



Besuch der Schabzigerfabrik in Glarus, Wanderung entlang der Linth

Es ist bereits eine Tradition, dass unsere Partnerinnen uns auf der letzten Wanderung im Jahr begleiten und dass neben dem Wandern auch eine kulturelle Veranstaltung dazugehört.

Dieses Jahr war ein Besuch in der Schabzigerfabrik in Glarus geplant. 23 Turner und Partnerinnen hatten sich angemeldet, bevor der Grippevirus noch 3 Teilnehmer ins Bett zwang.

Bei schönstem Winterwetter fuhren wir nach Glarus und wurden dort in der Schabzigerfabrik schon erwartet.

Bereits an der Landsgemeinde vom 24. April 1463 genehmigten die Glarner Bürger ein Gesetz, das alle Zigerhersteller verpflichtete, ihr Produkt nach Qualitätsvorgaben zu produzieren und mit einem Herkunftsstempel zu kennzeichnen. Damit machten sie den Glarner Schabziger zum ersten Markenartikel der Schweiz, wenn nicht sogar der Welt!

Noch lange nach dem Zweiten Weltkrieg wurde der Schabziger vielerorts in der Schweiz von dem sogenannten «Zigermantli» direkt an der Haustür verkauft. Seit 2003 produziert nur noch die «Geska AG» Schabziger, die im Jahr 2000 von Oberurnen nach Glarus umzog. Der Name «Geska» geht auf die 1924 gegründete «Genossenschaft der Schweizerischen Kräuterkäsefabrikanten» zurück.

Wegen der strengen Hygienevorschriften wurden wir sorgfältig eingekleidet, bis wir uns gegenseitig kaum noch erkannten.



Unsere Führerin, Frau Malacarne, der Dialekt verriet, dass sie ursprünglich Hösli hiess, erklärte uns die gesamte Produktionskette von der Glarner Milch bis zu den fertigen Produkten. Anschauliche Filmpräsentationen halfen dort, wo wir uns aus Hygienegründen nicht zu nahe an den Produktionsstätten aufhalten durften. Heute stellt die GESKA Zigerstöckli, Zigerbutter (Zibu) und Zigergrüessli her. Der ursprüngliche Name «Zieger» wurde übrigens in neuerer Zeit zu «Ziger» geändert, weil landläufig die Meinung herrschte Zieger sei aus Ziegenmilch, was falsch ist. Ziger besteht zu 100 % aus Glarner Kuhmilch. Der beigemengter Bockshornklee (*Trigonella melilotus-caerulea*), so der offizielle Name des Schabziger-Klees, verleiht dem Ziger seinen typischen Geschmack und die grüne Farbe. Er wächst in Lachen SZ. Ein wahrlich regionales Produkt ! Im Anschluss an die Führung könnten wir bei einem feinen Apero die hergestellten Produkte geniessen und auch kaufen.



Mit einem kleinen Postauto, das unsere Gruppe mehr als füllte, fuhren wir anschliessend auf die Sonnenterrasse nach Schwändi bei Schwanden zum Mittagessen ins Restaurant Unique. Einige der Mittwochwanderer erinnerten sich, dass wir vor knapp 2 Jahren bereits einmal hier einkehrten.



Salat, Äplermagrone und Apfelmus wurden uns aufgetischt und dazu neben dem obligaten Möhl auch hie und da ein Glas Rotwein getrunken. In fröhlicher Stimmung genossen wir das Essen und die freundliche Bedienung. Was nach dem scheuen Blick in die Dessertkarte allerdings noch alles bestellt wurde, überstieg das Vorstellungsvermögen des Schreibenden.

Bei so vielen zugeführten Kalorien, musste auch etwas Sport getrieben werden und so wanderten wir nach der Postautofahrt nach Schwanden, bei bereits untergehender Glarner Sonne, der Linth entlang nach Glarus. Warum dabei fast gerannt wurde und der hintere Teil der Wandergruppe deshalb kaum mithalten konnte, blieb unklar. Nächstes Mal müssen wir das besser machen.

Nach unterschiedlich langen Aufenthalten in Glarus im Bahnhofbuffet oder dem Migrosrestaurant ging es zurück nach Rapperswil.

Auch wenn nicht ganz alle zu Zigerliebhabern wurden, war es für alle ein interessanter und sonniger Tag. Ein Ausflug mit unseren lieben Partnerinnen ist deshalb auch 2024 wieder geplant.

Wanderleiter
Andreas Nef