

Medieninformation

550 Jahre Glarner Schabziger

Ein Leuchtturm für die Landwirtschaft

Glarus, 25. April 2013 * * * Pünktlich zum 550. Geburtstag des Glarner Schabzigers hat die Glarner Milch AG die Rohzigerproduktion in die Schabzigerfabrik in Glarus integriert. Was sich technisch anhört, ist ein wegweisendes Projekt in der landwirtschaftlichen Entwicklung des Bergkantons. Am 27. April 2013 ist Tag der offenen Tür.

Stolz und respektvoll ragen die Glarner Berge zum Himmel. Sie stehen genauso sinnbildlich für das Leben im steilen Alpental wie der Glarner Schabziger für seine Orientierung nach aussen. Kein Wunder geben die Glarner Bergwelt und das 550-jährige Kulturprodukt dem Kanton seinen Übernamen «Zigerschlitz». 1463 regelte die Glarner Landsgemeinde die genauen Vorschriften zur Herstellung des Schabzigers. Schon zuvor verkauften die Glarner Bauern den Ziger seit mehreren hundert Jahren – und weil man seine Qualität und damit seinen Ruf sichern wollte, installierte man schon damals das Gebot der Rückverfolgbarkeit.

Tag der offenen Tür

«550 Jahre Glarner Schabziger»

Samstag, 27. April 2013, 9 bis 17 Uhr

mit Betriebsführungen, Wettbewerb, alkoholfreien
Gratisgetränken und «Zigerhöreli mit Öpfelmues»

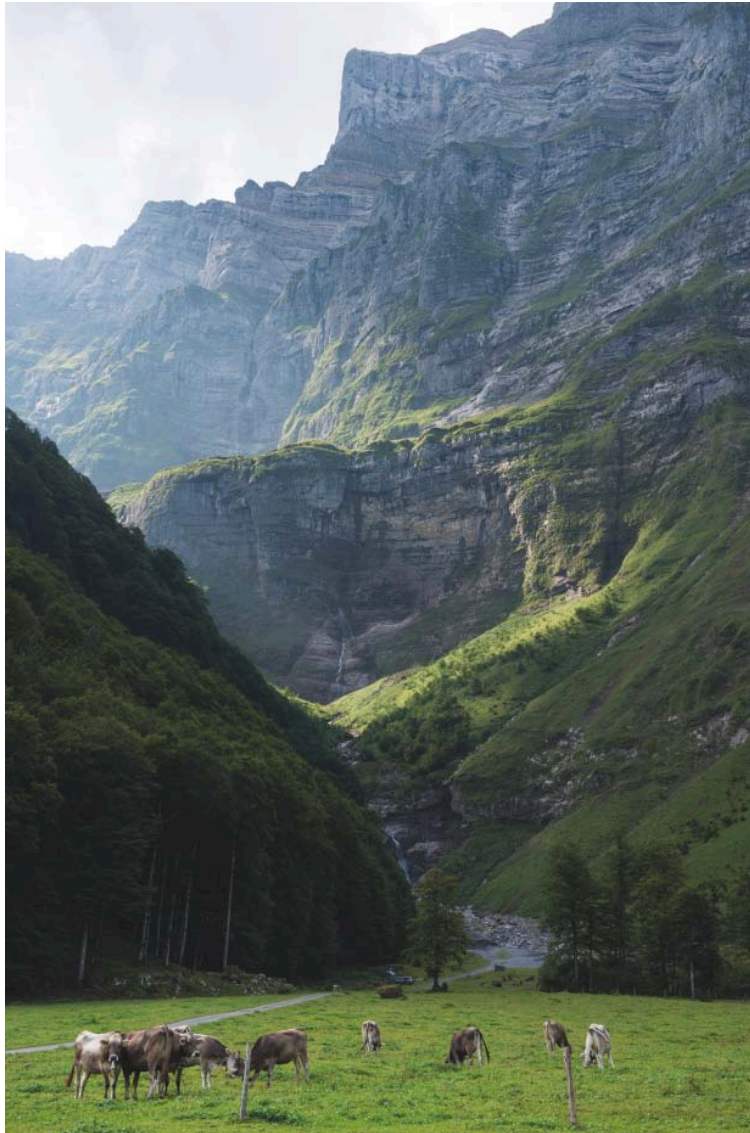
www.schabziger.ch

Neue Produktionsanlage als Leuchtturm

Die umgebaute und erweiterte Schabzigerfabrik ist Teil eines wegweisenden Projekts in der landwirtschaftlichen Entwicklung des Kantons Glarus. Bis vor kurzem wurden nur 14 Prozent der Glarner Milch im Kanton verarbeitet. Der Rest verliess das Glarnerland als Industriemilch. Dadurch kam ein beträchtlicher Teil der sorgfältig produzierten Glarner Milch zu einem tiefen Preis auf den Markt. Im Mai 2009 gründeten deshalb die Landwirte der Milchproduzenten-Genossenschaft Glarus und die GESKA AG die Glarner Milch AG. Sie hat die neue Produktionsanlage – einen Leuchtturm für die landwirtschaftliche Entwicklung im Kanton Glarus – gebaut. Die Anlage sichert das Bestehen eines Kulturprodukts und dadurch einen beträchtlichen Teil der Zukunft für die Glarner Bergbauernbetriebe.

Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE)

Unter der Gesamtinitiative, dem Projekt «PRE Glarner Chäs und Ziger», subsumieren sich nebst der neuen Rohzigerproduktion weitere Teilprojekte. Sie verbinden wirtschaftliche Entwicklung mit kulinarischer Verführung, Tradition und Naturerlebnis. Am 13. Juni 2013 erreicht das Projekt mit der Eröffnung «Erlebniskäserei auf der Nüenalp» bei Mollis einen weiteren Meilenstein.



Glarner Milchproduzenten schöpfen künftig mehr Wert aus Ihrer Produktion.

Bild: Jubiläumsbuch «550 Jahre Schabziger»

Buchtipp: «550 Jahre Glarner Schabziger»

von Erika Lüscher und Beat Frei,

erschieden im Fona Verlag

mit der Geschichte des Glarner Schabzigers,

grosszügigen Bildern und leckeren Rezepten

www.fona.ch

Beliebte Glarner Regionalprodukte

Glarner Pastete, Magenträs, Schabziger, Alpkäse und Kalberwurst: Glarner Spezialitäten stehen für Qualität und kulturelle Verankerung. Die Glarner Kalberwurst hat Ende 2011 das Zertifikat «Indication géographique protégée» (IGP) erhalten. Kurz vor dem Zertifikat «Appellation d'origine contrôlée» (AOC) steht der Glarner Alpkäse. Er enthält 100 Prozent Rohstoff aus dem Kanton Glarus. Untersuchungen zeigen, dass die Konsumenten eine sehr positive Einstellung gegenüber Berg- und Regionalprodukten haben. Dieses Potenzial will der Kanton Glarus für die Entwicklung der Landwirtschaft mit Ernährungshandwerkern stärker nutzen. Ein Regionalprodukt soll mindestens 80 Prozent Rohstoffe aus der namensgebenden Region enthalten. Zur konkreten Stärkung der Landwirtschaft fördert der Kanton Glarus deshalb die Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette zwischen Produzenten und weiterverarbeitenden Betrieben. Auch agrotouristische Angebote entstehen in Zusammenarbeit mit den Alpbetrieben. Für Vertrieb und Kommunikation steht den Glarner Regionalprodukten «alpinavera» als Partner zur Seite.

>> www.alpinavera.ch

>> www.agrotourismus-gl.ch

Kontakt Kanton Glarus:

Abteilung Landwirtschaft • Marco Baltensweiler •
Zwinglistrasse 6 • 8750 Glarus • Tel. +41 (0)55 646 66 39
• Fax +41 (0)55 646 66 09 • Marco.Baltensweiler@gl.ch

Kanton Glarus im Web:

glarus.ch • m.glarnerland.ch • facebook.com/kantonglarus
• twitter.com/kantongl • youtube.com/kantongl • xing.com/unternehmen/kantonglarus