürbiskerne, trocken geröstet
- Sonnenblumenkerne, trocken geröstet

## Schabzigermousse

- 200 g «Glarner Grüessli»
- 30 g Zigerbutter (Zibu)
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ½ unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 20 g Kräuter oder Wildkräuter, gehackt

- Toastbrot

- 1 «Glarner Grüessli» und Zigerbutter verrühren, mit Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenschale abschmecken, Kräuter unterrühren. Kühl stellen.
- 2 Kürbis- und Sonnenblumenkerne in einer Bratpfanne trocken rösten, bis sie fein duften.
- 3 Salatherzen waschen, trocken schleudern, in die einzelnen Blätter zerlegen.
- 4 Salat auf Teller legen und mit der Vinaigrette beträufeln, Schabzigermousse mit einem Esslöffel portionieren, auf den Salatblättern anrichten. Mit Sprossen, Kernen und Blüten garnieren. Getoastetes Brot separat servieren.



# Blätterteigtaschen mit Bodenkohlrabi- Lauch-Füllung

für 10 bis 12 Teigtaschen

– 350 g Blätterteig

**Füllung**

– 200 g Bodenkohlrabi *oder* Karotten  
*oder* Knollensellerie

– 150 g Lauch

– 50 g Schabziger, *gerieben*

– 1 EL Rapsöl

– frisch gemahlener Pfeffer

– Salz

– Muskatnuss

– Thymian

– Petersilie, *gehackt*

– 1 Eigelb

- 1 Bodenkohlrabi schälen, auf der Röstiraffel hobeln. Zähe Hüllblätter beim Lauch entfernen, Stangen längs halbieren, quer in Streifen schneiden. Bodenkohlrabi und Lauch im Dampf weich garen. Abkühlen lassen.
- 2 Gemüse, Schabziger und Rapsöl vermengen, gut würzen.
- 3 Backofen auf 220°C vorheizen.
- 4 Blätterteig etwa 2 mm dick ausrollen, 10 bis 12 gleich große Quadrate schneiden. Die Füllung in die Mitte der Quadrate verteilen. Ränder mit Wasser bepinseln, Quadrate zu Dreiecken zusammenklappen, mit Eigelb bepinseln. Teigtaschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- 5 Blech in der Mitte in den Ofen schieben, Teigtaschen bei 220°C 20 bis 25 Minuten backen.

**Tipp** Mit einem Karotten- oder Randensalat oder einem bunten Blattsalat servieren.



# Schabziger erleben

## Schabziger-Betriebsführungen

Die Geska und die Glarner Milch bietet zusammen Betriebsführungen mit Degustation an, um das Image des Schabzigers und den persönlichen Kontakt zu Schabziger-Liebhabern/-innen zu pflegen.

## Schabziger-Höhenweg

Freiluft-Bekanntheit mit dem würzigen Naturprodukt machen kann man auf dem Schabziger-Höhenweg im Gebiet Habergschwänd-Mullern-Fronalp. Vom einstündigen Rundgang bis zur Tageswanderung sind verschiedene Varianten möglich. Unterwegs wird an zehn Stationen über Geschichte, Produktion und Vermarktung des Schabzigers, aber auch über die Glarner Alp- und Berglandwirtschaft sowie über die Bergmilch informiert. Und das Beste: Unterwegs laden heimelige Beizen, so das Berggasthaus Alpenrösli, das Berggasthaus Fronalpstock oder das Naturfreundehaus Fronalp, zum kulinarischen Zigertest ein.

## Elmer Alpchäs- und Schabzigermarkt

Eine schöne Tradition ist der Alpchäs- und Schabzigermarkt in Elm. Er findet immer am ersten Sonntag im Oktober statt. An schön geschmückten Ständen kann Glarner Alpkäse degustiert und gekauft werden. Zu den Attraktionen gehört die über hundertjährige Zigerstöckklimaschine, auf der die berühmte grüne Glarner Spezialität noch in Handarbeit hergestellt wird. In einer von Käsespezialitäten geschwängerten Luft im Verpflegungszelt bringen volkstümliche Klänge oder das archaische Geläute der Glarner Trychler die Sinne zum Vibrieren. Nicht verpassen darf man den Alpabzug durchs Dorf, der mit den festlich herausgeputzten Kühen und Rindern Jahr für Jahr einen farnefrohen Schlusspunkt hinter die Sömmerungszeit setzt.

