

Inhaltsverzeichnis 08.07.2013

Kunden-Nr.: 17768
 Ausschnitte: 91
 Folgeseiten: 93

panta rhei pr gmbh
 Herr Werner Kälin
 Weinbergstrasse 164
 8006 Zürich

	Auflage	Seite
Self-initiated coverage		
Volkswirtschaft und Inneres		
03.05.2013 Bilanz <i>Glarus - gefällt mir</i>	39'814	1
03.05.2013 bilanz.ch Bilanz Online <i>Social Media in Schweizer Kantonen: Glarus – gefällt mir</i>	Keine Angabe	3
03.05.2013 srf.ch SRF Schweizer Radio und Fernsehen Online <i>Der unterschätzte Kanton: Industriehochburg Glarus</i>	Keine Angabe	5
06.05.2013 Central <i>Glarus an der Spitze der social media Nutzung</i>	Keine Angabe	6
15.05.2013 davoserzeitung.ch Davoser Zeitung Online <i>Facebook und Co. sind im Glarnerland besonders beliebt</i>	Keine Angabe	7
16.05.2013 Die Südostschweiz (Glarus) <i>Facebook und Co. sind im Glarnerland besonders beliebt</i>	13'377	8
19.05.2013 Schweiz am Sonntag (Glarus und Gaster/See) <i>Glerner Hotels für Wildbienen</i>	12'840	9
Bildung und Kultur		
05.05.2013 SonntagsBlick <i>Ab jetzt kommt auch das Buch zum Zug</i>	224'260	10
07.05.2013 Die Südostschweiz (Glarus) <i>Moritz Leuenberger bringt den Kultursprinter ins Rollen</i>	13'377	11
07.05.2013 Tages-Anzeiger <i>Ab sofort fährt ein Bücherzug von Zürich ins Glarnerland</i>	188'602	12
08.05.2013 glarus24.ch <i>GlernerSprinter mit Leseabteil und Kulturveranstaltungen</i>	Keine Angabe	13
31.05.2013 Höfner Volksblatt <i>Tim Krohn an Bord des Kultursprinters</i>	4'888	15
31.05.2013 Schweizer Buchhandel <i>Autoren statt Autos</i>	2'222	16
Bau und Umwelt		
23.05.2013 twitter.com Twitter News & Medien <i>Bienen-Hotels: Rettung für gefährdete Insekten. Heute ab 18:50 Uhr in den ...</i>	Keine Angabe	18
24.05.2013 BauernZeitung / Ostschweiz-Zürich <i>Ein neues Zuhause für die Wildbienen</i>	8'354	19

		Auflage	Seite
Self-initiated coverage			
Staatskanzlei			
02.05.2013	Fridolin <i>626 Jahre Mitbestimmung</i>	30'529	23
02.05.2013	SRF 1 <i>Am nächsten Sonntag findet die Glarner Landsgemeinde statt - eine Konstant ...</i>	Keine Angabe	24
03.05.2013	SRF 1 Schweiz aktuell <i>Der Ring steht</i>	Keine Angabe	25
05.05.2013	SRF Schweiz aktuell Extra <i>Landsgemeinde Glarus</i>	Keine Angabe	26
13.05.2013	Bündner Tagblatt <i>Der Bannwald der Demokratie</i>	8'285	29
25.05.2013	3sat <i>An der Landsgemeinde</i>	Keine Angabe	32
Tourismus			
01.05.2013	Seasons <i>Schouwpsel van pure kracht</i>	Keine Angabe	33
01.05.2013	Transhelvetica <i>Beim Windkolk</i>	14'000	38
02.05.2013	Schweizer Landleibe <i>Idylle im Bergparadies</i>	100'112	40
28.05.2013	Coopzeitung <i>Liebe auf den ersten Blick</i>	2'500'000	50
Regionalprodukte			
01.05.2013	glarner woche <i>Der Glarner Schabziger feiert Geburtstag</i>	19'919	52
02.05.2013	Fridolin <i>Neue Epoche für das älteste Glarner Kultprodukt</i>	30'529	55
02.05.2013	Hotellerie et Gastronomie Zeitung <i>Kalberwurst, das grosse Finale jeder Glarner Landsgemeinde</i>	21'366	56
02.05.2013	P.S. <i>Glarner Schabziger</i>	7'047	59
03.05.2013	organisator.ch ORGANISATOR Online <i>Das älteste Markenprodukt wird 550-jährig</i>	Keine Angabe	60
03.05.2013	SRF 1 <i>1463 verpflichtet die Glarner Landsgemeinde alle Zigerproduzenten per Gese ...</i>	Keine Angabe	62
03.05.2013	St. Galler Bauer <i>550 Jahre Glarner Schabziger</i>	11'765	63
04.05.2013	Tages-Anzeiger <i>Grüne Schärfe im bleichen Gewand</i>	188'602	65
05.05.2013	Schweiz am Sonntag / Ausgabe Aargau <i>Der kleine Grüne mit der speziellen Würze</i>	76'230	66
05.05.2013	Schweiz am Sonntag / Ausgabe Basel <i>Der kleine Grüne mit der speziellen Würze</i>	21'706	68
05.05.2013	Schweiz am Sonntag / Ausgabe Solothurn/Oberaargau <i>Der kleine Grüne mit der speziellen Würze</i>	28'283	70
06.05.2013	Migros-Magazin Gesamt <i>Rezenter Glarner</i>	1'556'546	72
08.05.2013	Schaffhauser Nachrichten <i>Ein Glarner Urgestein feiert sein Wiegenfest</i>	21'459	73

	Auflage	Seite
Self-initiated coverage		
Regionalprodukte		
09.05.2013	SRF 1 <i>Die Glarner Chalberwurst - eine Spezialität aus Fleisch und Brot</i>	Keine Angabe 75
09.05.2013	srf.ch SRF Schweizer Radio und Fernsehen Online <i>Nur noch sieben Metzgereien produzieren die Glarner Kalberwurst</i>	Keine Angabe 76
11.05.2013	aargauerzeitung.ch Aargauer Zeitung <i>Der kleine Grüne mit der speziellen Würze</i>	Keine Angabe 77
11.05.2013	basellandschaftlichezeitung.ch Basellandschaftliche Zeitung Online <i>Der kleine Grüne mit der speziellen Würze</i>	Keine Angabe 79
11.05.2013	solothurnerzeitung.ch Solothurner Zeitung Online <i>Der kleine Grüne mit der speziellen Würze</i>	Keine Angabe 81
13.05.2013	St. Galler Tagblatt / Ausgabe St. Gallen+Gossau <i>Glarus feiert seinen Käseklassiker</i>	27'444 83
13.05.2013	Thurgauer Zeitung <i>Glarus feiert seinen Käseklassiker</i>	38'329 84
26.05.2013	Zentralschweiz am Sonntag <i>SCHABZIGER</i>	88'654 85
26.05.2013	Zentralschweiz am Sonntag <i>Schabziger: Alles im grünen Bereich</i>	88'654 86
29.05.2013	srf.ch/radio-srf-1 Radio SRF 1 Online <i>Geliebter Stinker</i>	Keine Angabe 88
29.05.2013	srf.ch/radio-srf-1 Radio SRF 1 Online <i>Wir suchen die besten Schabziger-Rezepte</i>	Keine Angabe 94
30.05.2013	srf.ch/radio-srf-1 Radio SRF 1 Online <i>Die Lieblingsrezepte der Schabziger-Expertin</i>	Keine Angabe 96
30.05.2013	srf.ch/radio-srf-1 Radio SRF 1 Online <i>Schabziger in der Küche: Die Hörer-Rezepte</i>	Keine Angabe 99
Non-initiated coverage		
Volkswirtschaft und Inneres		
02.05.2013	Bauen Heute <i>Neubau Schokoladenfabrik Confiseur Läderach AG, Bilten</i>	7'000 102
05.05.2013	SonntagsZeitung <i>«Es ist der Moment, der durch Mark und Bein geht»</i>	177'411 106
16.05.2013	Tribune de Genève <i>Natura à la découverte de la nature 100% suisse</i>	48'688 108
17.05.2013	Natura <i>Holzklasse</i>	540'000 109
26.05.2013	NZZ am Sonntag <i>Ländlich, loftig, billig - ideal!</i>	130'837 114
27.05.2013	nzz.ch <i>Nur eine einzige Interessentin</i>	Keine Angabe 115
28.05.2013	Radio SRF 1 / Regionaljournal Ostschweiz <i>Nur ein Angebot für Nutzung des Flugplatzes Mollis</i>	Keine Angabe 116
Bildung und Kultur		
01.05.2013	Kunst-Bulletin <i>Adrien Missika, «A Walk in the Park»</i>	8'290 117
08.05.2013	Annabelle <i>RAUM UMD ZEIT</i>	70'178 119

		Auflage	Seite
Non-initiated coverage			
Bildung und Kultur			
19.05.2013	myswitzerland.com Schweiz Tourismus DE <i>Luca Frei</i>	Keine Angabe	120
19.05.2013	myswitzerland.com Suisse Tourisme <i>Luca Frei</i>	Keine Angabe	122
25.05.2013	Tages-Anzeiger / Special Gallery <i>Junge Schweizer Kunst- schaffende - Folge 6</i>	188'602	124
26.05.2013	sonntagszeitung.ch <i>«Dem Berg ist es so was von egal, ob ich scheitere»</i>	Keine Angabe	128
30.05.2013	freizeit.ch <i>Kultursprinter</i>	Keine Angabe	131
31.05.2013	aargauerzeitung.ch <i>Er schreibt einen spanischen Klassiker nach und ein Ballenberg-Stück</i>	Keine Angabe	132
Bau und Umwelt			
14.05.2013	Coopzeitung <i>Wie sind die Alpen entstanden?</i>	2'500'000	134
29.05.2013	SRF 1 Regionaljournal Ostschweiz <i>Glarus hofft auf schnelle Bundesrichter</i>	Keine Angabe	135
31.05.2013	freizeit.ch <i>Besucherzentrum Linthal 2015</i>	Keine Angabe	136
Finanzen und Gesundheit			
16.05.2013	persoenlich.com Persönlich Online <i>Inszeniert Produktauftritt für Glarner Kantonalbank</i>	Keine Angabe	138
16.05.2013	werbewoche.ch werbewoche <i>The PR Factory inszeniert Produktauftritt für Glarner Kantonalbank</i>	Keine Angabe	141
30.05.2013	SRF 1 Regionaljournal Ostschweiz <i>Mehr Patienten: Kantonsspital Glarus blickt auf Rekordjahr zurück</i>	Keine Angabe	143
31.05.2013	Basellandschaftliche Zeitung <i>Ärzte auf der Intensivstation</i>	13'012	144
31.05.2013	Solothurner Zeitung <i>Ärzte auf der Intensivstation</i>	22'759	148
Staatskanzlei			
05.05.2013	SonntagsBlick <i>«Es geht nicht mehr»</i>	224'260	152
Tourismus			
01.05.2013	Loki <i>Gelder für die Sernftalbahn</i>	11'060	154
02.05.2013	Schweizer Familie <i>GROSSE SICHT VOM SCHWYZER STOCKBERG AUS</i>	192'853	155
03.05.2013	Basler Zeitung / Wohnen & Immobilien <i>Ferien im Baudenkmal sind gefragt</i>	149'999	159
12.05.2013	SonntagsZeitung <i>Ein Themenweg kommt selten allein</i>	177'411	161
13.05.2013	20 Minuten (Zürich) <i>Tierischer Stammgast in Bahn</i>	189'063	166
15.05.2013	aktuell.tv Aktuell TV Online <i>Elm: Wiedereröffnung des ELMER Citro Quellenweges</i>	Keine Angabe	167
16.05.2013	gastro-tipp.ch Gastro-Tipp <i>Wandern, lernen und geniessen</i>	Keine Angabe	169

		Auflage	Seite
Non-initiated coverage			
Tourismus			
19.05.2013	Schweiz am Sonntag <i>Sommerferien vor der Haustüre</i>	203'000	171
22.05.2013	Auf Reisen <i>FERIEN UND AUSFLÜGE IM GLARNERLAND</i>	31'000	172
23.05.2013	freizeit.ch <i>Glerner Industrieweg Linthal-Ziegelbrücke</i>	Keine Angabe	173
Regionalprodukte			
08.05.2013	Wohnrevue <i>Mein Lieblingsobjekt</i>	15'311	175
Gemeinden			
15.05.2013	Schaffhauser Nachrichten <i>Glerner Fusionsnachhilfe im Weinland</i>	21'459	176
16.05.2013	Radio SRF 1 / Regionaljournal Ostschweiz <i>Schwierige Zeiten nach Glerner Gemeindefusion</i>	Keine Angabe	178
16.05.2013	srf.ch SRF Schweizer Radio und Fernsehen Online <i>Alle drei Glerner Gemeinden tief im Minus</i>	Keine Angabe	179
17.05.2013	Schweizer Gemeinde <i>«Ich konnte mein Glück kaum fassen»</i>	3'777	180
30.05.2013	derarbeitsmarkt.ch <i>Hoch über den Augen - ein Berggarten</i>	Keine Angabe	182



Axel Springer Schweiz AG
8021 Zürich
043/ 444 55 20
www.bilanz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 39'814
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 14
Fläche: 25'471 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Social Media in Schweizer Kantonen **Glarus – gefällt mir**

Erstmals werden Kantonsauftritte auf Facebook, Twitter, YouTube untersucht. Kleine Stände halten mit.



**Der Kanton Glarus
brilliert durch hohe
Interaktivität mit sei-
nen Bürgern – an der
Landsgemeinde eben-
so wie auf Facebook.**

Die Grössten müssen nicht immer die Besten sein. Was sich in der Wirtschaftswelt täglich offenbart, scheint sich so auch in den neuen Kommunikationskanälen zu bewahrheiten. Das zeigt eine neue Auswertung der Behördenauftritte in den Social Media.

Erstmals ermittelte die HWZ Hochschule für Wirtschaft Zürich zusammen mit der Agentur Webguerillas, wie dynamisch sich die 26 Schweizer Kantone auf Facebook, YouTube und Twitter geben. Kleine Stände halten dabei durchaus mit. «Die Kantonsauftritte auf Facebook, Twitter und YouTube stimmen quantitativ und qualitativ nicht immer überein», sagt **Dino Ceccato**, Geschäftsführer von Webguerillas Schweiz. So habe etwa Zürich am meisten Follower auf Twitter, weise aber eine magere Quote auf, was Retweets oder Erwähnungen des Kan-

tons bei den Usern anbelange. Ceccato sieht auch den umgekehrten Fall: «Der Kanton St.Gallen hat nur wenige Follower auf Twitter, diese interagieren aber viel stärker mit ihrem Kanton.»

Beim wichtigen Kriterium der Interaktion, das die Beteiligung der User misst, schwingen im Total der drei Kanäle Graubünden, Nidwalden und der Aargau obenaus. «Graubünden konnte wohl in touristischer Hinsicht einiges Know-how punkto Social Media aufbauen», sagt **Manuel Nappo** von der HWZ. Das kleine Nidwalden hingegen erziele auf dem Videokanal YouTube mit seinen Beiträgen in Relation zur Zahl der User sehr starkes Feedback. Wird das Kriterium der Interaktivität nur für das Medium Facebook angeschaut, ist Glarus top. «Glarus postet regelmässig und sehr abwechslungsreich, so holt man die Fans

Datum: 03.05.2013

DAS SCHWEIZER WIRTSCHAFTSMAGAZIN

BILANZ



Axel Springer Schweiz AG
8021 Zürich
043/ 444 55 20
www.bilanz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 39'814
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 14
Fläche: 25'471 mm²

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

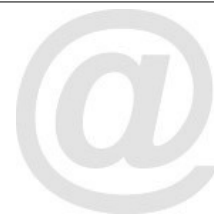
offenbar gut ab», beobachtet Nappo. Viel Potenzial, sagt der Social-Media-Experte, liege bei Kantonen wie Jura, Neuenburg, Obwalden, Tessin und den beiden Appenzell brach, wo die neuen Kanäle noch kaum bespielt würden.

Wobei die kantonale Hackordnung punkto Social Media jederzeit ändern kann: Die Angaben auf dem Portal Social-switzerland.ch, das auch die Social-Media-Aktivitäten von Kantonshauptstädten abbildet, sind dynamisch, sie werden bezüglich Angeboten, Nutzern und Interaktion täglich aktualisiert. **AG**

Datum: 03.05.2013

DAS SCHWEIZER WIRTSCHAFTSMAGAZIN

BILANZ



Online-Ausgabe

Axel Springer Schweiz AG
8021 Zürich
043/ 444 55 20
www.bilanz.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften
UUpM: 73'000
Page Visits: 190'697

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Unternehmen BILANZ 09/13
03.05.2013

Von:
Andreas Güntert Alert abonnieren

Um Alerts abonnieren zu können, müssen Sie sich anmelden oder registrieren.

Social Media in Schweizer Kantonen: Glarus – gefällt mir

Erstmals werden Kantonsauftritte auf Facebook, Twitter, YouTube untersucht. Kleine Stände halten mit.



Der Kanton Glarus brilliert durch hohe Interaktivität mit seinen Bürgern – an der Landsgemeinde ebenso wie auf Facebook.

Anzeige

Die Grössten müssen nicht immer die Besten sein. Was sich in der Wirtschaftswelt täglich offenbart, scheint sich so auch in den neuen Kommunikationskanälen zu bewahrheiten. Das zeigt eine neue Auswertung der Behördenauftritte in den Social Media.

Erstmals ermittelte die HWZ Hochschule für Wirtschaft Zürich zusammen mit der Agentur Webguerillas, wie dynamisch sich die 26 Schweizer Kantone auf Facebook, YouTube und Twitter geben. Kleine Stände halten dabei durchaus mit. «Die Kantonsauftritte auf Facebook, Twitter und YouTube stimmen quantitativ und qualitativ nicht immer überein», sagt

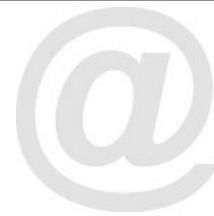
Dino Ceccato,

Geschäftsführer von Webguerillas Schweiz. So habe etwa Zürich am meisten Follower auf Twitter, weise aber eine magere Quote auf, was Retweets oder Erwähnungen des Kantons bei den Usern anbelange. Ceccato sieht auch den umgekehrten Fall: «Der Kanton St. Gallen hat nur wenige Follower auf Twitter, diese interagieren aber viel stärker mit

Datum: 03.05.2013

DAS SCHWEIZER WIRTSCHAFTSMAGAZIN

BILANZ



Online-Ausgabe

Axel Springer Schweiz AG
8021 Zürich
043/ 444 55 20
www.bilanz.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften
UUpM: 73'000
Page Visits: 190'697

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

ihrem Kanton.»

Beim wichtigen Kriterium der Interaktion, das die Beteiligung der User misst, schwingen im Total der drei Kanäle Graubünden, Nidwalden und der Aargau obenaus. «Graubünden konnte wohl in touristischer Hinsicht einiges Know-how punkto Social Media aufbauen», sagt

Manuel Nappo

von der HWZ. Das kleine Nidwalden hingegen erziele auf dem Videokanal YouTube mit seinen Beiträgen in Relation zur Zahl der User sehr starkes Feedback. Wird das Kriterium der Interaktivität nur für das Medium Facebook angeschaut, ist Glarus top. «Glarus postet regelmässig und sehr abwechslungsreich, so holt man die Fans offenbar gut ab», beobachtet Nappo. Viel Potenzial, sagt der Social-Media-Experte, liege bei Kantonen wie Jura, Neuenburg, Obwalden, Tessin und den beiden Appenzell brach, wo die neuen Kanäle noch kaum bespielt würden.

Wobei die kantonale Hackordnung punkto Social Media jederzeit ändern kann: Die Angaben auf dem Portal Socialswitzerland.ch, das auch die Social-Media-Aktivitäten von Kantonshauptstädten abbildet, sind dynamisch, sie werden bezüglich Angeboten, Nutzern und Interaktion täglich aktualisiert.

Stichworte: Facebook

, Social Media

, Twitter

, Youtube



Online-Ausgabe Radio/TV

SRF
8052 Zürich
0848 305 306
www.srf.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 1'562'000
Page Visits: 17'355'343

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Der unterschätzte Kanton: Industriehochburg Glarus

Heute, 13:36 Uhr, aktualisiert um 14:40 Uhr

In Glarus boomte einst die Textilbranche. Noch heute ist es der am stärksten industrialisierte Kanton der Schweiz.



Wirtschaftsstandort Glarus

4:37 min, aus Schweiz aktuell
vom 2.5.2013

Eingebettet in ein enges Tal, umgeben von hohen Bergen, scheint das Glarnerland auf den ersten Blick eine verträumt-romantische Region zu sein. Doch dieser Eindruck täuscht. Denn Glarus ist als Wirtschaftsstandort der am meisten industrialisierte Kanton der Schweiz.

Hohe Standortattraktivität

Die Industrialisierung in Glarus begann früh und war sehr intensiv. Damals war die Attraktivität des Standorts Glarus auf das Wasser zurückzuführen: Die zahlreichen Bäche und Flüsse eigneten sich hervorragend für das Betreiben der frühen Fabriken. Um das Jahr 1870 gab es bereits 22 Textildruckereien und 24 Spinnereien, in welchen rund ein Drittel der Glarner Bevölkerung Arbeit fand.

Die Bedürfnisse der Menschen wandelte sich im Laufe der Zeit und so veränderte sich auch der Wirtschaftsstandort. Die Textilindustrie verschwand aus Glarus und machte unter anderem Kunststofftechnik- und Kunststofftechnologiefirmen Platz. Von der Textilindustrie übrig geblieben sind viele leerstehende Fabrikgebäude. Sie sind heute beliebte Wohnobjekte, einige von ihnen wurden schon umgenutzt.

gyselan

Datum: 06.05.2013

Sendung: Mittagsinfo



Central

Radio Central AG
6440 Brunnen
041/ 825 44 44
www.radiocentral.ch

Medienart: Radio/TV
Medientyp: Radio

Sprache: Dialekt
Sendezeit: 12:05
Dauer: 00:00:26
Grösse: 0.4 MB

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Radio/TV-Hinweis

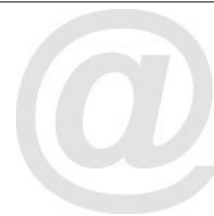
Glarus an der Spitze der social media Nutzung

Glarus und Uri sind bezüglich social media top. Im Verhältnis zur Bevölkerungszahl haben Glarus und Uri die meisten Anhänger auf Facebook und Twitter. Bei den Hauptstädten liegen Zug und Luzern an der Spitze.

BESTELLUNG DER KOPIE DES BEITRAGS

Sie möchten eine Kopie dieses Beitrags bestellen? ARGUS archiviert die Aufzeichnungen während eines Monats. Nach Ablauf dieser Zeit können keine Kopien mehr erstellt werden. Bestellen Sie noch heute.

[zum Bestellformular](#)



Online-Ausgabe

Davoser Zeitung
7270 Davos Platz
081/ 415 81 71
www.budag.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Glarus | Vermischtes

Facebook und Co. sind im Glarnerland besonders beliebt

Rekordmässig viele Glarner Bürger benutzen soziale Medien, um mit der Verwaltung zu kommunizieren. Der Kanton Glarus steht auf Platz 1 der Facebook-Rangliste.



zoom

Glerner setzen soziale Medien erfolgreich ein und sichern dem Kanton Glarus den 1. Platz auf der Facebook-Rangliste.

Glarus. – Vergleicht man die User pro Einwohner im Facebook, hat der Kanton Glarus die Nase weit vorn. Er liegt auf dem 1. Platz der Rangliste. Die Agentur Webguerillas und das Social-Media-Ranking der Hochschule für Wirtschaft Zürich zeigt zum ersten Mal auf, wie die 26 Schweizer Kantone soziale Medien einsetzen. Als Massstab des Rankings dienen die Netzwerke Twitter, Facebook und Youtube. (so)

Quelle: suedostschweiz.ch

Datum: 15.05.2013, 18:14 Uhr

Webcode: 2878198

Facebook und Co. sind im Glarnerland besonders beliebt

Rekordmässig viele Glarner Bürger benutzen soziale Medien, um mit der Verwaltung zu kommunizieren. Der Kanton Glarus steht auf Platz 1 der Facebook-Rangliste.

Von Jehona Abrashi

Glarus. – Menschen können sich durch digitale Medien austauschen. Glarner tun das auch im Kontakt zur Verwaltung sehr gern. Dies zeigt ein Ranking darüber, wie erfolgreich Städte und Kantone soziale Medien einsetzen. Erhoben wurden die Daten von der Hochschule für Wirtschaft Zürich (HWZ) und der Internetagentur Webguerillas. Als Massstab für die Rankings dienen die wichtigsten sozialen Netzwerke. Also Twitter, Facebook und Youtube.

Kleinere Kantone ganz gross

Gemessen werden die Fan- und Followerzahlen total und im Verhältnis zur Bevölkerung. Aber auch, wie aktiv die Benutzer der Netzwerke sind. Vergleicht man die User pro 1000 Einwohner, hat der Kanton Glarus bei Facebook klar die Nase vorn.

Die Beliebtheit hat ihren Grund. Der Kanton Glarus glänzt durch die Interaktivität seiner Bürger auf Facebook. «Das Kantonsmarketing hatte die Idee, mehr mit Social Media zu arbeiten. Wir haben das durchaus bewusst getan», sagt Ratsschreiber Hansjörg Dürst. Ein Projekt sei entwickelt worden, um die Facebook-Seite attraktiver zu gestalten, mehr Leute einzuladen und mehr Informationen zu posten. Weiter seien, um mehr Nutzer zu erreichen, vor allem in der Anfangsphase einige Wettbewerbe gemacht worden, so Dürst.

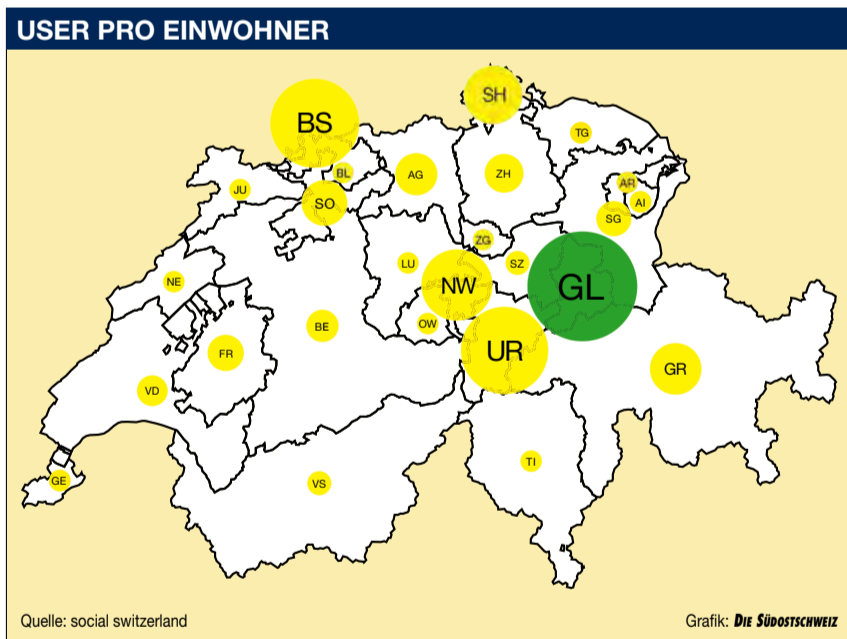
Glarus will Social Media ausbauen

Anna Jakrlin, Assistentin der Fachstelle Social Media HWZ, sagt: «Socialswitzerland.ch ist eine Bestandesaufnahme der offiziellen Auftritte von Stadt- und Kantonsverwaltungen im Social Web. Das sind Facebook, Twitter und Youtube.»

Die Angaben auf dem Portal werden aber bezüglich Nutzer, Interaktion und Angeboten täglich aktualisiert und können sich daher jederzeit ändern.



An der Spitze: Glarner setzen soziale Medien erfolgreich ein und sichern dem Kanton Glarus den 1. Platz auf der Facebook-Rangliste. Bild Pascal Landert



«Wir versuchen mit der Unterstützung von der Public-Relations-Agentur 'panta rhei' in Glarus, unsere Social Media auszubauen. Die Basis-Bewirtschaftung liegt dabei auf Facebook», so Dürst.

Keine eigene Abteilung

Im Kanton Glarus bestehe keine eigene Abteilung, die für Social Media zuständig sei, wie es in grossen Kantonen der Fall ist. Man müsse sich deshalb von Anfang an auf drei bis vier soziale Medien beschränken, so Hansjörg Dürst.

Auch der Kanton Uri, als weiterer kleiner Kanton, erreicht mit dem 3. Platz einen Erfolg. Natürlich wollen Dürst und die Mitarbeitenden versuchen, mithilfe der Glarner Bevölkerung den hohen Rang auf der Liste beizubehalten.

Laut Medienmitteilung der HWZ zeigt Social Switzerland aber auch, dass viele Kantone und Städte soziale Medien noch nicht aktiv einsetzen.

«Je mehr Gefällt-mir-Angaben die Facebook-Page hat, desto weiter oben im Ranking ist der Social-Media-Auftritt der Stadt- und/oder Kantonsverwaltung. Für das Ranking wurden nur die Verwaltungen erfasst, die auf ihren Facebook- oder Twitter-Pages auf die Homepage der Verwaltung hinweisen», so Jakrlin.

Sie verstehe, wenn sich gerade kleinere Kantone dafür entscheiden, nur eine Seite für die Kantons- und Stadtverwaltung zusammen zu erstellen. So würde ein Mehrfachaufwand vermieden. «Falls dem so ist, können die Verwaltungen es uns mitteilen, und wir werden es im Ranking berücksichtigen», sagt Jakrlin.

Die Spiele haben begonnen

Das Ranking diene als dynamischer Status und ist nicht abgeschlossen, sondern könne ergänzt werden, führt Jakrlin aus. Das farbige dargestellte Ranking soll eine spielerische Idee sein, um aufzuzeigen, wie man am besten im Social Web mit der Bevölkerung kommunizieren kann.

Die Spiele haben begonnen, die Facebook-Seite des Kantons Glarus wirbt auch schon mit dem Bild von Social Switzerland und ruft mit dem Satz «Holen wir noch weiter auf?» nach mehr Fans.

Teilerfolg für Bischof Huonder

Bischof Vitus Huonder hat mit einer Beschwerde gegen einen Bericht der «Rundschau» bei der SRG-Ombudsstelle zum Teil Recht bekommen.

Chur. – Das Nachrichtenmagazin «Rundschau» von SFR hatte Ende März unter dem Titel «Spaltpilz Vitus» über den Umgang des Bischofs mit der Pfarrei-Initiative berichtet. Das Bistum Chur beanstandete die Sendung bei der Ombudsstelle und bekam in wichtigen Punkten Recht, wie aus dem am Dienstag publizierten Schlussbericht hervorgeht.

Ombudsmann Achille Casanova kommt zum Schluss, die «Rundschau» habe Huonders Ablehnung der Initiative zu Unrecht als einen nur von ihm geführten einsamen Kampf dargestellt. Die Redaktion habe es unterlassen darauf hinzuweisen, dass die ganze Schweizer Bischofskonferenz die Initiative ablehne. Der Bischofskonferenz gehören alle Bischöfe und Weihbischöfe des Landes an.

Meinungsbildung nicht möglich

Weiter habe die «Rundschau» berichtet, Huonder sei in den Vatikan zitiert worden, da sein Umgang mit der Pfarrei-Initiative «dort zu reden gebe». Das sei eine «klare Falschmeldung». Der Rundschau sei bekannt gewesen, dass alle von der Initiative betroffenen Bischöfe – die der Bistümer Chur, St. Gallen und Basel – von der Glaubenskongregation nach Rom berufen wurden.

Mit ihrer Darstellung habe die «Rundschau» das Sachgerechtigkeitsgebot des Radio- und Fernsehgesetzes verletzt, hielt Ombudsmann Casanova fest. Die Zuschauer hätten sich durch den Beitrag nur in ungenügendem Mass eine eigene Meinung bilden können.

Bistum zieht Beschwerde weiter

Das Bistum Chur sieht sich durch den Bericht der Ombudsstelle bestätigt, wie es mitteilt, und geht nun einen Schritt weiter. Bischof Huonder wird Beschwerde bei der Unabhängigen Beschwerdeinstanz für Radio und Fernsehen (UBI) einreichen. (sda)

«Teilete» am Pfingstsonntag

Linthal. – Am Samstag, 18. Mai, findet um 17 Uhr im Kirchgemeindehaus Linthal der Vorabend-Gottesdienst zu Pfingsten statt. Gestaltet wird er von Pfarrer Christoph Schneider, wie die Kirchgemeinde Grosstal mitteilt. Im Anschluss an den Gottesdienst essen die Teilnehmenden gemeinsam das Mitgebrachte: Jeder bringt etwas mit, seien dies Fleisch, Wurst, Salat, Dessert, Getränke oder etwas anderes. Aus den verschiedenen, kleineren und grösseren Beiträgen soll ein farbenfrohes und nahrhaftes Buffet zusammengestellt werden. (eing)

ANZEIGE



**51%
RABATT**

**Angebot des Tages:
Trampolin (426 cm Ø) mit
Sicherheitsnetz inklusive Versand,
nur CHF 459.- anstatt CHF 929.-**

Gutschein kaufen auf deal.suedostschweiz.ch oder bei Südostschweiz Publicitas AG Glarus und einlösen bei optitrade.ch

Dieses Inserat gilt nicht als Gutschein

DEAL.SÜDOSTSCHWEIZ.CH
mein Regionalportal.



Kleine Wildbienen-Bleiben: Felix Eger, Mirko P. Slongo und Andi Lienhard sorgen für mehr Aufmerksamkeit und Schutz für Wildbienen.

JEHONA ABRASHI

Glarner Hotels für Wildbienen

Mit Wildbienenhotels unterstützt die Firma Avoi in Niederurnen Bienen und Stellensuchende

Die Avoi in Niederurnen baut Hotels für Wildbienen. Interessierte können eine Etage oder gleich das ganze Hotel für die kleinen Gäste kaufen.

VON JEHONA ABRASHI

Derweil um kranke Honigbienen ein grosses Drama gemacht wird, könnten die Wildbienen aussterben, und niemand würde sich darum kümmern. Mirko P. Slongo, Geschäftsführer Avoi Niederurnen, hat sich diese seine Feststellung zu Herzen genommen. Avoi, die Übungsfirma für Stellensuchende, produziert Bienenhotels: vieretägige Unterkünfte für die wohl kleinsten «Touristen» im Glarnerland.

Wichtig: die Hotels kann man kaufen. 20 Franken kostet eine Etage. Wer will, darf natürlich auch gleich ein ganzes Hotel erwerben. Laut Andi Lienhard, dem Präsidenten der Avoi, läuft die Aktion gut: 150 Hotels, also 600 Etagen-Wohnungen, sind bereits verkauft – zum Wohl der Bienen und der Menschen, die diese Hotels bauen.

DIE ORGANISATION AVOI unterstützt nämlich arbeitslose Menschen bei der beruflichen Integration in den Arbeits-

markt. Mit der Aktion «Zweitwohnungen im Glarnerland» haben sie bereits mit den Nistkästen sichere Unterkünfte für Brutvögel hergestellt und verkauft. Wie schon bei den Nistkästen sind auch für die Bienenhotels Dutzende Kursteilnehmer aller Abteilungen von der Schreinerei über die Metallwerkstatt und das Textilatelier bis zur Administration beschäftigt. «Das Projekt ist aufwendig und eine wirklich grosse Herausforderung für uns», so Slongo.

Fachlich stehen Avoi der Verein Bienenschule Glarus Süd und das Naturzentrum Glarnerland zur Seite. Geht es Avoi in erster Linie um die sinnvolle und zielführende Beschäftigung, freut sich Felix Eger von der Bienenschule vor allem für die Wildbienen.

ÜBER DIE WILDBIENEN kursieren nämlich häufig falsche Gerüchte. Eger berichtet sie: «Wildbienen sind harmlos.» Sie können stechen, aber der Stich gehe nicht durch die Haut. Im Vergleich zu den Honigbienen bestäuben sie früher und vor allem über eine länger Zeit. Ein Beispiel für eine bekannte Wildbiene sind die Hummeln. Eger hat die Hotels für Avoi geplant. Nun freut er sich über jede fertige Unterkunft.

Wer eine Etage oder ein Hotel «kauft», kann es in Elm oder Braunwald besuchen. Hier haben Eger und Lienhard auf einem festgelegten Wander-

weg bereits 60 Bienenhotels aufgestellt. Laut Lienhard sind bisher nicht nur erwartet viele Bestellungen eingegangen, es wurden auch sehr viele Spezialwünsche geäussert: Einige Interessenten wünschten sich zum Beispiel ein eigenes Logo für ihre Etage, andere einen speziellen Standort oder Geschenkgutscheine, um mit dem Hotel jemanden überraschen. Am Flohmarkt der Landsgemeinde fragten Leute auch, ob sie ein Wildbienenhotel für den eigenen Garten kaufen könnten. «Wir arbeiten daran, allen Anforderungen gerecht zu werden», so Lienhard.

WILDBIENEN

Als Wildbienen bezeichnet man rund 500 einheimische Bienenarten, die im Gegensatz zur bekannten Honigbiene nicht in Staaten leben, und die Hummeln. Diese Insekten spielen im Naturhaushalt durch ihre Lebensweise eine wichtige Rolle als Bestäuber der Wild- und Kulturpflanzen.

MIT DEM ERFOLG DES PROJEKTES schliesst sich letztlich der Interessenskreis in der sinnvollen Beschäftigung der Arbeiter bei Avoi. Alle Maschinen sind auf Deutsch angeschrieben, was den Mitarbeitern auch bei der Sprachbildung weiterhelfen soll. «Das ist quasi ein zusätzlicher Deutschkurs», sagt Slongo.

Die Produktion der Bienenhotels kann Avoi allerdings nicht sicherstellen. Die Fluktuation des Personals sei hoch und der Zeitaufwand für die Einführung von neuem Personal dürfe nicht unterschätzt werden, erklärt Slongo. Ausserdem sei der Aufwand enorm – ein Hotel entsteht laut Slongo in 450 Arbeitsschritten. Verglichen mit anderen Produktionen wäre ein Wildbienenhotel tatsächlich rund sechsmal so teuer.

Baesclin erstrahlt in neuem Licht

Nach dem Facelifting der letzten zwei Wochen feiert die Glarner Buchhandlung mit vielen Gästen die Neueröffnung

VON BRIGITTE TIEFENAUER

Volles Haus bei Baeschlin: Nach dem Umbau feiert die Glarner Buchhandlung am Samstag Neueröffnung. Gelegenheit für gestandene Leseratten und andere Neugierige, bei einem Glas Wein zwischen Buchdeckeln zu schmökern

NEU IST BEI BAESCHLIN fast kein Buch mehr an seinem Platz. Die Belletristik präsentiert sich jetzt beim Haupteingang, der sich nun offiziell an der Hauptstrasse befindet. So stolpere der Kunde zuerst über die Bestseller, erklärt Buchhändlerin Gaby Ferndriger in ihrer Ansprache. Das Bücherrücken habe sich auf das ganze Angebot ausgewirkt.

Ebenfalls neu sind eine Kaffee-Ecke im Laden und WLAN für kostenloses Internet. Ferndriger freut sich, dass es Baeschlin in der Zeit des Buchhandelsterbens so gut gehe. Dies verdanke sie auch der treuen Kundschaft.

GEMEINDEPRÄSIDENT Christian Marti gratuliert Ferndriger und ihrem Team zum mutigen Engagement im Glauben an die Zukunft. Er dankt ihr, dass sie ihren Erfolg prinzipiell mit Glarner Unternehmen teilt. «Das Geheimnis liegt im Miteinander», so Marti.



Gelegenheit zum Schmökern: Schreiner Jack Rhyner (rechts) und zwei junge Handwerker vergnügen sich mit dem Buch «Yoga für Männer».

BRIGITTE TIEFENAUER

NACHRICHTEN

Rentnerin schwer verletzt

GLARUS Gestern Morgen ist in Glarus eine 87-jährige Frau von einem Auto erfasst und schwer verletzt worden. Die betagte Schweizerin überquerte die Hauptstrasse bei der Garage Miit. Wie die Kantonspolizei Glarus mitteilt, übersah sie dabei ein von Mitlödi her kommendes Auto und wurde vom Fahrzeug erfasst. Sie erlitt schwere Verletzungen im Kopf- und Beckenbereich und wurde Via Spital Glarus ins Kantonsspital Graubünden gebracht. Der Autolenker, ein 47-jähriger Sri Lanker, blieb unverletzt. Der Verkehr wurde während der Bergung über Ennenda umgeleitet. Bei beiden Unfallbeteiligten wurden Blut- und Urinproben angeordnet. (RED)

Wolf von einem Auto angefahren

DISENTIS In der Surselva ist in der Nacht auf Samstag ein Wolf von einem Automobilisten angefahren worden. Das Tier flüchtete mit unbestimmten Verletzungen und konnte trotz intensiver Suche nicht gefunden werden, wie das Bündner Amt für Jagd und Fischerei mitteilte. Seit Anfang April sei in der oberen Surselva regelmässig ein Wolf nachgewiesen worden. (SDA)

Einbrecher auf Tour

ST. GALLEN Im Nachbarkanton St. Gallen ist in der Nacht auf Freitag gleich sechsmal eingebrochen worden. Die Kantonspolizei St. Gallen hat Vorfälle aus St. Gallen, Eggersriet, St. Margrethen und aus Wil gemeldet. Am meisten Beute machten die Diebe in einem Baustellenmagazin, wo Unbekannte Maschinen im Wert von mehreren Tausend Franken klauten. (SDA)

«Blick» zieht Urteil weiter

ST. GALLEN Der Medienkonzern Ringier akzeptiert die Verurteilung eines «Blick»-Journalisten durch das Kreisgericht Wil nicht. Er zieht das Urteil ans Kantonsgericht weiter. Ringier-Sprecher Edi Estermann bestätigte einen Bericht der NZZ. Das Kreisgericht hatte den Journalisten am 16. Mai zu einer bedingten Geldstrafe von 60 Tagessätzen verurteilt. Er hatte vor zwei Jahren einen Detektiv dazu gebracht, bei der Polizei Bilder von zwei Taxifahrern zu beschaffen, die der Vergewaltigung beschuldigt waren. Eines der im «Blick» veröffentlichten Bilder zeigte einen Mann, der zu einer fünfeinhalbjährigen Freiheitsstrafe verurteilt wurde. Auf dem zweiten Foto war dessen unschuldiger Bruder. Laut dem Richter war die Bildbeschaffung Anstiftung zur Amtsheimisverletzung. (SDA)

Polizei kontrollierte im Linthgebiet

ST. GALLEN In der Nacht auf gestern hat die Polizei Verkehrskontrollen durchgeführt – auch in Rapperswil-Jona, Benken und Gommiswald. Elf Autofahrer waren angetrunken oder standen unter Drogen. Sieben Personen mussten ihre Ausweise abgeben. (RED)



SonntagsBlick
8008 Zürich
044/ 259 64 64
www.blick.ch/sonntagsblick
Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 224'260
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 20
Fläche: 10'747 mm²

Ab jetzt kommt auch das Buch zum Zug



Autor Walter Hauser bei der Eröffnungsfahrt des Bücherwagens.

Die Schweiz hat ihren ersten «Bücherzug». Ab sofort können Fahrgäste im GlarnerSprinter zwischen Zürich und Glarus ein Bücherabteil nutzen: ein Projekt von SBB und Kulturorganisationen. **Passagiere können sich dort Lesungen anhören.** Gestern startete der Zug am Zürcher Hauptbahnhof zu seiner Eröffnungsfahrt. Mit dabei: alt Bun-

desrat Moritz Leuenberger, Diplomat Benedikt Wechsler und Programmleiterin Gaby Ferndrigger. Kostproben ihrer Bücher lasen unter anderen die Glarner Autoren Emil Zopfi, Hans Rhyner und **SonntagsBlick-Reporter Walter Hauser.** Von Juni bis Dezember ist im Zug an jedem ersten Samstag im Monat eine Kulturveranstaltung geplant. ●

LESERBRIEFE

Ein Bravo an die Landsgemeinde

Ein grosses Kompliment und Dankeschön an die Regierung, an die Votanten, an alle Helfer und an das SRF für die schöne Landsgemeinde in Bild und Ton. Das berühmte «i-Tüpfli» an der «hürigen» wäre halt noch gewesen, wenn ich auch noch über das Traktandum der Umfahrungsstrasse hätte abstimmen dürfen.

Auch wenn das Verwaltungsgericht bestätigt hat, dass dies formell nicht nötig wäre, begründet auf der Basis eines Bundesprojektes mit Bundesfinanzierung, werden dabei doch auch kantonale Interessen tangiert. Wie zum Beispiel der Landverbrauch, die Begleit- und Unterhaltskosten, der Rückbau der Dorfkerne und so weiter. So würde diesem Projekt doch ein tragfähiger urdemokratisch ermittelter Landsgemeinde-Beschluss «nüt als guet schtu», und es wäre wohl beim Glarner Volk und den kommenden Generationen (noch) besser abgestützt. *Willy Girolimetto, Ennenda*

IN KÜRZE

Zwei Obstadler Restaurants. Für das Restaurant «Hirschen» in Obstalden erteilt der Gemeinderat Glarus Nord die nötige Bewilligung an Marc Lüthi in Obstalden. Und für den «Sternen» gleich nebenan an Vijakumar Thuraiappah, Ennenda. *(mit)*

NEUSTER BLOG-EINTRAG



Erschienen von: **Frédéric Zwicker**
 Blog-Thema: **«Zu Tee bei Mutter Afrika»**
 Neuster Beitrag: **«Frédéric, die Prostituierten und der Ex-Mister-Uganda»**

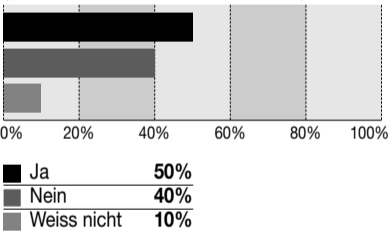
Nachzulesen in der Community unter:

SÜDOSTSCHWEIZ.CH
 mein Regionalportal.

FRAGE DES TAGES

Ist der Schweiz nach dem ausgezeichneten Eishockey-WM-Start nun eine Medaille zuzutrauen?

(Stand: 18 Uhr, Anzahl Stimmen: 203)



Die heutige Frage:

Sind die liechtensteinischen Banker besser als die schweizerischen?

Stimmen Sie heute bis 18 Uhr ab im Internet unter: www.suedostschweiz.ch/umfragen

IMPRESSUM

DIE SÜDOSTSCHWEIZ

Unabhängige schweizerische Tageszeitung mit Regionalausgaben in den Kantonen Graubünden, Glarus, St. Gallen und Schwyz.

Herausgeberin: Südostschweiz Presse und Print AG
Verleger: Hanspeter Lebrument
CEO: Andrea Masüger
Redaktionsleitung: David Sieber (Chefredaktor), Pieder Caminada, René Mehrmann (Stv. Chefredaktoren), Reto Furter (Leiter Region Graubünden), Rolf Hösli (Redaktion Glarus), Patrick Nigg (Überregionales), Thomas Senn (Redaktion Gaster/See), René Weber (Sport)

Abo- und Zustellservice: Zwinglistrasse 6, 8750 Glarus, Telefon 0844 226 226, E-Mail abo-glarus@suedostschweiz.ch
Anzeigen: Südostschweiz Publicitas AG
 Erscheint siebenmal wöchentlich

Gesamtauflage: 121 187 Exemplare (WEMF/SW-beglaubigt)
Reichweite: 240 000 Leser (WEMF/SW-beglaubigt)

Adresse: Die Südostschweiz, Zwinglistrasse 6, 8750 Glarus, Telefon 055 645 28 28, Fax 055 640 64 40.
E-Mail: Redaktion-Glarus:redaktion-g@suedostschweiz.ch, Redaktion-Online:redaktion-online@suedostschweiz.ch.

Ein ausführliches Impressum erscheint in der Samstagsausgabe.

Moritz Leuenberger bringt den Kultursprinter ins Rollen

Der Glarner Kultursprinter besteht die Eröffnungsfahrt mit Bravour. Kein Geringerer als alt Bundesrat Moritz Leuenberger amtiert als Taufpate.

Von Assunta Chiarella

Glarus/Zürich. – «Das gehört zum Zauber der Berge. In ihrem Anblick lesen wir uns selbst.» Treffender als mit Emil Zopf's Zitat hätte man die Eröffnungsfahrt des Glarner Kultursprinters nicht beschreiben können. Dieses und andere Schriftsteller-Zitate zieren die Fensterscheiben des Glarner Kultursprinters, der am vergangenen Samstag seine Eröffnungsfahrt von Zürich nach Glarus absolvierte.

Glarner Literatur näherbringen

Pünktlich um neun Uhr finden sich die Mitglieder der «Arbeitsgemeinschaft Glarner Kultursprinter» sowie Werner Schurter, Leiter SBB Regionalverkehr Zürich, vor dem Gleis 54 ein. Gemeinsam lancierten sie das Kulturprojekt mit dem Ziel, Reisen die Gelegenheit zu bieten, Bücher aus der Region Glarus zu lesen und die literarische Kultur kennenzulernen.

Kurze Zeit später trifft alt Bundesrat Moritz Leuenberger ein. Gaby Ferndriger, Programmverantwortliche des Kultursprinters, ist sichtlich stolz darauf, dass der Kanton Glarus ein beliebtes Ziel von lesenden Feriengästen ist, wie sie in ihrer Ansprache verdeutlicht: «Das Ja zum Kultursprinter ist für Kulturschaffende und Kulturvermittler auch ein Ja zur Kultur im Kanton, ein Ja zum Öffentlichen Verkehr, ein Ja zum kulturellen Komfort für Tausende von Pendlern und ein Ja zu einer kulturellen Begrüssung unserer Gäste im Glarnerland.»

Entschleunigung in Reinkultur

Keinen Moment habe er Bedenken gehabt, wonach Literatur im Zug womöglich zu elitär für die SBB sei, meint Werner Schurter: «Ich war von der ersten Stunde an angetan, wenn nicht sogar begeistert von der Idee, unseren Fahrgästen im Glarner Sprinter etwas zu bieten, das ihre Reise noch angenehmer macht, das ihnen vielleicht auch literarische Überraschungen bereitet oder ihnen das Glarnerland im kulturellen Sinn buchstäblich und auf der Schiene näherbringt.»

Das Endresultat darf sich sehen lassen und sei keineswegs ein Marketing-



Sprintertaufe: Nach der Taufe übergibt alt Bundesrat Moritz Leuenberger die «Bsinti»-Taufflasche der Regierungsrätin Christine Bickel.

Bild Assunta Chiarella

Gag: «Für mich persönlich ist dies Entschleunigung in Reinkultur.» Vor und zwischen den Ansprachen gibt die Band Glarus-West alte Klassiker zum Besten und sorgt für eine ausgelassene Stimmung. Allmählich füllt sich der Platz vor dem Perron. Ge-

spannt wird auch die Ansprache der Glarner Bildungsdirektorin Christine Bickel mitverfolgt, welche sowohl den industriellen als auch den kulturellen Wert des Glarnerlandes hervorhebt. Als Beispiel erwähnt Bickel auch die zehn Museen des Landes: «Spätestens

jetzt sind Sie nicht mehr verwundert, warum wir heute einen Kultursprinter ins Glarnerland einweihen.»

Der Kultursprinter wird getauft

In seiner humorvollen Ansprache erläutert Benedikt Wechsler, Diplomat und Präsident der Stiftung Hotel und Konzertsaal Braunwald, die Idee des «rollenden Bsinti»: «Machen Sie CO₂-freie Ferien, nehmen Sie den Glarner Kultursprinter und entdecken Sie das Glarnerland. Denn eines ist sicher: Lesen stösst kein CO₂ aus.»

Gesagt, getan: Nach den Ansprachen tauft alt Bundesrat Moritz Leuenberger den Kultursprinter mit Prosecco, Wasser aus der Linth, Ingwerbier «Bsinti» und Elmer Citro. Danach heisst es einsteigen und losfahren. Kaum setzt sich der Sprinter in Bewegung, ertönen die ersten Lieder, darunter auch Beatles-Songs, mit denen Glarus-West die «Pendler» in eine musikalische Zeitreise entführt.

Im Zug sitzen viele bekannte Persönlichkeiten, darunter auch der Architekt Peter Zumthor aus Basel. Es ist wie in einem fahrenden Kulturcafé: Während die einen anregende Gespräche führen, stöbern andere im grossen, schönen Bücherregal und in der SBB-Bücherkiste auf der Suche nach einem Bestseller.

Glarner Schabziger als Verführer

Glarus. – Nicht nur in Zürich wurde der neue Kultursprinter gefeiert. Als er in Glarus eintraf, standen bereits zahlreiche Schaulustige auf dem Perron. Alt Bundesrat Moritz Leuenberger staunte: «Ich bin überrascht, dass sich so viele Leute für dieses Kulturprojekt interessieren, da der ganz grosse Trend heutzutage das Handy ist, das zu den unangenehmen Begleiterscheinungen des Zugfahrens zählt. Dass nun jemand einen Gegenteil setzt, nicht aus einem Verbot, sondern einer Anregung bestehend, finde ich bemerkenswert. Ich hoffe, dass diese Bewegung um sich greifen wird.»

Dann wurde das Kulturprogramm im Bahnhofbuffet fortgesetzt. Dort kamen die Gäste in den Genuss von Lesungen bekannter Autoren wie Katharina Geisser, Walter Hauser

und Emil Zopf. Auch Moritz Leuenberger trug eines seiner literarischen Werke vor. Dies, notabene, auswendig, ohne Textblatt, das er vergessen habe. Mit seiner Geschichte verdeutlichte Leuenberger, wie eine Begegnung zwischen einer Frau und einem Mann unterschiedlich verlaufen kann. Nach dem Autocrash der beiden folgte die zweite Begegnung im Sprinter: «Die Frau nimmt aus ihrer Tasche eine Büchse, öffnet sie und ein wunderbarer, erotischer Duft füllt den ganzen Eisenbahnwagen: Glarner Schabziger.»

Nach der Lesung führte die Reise weiter nach Braunwald ins Kulturcafé «Bsinti», wo Moritz Leuenberger mit dem ehemaligen Bundesrichter Lorenz Meyer zum Thema «Wer hat das letzte Wort im Staat?» eine Diskussion führte. *(ach)*

Der neue Spitalpfarrer ist feierlich eingesetzt

In einem ökumenischen Gottesdienst am Vorabend der Landsgemeinde wurde der neue Spitalpfarrer Daniel Zubler in sein Amt eingesetzt. Dieser freut sich auf seine neue Aufgabe.

Von Madeleine Kuhn-Baer

Glarus. – «Es ist eine sehr gute Tradition, am Vorabend der Landsgemeinde gemeinsam Gottesdienst zu feiern, um zur Ruhe zu kommen. Und es ist auch eine sehr gute Tradition, dass der Jodelclub Glärmisch diesen Gottesdienst musikalisch bereichert», sagte Pfarrer Sebastian Doll in der Stadtkirche. Er gestaltete gemeinsam mit den Pfarrern Iris Lustenberger und Almut Neumann sowie den Pfarrern Ulrich Knoepfel, Johann Wäffler und Ivo Curic die Feier in Glarus.



Im Amt: Daniel Zubler ist neuer Spitalpfarrer. Bild Madeleine Kuhn-Baer

Gemeinsam innehalten war ein Teil des speziellen Gottesdienstes, der zweite bestand aus der Einsetzung des neuen Spitalseelsorgers, Pfarrer Daniel Zubler. Er war mit seiner Familie ins Glarnerland gezogen, um am 1. Mai als Nachfolger von Urs Steiner das Pfarramt für Spitalseelsorge und das Pfarramt für Lebensberatung zu übernehmen.

Zeit haben ist das Wichtigste

«Ich freue mich, als Dekanin Daniel Zubler ins Sonderpfarramt einzusetzen», sagte Pfarrerin Almut Neumann. Da es am wichtigsten sei, Zeit zu haben für die Menschen in schwierigen Lebens- und Glaubenssituationen, schenkte sie dem neuen Spitalpfarrer eine spezielle Uhr. Dieser stellte sie gleich eine Stunde zurück: «So habe ich immer eine Stunde mehr Zeit für die Leute.» Er freue sich auf die neue Aufgabe.

Auch Pfarrer Ulrich Knoepfel, Präsident des kantonalen Kirchenrates der Reformierten Landeskirche, hiess den neuen Spitalpfarrer herzlich willkommen im Glarnerland. Pfarrerin Andrea Rhyner-Funk dankte er für die Überbrückung der Vakanz seit dem Weggang von Urs Steiner.

Heimat war auch das Thema der Predigt von Pfarrer Johann Wäffler von der Evangelisch-Methodistischen Kirche. Unter dem Titel «Heimat in Gottes Liebe» rief er die Anwesenden dazu auf, Gottes Liebe «in unseren Herzen zu tragen, zu bewahren und auch weiterzugeben.»

Gedenken an einen grossen Musiker

Speziell an der Schluss des Gottesdienstes: Zu Ehren des am 24. April verstorbenen Hannes Meyer, Orgelsohnist und Komponist, spielte Organist Emanuele Jannibelli gekonnt dessen «Schanfiger Bauernhochzeit».



Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 188'602
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 17
Fläche: 4'198 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

Kultur

Ab sofort fährt ein Bücherzug von Zürich ins Glarnerland

Zürich/Linthal - Eine an die SBB herangetragene Idee wird Wirklichkeit: Von nun an steht den Kundinnen und Kunden des Glarner Sprinters zwischen Zürich und Schwanden (Linthal) ein Bücherabteil zur Verfügung. Die Reisenden haben im speziell eingerichteten Wagen die Möglichkeit, Bücher aus den verschiedensten Literaturreichtungen zu lesen. Nach der Ankunft am Zielbahnhof können sie die Lektüre mit nach Hause nehmen und bei ihrer nächsten Fahrt wieder in die extra dafür vorgesehene Bücherkiste zurückzulegen. Der Bücherwagen befindet sich im Triebfahrzeug und ist somit von Zürich in Richtung Glarnerland an der Spitze des Zuges zu finden. (sit)

GlarnerSprinter mit Leseabteil und Kulturveranstaltungen

Von: pd.

Das Glarnerland steht für eine vielfältige und eindruckliche Kulturlandschaft in der Schweiz. Der Kanton soll in Zukunft den Freunden und Interessierten der Kultur noch bekannter gemacht werden. Eine vor einigen Monaten an die SBB herangetragene Idee eines Bücherwagens im GlarnerSprinter wird jetzt realisiert: Ab sofort steht den Kundinnen und Kunden des GlarnerSprinters zwischen Zürich und Schwanden (-Linthal) ein Bücherabteil zur Verfügung. Zudem werden von Juni bis Dezember 2013 immer am 1. Samstag im Monat Kulturveranstaltungen mit bekannten Autoren durchgeführt.

f Teilen

<< zurück

Bild 1 von 14

weiter >>



Der GlarnerSprinter ist neu auch eine Lese-Ecke. (Bilder: jhuber)

Das Reisen im GlarnerSprinter wird um eine Attraktion reicher: Der Bücherwagen. Eine von Kulturorganisationen und von der Pendlerversammlung ausgearbeitete Idee, die Kultur des Glarnerlands nachhaltig bekannt zu machen, wurde von den Verantwortlichen des Regionalverkehrs positiv aufgenommen und ab dem 4. Mai auf der Strecke von Zürich ins Glarnerland umgesetzt. Anlässlich der Eröffnungsfahrt am Landsgemeindesamstag wurde der Bücherzug der Öffentlichkeit und den Medien vorgestellt.

Die Reisenden auf der Strecke des GlarnerSprinters haben ab sofort im Bücherwagen die Möglichkeit, Bücher aus den verschiedensten Richtungen der Literatur zu lesen, diese nach der Ankunft am Zielbahnhof auch mit nach Hause zu nehmen und bei ihrer nächsten Fahrt mit dem GlarnerSprinter wieder in den Bücherwagen zurückzustellen bzw. in die extra dafür vorgesehen Bücherkiste zurückzulegen, wenn Sie das Buch gelesen haben.

«Wir finden die Idee eindrücklich und wirklich innovativ, unseren Kundinnen und Kunden beispielsweise nach einem hektischen Arbeitstag in Zürich einen Moment der Ruhe und des Lesens anbieten zu können», sagt Werner Schurter, Leiter SBB Regionalverkehr Zürich. Das Leseabteil steht allen Reisenden, sowohl im Pendler- als auch im Freizeitverkehr zur Verfügung. «Die SBB und Braunwald als autofreier Ferienort sind so etwas wie natürliche Partner und Verbündete für einen nachhaltigen, naturnahen und «entschleunigten» Tourismus», ergänzt Benedikt Wechsler, Diplomat und Präsident der Stiftung Hotel und Konzertsaal Braunwald. Die Vertreter des Kantons, die Initianten des Projekts und die Verantwortlichen des Regionalverkehrs der SBB sind überzeugt, dass der Bücherwagen zu einer weiteren Attraktivierung des GlarnerSprinters beiträgt und den Kanton Glarus und die ganze Region von einer bisher weniger bekannten Seite präsentiert. So wird der «KulturSprinter», der auch als solcher erkennbar ist, beispielsweise während den Standzeiten im Zürcher Hauptbahnhof, der täglich von über 400 000 Menschen frequentiert wird, entsprechend beachtet. Die für die Förderbeiträge des öffentlichen Verkehrs relevante Gesamtzahl der angebotenen Sitzplätze wird mit dem Bücherwagen jedoch nicht beeinträchtigt, was eine wichtige Voraussetzung für die Realisierung dieses innovativen Projekts war.

Der Bücherwagen befindet sich im Triebfahrzeug einer GlarnerSprinter-Komposition und ist damit von Zürich in Richtung Glarus grundsätzlich an der Spitze des Zuges zu finden bzw. auf der Fahrt vom Glarnerland in Richtung Zürich entsprechend am Zugschluss.

Von Juni bis Dezember 2013 wird jeweils am 1. Samstag im Monat ein Glarner Autor oder ein Schriftsteller mit Bezug zum Glarnerland im Leseabteil des Bücherwagens vorgestellt. Diese fahrenden Lesungen finden auf dem fahrplanmässigen GlarnerSprinter 09.40 Uhr ab Zürich HB bis nach Glarus statt. Für die Teilnahme an diesen Kulturveranstaltungen ist ein gültiges Billett für die befahrene Strecke erforderlich, eine Anmeldung ist nicht notwendig.

Der Glarner Kultursprinter wird getragen von der Pendlervereinigung Glarus, dem Kulturverein BSINTI sowie der Arbeitsgemeinschaft «Der GlarnerSprinter hat Kultur».

Datum: 31.05.2013

Höfner Volksblatt



Höfner Volksblatt
8832 Wollerau
044/ 787 03 03
www.hoefner.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'888
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 27
Fläche: 2'935 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

Tim Krohn an Bord des Kultursprinters

Glarus. – Jeden ersten Samstag im Monat hat der Kultursprinter von Zürich ins Glarnerland eine Autorin oder einen Autor als Passagier. Morgen Samstag wird der international bekannte Glarner Autor Tim Krohn über «Vrenelisgärtli» sprechen. Der Sprinter fährt um 9.30 Uhr ab Zürich Hauptbahnhof. Die Veranstaltung endet im Güterschuppen Glarus. (*eing*)

Schweizer Buchhandel



Schweizer Buchhandel
8008 Zürich
044/ 421 36 16
www.schweizer-buchhandel.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 2'222
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 8
Fläche: 33'295 mm²

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

Autoren statt Autos

Unbürokratisch und schnell ist die Regionalverbindung Zürich-Glarus mit einem «Bücherwagen» ausgestattet worden: Der KulturSprinter bedient Pendler mit einer Bücherkiste und lädt zur Entschleunigung ein.



∴ Gaby Ferndriger im «Kinosessel» des KulturSprinters anlässlich der Jungfernfahrt: keine realen Bücher im Hintergrund, sondern ein klassisches «Trompe l'Oeil», eine «Büchertapete».

CARLO BERNASCONI

Er nennt sich «Glärner Sprinter» und ist die direkte Verbindung zwischen zwei Kantonshauptstädten: Glarus und Zürich. In die Limmatstadt pendeln täglich Tausende von Glärnern, und Zürcher Erholungssuchende sind rasch in Glärner Alpen unterwegs. Glarus ist, so weiss die Glärner Regierungsrätin Christine Bickel, aber auch ein Kulturland: zehn Museen, Galerien, Kunstanlässe noch und noch zählte sie anlässlich der Jungfernfahrt des KulturSprinters Anfang Mai auf.

Entstanden ist die Idee, Bücher in einen Zug zu tragen und der reisenden Bevölkerung zum Lesen zu überlassen, im Jahre 2011. Es war Christine Bickel, die den Leiter SBB Regionalverkehr Ost, Werner Schurter, in einer Sonderfahrt zur Olma von der Idee überzeugte, einen Triebwagen des «Glärner Sprinters» umzubauen. «Keinen Moment habe ich Bedenken gehabt, wonach Literatur im Zug womöglich zu elitär für die SBB sei», sagte Schurter zur Eröffnung. Zwei Bücher

Schweizer Buchhandel



Schweizer Buchhandel
8008 Zürich
044/ 421 36 16
www.schweizer-buchhandel.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 2'222
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 8
Fläche: 33'295 mm²

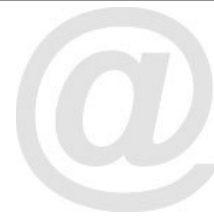
Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

stiftete er für die rollende Bibliothek: Christine Gublers Krimi «Zürich Glarus retour» (Süostschweiz Verlag) und Martin Walkers Buch «Zürich HB» (Fona Verlag).

Gaby Ferndriger, Leiterin der Baeschlin Bücher AG, wird nicht nur für die ausreichende Bestückung der Bücherkiste im Zug, sondern auch für das literarische Programm zuständig sein: Immer am ersten Samstag im Monat verwandelt sich der KulturSprinter in eine rollende Kulturbühne mit einer Veranstaltung, die im Glarnerland ihre Fortsetzung findet. Sie zählt zur Arbeitsgemeinschaft KulturSprinter, die tatkräftig daran gearbeitet hat, das Projekt in die Welt zu bringen. «Es ist ein schönes Beispiel für eine Willensaktion: Wenn alle bereit sind, auf den gleichen Zug aufzuspringen, dann wird aus dem Sprinter ein KulturSprinter, wenn es sein muss im Schnellzugtempo», sagte sie zur Einweihungsfahrt. «Meines Wissens verkehrt in unserem Kanton jetzt der einzige Bücherwagen aller europäischen Bahnverwaltungen.»

Datum: 23.05.2013

twitter



twitter News & Medien

Twitter, Inc.
94107 San Francisco

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

www.twitter.com

Self-initiated coverage / Bau und Umwelt

Bienen-Hotels: Rettung für gefährdete Insekten. Heute ab 18:50 Uhr in den Glarner News

23.05.2013 15:16:32



Tele Südostschweiz
@redaktion_tso Schweiz
Do bin i dahai
<http://www.telesuedostschweiz.ch/>



Schweizer Agrarmedien GmbH
8408 Winterthur
052/ 222 77 27
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 8'354
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 13
Fläche: 110'835 mm²

Self-initiated coverage / Bau und Umwelt



Andi Lienhard (linkes Bild) und Mirko P. Slongo machten darauf aufmerksam, dass es bei der Wahl und Verarbeitung der Materialien einer grossen Sorgfalt bedarf.

Bilder: Stettane Vögeli

Ein neues Zuhause für die Wildbienen

Wildbienen / Ein Glarner Unternehmen setzt sich mit einer

schweizweit einzigartigen Aktion für den Schutz von Wildbienen ein.

NIEDERURNEN ■ «Neue Zweitwohnungen im Glarnerland.» Diese Nachricht lässt im ersten Moment aufhorchen, sagte doch das Schweizer Stimmvolk am 11. März 2012 Ja zum Schluss mit dem uferlosen Bau von Zweitwohnungen. Hier handelt es sich aber nicht um neue Zweitwohnungen im Kanton Glarus, sondern um Wildbienenhotels, die dieses Jahr gebaut und in Braunwald und Elm aufgestellt werden sollen.

Positives Echo nach erster Projektvorstellung

Das Projekt Zweitwohnungen im Glarnerland wurde von Avoi lanciert, einer Praxisfirma für Stellensuchende im Kanton Glarus. Für 20 Franken können Private Miteigentümer eines Bienenhotels werden, das dann mit dem Besitzernamen gekennzeichnet wird. Familien und In-

stitutionen können für 80 Franken auch ein ganzes Hotel mit vier Wohnungen erwerben.

Im Januar informierte die Avoi erstmals über das Projekt. Letzte Woche fand die zweite Medienorientierung statt, an der Andi Lienhard, Präsident, und Mirko P. Slongo, Geschäftsleiter, über den aktuellen Stand informierten und Einblick in die Produktionsstätten der Avoi gewährten. Gemäss Lienhard hatte die Medienorientierung im Januar einen regelrechten Run ausgelöst: «Der Rücklauf hat all unsere Erwartungen übertroffen. Bis Ende Mai werden es 150 Hotels sein, oder anders ausgedrückt 600 Etagen-Wohnungen.»

Sinnvolle Beschäftigung steht an erster Stelle

Avoi beschäftigt arbeitslose Menschen und unterstützt sie beim Wiedereinstieg ins Berufsleben. «Wir möchten die beste-

henden Fähigkeiten und Fertigkeiten der Kursteilnehmer fördern und ihnen eine sinnvolle Beschäftigung bieten, bis sie wieder einen Job gefunden haben», erklärt Mirko P. Slongo. Die Vermittlung der Stellensuchenden geschieht unter anderem über das regionale Arbeitsvermittlungszentrum (RAV).

Avoi ist eine industriell-gewerblich ausgerichtete Firma. Ihr gehören eine Schreinerei, eine Metallwerkstatt, ein Textilatelier sowie die Administration an. Bei der Aktion Zweitwohnungen im Glarnerland sind alle Abteilungen am Produktionsprozess mitbeteiligt. 50 bis 70 Stellensuchende führen sämtliche Produktionsschritte selber aus. Das bedeutet, dass die Bienenhotels von A bis Z von Mitarbeitern der Avoi produziert werden.

Weil Avoi vom RAV unterstützt wird, können die Wildbienenhotels kostendeckend produziert



Schweizer Agrarmedien GmbH
8408 Winterthur
052/ 222 77 27
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 8'354
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 13
Fläche: 110'835 mm²

Self-initiated coverage / Bau und Umwelt

werden. Slongo weist aber darauf hin, dass die Hotels mit einem Preis von 80 Franken weit unter ihrem Wert verkauft würden. «Müssten wir die Arbeit selber finanziell entschädigen, würden die Hotels 500 Franken kosten.»

Produktionsplanung gestaltet sich schwierig

Laut Aussagen von Andi Lienhard und Mirko P. Slongo fordert die grosse Resonanz Avoi in verschiedener Hinsicht: Weil es beim Personal eine hohe Fluktuation gibt – Ziel von Avoi ist es, die Leute so rasch wie möglich wieder in den Arbeitsmarkt zu integrieren –, ist eine Sicherstellung der Produktion schwierig. Für die Einführung des Personals wird Zeit benötigt, weil es sich nicht um Facharbeiter handelt. Weil man nie wisse, wer in der Folgeweche bereits wieder einen Job habe und nicht mehr komme, könne sich die Auslieferung der Produkte verzögern. Avoi hofft diesbezüglich auf Toleranz von Seiten der Kundschaft.

Eine weitere Herausforderung dürfte die Logistik werden. «Einerseits sind Verpackung, Lieferung und Montage fürs Berggebiet aufwendig. Andererseits muss der Zustand der Wildbienenhotels regelmässig überwacht werden», sagt Slongo und ergänzt, dass man hier glücklicherweise auf eine gute Zusammenarbeit mit dem Verein Bienenschule Glarus Süd zählen könne.

Verwendung einheimischer Materialien

Hinter der Herstellung eines Wildbienenhotels stehen insgesamt 450 Arbeitsschritte. Mirko P. Slongo betont, dass es Avoi ein grosses Anliegen ist, möglichst viel einheimische Materialien zu verwenden. Die Bienenhotels sind vierstöckig und bestehen aus jeweils zwölf Modulen, die bei der Wartung rasch ausgetauscht oder erneuert werden können.

Für die Hülle wird ausschliesslich Fichtenholz aus der Umgebung verwendet. Auch das Füllmaterial der einzelnen Module besteht hauptsächlich aus einheimischen Materialien. Bei der Wahl des Füllmaterials müssen zudem die Ansprüche von verschiedenen Wildbienenarten mit berücksichtigt werden. So wird beispielsweise weicher Ton verwendet für jene Arten, die sich ihre Nistplätze selber schaffen wollen.

Aber auch die Verarbeitung der Materialien – sei es nun für die Hülle oder die Befüllung – stellt hohe Ansprüche an die Mitarbeiter von Avoi. Wie Slongo erklärt, müssen die Holzplatten glatt sein, ansonsten könnten sich die Bienen an der rauen Oberfläche verletzen. Und für die Bohrung der dünnen Eschenhölzchen ist viel Feingefühl gefragt. «Unser Reichtum sind die vielen Arbeitsschritte», so Slongo.

Gemäss Andi Lienhard liegt der aktuelle Bestellstand bei 150 Wildbienenhotels, die Kapazität bei 60 Wildbienenhotels in

drei Monaten. Bis Ende Jahr sollen die bestellten Hotels produziert sein. Die Aktion Zweitwohnungen im Glarnerland ist ein langfristiges Projekt. Aufgrund der eingeschränkten Kapazitäten wird der Fokus dieses Jahr aber ausschliesslich auf die Standorte Braunwald und Elm gelegt.

Auf die Bedeutung der Wildbienen sensibilisieren

Bienen bestäuben 75 Prozent der Kulturpflanzen und tragen damit in erheblichem Masse zum Erhalt von Wild- und Kulturpflanzen und zu deren Erträgen bei. Weil Wildbienen nicht in Völkern leben, sind sie weniger anfällig auf Krankheiten. Die Avoi möchte mit ihrer Aktion ein Zeichen zum Schutz und zur Förderung von Wildbienen setzen. Mirko P. Slongo äussert sich dazu: «Wildbienen leisten einen unschätzbaren grossen Beitrag im Kreislauf der Natur und für das Ökosystem. Wir möchten einen Beitrag leisten, um die Wildbienen im Glarnerland langfristig anzusiedeln.» Avoi hofft, mit der Aktion die Bevölkerung, aber auch Verbände und Institutionen auf die Wichtigkeit der Wildbienen zu sensibilisieren und zur Teilnahme am Projekt zu motivieren. *Stefanie Vögele*

Mehr Informationen unter:
Avoi, Eternitstrasse 3, 8867 Niederurnen, Tel. 055 617 21 11;
E-Mail: kontakt@avoi.ch oder www.avoi.ch.

Datum: 24.05.2013

BAUERNZEITUNG

OSTSCHWEIZ/ZÜRICH



Schweizer Agrarmedien GmbH
8408 Winterthur
052/ 222 77 27
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 8'354
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 13
Fläche: 110'835 mm²

Self-initiated coverage / Bau und Umwelt



150 Bienenhotels will Avoi bis Ende Jahr produzieren und an den festgelegten Standorten aufstellen.



Schweizer Agrarmedien GmbH
8408 Winterthur
052/ 222 77 27
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 8'354
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 13
Fläche: 110'835 mm²

Self-initiated coverage / Bau und Umwelt

Unterschiede zwischen Honig- und Wildbienen

Honigbienen leben in Völkern und sind in einem Staat organisiert. Die Königin ist zuständig für die Eiablage und die Organisation des Staats, die Drohnen (männliche Bienen) für die Begattung und die Arbeiterinnen für das Futtersammeln, den Bau und den Schutz des Volkes. Wildbienen hingegen leben solitär, das heisst Männchen und Weibchen leben alleine. Die Männchen sind für die Begattung zuständig, die Weibchen für den Bau, die Eiablage und die Fütterung der nächsten Generation.

Wildbienen produzieren keinen Honig

Die Arbeiterinnen eines Honigbienenvolks sammeln Nektar und Pollen beziehungsweise Blütenstaub zur eigenen Ernährung und der Ernährung des Nachwuchses. Diesen transportieren sie zum Stock und legen ihn als Vorrat in den Waben ab. Wildbienen produzieren keinen Honig.

Das Weibchen sucht sich nach dem Schlüpfen einen geeigneten Nistplatz und baut dort nacheinander Brutzellen. Jedes Ei wird nach der Ablage mit Pollen und Nektar versorgt, dann wird die Zelle verschlossen und der Nachwuchs sich selbst überlassen. Die neue Generation schlüpft im folgenden Frühjahr. Im Gegensatz zu Honigbienen stechen Wildbienen nicht, da sie keinen Nachwuchs verteidigen müssen und sind deshalb harmlos.

Höhere Leistungen bei der Blütenbestäubung

Wildbienen sind von zentraler und nicht zu unterschätzender Bedeutung für die Biodiversität, denn sie bestäuben effizienter, früher, länger und in höheren Lagen als die Honigbienen. So können beispielsweise 600 Mauerbienenweibchen eine Hektare Obstbäume bestäuben. Für dieselbe Leistung bräuchte es 120 000 Honigbienen. sv



Zur Landsgemeinde:

626 Jahre Mitbestimmung

Glarnerinnen und Glarner gestalten die Zukunft seit jeher mit. Die Stimmberechtigten versammeln sich einmal jährlich unter freiem Himmel zum grössten Parlament.

An der Landsgemeinde sagen sie nicht nur Ja oder Nein, sondern ändern nach der Aufforderung «Ds Wort isch frii» auch Gesetzesvorlagen und Anträge ab. So befinden sie am ersten Maimsonntag, bei sehr schlechtem Wetter eine Woche später, auf dem Zaunplatz in Glarus über grundlegende Rechts- und Sachgeschäfte, über den Steuerfuss und wählen die Richter. Glarus ist der einzige Kanton, der diese basisdemokratische Tradition derart ausgeprägt pflegt. ●

**Glerner Landsgemeinde:
Sonntag, 5. Mai 2013, von
09.30 Uhr bis zirka 12.00 Uhr
auf dem Zaunplatz Glarus
anschliessend Markt in der
Stadt Glarus**

>> www.landsgemeinde.gl.ch.
SRF Schweiz aktuell überträgt
die Glerner Landsgemeinde von
08.30 bis 13.00 Uhr in einer
Livesendung. >> www.srf.ch.

Datum: 02.05.2013

Sendung: Schweiz aktuell



SRF 1 TV

SRF 1
8052 Zürich
0848 305 306
www.srf.ch

Medienart: Radio/TV
Medientyp: TV

Sprache: Deutsch
Sendezeit: 18:59
Dauer: 00:04:38
Grösse: 90.8 MB

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Staatskanzlei

Radio/TV-Hinweis

Am nächsten Sonntag findet die Glarner Landsgemeinde statt - eine Konstante im Kanton seit dem 14. Jhd

In vielen anderen Bereichen hat sich GL gerade in letzter Zeit stark geändert. Kantonsporträt mit Statements Ralph Siegl, GF Confiserie Läderach, Rolf Kamm, Historiker, Christian Zehnder, Wirtschaftsförderung GL

BESTELLUNG DER KOPIE DES BEITRAGS

Sie möchten eine Kopie dieses Beitrags bestellen? ARGUS archiviert die Aufzeichnungen während eines Monats. Nach Ablauf dieser Zeit können keine Kopien mehr erstellt werden. Bestellen Sie noch heute.


[zum Bestellformular](#)

LANDSGEMEINDE
GLARUS





Aus **Schweiz aktuell** vom 03.05.2013, 19:00 Uhr


Der Ring steht!

 921



 Speichern

 Senden

 Link / Einbetten



Morgen 15°/25°C

- NEWS
- SPORT
- KULTUR
- UNTERHALTUNG
- KONSUM
- GESUNDHEIT
- WISSEN & DIGITAL
- SCHWEIZ
- REGIONAL
- INTERNATIONAL
- WIRTSCHAFT
- PANORAMA

- TV
- RADIO
- SENDUNGEN A-Z

Landsgemeinde Glarus

- ÜBERSICHT
- SENDUNGSPORTRÄT
- GLARUS UND REGION
- LANDSGEMEINDE
- INTERVIEWS
- VERGLEICH MIT BASEL-STADT

Urform der Demokratie: In einer Live-Reportage berichtete «Schweiz aktuell extra» am 5. Mai von der Landsgemeinde Glarus. Hier finden Sie Highlights der Sendung, historische Hintergründe zur Region und Resultate aus dem Ring.

Landsgemeinde Glarus



Glarner Regierung setzt sich überall durch

Neu werden Dividenden mit 35 statt wie bisher 20 Prozent besteuert. Memorialsanträge blieben chancenlos.



Diesjährige Landsgemeinde laut Landammann nicht zu toppen

Die Liveübertragung von Schweizer Radio und Fernsehen animierte viele Glarner zum Reden.



Alle Macht dem Landrat?

Die Glarner können ihre Anliegen mittels Memorialsanträge vor die Landsgemeinde bringen – sofern der Landrat zustimmt.



Die Landsgemeinde aus Sicht der Zuschauer

Die Reaktionen der Zuschauer zur Landsgemeinde Glarus waren vielfältig. Hier geht es zur Diskussion und zum Ticker.



Die Landsgemeinde im Zeitraffer

4:26 min



Eine Mischung aus Politik und Folklore

Nichts ist Zufall an der Landsgemeinde – der Ablauf ist minutiös geplant. Dabei steht die Tradition im Vordergrund.



«Sein Entscheid ist unanfechtbar»

Der Landammann ermittelt die Mehrheit bei Wahlen und Abstimmungen durch Abschätzen. Sein Entscheid ist unumstösslich.



Entscheidung im Ring: Kompetenzen der Landsgemeinde Glarus

Als höchstes gesetzgebendes Organ bestimmt die Landsgemeinde über kantonales Recht in Glarus.



Die erste Frau Landammann: Marianne Dürst

Die Glarner Regierungsrätin Marianne Dürst war von 2008 bis 2010 die erste Frau Landammann.

Die Landsgemeinde auf Twitter

#landsgemeinde

Marianne @mcznms 28 Apr

Congratulations also to Daniel Faessler as Landammann #Landsgemeinde #Appenzell #Switzerland

Retweetet von shanice kindla

Öffnen

Fernando Nunes @NandoNunes 23 Jun

#Landsgemeinde Brasilien! pic.twitter.com/KbzN0j4J2A



Samuel Raphael @saemiraphi 17 Mai

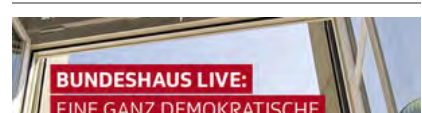
Tweet #landsgemeinde

Schweiz aktuell



Ihre Region im TV

Weitere Schwerpunkte





Bundeshaus Live

Am 5. Dezember blickte «Schweiz aktuell extra» während sechs Stunden vor und hinter die Kulissen des Bundeshauses.

Hoher Gast aus der Landesregierung

Traditionellerweise gehört bei der Glarner Landsgemeinde ein Vertreter der Landesregierung zu den Ehrengästen.

Währschafes Essen aus der Glarner Küche

Die Vorbereitungen für das traditionelle Landsgemeinde-Essen beginnen bereits am Samstag.

Wirtin mit Leib und Seele

Seit fünf Jahren führt Ruth Bader das «Glarnerstübli» am Zaunplatz.

Kurze Landsgemeinde wegen kurzer Traktandenliste

Die Glarner Landsgemeinde beschäftigt sich am Sonntag mit zwölf Sachgeschäften.



Alpabfahrt

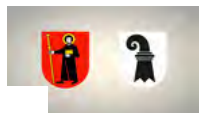
Während sechs Stunden begleitete «Schweiz aktuell extra» am Betttag zwei Bauernfamilien auf ihrer Alpabfahrt in Urnäsch.

DVD Shop SRF
Alpabfahrt Urnäsch



Kein Vetorecht trotz Landsgemeinde?

Das Wort «Referendum» ist in der Glarner Kantonsverfassung nicht erwähnt, in derjenigen von Basel schon.



Ungleiches Paar: Glarus und Basel Stadt

Vieles unterscheidet die Kantone Glarus und Basel Stadt. In mancher Hinsicht sind sie sich aber doch ähnlich.



Wie der Ring oval wurde: das Frauenstimmrecht

Die Einführung des Frauenstimmrechts veränderte den Landsgemeinde-Ring in Glarus – auch optisch.



Mit 16 in den Ring

Suzanne Tschudi darf am 5. Mai erstmals an der Landsgemeinde abstimmen – und das mit 16 Jahren.



Minderjährige politisieren in Glarus mit

Als erster Schweizer Kanton führte Glarus 2007 das Stimmrechtsalter 16 ein – mit Folgen für den Kanton.



Der Glarus-Kenner: Richard Bertini

An der Landsgemeinde steht der ehemalige Ostschweizer Korrespondent Richard Bertini Sabine Dahinden zur Seite.

Die neusten Artikel auf srf.ch



SPORT

Niggli holt WM-Gold im Sprint

Die Bernerin sicherte sich im finnischen Vuokatti den WM-Titel und feierte die 21. WM-Goldmedaille ihrer Karriere.



UNTERHALTUNG

«Eiskalt serviert» – Folge 1: Linda Fäh und ihr Menü

In «Eiskalt serviert» zaubert Meta Hiltbrand aus den Vorräten von Promis ein Menü. Hier das Rezept von Linda Fäh.



RADIO SRF 3

In die Schule mit dem Kopftuch? Wir wollen eure Meinung!

Ist ein Kopftuchverbot in der Schule sinnvoll oder diskriminierend?



GESUNDHEIT

Masern – Synonym für Impfmüdigkeit

Immer wieder kommt es zu Masernwellen, weil viele Kinder und Erwachsene nicht geimpft sind.



WISSEN & DIGITAL

Warum ist das Meer salzig?

Das Geheimnis des salzigen Wassers liegt auf dem Meeresboden und in den Flüssen, die ins Meer führen.



RADIO SRF 1

Faszination Welterbe

Seit fünf Jahren ist die Tektonikarena Sardona Unesco Weltnaturerbe. Die Welterben in der Schweiz im Überblick.

Wer wir sind	Was wir tun				Wie können wir helfen
Über SRF	News	Radio SRF 1	SRF Player	Korrekturen	Hilfe
Unternehmen	Sport	Radio SRF 2 Kultur	TV-Programm	Meteo	Kundendienst
Standorte	Kultur	Radio SRF 3	Radio-Programm	Verkehr	Media Relations
Jobs und Ausbildung	Unterhaltung	Radio SRF 4 News	Podcasts	Shop	
Sponsoring & Partnerschaften	Konsum	Radio SRF Musikwelle	Radio Swiss Classic	Zambo	
	Gesundheit	Radio SRF Virus	Radio Swiss Jazz	Teletext	
	Wissen & Digital		Radio Swiss Pop		

RECHTLICHES IMPRESSUM

RTS RSI RTR SWISSINFO 3SAT



SRF Schweizer Radio und Fernsehen, Zweigniederlassung der Schweizerischen Radio- und Fernsehgesellschaft



Bündner Tagblatt
7007 Chur
081/ 255 50 50
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'285
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 2
Fläche: 57'358 mm²

Self-initiated coverage / Staatskanzlei

LEITARTIKEL

Der Bannwald der Demokratie

Der 5. Mai 2013 war eine Sternstunde des Schweizer Fernsehens SRF 1: die Direktübertragung der Glarner Landsgemeinde. Als ich die von Landammann Andrea Bettiga geleiteten Verhandlungen ver-

„
Gab es nicht auch
in der Politik
einmal eine gute
Kinderstube?
„

folgte, erinnerte ich mich an einen Satz, der mir aus dem Staatskundeunterricht unseres Klassenlehrers in der Offizierschule Zürich, Jörg Zumstein, des ehemaligen Generalstabschefs der Schweizer Armee, im Gedächtnis geblieben ist: «Die Landsgemeinde ist der Bannwald der Demokratie.»

Die Glarnerinnen und Glarner haben den Schweizerinnen und Schweizern nachdrücklich vor Augen geführt, dass auch im 21. Jahrhundert mit Würde, Anstand und ge-

genseitigem Respekt politisiert werden kann. Eine Einstellung, die notabene gerade auf eidgenössischer Ebene den Protagonisten mehr als ein Makel denn als Selbstverständlichkeit angelastet wird. Die Glarner Landsgemeinde hat sich in Stil und Inhalt wohltuend vom «Extrablatt» abgehoben, das neulich in die Briefkästen geflattert kam. Die Überschrift auf der Frontseite mit der Bundeshauskuppel auf einem gewitterigen Hintergrund bedarf keiner weiteren Erklärung: «Damit die Schweiz nicht zugrunde geht.» Dazu nur noch so viel: Die Schweiz, wie sie uns lieb und teuer ist, könnte tatsächlich zugrunde gehen, wenn unsere Parlamentarierinnen und Parlamentarier – welcher

Partei und politischen Gruppierung sie auch angehören – nicht bereit sind, zu einem konstruktiven Dialog zurückzukehren. Gab es nicht einmal auch in der Politik eine sogenannte «gute Kinderstube»?

Von dieser «guten Kinderstube» zeugte die an der Glarner Landsgemeinde ausgetragene Debatte über die Wiedereinführung der Mundart, sprich «Schwizertütsch», anstelle der Schriftsprache. Die Argumente der Befür-



Edy Walser

worter und der Gegner waren kurz und bündig und entbehrten jeglicher Polemik. Auf gegenseitige Unterstellungen wurde verzichtet, insbesondere auf die in Mode gekommenen Hinweise, mit der Schrift-, beziehungsweise



Bündner Tagblatt
7007 Chur
081/ 255 50 50
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'285
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 2
Fläche: 57'358 mm²

Self-initiated coverage / Staatskanzlei

Hochsprache im Kindergarten mente für eine würde die nationale Identität Beibehaltung des angekratzt, was in Anbetracht Hochdeutschen im der laufenden Einwanderungs- Kindergarten dar- rungs- und Überfremdungs- gelegt hatte, liess diskussion zu befürchten war. der Landammann

Das war kein Thema, viel- über das Memorial leicht nicht zuletzt deshalb, und den Antrag der SVP abstimmen.

Die Übertragung der Glarner Landsgemeinde war Staatskunde

weil sich die Glarnerinnen und Glarner auch an der Landsgemeinde bewusst sind, was sie diesen Einwanderern wirtschaftlich zu verdanken haben. Man geht wohl nicht fehl in der Annahme, dass die Vorfahren von Landammann Andrea Bettiga in der Schlacht bei Näfels, als am 8. April 1388 die Glarner das habsburgische Heer in die Flucht geschlagen haben, auch noch nicht mit von der Partie waren. Nachdem Regierungs- rätin Christine Bickel, Vorsteherin des Departements für Bildung und Kultur, die im sogenannten Memorial, einer allen Stimmberechtigten im Vorfeld der Landsgemeinde zugestellten Druckschrift,

Das Ergebnis des Handmehrs war eindeutig: Die Landsgemeinde folgte der Regierung und dem Landrat.

Die Übertragung der Glarner Landsgemeinde war Staatskundeunterricht, wie man ihn Schweizerinnen und Schweizer nur wünschen kann. Dass die Glarner an ihrer Landsgemeinde festgehalten und sie allen besserwisserischen Bedenken zum Trotz weiterführen, verdient unser aller Respekt und Hochachtung. Kein Wunder, erinnert man sich als Bündner fortgeschrittenen Alters an unsere Landsgemeinden, als Prättigauer an die Bsatzig. Wenn man die Landsgemeinde in Glarus mitverfolgt und, wenn auch nur am Fernsehen, miterlebt hat, dann ist es verständlich (hoffentlich!), dass ein Hauch von Wehmut aufkommt.

Auch wenn sich unsere Landsgemeinden, ob im Prättigau, im Schanfigg, im Engadin oder der Cadi, in den Gerichtsgemeinden auf die Wahl der Landammänner und

Grossräte beschränken, so waren sie doch der Inbegriff des demokratischen Staatsverständnisses. In einer Tagebuchaufzeichnung einer Schwester meines Grossvaters, einer 22-jährigen Frau, steht am 4. Mai 1879: «Bsatzig! Unser schönstes vaterländisches Fest, der Tag des freien Mannes!» Ich hoffe, dass ein kleiner Rückblick auf diesen Tag – die Seewiser Bsatzig – erlaubt ist. Vor dem Einzug auf dem Landsgemeindeplatz vor dem «Schloss» zog die Bsatzig durch das Dorf. An der Spitze der Weibel und vor ihm eine grosse Kinderschar, Buben und Mädchen, die grösseren mit ihren kleineren Geschwistern an der Hand. Und alle hatten einen Bsatzirapp im Sack, den man sich in der Vorwoche meistens mit Kartoffeleinlegen – mit «Äpierä-Ilegä» – verdient hatte. Mit dem Bsatzirapp, diesem kleinen Lohn, konnte

Der Tag des freien Mannes ist Geschichte

man sich am Stand beim

Datum: 13.05.2013

Bündner Tagblatt

Die SüdosSchweiz



Bündner Tagblatt
7007 Chur
081/ 255 50 50
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'285
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 2
Fläche: 57'358 mm²

Self-initiated coverage / Staatskanzlei

Landsgemeindeplatz ein To- Anschliessend begab man eingemottet. Auch wenn sich
tenbeinli oder eine andere sich in die Kirche – mit klin- diese strukturellen Reformen
Köstlichkeit kaufen. Hinter gendem Spiel –, in der die aufgedrängt haben, muss man
dem Fähnrich schritten der Wahlgeschäfte durchgeführt sich schon fragen, ob man
Landammann im schwarzen wurden. mit unserem demokratischen
Mantel und der Statthalter, ge- Das schönste vaterländische Brauchtum – dem Tag des
folgt von den Geschworenen Fest, der Tag des freien Man- freien Mannes – nicht etwas
und deren Stellvertretern. Vor nes, ist in Graubünden Ge- pfleglicher hätte umgehen
dem «Schloss» hielt der Land- schichte. Die Kreisfahnen können und müssen. Den
ammann seine Bsatzig-Rede. wurden zusammengerollt und Glarnern sei Dank!

Übersicht

SCHWEIZWEIT

Kontakt

Archiv

Vod-/Podcast

Media-RSS

Archiv & Vorschau

◀ Juni 2013 ▶

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
27	28	29	30	31	01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

Juni ▼

2013 ▼

SCHWEIZWEIT - samstags um 15:45 Uhr



An der Landsgemeinde

Die totale Demokratie per Handaufheben: In der Schweiz gibt es noch Kantone, in denen die Bürger auf dem Hauptplatz zusammenkommen, um per Handzeichen zu wählen und abzustimmen. Die „Landsgemeinden“, bei denen es zum verbalen Kräftemessen der Lokalpolitiker kommt, laufen seit Jahrhunderten nach ähnlichen Regeln ab. SCHWEIZWEIT widmet sich dem traditionellen Wahltag im Kanton Glarus und zeigt andere Besonderheiten der eigenständigen Politik.

Sendedatum

25. Mai 2013, um 15.45h

(Wdh. 29. Mai 2013 um 11.30h)

Mediathek

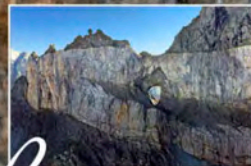


Die ganze Sendung ansehen
(ab 25. Mai 2013, 19:00 Uhr)

Info

Mail an die Redaktion

*Oog in oog met de oorsprong:
hier zijn letterlijk bergen verzet
en verscheen door erosie een
gigantisch zonneraam*

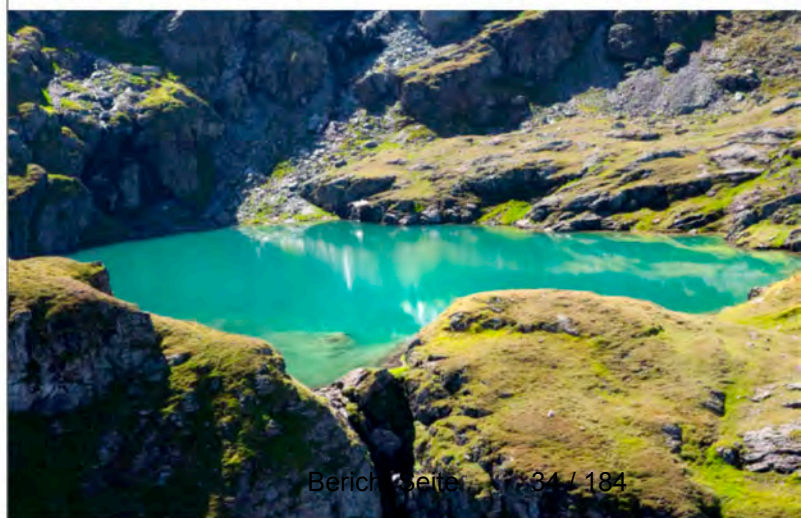


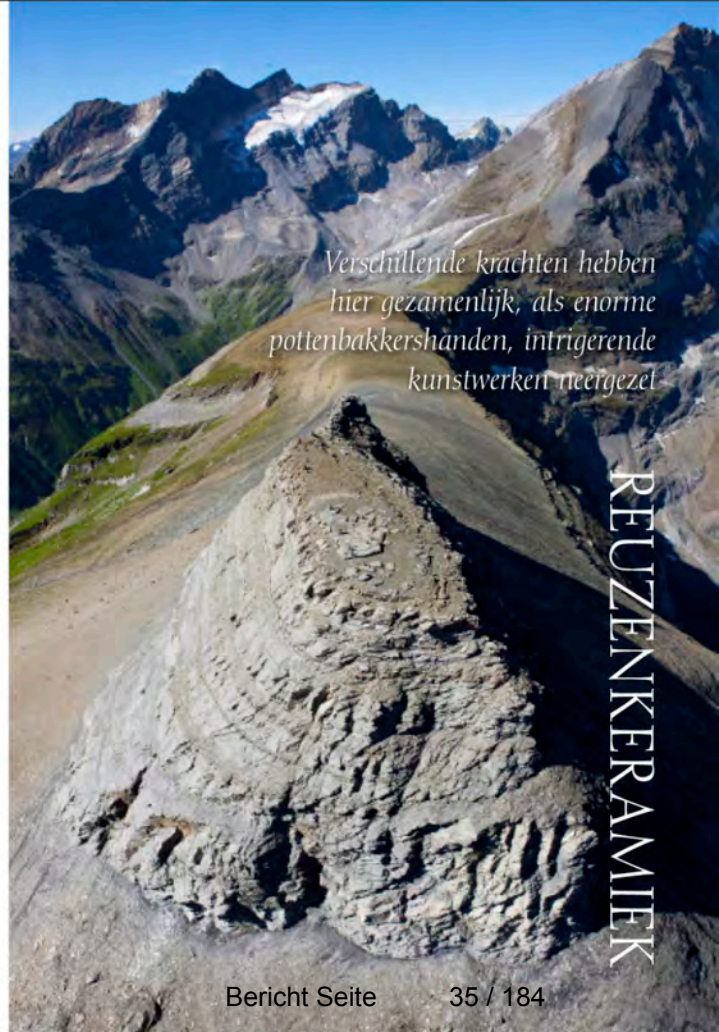
Schouwspel van pure kracht

Licht, water, steen en hout, dat zijn de vier elementen die hoog in de bergen van het Zwitserse kanton Glarus samen voor fantastisch theater zorgen. Overweldigend in al hun puurheid: een absoluut toonbeeld van kracht en onverzettelijke natuur.

BLAUWE SPIEGELS

*Bij een wolkeloze hemel
lichten de meren mysterieus
op in fel kobaltblauw,
smaragdgroen en alle
tinten daartussen*



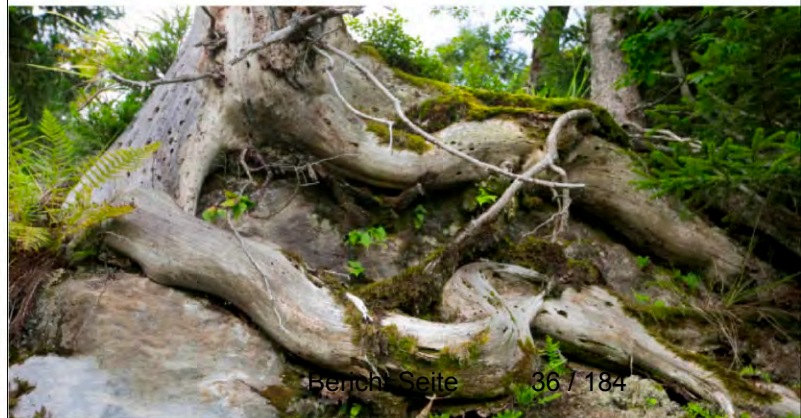


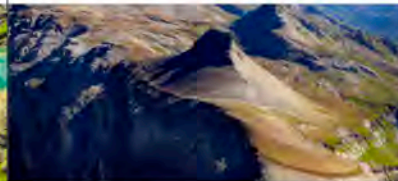
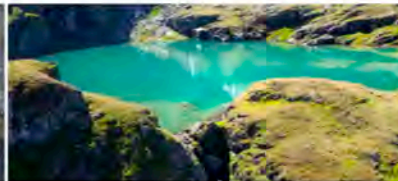
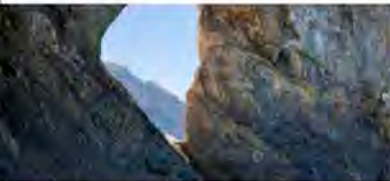
Verschillende krachten hebben hier gezamenlijk, als enorme pottenbakkershanden, intrigerende kunstwerken neergezet

REUZENKERAMIEK

ONSTUITBAAR LEVEN

*De wortels groeien
ogenschijnlijk uit het niets
en toch reiken de volwassen
naaldbomen metershoog
naar de hemel*





GIGANTISCH ZONNERAAM

Kijken naar Arena Sardona, dat is nog in oog staan met onze opzichts geschiedenis. Deze imposante, kilometerslange bergwand op de grens van het Zwitserse kanton Glarus is een waar natuurwonder. Al van kilometers afstand is duidelijk een mescherpe, horizontale lijn te zien. Daar zijn lagen gesteente van 250 miljoen jaar oud over lagen van 50 miljoen jaar oud geschoven. Er zijn letterlijk bergen verzet. Een proces dat zo'n 35 miljoen jaar geleden begon toen de continenten Afrika en Europa tegen elkaar aan botsen. Het oude gebede Verzuoragesteente werd naar boven geduwd en schoof over de jongere, blauwgroze kalksteentlagen heen. Die botsing was geen kortstondige krascheplooi. De continenten duwden elkaar heel langzaam een paar millimeter per jaar op tot ze tegen een grote barrière aan schotter: de berg Todi, met een hoogte van 3641 meter. Nergens is dat zo duidelijk zichtbaar als hier. Alle riviervlotten en verklaringsen op de Arena Sardona vertellen een verhaal over klimaatveranderingen en vulkaanuitbarstingen. Het is een soort harddis van onze geologische geschiedenis. Geen wonder dat elke geoloog de Arena Sardona met eigen ogen wil aanschouwen en dat Unesco het gebied op haar werelderfgoedlijst heeft geplaatst.

ZELDZAME STRALEN

Maar er is meer aan de hand. In Arena Sardona is door erosie een gigantisch druppelvormig zonneraam verschenen. Dit Martinsloch meet 19 bij 17 meter. Twee keer per jaar, te weten begin maart en begin oktober, zorgt dat zonneraam voor een opmerkelijk schouwspel. Bij zonsopkomst schijnen de zonnestralen door het Martinsloch precies op de kerkeroren van Elm. Een spectaculair effect.

FELBLAUWE WATERSPIEGELS

Hoer logier in de bergen, hoe intenser de kleuren. Zeker bij een welkekes hennel kunnen de bergreinen bel oplichten tot bijna onstaanlijke knalkleuren. Kobaltblauw, smaragdgroen en alle tinten daartussen. Het kanton Glarus staat bekend om haar mystiek oplichtende meren. De bekendste is de Klöntalersee, een smal, langgerekt meer dat geen enkele rimpeling vertoont. Ulziederivier voor zo'n groot meer. Het spiegelgladde oppervlak is te danken aan de ruim 2000 meter hoge bergflanken van de Wiggis en Veneisingflirli. Die hraden de wind legen. De Klöntalersee zelf ligt op 848 meter hoogte en is ontstaan door een aardverschuiving. Eind achttiende eeuw werd dit meer door kunstenaars ontdekt en onmiddellijk onarmd. Het is oeneidig vaak vastgelegd op schildersdoeken en later op de geveelde plaat. Nergens waren de weerspegelingen van de bergen zo mooi en helder als hier. De kleur van het water verandert voortdurend. In de zomer is het helder turkoois en later in het seizoen te veranderen naar diep donkerblauw. In de winter kan erop worden geschaapt. De vollemanslichten zijn dan populair: 's nachts schaatsen alsof het daglicht is.

MYTHISCH MEER

Iets zuidelijker, op 1422 meter hoogte, ligt de Oberblegise, nog zo'n wonderbaarlijk meer. Lange tijd wist niemand zeker waar en hoe het overvloedige water van dit meer afgevoerd werd. Door de reuven heen zijn er allerlei verhalen bedacht om dit raadsel te verklaren. Inmiddels hebben geologen de oplossing gevonden. De diepblauwe Oberblegise is ontstaan door een gletsjermeren en liet in een kalkrijk gebied. Het is waarschijnlijk dat er een uitgestrekt, ondergrondse grottenstelsel in het kalksteen is uitgesleten dat als reservoir dient. Alle waterschap len spij, horen bewoners van de streek deze verklaring bootschuddend aan. Zij denken er het hune van. Zolang de grotten niet zijn ontdekt, blijft de Obersee een mythisch meer.

Meer richting de hennel, op zo'n 2500 meter hoogte, liggen talloze kleine, kristalheldere, ondiepe meren in fluorescerende kleuren. In de lente, als het smeltwater naar beneden stroomt, zijn de meren op hun helderste. 's Zomers, door de warmte van de zon, komen er meer bacteriën in het water, die piepkleine sedimenten afscheiden waardoor de meren hun intense kleur krijgen. Tegen de winter sterven deze bacteriën en zakken de sedimenten langzaam naar de bodem. De meertjes worden dan diepzwart en pas in het voorjaar weer wakker geschud om zich klaar te maken voor een nieuwe gedanebeweising.

POTTENBAKKERSKUNST

Hoer ze ook worden bekeken, van bovenaf of onderaf, deze bergformaties blijven merkwaaardig. Alsof twee gigantische handen met pottenbakken zijn begonnen en er halverwege de bruil aan hebben gegeven. De aanzet is glad gestreken, bijna gepolijst, terwijl de top nog ruw is. Totaal afwijkend van de otragende, groe bergmassieven.

De verklaring ligt in verschillende krachten: wind, erosie en lutsas ook de uitdooft van CO₂ hebben hier gezamenlijk een kunstwerk gemaakt. Niet voor de eeuwigheid bedoeld. Sterker nog, dit is het langzame sterfproces van een berg. Het proces van afbakening gaat net zo lang door tot er niets meer over is. De onderste lagen die voornamelijk uit kalksteen uit het juratijdperk bestaan, zijn het minst bestand tegen een combinatie van regen en CO₂. De hardere graniet- en leistertlagen op de top eroderen ook, maar iets langzamer.

EEERBETOON

De afgewelde bergen zijn een uitdaging voor bergbeklimmers. Eenmaal op de top stapelen ze als eerbetoon grote stenen op elkaar, een steenmantrje. Stalle getuigen van hun bezoek. De klimmers zullen nog gewaarde lang zulke mantrjes kunnen bouwen. Want voorlopig staan de bergen nog als een huik.

ONSTUITBARE LEVENSKRACHT

Waar leven ze van? Hoe kan een naaldbos ontgroeien tot een krachtig, metershoog valsees exemplaar met een volle, groene pruik op niets meer dan een kale rots? De levenskracht van deze doorzetters is indrukwekkend en intrigerend tegelijk. Het staat haaks op het zorgvuldig bemesten en verzorgen van bomen en planten zoals wij doen.

Het geheim zit in de rots. Daar zit veel meer leven in dan in eerste instantie lijkt. Zo zitten er mineralen en schimmels in graniet- en leisteen. Daarnaast heeft een boom niet veel nodig om zich te ontwikkelen. In elke rots zitten scheuren, hoe minuscule ook, waarin vocht zich kan ophopen en waar water doortheen kan sijpelen om de wortels te voeden.

ELK JAAR STERKER

In dezelfde scheuren komen de zaden terecht die de bomen in die herfst laten vallen. Precies de periode waarin de rotsen vochtig worden van regen of sneeuw. De zaden die op de goede plek zijn gevallen, schieten snel wortel op zoek naar water. Een hogere luchtvochtigheid is vaak al voldoende. Ze hebben een winter de tijd om zich vol te zuigen en kracht op te bouwen om straks in het voorjaar de kop op te steken. Zij die het overleven, worden het jaar daarop alleen maar sterker. Ze creëren hun eigen microkosmos waarop ze groeien. Indrukwekkende reuzen op een zeer sober, maar aldooende dieet. 🌲

Met eigen ogen zien

- De Glarner Alpen liggen ongeveer 870 km van Utrecht. Snel! Ar viagt vier keer per dag van Amsterdam naar Zurich (www.swiss.com). Vanaf daar is het ongeveer een uur rijden naar het kanton Glarus.
- Braunwald is een prima uitgangspunt om deze magnetische krachtplekken te bezoeken. Het ligt als een adelskarnest hoog in de bergen. Er gaat een tandwieltrantje naar toe, want het dorp is autovrij.
- Er is een grote keuze in overnachtingsmogelijkheden, van logeren bij de Boer, via familiehuizen naar zeer comfortabele hotels als Alhorn. In de zomer is het hier heel leuk wandelen en in de winter prima skiën.
- De Goppen Flims en Elm zijn ook goede uitgangspunten om de Glarner Alpen te ontdekken.

Meer informatie: www.glarerland.ch en www.braunwald.ch

Tekst Margriet de Groot, Foto's Julia Pauline Joosten. Met dank aan www.setzerland.com



Transhelvetica
8037 Zürich
044 241 29 29
www.passaport.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 14'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 26
Fläche: 33'622 mm²

Self-initiated coverage / Tourismus

Jons Bettgeschichten

Beim Windkolk

Planurahütte SAC, 2947m ü.M.

Text **Jon Bollmann**, Bild **Marco Volken**

Im Sommer 2012 wurde die höchste Ostschweizer SAC-Hütte mit viel Schweiß und Blut totalrenoviert. Wer die neue Planurahütte besuchen will, der braucht gutes Schuhwerk und stramme Wädli.

Sehen: An der pragmatischen Ästhetik der Hütte, die sich in ihrem frisch geschindelten Kleid stolz plustert, scheiden sich die Geister. Unschlagbar ist die Aussicht auf die Milchstrasse mit ihren Abermillionen Sternen, die in dieser Ecke der Schweiz, ganz ungestört von anderen Lichtquellen, wunderbar vom Himmel leuchten.

Riechen: Vor der Hütte ist die Gletscherluft kühl und frisch wie damals, vor der weltweiten Klimaerwärmung. Der schweisstreibende Aufstieg beeinträchtigt jedoch zuweilen die Hütteninnenluft.

Schmecken: Der Hüttenwart Hans Rauner ist ein bemerkenswert guter Koch, der mit den vorhandenen Vorräten und einem lukullischen Daumen Menu kreiert, die weit mehr als nur das Sättigungsgefühl ansprechen.

Tasten: Die Gaststube der renovierten Hütte ist ganz traditionell in Holz gehalten und bietet den zu erwartenden Hüttencharme. Die steile Treppe ins Obergeschoss sollte man besser sehen als ertasten.

Hören: Am Fusse der Hütte, zwischen Spitzalpelstock und Hüfigletscher, pfeift der Wind. Immer. Darum sieht

der Gletscher dort aus wie das Hufeisen der St. Moritzer Bobbahn, ist aber mit einer Kurvenlänge von 800 Metern und einer Höhe von 60 Metern etwas grosszügiger bemessen. Es ist dies der grösste Windkolk Europas. Weitere Geräusche dröhnen tageszeitabhängig vom Gletscherflugplatz oder vom schlafenden Bettnachbarn herüber. ●



Ausflugstipp

Schlafen

Planurahütte SAC-Tödi, Übernachtung ab sFr. 25.–, Halbpension und Marschtee sFr. 45.–. planurahuette.ch

Buchstipp

Für weitere Hüttenübernachtungen: **«Die Hütten des Schweizer Alpen-Club»**, von Marco Volken und Remo Kundert, AS Verlag. as-verlag.ch

Datum: 01.05.2013

Transhelvetica
Schweizer Magazin für Reisekultur

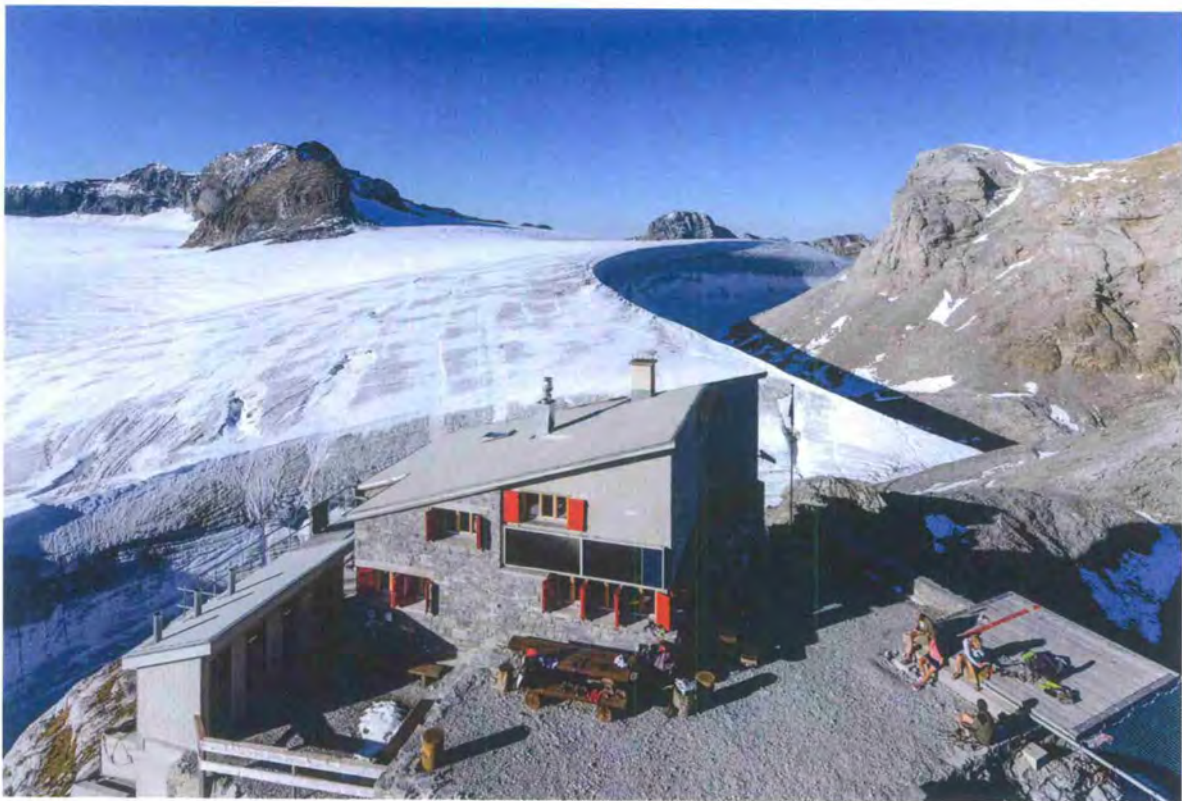


Transhelvetica
8037 Zürich
044 241 29 29
www.passaport.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 14'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 26
Fläche: 33'622 mm²

Self-initiated coverage / Tourismus



1600 Höhenmeter in den Waden beeinflussen die spontane Benennung des letzten Anstiegs.

Datum: 02.05.2013

Schweizer
LandLiebe



Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 61 11
www.schweizer-landliebe.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 100'112
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 126
Fläche: 461'437 mm²

Self-initiated coverage / Tourismus

Ein Wander-Eldorado für sich: die Bergwelt um den Klöntalensee.

Wandern

Wandern im Kanton Glarus
Idylle im Bergparadies

Ob flach oder steil: Auf den Wanderwegen im Glarnerland gibts sensationelle Aussichten. Saftige Wiesen, schroffe Felswände, freundliche Einheimische und feine Einkehrmöglichkeiten.

Ob flach oder steil: Auf den Wanderwegen im Glarnerland gibts sensationelle Aussichten. Saftige Wiesen, schroffe Felswände, freundliche Einheimische und feine Einkehrmöglichkeiten.

Text Natascha Knecht Fotos Thomas Senf

SIE WANDERN FÜR DIE LANDLIEBE

NATASCHA KNECHT ist Journalistin und Outdoor-Sportlerin. Sie geht joggen, wandern, bergsteigen, klettern und auf Skitouren. Aufgewachsen im östlichen Berner Oberland, lebt sie seit über zehn Jahren in Zürich.

THOMAS SENF ist Fotograf, Alpinist und ausgebildeter Bergführer. Mit der Kamera begleitet er auch Extrem-Bergsteiger und -Kletterinnen auf Expeditionen in aller Welt. Er lebt in Ringgenberg BE. www.thomassenf.ch

Datum: 02.05.2013

Schweizer LandLiebe



Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 61 11
www.schweizer-landliebe.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 100'112
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 126
Fläche: 461'437 mm²

Self-initiated coverage / Tourismus



Wandern

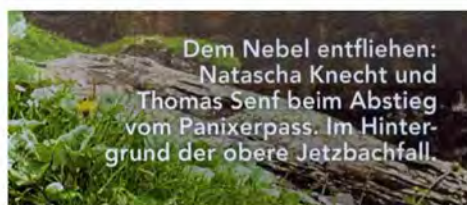
Die Natur zeigt dem Menschen, wo es langgeht

SIE WANDERN FÜR DIE LANDLIEBE

NATASCHA KNECHT ist Journalistin und Outdoor-Sportlerin. Sie geht joggen, wandern, bergsteigen, klettern und auf Skitouren. Aufgewachsen im östlichen Berner Oberland, lebt sie seit über zehn Jahren in Zürich.

THOMAS SENF ist Fotograf, Alpinist und ausgebildeter Bergführer. Mit der Kamera begleitet er auch Extrem-Bergsteiger und «Kletterinnen auf Expeditionen in aller Welt. Er lebt in Ringgenberg BE. www.thomassenf.ch

Dem Nebel entfliehen: Natascha Knecht und Thomas Senf beim Abstieg vom Panixerpass. Im Hintergrund der obere Jetzbachfall





Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 61 11
www.schweizer-landliebe.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 100'112
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 126
Fläche: 461'437 mm²

Self-initiated coverage / Tourismus



Majestätisch erhebt sich der Fronalpstock. Der Wanderweg geht über den Mittel- und Oberstafel der Fronalp.

Panixer? Was ist das?» Die schroffen Fragen des bewaffneten Armeeingehörigen lassen uns zusammensucken. Später lachen wir darüber. Aber im Moment finden wir die Situation nicht lustig. Auf der Suche nach dem Parkplatz haben wir das Fahrverbotschild übersehen, sind beim Panzerschiessplatz Wichlen vorbeigefahren und von einer Gruppe Soldaten angehalten worden. «Wo wollt ihr hin?», wollen sie wissen. «Auf den Panixer!» Der Panixerpass verbindet den Kanton Glarus mit dem Kanton

Graubünden und ist nur zu Fuss erreichbar. Früher ein Saumpfad und wichtiger Handelsweg, heute eine wunderschöne alpine Wanderroute. Obschon sich die Militärbasis unmittelbar auf dem Weg zum Pass befindet, scheinen die Wehrmänner noch nie davon gehört zu haben. Müssen sie auch nicht. Viel wichtiger ist, dass sie wegen des übersehenen Fahrverbots «ausnahmsweise ein Auge zudrücken» und uns zeigen, wo wir parkieren können.

ABSEITS DER ZIVILISATION

Wir befinden uns im Sernftal, im

südlichen Glarnerland. Im Volg in Elm haben wir Verpflegung eingekauft, die wir für unser Panixer-Abenteuer brauchen werden. Oben auf der Passhöhe steht eine Schutzhütte, wo wir übernachten möchten. Sie ist unbewartet, darum bringen wir das Essen selber mit. Mit schweren Rucksäcken starten wir den Aufstieg. Über dem Tal hängt eine dicke Nebelglocke, die Luft fühlt sich frisch und feucht an. Da noch früher Morgen ist, gehen wir davon aus, dass sich das Grau lichten und blauem Himmel weichen



Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 61 11
www.schweizer-landliebe.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 100'112
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 126
Fläche: 461'437 mm²

Self-initiated coverage / Tourismus



Flirten mit dem Fotografen: Kühe in Wichlen bei Elm.

wird. Alle Meteo-Dienste melden Sonnenschein in der ganzen Schweiz. Die Wanderung führt uns am Jetzbach hinauf ins Jetzloch. Ein enges Seitental mit steilen Felswänden. Später erreichen wir den Oberstafel der Jetzalp, wo wir den wilden Bergbach überqueren. Ab jetzt wirds steiler und anspruchsvoller. Auf die saftig grünen Frühlingswiesen folgen Geröllhalden, der Weg wird schmal und ist zuweilen schneebedeckt. In dieser alpinen Gegend können Altschneefelder bis in den Hochsommer halten. Darum gehören für diese Tour robustes Schuhwerk, Trittsicherheit und Kondition zur Voraussetzung. Ausserdem empfiehlt

es sich, diese Fussreise nur bei gutem Wetter in Angriff zu nehmen. Statt des erhofften blauen Himmels umhüllt uns immer dickerer Nebel. Anders als erwartet, löst er sich nicht auf. Am Ende beträgt die Sicht noch etwa zwanzig Meter. Die Schutzhütte finden wir dank dem Orientierungssinn von Fotograf Thomas Senf, der auch diplomierter Bergführer ist.

SELBER HEIZEN UND KOCHEN

Dieser alpine Wanderweg von Elm (977 Meter) auf den Panixerpass (2407 Meter) wird aufgrund der Höhenmeter, der Distanz und der Schwierigkeit sicher nie überlaufen sein, aber bei schönem Wetter

lockt diese imposante Tour einige gute Berggänger an. Die kleine Panixer-Schutzhütte – ohne Strom und fließendes Wasser würde vierzehn Personen Platz zum Schlafen bieten. An diesem Abend sind wir die einzigen. Simpel und zweckmässig ist die Einrichtung: ein enges Massengerüst mit Matratzen und Wolldecken. Und ein Mini-Aufenthaltsraum mit Holzofen zum Heizen und Kochen, Tisch und Bank, Geschirr und Pfannen. Als Erstes heizen wir ein. Holzscheite stehen zur Verfügung. Damit es schneller und effizienter warm wird, spalten wir sie mit dem Beil. Dann holen

Datum: 02.05.2013

Schweizer LandLiebe



Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 61 11
www.schweizer-landliebe.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 100'112
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 126
Fläche: 461'437 mm²

Self-initiated coverage / Tourismus



Datum: 02.05.2013

Schweizer LandLiebe



Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 61 11
www.schweizer-landliebe.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 100'112
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 126
Fläche: 461'437 mm²

Self-initiated coverage / Tourismus



Datum: 02.05.2013

Schweizer LandLiebe



Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 61 11
www.schweizer-landliebe.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 100'112
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 126
Fläche: 461'437 mm²

Self-initiated coverage / Tourismus



Fronalpstock: Wer oben sitzt, darf stolz sein. Das letzte Wegstück führt durch einen Felskamin. Es hat Ketten, um sich festzuhalten.



Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 61 11
www.schweizer-landliebe.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 100'112
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 126
Fläche: 461'437 mm²

Self-initiated coverage / Tourismus

wir Wasser aus der Quelle etwa 400 Meter hinter der Hütte.

ENTBEHRUNG KANN LUXUS SEIN

Bald verbreitet sich eine wohlige Wärme im Aufenthaltsraum, wir kochen Tee und Suppe, essen später im Licht unserer Stirnlampen Spaghetti mit Pestosauce, zum Dessert Choco-Bretzeli. Mobiltelefone haben hier oben schlechten Empfang, um eine schwache Netzverbindung zu finden, wandeln wir draussen umher. Wir wollen die Wetterprognosen nochmals prüfen und stellen fest, dass wirklich in der ganzen Schweiz Sonnenschein herrscht, nur hier in dieser kleinen Gebirgsecke hält sich hartnäckig eine Nebelfront. Pech? Wir empfinden das weder als schlimm noch als schade. Das Erlebnis ist ein anderes. Entbehrung auf der ganzen Linie kann Luxus sein. Abgeschieden von der Zivilisation, umhüllt von Nebel, keine Sicht auf die umliegenden Gipfel, keine Ablenkung. Nur Ruhe und das Sein im Hier und Jetzt wirken enorm entschleunigend. Wir legen uns zeitig aufs Ohr. Mitten in der Nacht kommt Besuch. Eine Gruppe Nordic Walker macht im Schutz der Hütte eine Pause, zieht dann weiter.

Am frühen Morgen – wir sind dabei, abzuwaschen und aufzuräumen – kommen zwei Bergsteiger. Sie hatten auch gehofft, der Pass liege über der Nebelgrenze, und wollten von hier auf den vergletscherten Hausstock (3158 Meter). Doch die Verhältnisse sind zu schlecht, ebenso für den Rotstock (2624 Meter), der nur einen Katzensprung entfernt wäre. Wir machen uns an den Abstieg, nehmen einen Einzahlungsschein mit. Übernachtung und Holzbenutzung kosten zwölf Franken

pro Person.

In Elm verköstigen wir dann hungrig ein Mittagmenü und studieren Wanderkarte, Wanderführer und Wetter. Der Meteo-Radar zeigt: Nur wenige Kilometer von hier

der Wasseroberfläche spiegeln sich die mächtigen Berghänge in der Abendsonne. Aus der Nähe tönt Musik. Sie kommt von der Terrasse des Restaurants Rhodannenbergs, die Glarner Band Rämblers gibt ein Konzert. Das lassen wir uns nicht entgehen, obschon wir nicht wie die anderen Leute in Ausgangskleidung da sind, sondern immer noch unsere Wandersachen tragen. Was für ein Tag der Gegensätze! Am Morgen noch in der stillen, nebelumhüllten Schutzhütte auf dem Panixerpass, dann der sonnige Fronalpstock und jetzt rockige Klänge und geselliges Tanzen.

UNESCO-PANORAMA OBERERBS

Wir übernachten im sehr freundlich geführten Hotel Elmer in Elm, wo am nächsten Morgen endlich auch Prachtwetter herrscht. Von Obmoos beim Dorfausgang fahren wir mit den Sportbahnen Elm hinauf zur Bergstation Ampächli (1485 Meter). Hier startet die Panoramawanderung nach Obererbs (1690 Meter). Ein idealer Ausflug für die ganze Familie durch das älteste Wildschutzgebiet Europas. Durch Wälder, über Wiesen, an Alphütten vorbei. Und mit grandioser Sicht auf das Unesco-Weltnaturerbe-Gebiet mit den Tschingelhörnern und dem Martinsloch. Am Ende des Höhenwegs lockt uns die Skihütte Obererbs mit «Essä und Tringgä» auf

die grosse Terrasse. Um sich den Weg von hier nach Elm zu verkürzen, kann man entweder mit dem Postauto zurückfahren oder Bikes mieten. Wir wählen die Bikes und sind kurz nach Mittag zurück im Dorf.

PHÄNOMEN MARTINSLOCH

Gern wären wir noch ins Martinsloch gestiegen. Ein fünfzehn Meter breites Felsenloch in den Tschingelhörnern. Ein Naturphänomen. An wenigen Tagen im März und September scheint die Sonne jeweils zwei Minuten durch das Loch auf den Elmer Kirchturm. Noch liegt aber zu viel Schnee dort oben. Und selbst bei guten Verhältnissen ist es nur Bergsteigern oder sehr guten Wanderern vorbehalten, die mit der Seilsicherung vertraut sind. Um ihm etwas näher zu kommen, wandern wir von Elm durch die enge Tschinglenschlucht auf die Tschinglenalp (1480 Meter). Der abwechslungsreiche Bergweg führt durch schattenspendende Wälder. Auch für berggängige Familien mit trittsicheren Kindern machbar. Oben in der Tschinglenwirtschaft essen wir eine Bratwurst und Glace. Dann fahren wir mit der Luftseilbahn Elm-Tschinglenalp hinab ins Tal – und mit vielen unvergesslichen Erinnerungen an dieses Glarnerland-Abenteuer zurück nach Hause. ❁

Datum: 02.05.2013

Schweizer LandLiebe



Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 61 11
www.schweizer-landliebe.ch
Self-initiated coverage / Tourismus

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 100'112
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 126
Fläche: 461'437 mm²



Im Einfachen den Wert schätzen: Natascha Knecht wärmt sich am Ofen in der Panixer-Schutzhütte. Es gibt weder fließendes Wasser noch Strom.



Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 61 11
www.schweizer-landliebe.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 100'112
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 126
Fläche: 461'437 mm²

Self-initiated coverage / Tourismus

Im Frühtau zu Berge

Drei Wandertipps im Glarnerland von Natascha Knecht und Thomas Senf.

WANDERN: VON LEICHT BIS SCHWER!



Die Leichte über gut gebahnte Wege. Orientierung problemlos. Auch mit Kindern. Robustes Schuhwerk empfehlenswert.



Die Mittelschwere über gut gebahnte Wege. Orientierung problemlos. Robusteres Schuhwerk, Trittsicherheit, Schwindelfreiheit.



Die Anspruchsvolle auf gut ausgeschildertem, durchgehendem Gelände. Anforderung: Trekking-schuhe, Trittsicherheit, Kondition.



Fronalpstock

Der auffällige, 2124 Meter hohe Aussichtsberg ist sehr lohnenswert. Abwechslungsreiche Wanderung über zwei Alpen hinauf auf den Fronalppass. Dort wird der Weg schmaler, sieht aus der Ferne aber schwieriger aus, als er ist. Vom Gipfel des Fronalpstocks gibts einen herrlichen Rundblick über das Linthtal, auf den Mürtchenstock, auf den Bergsee Spanegg sowie ins Glarner Hochgebirge.

START & ZIEL Naturfreundehaus Fronalp (1389 Meter; erreichbar zu Fuss, mit dem Auto über die asphaltierte Bergstrasse von Näfels-Mollis oder mit dem Taxi). Von hier führt die Wanderung über den Mittel- und Oberstafel der Fronalp auf den Fronalppass. Dann über eine Krette und durch einen Felskamin auf den Gipfel. Abstieg auf demselben Weg.

GEHZEIT 3½ Stunden.
HÖHENDIFFERENZ 735 Meter.
EINKEHR Naturfreundehaus Fronalp.

MEHR Siehe detaillierte Beschreibung auf Seite 134.



Panixerpass

Eine grosse Wanderung durch alpines Gelände im hintersten Zipfel des Sernftals. Wilde Landschaft. Erst grüne Wiesen entlang des Jetzbachs, dann Schotter und zwischendurch auch Altschneefelder. Alphütten, Wasserfälle, Brücken. Idyllische Rastgelegenheit am Häxenseeli. Auf dem Pass steht stets die unbewartete Schutzhütte offen.

START & ZIEL Es gibt zwei Möglichkeiten. 1: Klassische Überschreitung des Panixerpasses (2407 Meter) von Elm GL (977 Meter) nach Panix GR (1301 Meter). 2. Von Elm/Wichlen über den Oberstafel der Jetzalp hinauf auf den Panixerpass. Abstieg auf demselben Weg. Möglichkeit, in der Schutzhütte zu übernachten. Wichtig: Für alle Fälle genügend Verpflegung und Getränke mitnehmen.

TIPPS Der Weg kann von Elm bis Wichlen (1221 Meter) mit dem öffentlichen Bus oder dem Privatauto abgekürzt werden. Wichtig: Fahrplan des Postautos

ab Panix im Voraus prüfen und die Wanderzeit im Auge behalten.

GEHZEIT Elm-Wichlen: 1½ Stunden; Wichlen-Panixerpass: 3 Stunden; Panixerpass-Panix: 2½ Stunden.

EINKEHR Nur in Elm und Panix.
MEHR Siehe detaillierte Beschreibung ab Seite 130.



Panoramaweg Ampächli-Obererbs

Wenige Höhenmeter, breite Wege, abwechslungsreich, sensationeller Ausblick auf das Unesco-Welt-naturerbe-Gebiet mit den Tschingelhörnern und dem Martinsloch. Ideal für Familien und Senioren.

START & ZIEL Mit den Sportbahnen Elm nach Ampächli (1485 Meter). Wanderung nach Obererbs (1690 Meter). Mit dem öffentlichen Bus zurück nach Elm (oder umgekehrter Weg).

GEHZEIT 1½ Stunden.

EINKEHR Ampächli, Obererbs, Elm.
MEHR Siehe detaillierte Beschreibung auf Seite 135.



Feines Essen, freundliches Wirtepaar und eine Sonnenterrasse mit grandioser Aussicht: das Naturfreundehaus Fronalp oberhalb von Mollis.

Touristische
Perle



Packziegentrekking

Liebe auf den ersten

Wer sich auf ein Ziegentrekking durchs Glarnerland begibt, muss sich in Acht nehmen. Nicht weil die Tiere gefährlich sind, sondern weil sie einem ganz schnell das Herz stehlen.

TEXT: FRANZ BAMERT
FOTOS: URS FLÜELER

Die weichsten, wärmsten und sanftesten Lippen der Welt? Die gehören keiner Frau, sondern Max, der das Trekking anführt und immer mal wieder Streicheleinheiten abholt. Bino ist dafür eine Art Räuber Hotzenplotz: ein Dieb zwar, aber die Liebenswürdigkeit in Person. Nero ist auf einem Auge blind und Romulus hat einen Grind wie ein Steinbock. «Kommt nicht von ungefähr», sagt Werner Bleisch. Romulus' Mutter hat sich mit dem König der Berge verlost. So geht die Vorstellung der Packziegen weiter und schon ihre Geschichten sind eine Reise nach Ennenda wert.

Auf die Geissen gekommen ist Werner Bleisch eigentlich durch seine Tochter Wanda.



Während andere Mädchen meist auf Hunde, Pferde oder Computer stehen, wollte Wanda vor acht Jahren – Ziegen. Heute ist das Mädchen eine junge Frau und liebt die Viecher immer noch: «Sie haben Charakter», erklärt sie auf dem Geissentrekking durchs Glarnerland. «Geissen lassen sich nicht verbiegen, sie sind wild und

doch lieb.» Wie lieb, zeigt sich bei einer Rast: Max, dieser stolze, 90 Kilo schwere Geissbock, legt seinen Kopf auf die Knie von Natascha und lässt sich kraulen wie ein Hund. «Das ist mit ein Grund, warum ich mit meinen Töchtern auf diesem Trekking bin», sagt ihre Mutter Rita Gwerder. «Es ist in dieser hochtechnisierten

Welt eine sehr gute Möglichkeit, mit Tieren und mit der Natur in Kontakt zu kommen.» Wie recht sie doch hat: Die Ziegen mit ihrer Neugier und ihrer Liebenswürdigkeit machen den Menschen die Annäherung leicht. Man muss keine Angst vor ihnen haben. Wohl das Einzige, das man nicht darf, ist, sie an die Hörner zu



Wandern wird in Begleitung der Ziegen zum Spass für alle.

Blick



«Sie haben Charakter, sagt Wanda Bleisch über die Geissen (hier mit Timi, links, und Steinbock-Kreuzung Romulus) und sie sind verspielt und verschmust (Werner Bleisch mit Bino).



fassen, das mögen sie nicht: «Das hat etwas mit Respekt zu tun», sagt Bleisch. «Unserer mag ja auch nicht überall berührt werden.»


Der Respekt ist gegenseitig: Wenn die Ziegen mal nicht so wollen wie Wanda, reicht ein Pfiff. Dahinter steckt aber viel Arbeit und Vertrauensbildung. Rund drei, vier Jah-

re dauert es, bis aus einer Geiss eine Packziege wird. Bleisch ist zwar Werklehrer, aber ihm geht alles Lehrhafte ab, wenn er seine Erfahrungen und sein Wissen vermittelt. «Früher», erzählt er, «früher gab es im Glarnerland viele Rucksackbauern. Die hatten eine oder zwei Geissen daheim, arbeiteten aber in der Fabrik.» Darum

gab es den Geisshirt, einen angesehenen Mann. Der sammelte die Tiere jeden Morgen ein und brachte sie am Abend zurück. Bleisch berichtet auch vom «Forster», der im Gemeindeauftrag jeweils die Waldränder nach Ziegen durchforstete, die auf fremdem Terrain weideten. «Er sammelte sie ein und am nächsten Tag mussten die Tiere von ihrem Besitzer gegen einen Obolus ausgelöst werden.» Als die Ziegen verschwanden, wurde aus dem Forster der Förster. Dann ist da die Herkunft des Wortes «Gaggalari». So bezeichnet man heute noch vielerorts einen Menschen, der etwas ungeschickt durchs Leben stolpert. «Damals war der Gaggalari der Mann, der die Geissengaggali auf den Strassen des Dorfes zusammenkehren musste», weiss Bleisch.

Wie bei jeder Wanderung gibts auch beim Geissentrekking eine Rast. «Passt ein bisschen auf, die Geissen können problemlos den Klettverschluss eines Rucksacks öffnen, wenn es etwas Feines drin hat», warnt Wanda. Überhaupt die Kulinarik: Bino hat irgendwann die Liebe für Bier entdeckt und macht auch mal einen Abstecher in eine Gartenbeiz. Wichtiger als diese Anekdoten sind Wanda und Werner Bleisch andere Erfahrungen: «Ich sehe immer wieder, wie Kinder im Kontakt mit Ziegen zu sich selber finden, ruhig werden, auftauen und ganz neue Welten entde-

cken.» Werner Bleisch bietet darum nicht nur diverse Trekkings, sondern auch mehrtägige Wanderungen durch die Glarner Berge an. Aber ob nun zwei Stunden oder mehrere Tage – der Abschied von Max und Co. fällt schwer. So schnell sie beim Öffnen eines Rucksacks sind, so schnell erobern die Geissen auch die Herzen der Menschen.

Unterstützt von Schweiz Tourismus 

Coopzeitung online



Weitere Perlen können Sie im Internet entdecken unter:



www.coopzeitung.ch/perle

FOTO: YANNICK ANDREA

Im Glarnerland Mit den Ziegen unterwegs

Möglich sind ein- bis mehrtägige Touren und Erlebnisse für Familien, Gruppen, Vereine und Schulklassen, zum Beispiel:

- ½ Tag auf General Suworows Spuren, 3 bis 4 Stunden.
- Leichte Wanderung auf dem Suworow-Weg im Sernftal zwischen Sool und Engi.

Ausrüstung:

leichte Wanderausrüstung

Kondition: mässige Ausdauer

Preis: 4 Personen Fr. 250.-, jede weitere Person Fr. 40.-.

Anfragen und Buchungen an Werner Bleisch und Silvia Schneid in Ennenda, Tel. 078 809 25 19 oder E-Mail an

mail@packziegen.ch

Weitere Informationen:

www.packziegen.ch

www.agrotourismus-gl.ch

PETER VON ROTZ GLARUS AG
Innendekoration Vorhänge
Teppiche Parkett Bodenbeläge

Bahnhofstr. 13 | 8750 Glarus
Tel. 055 645 31 31
www.vonrotzag.ch
peter@vonrotzag.ch

INHALT

■ PERSÖNLICH

Beate Frefel ist Präsident der SAC Sektion Tödi. Für ihn ist die Bewegung in der Natur wichtig. **Seite 5**

■ EHEMALIGE

In der Serie «ehemalige Gemeindepräsidenten» lesen Sie heute: Hans Leuzinger aus Netstal. **Seite 8**

■ UMFRAGE

Wie essen die Glarner den Schabziger am liebsten? **Seite 9**

■ GEWERBE

Der Glarner Gewerbeverband hat zwei neue Vorstandsmitglieder. **Seite 26**

■ TRACHTEN

Die Glarner Männertracht. **Seite 27**



Die einzige Schabzigerproduzentin der Welt, die Geska AG, feiert das 550-Jahr-Jubiläum des Glarner Schabzigers mit Zigermaa Fridli (links), Mathias Knobel, VR Glarner Milch AG, Frau Landesstatthalter Marianne Dürst Benedetti, Johannes M. Trümpy, CEO Geska AG, Mathias Zobrist, Projektleiter Glarner Milch AG, und Sarah Trümpy, Export- & Promotion-Management Geska AG.

Der Glarner Schabziger feiert Geburtstag

Vor 550 Jahren fällt die Glarner Landsgemeinde einen wegweisenden Entscheid. «Von Ziger ze machen», so die Überschrift der 1463 erlassenen Verordnung, enthält detaillierte Vorschriften zur Herstellung des Glarner Zigers. Das erste und heute wohl älteste Markenprodukt der Schweiz war geboren.

■ Von Beate Pfeifer

Dass an der Glarner Landsgemeinde weitreichende Entscheidungen getroffen werden, ist seit

dem Entscheid zur Gemeindestruktureform wahrscheinlich allen klar. Doch bereits in lange

zurückliegenden Jahren wurden schon wegweisende Entscheidungen vom Glarner Stimmvolk gefällt – eine davon im Jahre 1463.

«Von Ziger ze machen»

Wann der Glarner Ziger genau erfunden wurde und von wem, lässt sich heute nicht mehr genau rekonstruieren.

► Mehr auf Seite 3

OMIKRON

Portables für
Glarner.

→ OMIKRON PC-SHOP
Grosszaun 7, Netstal
Tel. 055 618 42 70

**Auf zu Pasteten Staub
und ab an die Landsgemeinde
Bis Sonntag süsse oder saure Pastetli für Fr. 1.50**



Pasteten Staub
Molliserstrasse 9
8754 Netstal
Tel./Fax 055 640 15 93
Sonntag offen von 8 bis 14 Uhr



JSS ZIVILE SICHERHEIT

GmbH
Erfahrung seit 1979

Sicherheit Patrouillen Verkehrsdienste

Kompetent, Zuverlässig, Professionell

www.jaba-security.ch / www.zivile-sicherheit.ch

7007 Chur, Tel. 081 252 22 88 / 8153 Rümlang, Tel. 044 361 96 01 / 8754 Netstal, Tel. 055 210 00 74



Der Glarner Schabziger wird von Menschen «gestampft», damit etwaige Luftschlüsse entweichen.

► Fortsetzung von Seite 1

Er blickt allerdings auf eine rund tausend-jährige Geschichte zurück. Viele Legenden ranken sich um den Glarner Schabziger, die der Historiker Beat Frei im soeben erschienenen Jubiläumsbuch «550 Jahre Schabziger, Geschichte und Rezepte» jedoch widerlegt. Sicher und eindeutig zu belegen ist jedoch der Landsgemeindeentscheid von 1463 mit der Überschrift «Von Ziger ze machen». Er gilt als Geburtsstunde für Markenprodukte. Dies sei ein Pionierentscheid gewesen, erklärt Frau Landesstatthalter Marianne Dürst Benedetti. «Man wollte die Qualität des Glarner Schabzigers sichern.» Dies sei kein alter Zopf, sondern auch heute noch topaktuell. Die Sicherstellung der hohen Qualität des Glarner Schabzigers sollte damals wie heute durch klar definierte Standards festgeschrieben werden. Unter anderem war geregelt, dass der Ziger ein Herstellerzeichen tragen muss. Das Zeichen habe den Zweck, so Frei in seinem Buch, dass man wisse, «wer das gethan hab», falls jemand «nütt gut Ding machte». So könne man den Betreffenden «darumb straffen».

Glarner Ziger auf dem Zürcher Markt

Bereits 1429, also 34 Jahre vor dem legendären Landsgemeindeentscheid, wurde der Glarner Ziger als einziges Zigerprodukt nach seiner Herkunft benannt und so auf dem Zürcher Markt zum Verkauf angeboten. Er sei somit schon damals als eine Art Markenprodukt feilgeboten worden, so Frei weiter. Der Zigerklee wird erstmals 1541 erwähnt. Das dem Glarner Ziger beigemischte Kraut ist seit jeher blauer Bockshornklee, erklärt Mathias Zobrist, Projektleiter der Glarner Milch AG. Das Kraut gelte als bekömmlich und färbe den Ziger grün.

Den grössten Aufschwung erfuhr der Glarner Ziger um 1900. Damals konnte die Nachfrage des beliebten Markenprodukts nicht mehr gedeckt werden. 1200 Tonnen wurden



Für die Produktion des Glarner Schabzigers werden jährlich rund eine bis eineinhalb Tonnen blauer Bockshornklee verwendet. Bild zvg

jährlich produziert und bis nach Dänemark, Norddeutschland, Holland und nach Amerika verkauft.

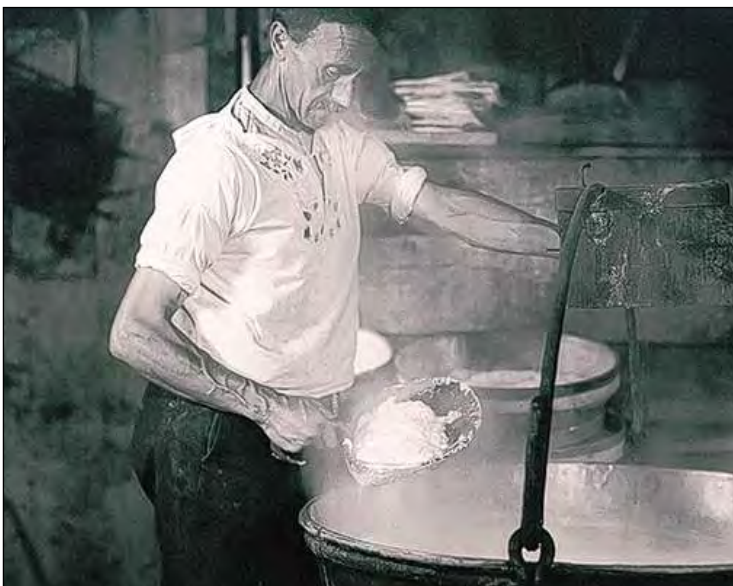
In den folgenden Jahren ging die Produktion stark zurück. Eine Zigerfabrik nach der anderen schloss, bis nur noch eine übrigblieb.

Produktion des Glarner Schabzigers heute

Die Geska AG zog im Jahr 2000 von Oberurnen nach Glarus, 2003 wurde sie von Johannes M. Trümpy übernommen. Sechs Jahre später gründeten die Milchgenossenschaft Glarus und Umgebung und die Geska AG gemeinsam die Glarner Milch AG. Sie installierten moderne, umweltfreundliche Produktionsanlagen und produzieren heute rund 330 Tonnen Glarner Schabziger. «Die moderne Anlage sichert den Erhalt des Kultprodukts», ist Marianne Dürst Benedetti überzeugt. «Das Regionalprodukt Glarner Ziger trägt das Glarnerland in die Welt hinaus.»

Den Ziger bekannter zu machen und den Absatz zu steigern, ist auch das Ziel von Sarah Trümpy. Deshalb habe man seit Mitte März ein neues Logo und neue, modernere Verpackungen. Man wolle mittels Innovationen auch die jüngere Generation für die Schabzigerprodukte begeistern. Die grüne Farbe sei aber geblieben. «Der Schabziger ist grün und ohne grüne Verpackung geht gar nichts», findet sie.

Geliebt ist nicht nur die grüne Farbe, geliebt ist auch der typische Geruch der Glarner Schabzigerprodukte. Davon konnten sich die Besucher am vergangenen Samstag, dem Tag der offenen Tür, selbst überzeugen. «Hören, sehen, schmecken», das solle man beim neuen Erlebnisrundgang durch die Produktionsstätte, sagt Mathias Zobrist, Projektleiter der Glarner Milch AG. «Neu sieht man die Anlagen, also eine ganzheitliche Sache.»



Damals wie heute sind viele Arbeitsschritte bei der Produktion des Glarner Schabzigers Handarbeit.



Bilder Beate Pfeifer

550 Jahre Schabziger und neue Rohziger-Produktionsstätte gefeiert:

Neue Epoche für das älteste Glarner Kultprodukt

Just zum 550. Geburtstag des Glarner Schabzigers eröffnete die Glarner Milch AG ihren Produktionsneubau für Rohziger. Die hochmodernen Anlagen wurden in Glarus Tausenden Neugierigen präsentiert. Jubiläumsprodukte verliehen den Festivitäten zusätzliche Würze.



Ein Buch statt Blumen: Johannes M. Trümpy überreicht Regierungsrätin Marianne Dürst ein Ziger-Jubiläumsextra. (Fotos: Dominic Duss)

Der Kanton Glarus zelebrierte letzte Woche den Geburtstag seines ältesten Exportgutes. «Wir dürfen stolz sein, einen kulinarischen Botschafter wie den Ziger zu haben, der das Glarnerland in die Welt hinaus trägt», betonte Regierungsrätin Marianne Dürst bei der Eröffnung der neuen Produktions-

stätte für Rohziger in Glarus. Mit dieser hat die 2009 aus der Milchproduzentengenossenschaft Glarus (MPG) und der Glarner Schabziger-Fabrik GESKA AG gegründete Glarner Milch AG ihre bisherigen Produktionsflächen erweitert. 9,1 Millionen Franken sind in die nachhaltige Produktion von Rohziger

und Schabzigerprodukten geflossen. Bund und Kanton steuerten im Rahmen der Regional-Strukturmassnahme «Chäs & Ziger» gemeinsam 2,7 Mio. Franken bei. «Jetzt können wir den Beweis antreten, dass Landwirtschaft und Milchverarbeitung im Glarnerland auf dem besten Weg sind», freute sich Johannes M. Trümpy, Vorsitzender der Geschäftsleitung der Glarner Milch AG. Er begleitete die Medienschar, welche von Projektleiter Matthias Zobrist durch den Neubau geführt wurde.

Alles unter einem Dach

Die hochmodernen Anlagen bringen nicht nur Produktionssynergien – von 2009 bis 2012 produzierte die MPG den Tal-Rohziger noch autonom –, sondern verbessern auch Raumklima und Hygiene. Dank optimalem Kreislauf und Wärmerückgewinnung wird zudem viel Energie gespart. Dazu nannte Zobrist zwei eindrückliche Zahlen: «125 Tonnen weniger CO₂-Austoss pro Jahr und eine Reduktion des Wasserverbrauchs um 5000 m³.» Die beiden neuen Milchtanks à 12 000 Liter Fassungsvermögen stehen wie Wahrzeichen für die nächste Epoche des ältesten Markenprodukts der Schweiz vor dem Gebäude.

Interessierte können sich für eine Besucherführung durch die Produktion anmelden. Unter dem Motto «Schabziger erleben» wird damit eine agrotouristische Wertschöpfung möglich. Letzten Samstag wurde dieses Angebot am Tag der offenen Tür bereits rege genutzt. Über 2000 Personen kamen. «So-



Verantwortungsvoll am Werk: Die Käser produzieren den Rohziger wie eh und je, heute aber mit modernsten Hilfsmitteln.

gar aus Bern und Thun meldeten sich Besucher an», verriet Trümpy zufrieden. Das steigert den Bekanntheitsgrad des Glarner Zigers. «Wir wollen uns auf dem Schlüsselmarkt Schweiz weiter behaupten und neue Zielgruppen ansprechen», so Sarah Trümpy, Leiterin Product-Management & Export der GESKA AG. Vor allem Junge sollen auf den Ziger-Geschmack kommen. Beispielsweise mit Produkteinnovationen zum «Glarner Grüessli», welche in der Lancierungsphase sind. Der Export ins Ausland bleibt aber ebenfalls wichtig. «Vor allem der Verkauf nach Holland und Deutschland.»

Ehre, wem Ehre gebührt

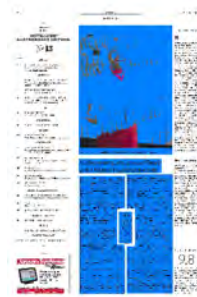
Das Schabziger-Jubiläum und die Produktions-Eröffnung wurden mit der grossen Kelle angerührt. So golden wie es das grüne Exportgut eben verdient. Milchproduzenten, Bauunternehmer, Partner und Kunden, Behörden- sowie Medienvertreter und die breite Bevölkerung – sie alle durften an verschiedenen Tagen in die Ziger-Produk-

tion schnuppern. «Uurwürzig guet» sind aber auch weitere Duftmarken angekommen, die Schab- und Rohziger auf ihrem Weg über den roten Teppich säumten. Seien dies die am Tag der offenen Tür kostenlos servierten Schabzigerhöreli samt Apfelmues oder kulinarische Genüsse vom Gourmet-Koch für geladene Gäste. Dazu zählt aber auch das Jubiläumsbuch «550 Jahre Schabziger – Geschichte und Rezepte» von Historiker Beat Frei und Erika Lüscher. Ebenso das Jubiläumspakat des Glarner Künstlers Dafi Kühne, der Bilder von älteren und neueren Zigerstöckli als Vulkan darstellt, über dem ein Feuerwerk ausbricht. Oder all die symbolischen Zigerstöckli, welche im ganzen Glarnerland die Strassenränder zierten. Ein Produkt, über dessen Herstellung schon im Jahr 1463 an der Landsgemeinde ein Beschluss gefasst wurde, hat wahrlich entsprechende Würdigung verdient. Nun bricht eine neue Epoche an, die hoffentlich weitere 550 Jahre anhält. ●

Datum: 02.05.2013

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886



Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-et-gastronomie.ch
Self-initiated coverage / Regionalprodukte

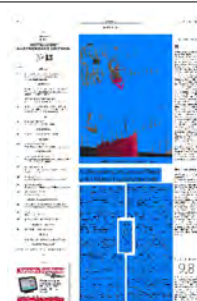
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'366
Erscheinungsweise: 39x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 2
Fläche: 57'799 mm²



PANTARHEI

Vor der Landsgemeinde läuft die Kalberwurst-Produktion auf Hochtouren.



Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'366
Erscheinungsweise: 39x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 2
Fläche: 57'799 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Kalberwurst, das grosse Finale jeder Glarner Landsgemeinde

Schweiz Tourismus setzt in der neuen Sommerkampagne stark auf Schweizer Traditionen, regionale Bräuche und Folklore. Ein gelebter und für den Alltag der Kantonsbewohner auch relevanter Brauch ist beispielsweise die Glarner Landsgemeinde. Sie wird immer am ersten Sonntag im Mai abgehalten und findet dieses Jahr also am 5. Mai statt. An dieser Landsgemeinde sehen – und vor allem erleben – Touristen als Zaungäste von Tribünen aus praktizierte Demokratie in ihrer ursprünglichsten Form. Denn unter freiem Himmel versammeln sich die Glarner zu Tausenden auf dem Zaunplatz in Glarus, um ihre Meinung kundzutun. Im Gegensatz zu anderen Landsgemeinden oder zum Urnengang können die Glarner nicht bloss «Ja» oder «Nein» stimmen. Sie haben auch das Recht, Anträge zu stellen.

Geleitet wird die Landsgemeinde vom Landammann. Nach alter Väter Sitte vereidigt er die Stimmberechtigten und stützt sich während der Verhandlungen auf das Landesschwert. Grundlage für die Verhandlungen ist das Memorial, eine Druckschrift, in der die Geschäfte, das Budget und die Staatsrechnung aufgeführt sind. Zur Stimmabgabe halten die Wähler einfach ihren Stimmrechtsausweis hoch, und der Landammann schätzt das Stimmenverhältnis. Sein Urteil ist endgültig und unanfechtbar. Nur in zweifelhaften Fällen zieht er vier Regierungsratsmitglieder zur Entscheidungsfindung bei. Die Landsgemeinde ist das oberste Organ im Kanton Glarus.

Einheit – zumindest auf dem Teller

Natürlich ist auch «ein einzig Volk von Brüdern» wenn es um Politik geht nicht immer einer Meinung. Daher kann es bei den Anträgen und Voten schon mal etwas impulsiver zu und her gehen. Doch spätestens wenn man sich nach der Landsgemeinde zum ebenfalls traditionel-

len Essen der Kalberwurst an einen Tisch setzt, sind sich die Glarner Stimmbürger wieder einig.

WURST-STREIT

An der Landsgemeinde 1920 musste der Inhalt der Kalberwurst per Gesetz definiert werden. Trotzdem fand der Wurststreit erst 1992 ein Ende.

Landsgemeinde ohne Kalberwurst? Undenkbar! Und so wird am ersten Sonntag im Mai in den meisten Restaurants das gleiche Menü gekocht und aufgetischt: Kalberwurst mit Kartoffelstock, weisser Zwiebelsauce und gedörrten Zwetschgen. Es ist das traditionelle Landsgemeindemenü. «Gerade in den Restaurants nahe am Landsgemeindeplatz vollbringen die Wirte und ihre Mitarbeitenden in Sachen Management und Logistik an diesem Sonntag einen wahren Kraftakt», sagt Werner Kälin. Er ist Senior Account Manager bei der Panta Rhei PR-Agentur, welche den Kanton Glarus promotet. Als Einheimischer weiss er: «Am Landsgemeindetag gibt es in den meisten Stadtglarner Gaststuben ausschliesslich das Landsgemeindemenü.»

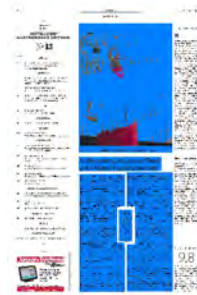
Während die Kalberwurst ursprünglich nur an Festtagen gegessen wurde, ist sie heute das ganze Jahr über im Sortiment. Traditionellerweise isst man sie gekocht, doch im Sommer wird sie seit einigen Jahren auch gerne auf den Grill gelegt. Pro Jahr stellen die Glarner Metzger über 30 Tonnen dieser Kantonspezialität her.

Eine echte Kalberwurst wiegt genau 210 Gramm. Sie besteht zur Hälfte aus Kalbfleisch, zu einem Drittel aus Milch und zu

Datum: 02.05.2013

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886



Hotellerie et Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-et-gastronomie.ch
Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'366
Erscheinungsweise: 39x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 2
Fläche: 57'799 mm²

etwa vier Prozent aus Weissbrot. Um Letzteres wurde Jahrzehntlang gestritten. Denn obwohl der Kanton die Zusammensetzung der Wurst und den Anteil Brot, den sie enthalten darf, im Jahr 1920 klar geregelt hatte, war das Beigeben von nichtfleischlichen Bestandteilen in Würste gemäss schweizerischem Lebensmittelgesetz aus dem Jahr 1905 verboten. Die Glarner Metzger kämpften lange für ihre «Extra-Wurst» und erhielten 1957 für die Kalberwurst eine Sonderbewilligung. Sie durften auf Kantonsgebiet die Wurst nach dem original Glarner Rezept herstellen. Der Sonderfall Kalberwurst hat sich erst 1992 erledigt. Seit jenem Jahr erlaubt das schweizerische Lebensmittelgesetz das Beimischen von Brot in die Wurstmasse.

Riccarda Frei



PS. Verlag
8026 Zürich
044/ 240 44 25
www.pszeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 7'047
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 21
Fläche: 17'636 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte



Glarner Schabziger

Da der Verlag zum Buch über die Geschichte und heutige Produktion des Glarner Schabzigers samt Rezepten auch noch Ziger in verschiedenen Varianten als Geschenk mitlieferte, probierten wir eines der 40 Rezepte sofort aus. Wobei gleich zu sagen ist, dass Schabziger in vielen Fällen gar kein Rezept benötigt. Vermischt mit etwas Butter ist er ein Brotaufstrich, den ich in meiner Jugend im Zigerschlitz als Kind mit wenig und als Jugendlicher mit viel Genuss ass. Und später fast vergass, dass es ihn gibt.

Zurück zum Rezept: Wir wählten den Spinatkuchen aus, waren aber ehrlicherweise so faul, dass wir den Kuchenteig als Fertigteig kauften und somit den ersten Teil des Rezeptes abkürzten. Der zweite Teil ist unkompliziert. Der Kuchen wird wie eine Wähe macht. Auf den bereits gewalzten Teig tut man drauf, was ihm Rezept steht: Also vor allem Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, die man etwas andünstete und dann abgetrocknet mit Pfeffer, Muskat und ganz wenig Salz würzt. Und natürlich mit 100 Gramm geriebenem Schabziger. Als ich

die gemahlene Menge sah, kamen mir Zweifel: Mit so viel muss ja das fertige Essen fürchterlich stinken. Tat es dann aber, nachdem die Füllung mit Eiern und Rahm dazu gegeben und das ganze eine gute halbe Stunde im Ofen war, erstaunlicherweise nur bedingt. Natürlich schmeckte es nach Ziger, aber der Spinatgeschmack ging nicht verloren.

Wir haben es mit einem Salat als Nachtessen genossen. Gäste würde ich zuerst fragen, ob sie Ziger mögen, bevor ich es als Hauptspeise anböte. Da etwas übrig blieb, assen wir es nach der Landsgemeinde kalt und stellten fest, dass dies ein wunderbarer Aperitif wäre.

Die Geschichte eines der ersten Markenprodukte der Schweiz geht den Rezepten voraus; auch dessen heutige Herstellung und frühere Verteilung durch das Zigermannli. Die schmackhafte Botschaft ist klar: Ziger hat eine Zukunft. kl.

Erika Lüscher, Beat Frei, 550 Jahre Schabziger, Fona Verlag 2013, 157 Seiten, 29.90 Franken.



Online-Ausgabe

ORGANISATOR
9442 Berneck
058 344 92 92
www.organisator.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

[Online lesen](#)

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Das älteste Markenprodukt wird 550-jährig



Die Milchproduzentengenossenschaft Glarus und Umgebung (MPG) und die Glarner Schabzigerfabrik GESKA AG gründeten im Mai 2009 gemeinsam die Glarner Milch AG. Die Glarner Milch AG produziert neu die gesamte Tal-Rohzigerproduktion, die in den Jahren 2009 bis 2012 von der MPG hergestellt wurde. Um die stetig steigenden Qualitätsanforderungen an den Rohziger garantieren zu können sowie die notwendige Kapazitätserweiterung und eine Effizienzsteigerung zu erreichen, entstand in den vergangenen Monaten eine Neuinstallation mit modernsten Produktionsanlagen. Die neuen Anlagen der Glarner Milch wurden in das bis anhin alleine von der GESKA genutzte Produktionsgebäude integriert. Die beiden Firmen profitieren von neuen Infrastrukturanlagen, Wegfall von Transportwegen sowie Synergien in vielen anderen Bereichen. Insgesamt wurden 9,1 Millionen Franken für die nachhaltige Produktion von Rohziger und Schabzigerprodukten investiert (Glarner Milch AG: 6,9 Mio / GESKA AG: 2,2 Mio). Bund und Kanton engagierten sich im Rahmen der Regional-Strukturmassnahme „Chäs & Ziger“ mit 2,7 Millionen Franken für das Projekt.

Effiziente und umweltverträgliche Produktion

Im neu genutzten Gebäude sind die Milchannahme, die Rohzigerproduktion, die Rohzigerreifung und die neu installierten Schabzigerproduktionsanlagen untergebracht, die nach den höchsten internationalen Lebensmittelstandards effizient und besonders ökologisch erfolgen: So werden durch die neuen Anlagen in der Produktion rund 125 Tonnen CO₂ sowie 5000 m³ Wasser pro Jahr eingespart. Die Klimastiftung Stiftung Schweiz hat das Projekt von Anfang an unterstützt.

Umfassende historische Aufarbeitung

Der Glarner Schabziger ist auf dem Schweizer Markt gut positioniert. Doch auch im Ausland hat er sich über die Jahre einen guten Namen erarbeitet. Der Glarner Schabziger gilt als ältestes Markenprodukt der Schweiz – und vielleicht sogar der Welt. Die historischen Meilensteine zum Traditionsprodukt werden im neuen Buch „550 Jahre Schabziger – Geschichte und Rezepte“ von Historiker Beat Frei und Erika Lüscher erstmals auf wissenschaftlicher Basis beschrieben. Am 24. April 1463 war es, als die Glarner Landsgemeinde in einem Beschluss festhielt, wie der Käse mit dem Namen Glarner Schabziger zu produzieren sei. „Die Verordnung zielte darauf ab, einen einheitlichen Qualitätsstandard durchzusetzen. Damit etablierte sich der Glarner Ziger schon damals als Markenprodukt“, erklärt Historiker Frei. Das Jubiläumsbuch, das auch 36 Rezepte mit Foto enthält, ist am Tag der offenen Tür oder ab sofort im Buchhandel erhältlich.

Datum: 03.05.2013

ORGANISATOR *filmjob*

Das Magazin für KMU



Online-Ausgabe

ORGANISATOR
9442 Berneck
058 344 92 92
www.organisator.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Mehr über den Glarner Schabziger und das Unternehmen GESKA AG zu erfahren ist im Interview mit Johannes M. Trümpy und Sarah Trümpy, erschienen in ORGANISATOR 9/2012

Datum: 03.05.2013

Sendung: Schweiz aktuell



SRF 1 TV

SRF 1
8052 Zürich
0848 305 306
www.srf.ch

Medienart: Radio/TV
Medientyp: TV

Sprache: Deutsch
Sendezeit: 19:00
Dauer: 00:00:15
Grösse: 4.9 MB

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Radio/TV-Hinweis

1463 verpflichtet die Glarner Landsgemeinde alle Zigerproduzenten per Gesetz, die Glarner Spezialität nach besonderen Vorschriften zu produzieren und mit einem Qualitätsstempel zu versehen

So wird der Glarner Schabziger zum ersten Markenartikel der Schweiz

BESTELLUNG DER KOPIE DES BEITRAGS

Sie möchten eine Kopie dieses Beitrags bestellen? ARGUS archiviert die Aufzeichnungen während eines Monats. Nach Ablauf dieser Zeit können keine Kopien mehr erstellt werden. Bestellen Sie noch heute.

[zum Bestellformular](#)



St. Galler Bauer
9230 Flawil
071/ 394 60 15
www.bauern-sg.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'765
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 32
Fläche: 50'665 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Das älteste Markenprodukt der Schweiz feiert 550 Jahre Glarner Schabziger

Der Glarner Schabziger feiert sein 550-Jahr-Jubiläum. Die Geska AG, einzige Schabzigerproduzentin der Welt, feierte dies mit einem Tag der offenen Tür. Gleichzeitig mit dem Jubiläum weihte die Glarner Milch AG die neue Rohzigerproduktion ein.

«Für den Kanton Glarus ist der Schabziger ein Stück Kulturgeschichte und auch Identität», sagt die Glarner Regierungsrätin Marianne Dürst Benedetti. Und das würzige Milchprodukt hat nicht nur eine lange Tradition, sondern spielt auch in der Gegenwart eine wichtige Rolle im Kanton Glarus. Gemeinsam mit der Glarner Milch AG setzt sich die Geska AG für eine starke Glarner Landwirtschaft ein.

Glarner Milch AG

Die Milchproduzentengenossenschaft Glarus und Umgebung (MPG) und die Glarner Schabziger-

fabrik Geska AG gründeten im Mai 2009 gemeinsam die Glarner Milch AG. Die Glarner Milch AG produziert neu die gesamte Tal-Rohzigerproduktion, die in den Jahren 2009 bis 2012 von der MPG hergestellt wurde. Um die stetig steigenden Qualitätsanforderungen an den Rohziger garantieren zu können sowie die notwendige Kapazitätserweiterung und eine Effizienzsteigerung zu erreichen, entstand in den vergangenen Monaten eine Neuinstallation mit modernsten Produktionsanlagen. Die neuen Anlagen der Glarner Milch wurden in das bis anhin alleine von der Geska genutzte Produktionsgebäude integriert. Die beiden Firmen profitieren von neuen Infrastrukturanlagen, Wegfall von Transportwegen sowie Synergien in vielen anderen Bereichen. Insgesamt wurden 9,1 Millionen Franken für die nachhaltige Produktion von Rohziger und Schabzigerprodukten investiert.

Im neu genutzten Gebäude sind Milchannahme, die Rohzigerproduktion, Rohzigerreifung und die neu installierten Schabzigerproduktionsanlagen untergebracht, die nach den höchsten internationalen Lebensmittelstandards ökologisch erfolgen. «Durch den Standort der neuen Rohzigerproduktion im gleichen Gebäude wie die Schabzigerfabrik können wir die Synergien mit den beiden Firmen maximal ausschöpfen», so Mathis Zobrist, Projektleiter Glarner Milch AG.

Durch die neuen Anlagen werden zudem in der Produktion rund 125 Tonnen CO₂ sowie 5000 Kubikmeter Wasser pro Jahr eingespart – mit ein Grund, weshalb die Klimastiftung Schweiz das Projekt von Anfang an unterstützt hat.

Historische Aufarbeitung

Der Glarner Schabziger ist auf dem Schweizer Markt gut positioniert. Doch auch im Ausland hat er sich



Die Werbeplakate von der Geska sind bekannt.

Bilder:zvg.



Das Buch «550 Jahre Schabziger».



St. Galler Bauer
9230 Flawil
071/ 394 60 15
www.bauern-sg.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'765
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 32
Fläche: 50'665 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

über die Jahre einen guten Namen erarbeitet. «Der Export ins Ausland ist für uns nach wie vor wichtig», sagt Sarah Trümpy, Leiterin Product-Management und Export der Geska AG. Der Fokus liegt aber auf der Schweiz. Dafür sind beispielsweise Produkteinnovationen zum «Glarner Grüessli» in der Lancierungsphase, der jüngsten Innovation aus dem Hause Geska.

Qualitätsstandard anno 1463

Spannend ist aber auch der Blick zurück, gilt der Glarner Schabziger doch als ältestes Markenprodukt der Schweiz. Die historischen Meilensteine zum Traditionsprodukt werden im neuen Buch «550 Jahre Schabziger – Geschichte und Rezepte» von Historiker Beat Frei und Erika Lüscher erstmals auf wissenschaftlicher Basis beschrieben. Für dieses Werk hat Frei so viel historisches Material zum Schabziger aufgearbeitet wie noch niemand vor ihm. Was hat es also mit diesen 550 Jahren genau auf sich? Das Buch gibt Antwort darauf: Am 24. April 1463 war es, als die Glarner Landsgemeinde in einem Beschluss festhielt, wie der Käse mit dem Namen Glarner Schabziger zu produzieren sei. «Die Verordnung zielte darauf ab, einen einheitlichen Qualitätsstandard durchzusetzen. Damit etablierte sich der Glarner Ziger schon damals als Markenprodukt», erklärt Historiker Frei. Das Jubiläumsbuch, das auch 36 Rezepte mit Foto enthält, ist am Tag der offenen Tür oder ab sofort im Buchhandel erhältlich.

Plakat von Glarner Künstler

Mit seiner langen Tradition und der modernen Ausrichtung steht der Glarner Schabziger auch für die ge-



Das Zigerstöggli im Wandel der Zeit.

lungene Verbindung von Geschichte und Gegenwart. Das kommt in den Plakaten von Dafi Kühne bestens zum Ausdruck. Er hat für das Jubiläum den grafi-

schon Auftritt gestaltet und dafür Bilder von älteren und neueren Zigerstögkli als Vulkan dargestellt. Darüber ist ein Feuerwerk zu sehen. «Es versinnbildlicht die geschmackliche Explosionskraft des Schabzigers», erklärt der Glarner Künstler. *pd.*

Neubau Produktion

Mathias Zobrist, Projektleiter, erläuterte den Neubau der Rohziger- und Schabziger-Produktion. Im Zentrum standen Ausgangslage, Bauprojekt, Nutzen, Ökologie, Investition/Finanzierung und Perspektiven. Für die Ausgangslage war klar: Den Neubau braucht es, um die Qualität und Menge des Rohzigers für die Zukunft sicherzustellen. Und weiter: die Glarner Milchproduktion- und -verarbeitung zu erhalten und auszubauen. Das Projekt «Glarner Chäs und Ziger» entsteht. Es wird durch Bund und Kanton unterstützt. Durch verschiedene Projekte sollen die Milchproduktion- und -verarbeitung im Glarnerland gefördert werden. Beispielsweise durch das neue Reifelager für Glarner Alpkäse und die Entwicklung neuer agrotouristischer Angebote. Als zentrales Projekt stand das neue Produktionsgebäude für die Glarner Milch AG und die Geska AG. Am 16. Juli 2012 erfolgte der Spatenstich und im April 2013 konnte der Betrieb aufgenommen werden. Die neuen Milchtanks fassen 25 000 Liter Milch. Die Produktionskapazität konnte erhöht werden und die Raumreserven für neue Produkte geschaffen werden. Die Produktionsanlagen sind effizient und modern, dadurch können Synergien genutzt werden. *pd.*



Tages-Anzeiger

8021 Zürich

044/ 248 44 11

www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print

Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Auflage: 188'602

Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17

Abo-Nr.: 1086938

Seite: 31

Fläche: 33'414 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Grüne Schärfe im bleichen Gewand

Am Glarner Schabziger, dem ältesten Markenprodukt der Schweiz, scheiden sich seit je die Geschmäcker. Für den Käse gilt seit 550 Jahren eine Deklarationspflicht.

Von Paul Imhof

Beim Schabziger denkt man sofort an Kontroversen - wenn dieser charakteristische Magerkäse überhaupt wieder einmal die Gedanken kreuzt. Man hat ihn einmal kennen gelernt, vielleicht in der Kindheit, vielleicht in den Ferien, bei Freunden, oder hat den seltsamen grünen Stoff aus Neugier selber gekauft und ausprobiert, über Spaghetti oder in eine Suppe geraffelt. Und dann wieder vergessen, weil der Geschmack von Parmesan doch ein bisschen runder ist als die spitze, scharf riechende Würzigkeit des Schabzigers. Geschmack und Geruch haben Suchtpotenzial, schrecken aber auch ab. So gibt es eben die einen, die ihn hassen, und die andern, die ihn lieben.

Und die dürfen sich auf eine Deklarationspflicht verlassen, die seit 550 Jahren gilt und Konsumenten wie Produzenten gleichermaßen schützt. 1463 erliess die Glarner Landsgemeinde eine Verordnung mit der Überschrift «Von Ziger ze machen». Anlässlich des Jubiläums dieser Verordnung hat die einzige verbliebene Schabzigerproduktionsfirma, die Geska AG in Glarus, ein Buch herausgegeben mit vorwiegend vegetarischen Rezepten, Hintergründen zu Milchwirtschaft und Schabzigerproduktion und einem Rückblick auf die Geschichte. «Der damalige Beschluss enthält detaillierte Vorschriften zur Herstellung des Glarner Zigers und schreibt vor, dass jeder Produzent sein «Zeichen» auf dem Zigerstock anbringen soll», schreibt der Historiker Beat Frei darin.

Er widerlegt die Legende, dass die Nonnen des Klosters Säkingen am Rhein den grünen Ziger erfunden hätten - aus dem Bedürfnis heraus, ein wenig Würze in den faden, bleichen Ma-

gerkäse zu bringen. Sie sollen in ihrem Klostersgarten den Blauen Bockshornklee gefunden haben, von Kreuzrittern aus dem Morgenland ins Abendland gebracht, in Gärten als Heilmittel gehalten und bald einmal Schabzigerkraut geheissen. «Pflanze mit starkem Schabzigergeruch», so steht es in «Flora Helvetica» - erstaunlich, dass die Pflanze nach dem Produkt bezeichnet wird, dem sie die Ausprägung verleiht - und nicht umgekehrt.

Zwei Laibchen pro Jahr

Frei weist nach, dass die Zigermenge, die den Nonnen von Säkingen, die einige Ländereien und Alpen im Glarnerland besaßen, zusammen mit anderen Produkten als Abgaben geschickt wurden, verschwindend klein war: 2 Laibchen Ziger gegenüber 370 Schafen, 32 Rindern, 350 grossen und 1350 kleinen Käsen. Hätten die Nonnen «tatsächlich mithilfe eines Heilkrauts aus ihrem Garten den Glarner Schabziger erfunden, wäre eigentlich zu erwarten gewesen, dass sie im Laufe der Zeit mehr Ziger verlangt hätten», so Frei. «Es blieb aber bis zum Ende ihrer rund 600-jährigen Herrschaft bei genau 2 Zigern pro Jahr. 1350, wenige Jahrzehnte nach der letzten bezeugten Abgabe, kaufte sich Glarus vom Kloster Säkingen frei.»

Die Entstehung der Marke Schabziger hatte mit dem Zürcher Markt zu tun, wo die Glarner ihren Käse verkauften. Als der Zürcher Rat 1429 die Marktpreise für Ziger festlegte, wurde neben anderen bereits ein «Glarner Ziger» genannt, also ein Produkt mit Herkunftsbezeichnung. Vom Bockshornklee als Bestandteil des Glarner Zigers stand zwar nichts in der Verordnung, auch wenn es «feissen Krutziger» gab (fetten Kräuterziger), aber immerhin konnte man ihn von andern unterscheiden - er war nicht der einzige Ziger, der aus Magermilch und Milchsäure (Etscher) produziert wurde.

Angesichts der heutigen Probleme mit industriellen Lebensmitteln, der zähen Verhandlungen, der Weigerungen von Behörden und Produzenten, Lebensmittel klar zu deklarieren, ist es schon verblüffend, wie einfach die Glarner Lösung immer noch wirkt. Sie zeigt, dass Dekla-

ration und Rückverfolgbarkeit (im schweizerischen Lebensmittelgesetz erst seit 1992 verankert!) die besten Mittel sind, um Betrug zu verhindern. Die Vorschriften von 1463 verlangen, dass «jeder man sin ziger, die er will verkoffen, suber und gutt machen» soll. «Suber und gutt machen»: Das möchte man heute auch von Lasagneproduzenten erwarten. Es geht um Verlässlichkeit, und um auch da sicher zu sein, verlangte die Glarner Verordnung, dass die Produzenten den Zigern ihr «gewondlich Zeichen in die Rinden brennen».

Wie das Kraut in den Ziger kam, wer die Idee kreierte und wer erste Rezepturen ausprobierte, weiss man nicht. Doch seit den Verordnungen in Zürich und dann in Glarus hat sich der Schabziger gehalten. Die legendären «Zigermandli» verkauften ihn im ganzen Land. Die «Mandli» sind verschwunden, die Grossverteiler haben ihre Aufgabe übernommen. So unterschiedlich die markante Würze des Schabzigers wahrgenommen wird, so konstant halten ihm Verehrerinnen und Verehrer die Treue. Zu einem Massenprodukt wie Grosslochkäse oder Mozzarella wird er nie werden, aber auch nicht von den Tafeln der Schweiz und anderswo verschwinden.

Zigersauce mit Schnittlauch

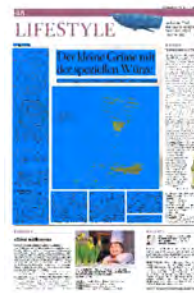
Zum Jubiläum hat Geska das «Glarner Grüessli» lanciert, eine quarkähnliche Mousse, die fast ein bisschen zu milde schmeckt und nur wenig nach Schabziger duftet. Sie ist als Brotaufstrich gedacht. Der Aufstrich lässt sich auch für eine leichte Schnittlauchsauce verwenden - geeignet als Begleiterin für erste weisse Spargeln aus der deutschen Nachbarschaft: gehackte Zwiebeln anziehen, mit Weisswein ablöschen, reduzieren, mit Rahm verfeinern, reduzieren, löffelweise Glarner Grüessli einrühren, mit Salz abschmecken, am Schluss geschnittenen Schnittlauch dazugeben (nicht mehr aufkochen), servieren.

Erika Lüscher/Beat Frei: 550 Jahre Schabziger. Geschichte und Rezepte. Fona-Verlag, Lenzburg 2013. 160 S., ca. 30 Fr. www.fona.ch; www.schabziger.ch

Datum: 05.05.2013

Schweiz am Sonntag

Ausgabe Aargau



AZ Zeitungen AG
5401 Baden
058/ 200 53 10
www.sonntagonline.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 76'230
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 48
Fläche: 57'101 mm²

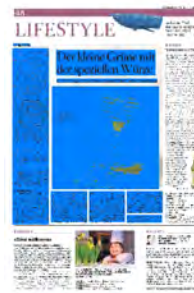
Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Der kleine Grüne mit der speziellen Würze

Der Schabziger ist das älteste Markenprodukt und feiert ein Revival



Exportschlager aus dem Glarner Land: Das Schabziger-Stögli. HO



AZ Zeitungen AG
5401 Baden
058/ 200 53 10
www.sonntagonline.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 76'230
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 48
Fläche: 57'101 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

VON SILVIA SCHAUB

Ach, was haben wir jeweils die Nase gerümpft, als die Mutter zu «Gschwellti» Schabziger auftischte. Das Zigerstöckli gehörte einfach dazu – wie Emmentaler und Tilsiter. Und selbstverständlich war es Pflicht, mindestens einen kleinen Löffel davon zu probieren. Irgendwann dann ist er vom Tisch verschwunden. Zum Glück!

Kürzlich nun stand bei Freunden zu Hause ganz prominent ein solches Stöckli auf dem Tisch und die Kollegin präsentierte ihre Trouvaille freudig mit einem «den musst du unbedingt probieren!». Nun, mit den Jahren sind wohl auch die schlechten Erinnerungen verblasst und die Glarner Spezialität mundete gar nicht so übel. Vor allem zusammen mit dem dazu servierten frischen Salat.

DIESER KOMBINATION kann übrigens auch Ex-Miss-Schweiz Linda Fäh nicht widerstehen. Noch aus anderem Grund. Sie ist jetzt schliesslich die Schabziger-Botschafterin und wirbt für das neue Produkt «Glarner Grüessli», die luftige, streichfähige Variante. Und plötzlich ist der grüne Käse wieder in aller Munde.

Das hat auch mit einem besonderen Jubiläum zu tun. Seit 550 Jahren gibt es den Schabziger – und gilt damit als ältestes Markenprodukt der Schweiz, ja vielleicht sogar der Welt. Denn die Glarner wussten schon anno 1463 sehr wohl, was sie am Schabziger haben. So hielt die Glarner Landsgemeinde in einem Beschluss fest, wie der Käse herzustellen sei und dass jeder Produzent sein «gewondlich Zeichen» auf dem Zigerstock

« Mit dem Schabziger darf man spielen, dann lässt er sich fast grenzenlos einsetzen.»

JÜRIG WEBER, KOCH

anzubringen habe. «Die Verordnung ziel-

te darauf ab, einen einheitlichen Qualitätsstandard durchzusetzen. Damit etablierte sich der Glarner Ziger schon damals als Markenprodukt», erklärt Historiker Beat Frei, der mit Erika Lüscher zum Jubiläum ein Buch herausgab.

SO SIND NOCH HEUTE die ursprünglichen Zutaten im Schabziger enthalten: gereifter Saueremilchkäse aus Ziger, Salz und dem typischen Zigerklee, dem blauen Bockshornklee (*Trigonella Melilotus-Caeerulea*). Dieser gibt dem Käse nicht nur die grüne Farbe, sondern auch den unverwechselbaren Geschmack. 1,5 Kilo Kleepulver braucht es für eine halbe Tonne Ziger. Die Art der Produktion ist über die Jahrhunderte gleich geblieben, die Methoden haben sich aber freilich ein wenig verändert. So war der Schabziger früher einiges härter, sehr trocken und

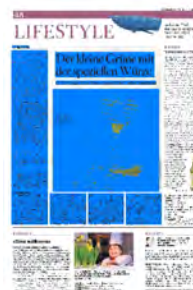
entsprechend lange haltbar – 1,5 Jahre sollen es gewesen sein. Heute wird das Produkt in der typischen konischen Form noch ausschliesslich von der GESKA AG hergestellt. Das Glarner Unternehmen stellt jährlich rund 330 Tonnen Schabziger-Produkte her. Ein Drittel davon wird exportiert – vor allem nach Holland, Deutschland und in die USA.

Wer nun glaubt, der grüne Magerkäse lasse sich nur zu Gschwellti oder Salat kombinieren, täuscht sich. Beim Kochen braucht es sicher etwas mehr Fantasie und Fingerspitzengefühl, dafür wird man mit unerwarteten kulinarischen Geschmackserlebnissen überrascht. «Mit dem Schabziger darf man spielen», rät Jürg Weber vom «Schwert» in Netstal. «Dann lässt er sich fast grenzenlos einsetzen.» Der Spitzenkoch setzt den Schabziger mehr als Gewürz ein. «Zu Krustentieren oder Fisch ist er ideal.» So setzt er gerne mal eine mit Ziger parfümierte Prosecco-Schaumsuppe mit Gemüsestreifen und pochierten Edelischen auf die Menü-Karte.

«Man muss vorsichtig mit Schabziger umgehen», empfiehlt Hans Hauser vom Restaurant Sonnegg in Glarus (14 «Gault Millau»-Punkte), der leidenschaftlich gerne mit der Glarner Spezialität experimentiert. «Dann kommt er «usinnig

gut an.» Wie zum Beispiel seine Schabzigerpralinen im Nussmantel, die man im Jubiläumsbuch nachkochen kann.

Erika Lüscher, Beat Frei, 550 Jahre Schabziger, Geschichte und Rezepte, Fona-Verlag, 160 S. Fr. 29.90.



Schweiz am Sonntag
4051 Basel
061/ 927 26 00
www.sonntagonline.com

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 21'706
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 48
Fläche: 57'092 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Der kleine Grüne mit der speziellen Würze

Der Schabziger ist das älteste Markenprodukt und feiert ein Revival

VON SILVIA SCHAUB

Ach, was haben wir jeweils die Nase gerümpft, als die Mutter zu «Gschwellti» Schabziger auftischte. Das Zigerstöckli gehörte einfach dazu – wie Emmentaler und Tilsiter. Und selbstverständlich war es Pflicht, mindestens einen kleinen Löffel davon zu probieren. Irgendwann dann ist er vom Tisch verschwunden. Zum Glück!

Kürzlich nun stand bei Freunden zu Hause ganz prominent ein solches Stöckli auf dem Tisch und die Kollegin präsentierte ihre Trouvaille freudig mit einem «den musst du unbedingt probieren!». Nun, mit den Jahren sind wohl auch die schlechten Erinnerungen verblasst und die Glarner Spezialität mundete gar nicht so übel. Vor allem zusammen mit dem dazu servierten frischen Salat.

DIESER KOMBINATION kann übrigens auch Ex-Miss-Schweiz Linda Fäh nicht widerstehen. Noch aus anderem Grund. Sie ist jetzt schliesslich die Schabziger-Botschafterin und wirbt für das neue Produkt «Glarner Grüessli», die luftige, streichfähige Variante. Und plötzlich ist der grüne Käse wieder in aller Munde.

Das hat auch mit einem besonderen Jubiläum zu tun. Seit 550 Jahren gibt es den Schabziger – und gilt damit als ältestes Markenprodukt der Schweiz, ja vielleicht sogar der Welt. Denn die Glarner wussten schon anno 1463 sehr wohl, was sie am Schabziger haben. So hielt die Glarner Landsgemeinde in einem Be-

schluss fest, wie der Käse herzustellen sei und dass jeder Produzent sein «gewondlich Zeichen» auf dem Zigerstock

« Mit dem Schabziger darf man spielen, dann lässt er sich fast grenzenlos einsetzen.»

JÜRIG WEBER, KOCH

anzubringen habe. «Die Verordnung zielte darauf ab, einen einheitlichen Qualitätsstandard durchzusetzen. Damit etablierte sich der Glarner Ziger schon damals als Markenprodukt», erklärt Historiker Beat Frei, der mit Erika Lüscher zum Jubiläum ein Buch herausgab.

SO SIND NOCH HEUTE die ursprünglichen Zutaten im Schabziger enthalten: gereifter Sauermilchkäse aus Ziger, Salz und dem typischen Zigerklee, dem blauen Bockshornklee (Trigonella Melilotus-Cae-rulea). Dieser gibt dem Käse nicht nur die grüne Farbe, sondern auch den unverwechselbaren Geschmack. 1,5 Kilo Kleepulver braucht es für eine halbe Tonne Ziger. Die Art der Produktion ist über die Jahrhunderte gleich geblieben, die Methoden haben sich aber freilich ein wenig verändert. So war der Schabziger früher einiges härter, sehr trocken und entsprechend lange haltbar – 1,5 Jahre sollen es gewesen sein. Heute wird das

Produkt in der typischen konischen Form noch ausschliesslich von der GESKA AG hergestellt. Das Glarner Unternehmen stellt jährlich rund 330 Tonnen Schabziger-Produkte her. Ein Drittel davon wird exportiert – vor allem nach Holland, Deutschland und in die USA.

Wer nun glaubt, der grüne Magerkäse lasse sich nur zu Gschwellti oder Salat kombinieren, täuscht sich. Beim Kochen braucht es sicher etwas mehr Fantasie und Fingerspitzengefühl, dafür wird man mit unerwarteten kulinarischen Geschmackserlebnissen überrascht. «Mit dem Schabziger darf man spielen», rät Jürg Weber vom «Schwert» in Netstal. «Dann lässt er sich fast grenzenlos einsetzen.» Der Spitzenkoch setzt den Schabziger mehr als Gewürz ein. «Zu Krustentieren oder Fisch ist er ideal.» So setzt er gerne mal eine mit Ziger parfümierte Prosecco-Schaumsuppe mit Gemüstreifen und pochierten Edelfischen auf die Menü-Karte.

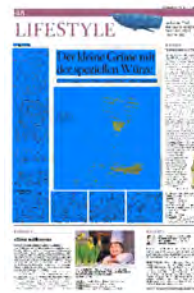
«Man muss vorsichtig mit Schabziger umgehen», empfiehlt Hans Hauser vom Restaurant Sonnegg in Glarus (14 «Gault Millau»-Punkte), der leidenschaftlich gerne mit der Glarner Spezialität experimentiert. «Dann kommt er «usinnig» gut an.» Wie zum Beispiel seine Schabzigerpralinen im Nussmantel, die man im Jubiläumsbuch nachkochen kann.

Erika Lüscher, Beat Frei, 550 Jahre Schabziger, Geschichte und Rezepte, Fona-Verlag, 160 S. Fr. 29.90.

Datum: 05.05.2013

Schweiz am Sonntag

Ausgabe Basel



Schweiz am Sonntag
4051 Basel
061/ 927 26 00
www.sonntagonline.com

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 21'706
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 48
Fläche: 57'092 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

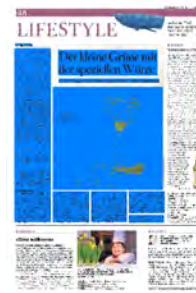


Exportschlager aus dem Glarner Land: Das Schabziger-Stöggli. HO

Datum: 05.05.2013

Schweiz am Sonntag

Ausgabe Solothurn / Oberaargau



Schweiz am Sonntag
4500 Solothurn
058/ 200 47 74
www.sonntagonline.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 28'283
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 48
Fläche: 57'772 mm²

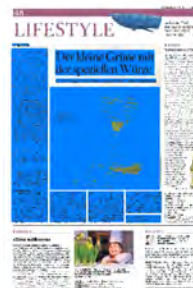
Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Der kleine Grüne mit der speziellen Würze

Der Schabziger ist das älteste Markenprodukt und feiert ein Revival



Exportschlager aus dem Glarner Land: Das Schabziger-Stöggli. HO



Schweiz am Sonntag
4500 Solothurn
058/ 200 47 74
www.sonntagonline.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 28'283
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 48
Fläche: 57'772 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

VON SILVIA SCHAUB

Ach, was haben wir jeweils die Nase gerümpft, als die Mutter zu «Gschwelli» Schabziger aufstichtete. Das Zigerstöckli gehörte einfach dazu – wie Emmentaler und Tilsiter. Und selbstverständlich war es Pflicht, mindestens einen kleinen Löffel davon zu probieren. Irgendwann dann ist er vom Tisch verschwunden. Zum Glück!

Kürzlich nun stand bei Freunden zu Hause ganz prominent ein solches Stöckli auf dem Tisch und die Kollegin präsentierte ihre Trouvaile freudig mit einem «den musst du unbedingt probieren!». Nun, mit den Jahren sind wohl auch die schlechten Erinnerungen verblasst und die Glarner Spezialität mundete gar nicht so übel. Vor allem zusammen mit dem dazu servierten frischen Salat.

DIESER KOMBINATION kann übrigens auch Ex-Miss-Schweiz Linda Fäh nicht widerstehen. Noch aus anderem Grund. Sie ist jetzt schliesslich die Schabziger-Botschafterin und wirbt für das neue Produkt «Glarner Grüessli», die luftige, streichfähige Variante. Und plötzlich ist der grüne Käse wieder in aller Munde.

Das hat auch mit einem besonderen Jubiläum zu tun. Seit 550 Jahren gibt es den Schabziger – und gilt damit als ältestes Markenprodukt der Schweiz, ja vielleicht sogar der Welt. Denn die Glarner wussten schon anno 1463 sehr wohl, was sie am Schabziger haben. So hielt die Glarner Landsgemeinde in einem Be-

schluss fest, wie der Käse herzustellen sei und dass jeder Produzent sein «gewondlich Zeichen» auf dem Zigerstock

«Mit dem Schabziger darf man spielen, dann lässt er sich fast grenzenlos einsetzen.»

JÜRIG WEBER, KOCH

anzubringen habe. «Die Verordnung zielte darauf ab, einen einheitlichen Qualitätsstandard durchzusetzen. Damit etablierte sich der Glarner Ziger schon damals als Markenprodukt», erklärt Historiker Beat Frei, der mit Erika Lüscher zum Jubiläum ein Buch herausgab.

SO SIND NOCH HEUTE die ursprünglichen Zutaten im Schabziger enthalten: gereifter Saueralkkäse aus Ziger, Salz und dem typischen Zigerklee, dem blauen Bockshornklee (*Trigonella Melilotus-Cae-rulea*). Dieser gibt dem Käse nicht nur die grüne Farbe, sondern auch den unverwechselbaren Geschmack. 1,5 Kilo Kleepulver braucht es für eine halbe Tonne Ziger. Die Art der Produktion ist über die Jahrhunderte gleich geblieben, die Methoden haben sich aber freilich ein wenig verändert. So war der Schabziger früher einiges härter, sehr trocken und entsprechend lange haltbar – 1,5 Jahre sollen es gewesen sein. Heute wird das

Produkt in der typischen konischen Form noch ausschliesslich von der GESKA AG hergestellt. Das Glarner Unternehmen stellt jährlich rund 330 Tonnen Schabziger-Produkte her. Ein Drittel davon wird exportiert – vor allem nach Holland, Deutschland und in die USA.

Wer nun glaubt, der grüne Magerkäse lasse sich nur zu Gschwelli oder Salat kombinieren, täuscht sich. Beim Kochen braucht es sicher etwas mehr Fantasie und Fingerspitzengefühl, dafür wird man mit unerwarteten kulinarischen Geschmackserlebnissen überrascht. «Mit dem Schabziger darf man spielen», rät Jürg Weber vom «Schwert» in Netstal. «Dann lässt er sich fast grenzenlos einsetzen.» Der Spitzenkoch setzt den Schabziger mehr als Gewürz ein. «Zu Krustentieren oder Fisch ist er ideal.» So setzt er gerne mal eine mit Ziger parfümierte Prosecco-Schaumsuppe mit Gemüsestreifen und pochierten Edelfischen auf die Menü-Karte.

«Man muss vorsichtig mit Schabziger umgehen», empfiehlt Hans Hauser vom Restaurant Sonnegg in Glarus (14 «Gault Millau»-Punkte), der leidenschaftlich gerne mit der Glarner Spezialität experimentiert. «Dann kommt er «unsinnig» gut an.» Wie zum Beispiel seine Schabzigerpralinen im Nussmantel, die man im Jubiläumsbuch nachkochen kann.

Erika Lüscher, Beat Frei, 550 Jahre Schabziger, Geschichte und Rezepte, Fona-Verlag, 160 S. Fr. 29.90.



Gesamt

Migros-Magazin
8031 Zürich
058/ 577 12 12
www.migrosmagazin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 1'556'546
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 8
Fläche: 30'640 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte



FRISCH IN DER MIGROS Rezenter Glarner

Pur gerieben, ist der hellgrüne Schabziger bei vielen Gerichten das Tüpfelchen auf dem i. Der Magermilchkäse, der seine grüne Farbe vom Schabzigerklee bekommt, feiert dieses Jahr seinen 550. Geburtstag. Ein Klassiker ist die Zigerbutter zu Hörnli. Es gibt sie in der ganzen Deutschschweiz und einigen Teilen der Westschweiz fixfertig in Ihrer Migros.



Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
www.shn.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 21'459
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 35
Fläche: 64'314 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Ein Glarner Urgestein feiert sein Wiegenfest



Der Glarner Schabziger ist nicht nur «uurwürzig guet», sondern gilt auch als ältestes Markenprodukt der Schweiz. Der kleine Grüne mit der speziellen Würze überrascht mehr und mehr mit unerwarteten kulinarischen Geschmackserlebnissen. Bild Geska AG

Das Zigerstöckli zelebriert seinen 550. Geburtstag mit einem Jubiläumsbuch, einer neuen Produktion und einem ewig jungen Geschmack.

VON MARK SCHIESSER

GLARUS Am Sonntag versammelte sich wie immer am ersten Sonntag im Mai die Landsgemeinde zum 626. Mal unter freiem Himmel und zelebrierte eine lebendige Tradition als Urform der schweizerischen Demokratie, welche

in ihrer Art in der Welt einzigartig ist. Das älteste Zeugnis der Glarner Landsgemeinde stammt aus dem Jahr 1387. Denn schon vor 550 Jahren fällte das Glarner Stimmvolk einen wegweisenden Entscheid. «Von Ziger ze machen», lautete die Überschrift der 1463 erlassenen Verordnung, welche detaillierte Vorschriften zur Herstellung des heute wohl ältesten Markenprodukts der Schweiz enthielt.

Von Tür zu Tür

Die grosse Verbreitung und Berühmtheit des Zigers war nicht zuletzt auch auf seine Vertriebsform zurückzuführen: Die Älteren werden bestimmt noch ein Zigermandli aus dem Glarner-

land gekannt haben. Diese zogen auch im Kanton Schaffhausen von Tür zu Tür, um den Hausfrauen mit witzigen Sprüchen ihre Zigerstöckli anzupreisen. Ende des 17. Jahrhunderts, heisst es im «Kulinarischen Erbe der Schweiz», bauten Glarner Kaufleute sogar Schiffe, in denen sie die Ware über die Linth und den Rhein bis nach Holland brachten. Dort wurde der «Grüne» mit dem würzigen Geschmack weiterverkauft und gelangte bis nach Ost- und Westindien. Noch heute sind die ursprünglichen Zutaten im Schabziger enthalten: gereifter Sauermilchkäse aus Ziger, Salz und dem typischen Zigerklee, dem blauen Bockshornklee.



Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
www.shn.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 21'459
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 35
Fläche: 64'314 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Dieser gibt dem Käse nicht nur die grüne Farbe, sondern auch den unverwechselbaren Geschmack. Die Art der Produktion ist über die Jahrhunderte gleich geblieben, nur die Methoden haben sich verändert. War doch der Schabziger früher einiges härter, sehr trocken und bis zu eineinhalb Jahre haltbar. Noch heute wird das Glarner Urgestein in der typischen konischen Form ausschliesslich von der Geska AG produziert. Das Glarner Unternehmen stellt jährlich rund 330 Tonnen Schabzigerprodukte her. Ein Drittel wird nach Holland, Deutschland und in die USA exportiert, hiess es am Tag der offenen Tür. Und was nach 550 Jahren als alter Zopf bezeichnet werden könnte, ist in Wahrheit topaktuell. Die Milchproduzentengenossenschaft Glarus und Umgebung (MPG) und die Geska AG gründeten im Mai 2009 gemeinsam die Glarner Milch AG. Diese ist neu die für gesamte Tal-Rohzigerproduktion zuständig, die in den vergangenen drei Jahren hergestellt wurde. Um den stetig steigenden Qualitätsanforderungen an den Rohziger zu genügen und die notwendige Kapazitätserweiterung sowie eine

Effizienzsteigerung zu erreichen, entstand eine Neuinstallation mit modernsten Produktionsanlagen.

Darin sind die Milchannahme, die Rohzigerproduktion, die -reifung und die Schabzigerproduktionsanlagen untergebracht, die nach den höchsten internationalen Lebensmittelstandards effizient und besonders ökologisch erfolgen. «Durch den Standort der neuen Produktion im gleichen Gebäude wie die Schabzigerfabrik können wir die Synergien mit beiden Firmen maximal ausschöpfen», erklärte Mathis Zobrist, Projektleiter Glarner Milch AG.

Mehr Besucher als erwartet

Insgesamt wurden 9,1 Millionen Franken für die nachhaltige Produktion von Rohziger und Schabzigerprodukten investiert, Bund und Kanton engagierten sich mit 2,7 Millionen Franken für das Projekt. Johannes M. Trümpy rechnete mit 1200 Besuchern bei der Eröffnung. «Weit über 2000 kamen, um direkt vor Ort mehr über das traditionelle Markenprodukt zu erfahren», freute sich der CEO, der mit seiner Tochter Sarah die Nachfolgeregelung der Geska

eingeläutet hat und somit den weiteren Erfolgskurs sichert.

Wer übrigens der Meinung ist, der grüne Magerkäse lasse sich nur zu Gschwellti und Teigwaren kombinieren, der täuscht sich. Im neuen Buch, das zum Jubiläum erschienen ist, findet man neben der Geschichte auch interessante Rezepte. «Für den Kanton Glarus ist der Schabziger ein Stück Kultur, Geschichte und auch Identität», sagt die Glarner Regierungsrätin Marianne Dürst Benedetti zu Recht. Möge er doch weiterhin einen Hauch von Glarnerland über die Kantons- und Landesgrenzen hinaus verteilen. Nicht nur während der Schaffhauser Herbstmesse.



550 Jahre Schabziger
Geschichte und Rezepte,
Erika Lüscher, Beat Frei,
Fona Verlag, 2013,
157 Seiten, Fr. 29.90



Geduldiges Warten: Die einzige Schabzigerfabrik der Welt lud die Öffentlichkeit zum Tag der offenen Tür ein.



Grosses Interesse: Die Führung durch die neue Produktion ergab viel Wissenswertes über das Glarner Produkt. Bilder Mark Schiesser



SRF 1 TV

SRF 1
8052 Zürich
0848 305 306
www.srf.ch

Medienart: Radio/TV
Medientyp: TV

Sprache: Deutsch
Sendezeit: 19:00
Dauer: 00:04:08
Grösse: 81.0 MB

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Radio/TV-Hinweis

Die Glarner Chalberwurst - eine Spezialität aus Fleisch und Brot

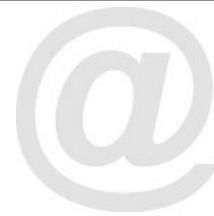
Jeweils im Mai - wenn die Glarner ihre Landsgemeinde in Glarus abhalten - ist sie im Glarnerland in aller Munde: Die Glarner Chalberwurst. Heute produzieren diese regionale und seit zwei Jahren geschützte Spezialität nur noch sieben Glarner Metzgereien

Stellungnahme von Albert und Dani Hösli (Metzgermeister)

BESTELLUNG DER KOPIE DES BEITRAGS

Sie möchten eine Kopie dieses Beitrags bestellen? ARGUS archiviert die Aufzeichnungen während eines Monats. Nach Ablauf dieser Zeit können keine Kopien mehr erstellt werden. Bestellen Sie noch heute.

[zum Bestellformular](#)



Online-Ausgabe Radio/TV

SRF
8052 Zürich
0848 305 306
www.srf.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 1'562'000
Page Visits: 17'355'343

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Nur noch sieben Metzgereien produzieren die Glarner Kalberwurst

Heute, 18:39 Uhr, aktualisiert um 19:50 Uhr

Jeweils im Mai - wenn die Glarner ihre Landsgemeinde in Glarus abhalten - ist sie im Glarnerland in aller Munde: Die Glarner Chalberwurst. Heute produzieren diese regionale und seit zwei Jahren geschützte Spezialität nur noch sieben Glarner Metzgereien.



Die Glarner Chalberwurst - eine Spezialität aus Fleisch und Brot

4:07 min, aus Schweiz aktuell
vom 9.5.2013

Verglichen mit der St. Galler OLMA-Bratwurst kann sich die Glarner Chalberwurst durchaus sehen lassen. In der Form etwas dicker aber farblich ähnlich wie die berühmte St. Galler Wurst, ist ihre Zusammensetzung einmalig: Die Glarner Metzger stellen sie aus Kalbfleisch, Wurstspeck, Milch, Ei, Gewürzen und - als Spezialität - aus Weissbrot her. Durch die Beigabe von Brot und Milch wird das Brät dabei noch feiner und geschmacklich erhält die Wurst dank der Würzmischung eine stärkere Muskatnote. Wurde sie früher vor allem auf die Landsgemeinde am ersten Maisonntag hin produziert, kann man sie heute auch unterm Jahr im Glarnerland kaufen und kosten.

«Schweiz aktuell» war in der Glarner Metzgerei Hösli zu Besuch, als Albert Hösli mit seinem Sohn Daniel Chalberwürste zubereitete. Die Glarner Metzgermeister liessen 2011 die Glarner Chalberwurst beim Amt für geistiges Eigentum schützen. Auf dass sie noch lange die Glarner Wurstspezialität bleibe.

chak



Online-Ausgabe

Aargauer Zeitung
5001 Aarau
058/ 200 53 71
www.aargauerzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 326'000
Page Visits: 1'504'122

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Essen Aktualisiert am 07.05.13, um 10:31 von Silvia Schaub

Der kleine Grüne mit der speziellen Würze



Exportschlager aus dem Glarner Land: Das Schabziger-Stöggli.

Quelle: swb

Der Schabziger ist das älteste Markenprodukt und feiert ein Revival. Seit 550 Jahren gibt es den Rässen aus dem Glarnerland. Nun wirbt sogar eine Ex-Miss für ihn.

von Silvia Schaub

[Kommentar schreiben](#)

Ach, was haben wir jeweils die Nase gerümpft, als die Mutter zu «Gschwellti» Schabziger auftsichte. Das Zigerstöckli gehörte einfach dazu – wie Emmentaler und Tilsiter. Und selbstverständlich war es Pflicht, mindestens einen kleinen Löffel davon zu probieren. Irgendwann dann ist er vom Tisch verschwunden. Zum Glück!

Kürzlich nun stand bei Freunden zu Hause ganz prominent ein solches Stöckli auf dem Tisch und die Kollegin präsentierte ihre Trouvaille freudig mit einem «den musst du unbedingt probieren!». Nun, mit den Jahren sind wohl auch die schlechten Erinnerungen verblasst und die Glarner Spezialität mundete gar nicht so übel. Vor allem zusammen mit dem dazu servierten frischen Salat.

Dieser Kombination kann übrigens auch Ex-Miss-Schweiz Linda Fäh nicht widerstehen. Noch aus anderem Grund. Sie ist jetzt schliesslich die Schabziger-Botschafterin und wirbt für das neue Produkt «Glarner Grüessli», die luftige, streichfähige Variante. Und plötzlich ist der grüne Käse wieder in aller Munde.

Ältestes Markenprodukt

Das hat auch mit einem besonderen Jubiläum zu tun. Seit 550 Jahren gibt es den Schabziger – und gilt damit als



Online-Ausgabe

Aargauer Zeitung
5001 Aarau
058/ 200 53 71
www.aargauerzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 326'000
Page Visits: 1'504'122



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

ältestes Markenprodukt der Schweiz, ja vielleicht sogar der Welt. Denn die Glarner wussten schon anno 1463 sehr wohl, was sie am Schabziger haben. So hielt die Glarner Landsgemeinde in einem Beschluss fest, wie der Käse herzustellen sei und dass jeder Produzent sein «gewondlich Zeichen» auf dem Zigerstock anzubringen habe. «Die Verordnung zielte darauf ab, einen einheitlichen Qualitätsstandard durchzusetzen. Damit etablierte sich der Glarner Ziger schon damals als Markenprodukt», erklärt Historiker Beat Frei, der mit Erika Lüscher zum Jubiläum ein Buch herausgab.

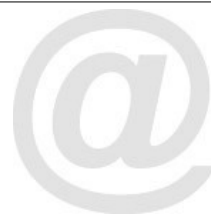
So sind noch heute die ursprünglichen Zutaten im Schabziger enthalten: gereifter Sauermilchkäse aus Ziger, Salz und dem typischen Zigerklee, dem blauen Bockshornklee (*Trigonella Melilotus-Caerulea*). Dieser gibt dem Käse nicht nur die grüne Farbe, sondern auch den unverwechselbaren Geschmack. 1,5 Kilo Kleepulver braucht es für eine halbe Tonne Ziger. Die Art der Produktion ist über die Jahrhunderte gleich geblieben, die Methoden haben sich aber freilich ein wenig verändert. So war der Schabziger früher einiges härter, sehr trocken und entsprechend lange haltbar – 1,5 Jahre sollen es gewesen sein. Heute wird das Produkt in der typischen konischen Form noch ausschliesslich von der GESKA AG hergestellt. Das Glarner Unternehmen stellt jährlich rund 330 Tonnen Schabziger-Produkte her. Ein Drittel davon wird exportiert – vor allem nach Holland, Deutschland und in die USA.

Fantasie und Fingerspitzengefühl

Wer nun glaubt, der grüne Magerkäse lasse sich nur zu Gschwellti oder Salat kombinieren, täuscht sich. Beim Kochen braucht es sicher etwas mehr Fantasie und Fingerspitzengefühl, dafür wird man mit unerwarteten kulinarischen Geschmackserlebnissen überrascht. «Mit dem Schabziger darf man spielen», rät Jürg Weber vom «Schwert» in Netstal. «Dann lässt er sich fast grenzenlos einsetzen.» Der Spitzenkoch setzt den Schabziger mehr als Gewürz ein. «Zu Krustentieren oder Fisch ist er ideal.» So setzt er gerne mal eine mit Ziger parfümierte Prosecco-Schaumsuppe mit Gemüsestreifen und pochierten Edelfischen auf die Menü-Karte.

«Man muss vorsichtig mit Schabziger umgehen», empfiehlt Hans Hauser vom Restaurant Sonnegg in Glarus (14 «Gault Millau»-Punkte), der leidenschaftlich gerne mit der Glarner Spezialität experimentiert. «Dann kommt er «usinnig» gut an.» Wie zum Beispiel seine Schabzigerpralinen im Nussmantel, die man im Jubiläumsbuch nachkochen kann.

Erika Lüscher, Beat Frei, 550 Jahre Schabziger, Geschichte und Rezepte, FonaVerlag, 160 S. Fr. 29.90.
(Schweiz am Sonntag)



Online-Ausgabe

Basellandschaftliche Zeitung
4410 Liestal
061 927 26 00
www.basellandschaftlichezeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Essen Aktualisiert am 07.05.13, um 10:31 von Silvia Schaub

Der kleine Grüne mit der speziellen Würze



Exportschlager aus dem Glarner Land: Das Schabziger-Stöggli.

Quelle: swb

Der Schabziger ist das älteste Markenprodukt und feiert ein Revival. Seit 550 Jahren gibt es den Rässen aus dem Glarnerland. Nun wirbt sogar eine Ex-Miss für ihn.

von Silvia Schaub

Kommentar schreiben

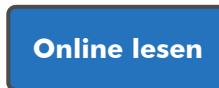
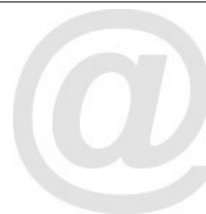
Ach, was haben wir jeweils die Nase gerümpft, als die Mutter zu «Gschwellti» Schabziger auftischte. Das Zigerstöckli gehörte einfach dazu – wie Emmentaler und Tilsiter. Und selbstverständlich war es Pflicht, mindestens einen kleinen Löffel davon zu probieren. Irgendwann dann ist er vom Tisch verschwunden. Zum Glück!

Kürzlich nun stand bei Freunden zu Hause ganz prominent ein solches Stöckli auf dem Tisch und die Kollegin präsentierte ihre Trouvaille freudig mit einem «den musst du unbedingt probieren!». Nun, mit den Jahren sind wohl auch die schlechten Erinnerungen verblasst und die Glarner Spezialität mundete gar nicht so übel. Vor allem zusammen mit dem dazu servierten frischen Salat.

Dieser Kombination kann übrigens auch Ex-Miss-Schweiz Linda Fäh nicht widerstehen. Noch aus anderem Grund. Sie ist jetzt schliesslich die Schabziger-Botschafterin und wirbt für das neue Produkt «Glarner Grüessli», die luftige, streichfähige Variante. Und plötzlich ist der grüne Käse wieder in aller Munde.

Ältestes Markenprodukt

Das hat auch mit einem besonderen Jubiläum zu tun. Seit 550 Jahren gibt es den Schabziger – und gilt damit als



Online-Ausgabe

Basellandschaftliche Zeitung
4410 Liestal
061 927 26 00
www.basellandschaftlichezeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

ältestes Markenprodukt der Schweiz, ja vielleicht sogar der Welt. Denn die Glarner wussten schon anno 1463 sehr wohl, was sie am Schabziger haben. So hielt die Glarner Landsgemeinde in einem Beschluss fest, wie der Käse herzustellen sei und dass jeder Produzent sein «gewondlich Zeichen» auf dem Zigerstock anzubringen habe. «Die Verordnung zielte darauf ab, einen einheitlichen Qualitätsstandard durchzusetzen. Damit etablierte sich der Glarner Ziger schon damals als Markenprodukt», erklärt Historiker Beat Frei, der mit Erika Lüscher zum Jubiläum ein Buch herausgab.

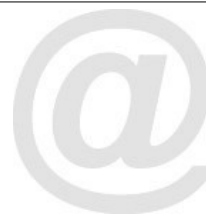
So sind noch heute die ursprünglichen Zutaten im Schabziger enthalten: gereifter Saueremilchkäse aus Ziger, Salz und dem typischen Zigerklee, dem blauen Bockshornklee (Trigonella Melilotus-Caerulea). Dieser gibt dem Käse nicht nur die grüne Farbe, sondern auch den unverwechselbaren Geschmack. 1,5 Kilo Kleepulver braucht es für eine halbe Tonne Ziger. Die Art der Produktion ist über die Jahrhunderte gleich geblieben, die Methoden haben sich aber freilich ein wenig verändert. So war der Schabziger früher einiges härter, sehr trocken und entsprechend lange haltbar – 1,5 Jahre sollen es gewesen sein. Heute wird das Produkt in der typischen konischen Form noch ausschliesslich von der GESKA AG hergestellt. Das Glarner Unternehmen stellt jährlich rund 330 Tonnen Schabziger-Produkte her. Ein Drittel davon wird exportiert – vor allem nach Holland, Deutschland und in die USA.

Fantasie und Fingerspitzengefühl

Wer nun glaubt, der grüne Magerkäse lasse sich nur zu Gschwelli oder Salat kombinieren, täuscht sich. Beim Kochen braucht es sicher etwas mehr Fantasie und Fingerspitzengefühl, dafür wird man mit unerwarteten kulinarischen Geschmackserlebnissen überrascht. «Mit dem Schabziger darf man spielen», rät Jürg Weber vom «Schwert» in Netstal. «Dann lässt er sich fast grenzenlos einsetzen.» Der Spitzenkoch setzt den Schabziger mehr als Gewürz ein. «Zu Krustentieren oder Fisch ist er ideal.» So setzt er gerne mal eine mit Ziger parfümierte Prosecco-Schaumsuppe mit Gemüsestreifen und pochierten Edelfischen auf die Menü-Karte.

«Man muss vorsichtig mit Schabziger umgehen», empfiehlt Hans Hauser vom Restaurant Sonnegg in Glarus (14 «Gault Millau»-Punkte), der leidenschaftlich gerne mit der Glarner Spezialität experimentiert. «Dann kommt er «usinnig» gut an.» Wie zum Beispiel seine Schabzigerpralinen im Nussmantel, die man im Jubiläumsbuch nachkochen kann.

Erika Lüscher, Beat Frei, 550 Jahre Schabziger, Geschichte und Rezepte, FonaVerlag, 160 S. Fr. 29.90. (Schweiz am Sonntag)



Online-Ausgabe

Solothurner Zeitung
4501 Solothurn
032 624 74 74
www.solothurnerzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Essen Aktualisiert am 07.05.13, um 10:31 von Silvia Schaub

Der kleine Grüne mit der speziellen Würze



Exportschlager aus dem Glarner Land: Das Schabziger-Stöggli.

Quelle: swb

Der Schabziger ist das älteste Markenprodukt und feiert ein Revival. Seit 550 Jahren gibt es den Rässen aus dem Glarnerland. Nun wirbt sogar eine Ex-Miss für ihn.

von Silvia Schaub

[Kommentar schreiben](#)

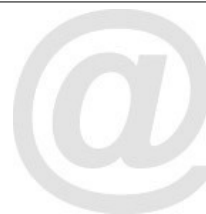
Ach, was haben wir jeweils die Nase gerümpft, als die Mutter zu «Gschwellti» Schabziger aufstichte. Das Zigerstöckli gehörte einfach dazu – wie Emmentaler und Tilsiter. Und selbstverständlich war es Pflicht, mindestens einen kleinen Löffel davon zu probieren. Irgendwann dann ist er vom Tisch verschwunden. Zum Glück!

Kürzlich nun stand bei Freunden zu Hause ganz prominent ein solches Stöckli auf dem Tisch und die Kollegin präsentierte ihre Trouvaille freudig mit einem «den musst du unbedingt probieren!». Nun, mit den Jahren sind wohl auch die schlechten Erinnerungen verblasst und die Glarner Spezialität mundete gar nicht so übel. Vor allem zusammen mit dem dazu servierten frischen Salat.

Dieser Kombination kann übrigens auch Ex-Miss-Schweiz Linda Fäh nicht widerstehen. Noch aus anderem Grund. Sie ist jetzt schliesslich die Schabziger-Botschafterin und wirbt für das neue Produkt «Glarner Grüessli», die luftige, streichfähige Variante. Und plötzlich ist der grüne Käse wieder in aller Munde.

Ältestes Markenprodukt

Das hat auch mit einem besonderen Jubiläum zu tun. Seit 550 Jahren gibt es den Schabziger – und gilt damit als



Online-Ausgabe

Solothurner Zeitung
4501 Solothurn
032 624 74 74
www.solothurnerzeitung.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

ältestes Markenprodukt der Schweiz, ja vielleicht sogar der Welt. Denn die Glarner wussten schon anno 1463 sehr wohl, was sie am Schabziger haben. So hielt die Glarner Landsgemeinde in einem Beschluss fest, wie der Käse herzustellen sei und dass jeder Produzent sein «gewondlich Zeichen» auf dem Zigerstock anzubringen habe. «Die Verordnung zielte darauf ab, einen einheitlichen Qualitätsstandard durchzusetzen. Damit etablierte sich der Glarner Ziger schon damals als Markenprodukt», erklärt Historiker Beat Frei, der mit Erika Lüscher zum Jubiläum ein Buch herausgab.

So sind noch heute die ursprünglichen Zutaten im Schabziger enthalten: gereifter Sauermilchkäse aus Ziger, Salz und dem typischen Zigerklee, dem blauen Bockshornklee (Trigonella Melilotus-Caerulea). Dieser gibt dem Käse nicht nur die grüne Farbe, sondern auch den unverwechselbaren Geschmack. 1,5 Kilo Kleepulver braucht es für eine halbe Tonne Ziger. Die Art der Produktion ist über die Jahrhunderte gleich geblieben, die Methoden haben sich aber freilich ein wenig verändert. So war der Schabziger früher einiges härter, sehr trocken und entsprechend lange haltbar – 1,5 Jahre sollen es gewesen sein. Heute wird das Produkt in der typischen konischen Form noch ausschliesslich von der GESKA AG hergestellt. Das Glarner Unternehmen stellt jährlich rund 330 Tonnen Schabziger-Produkte her. Ein Drittel davon wird exportiert – vor allem nach Holland, Deutschland und in die USA.

Fantasie und Fingerspitzengefühl

Wer nun glaubt, der grüne Magerkäse lasse sich nur zu Gschwelli oder Salat kombinieren, täuscht sich. Beim Kochen braucht es sicher etwas mehr Fantasie und Fingerspitzengefühl, dafür wird man mit unerwarteten kulinarischen Geschmackserlebnissen überrascht. «Mit dem Schabziger darf man spielen», rät Jürg Weber vom «Schwert» in Netstal. «Dann lässt er sich fast grenzenlos einsetzen.» Der Spitzenkoch setzt den Schabziger mehr als Gewürz ein. «Zu Krustentieren oder Fisch ist er ideal.» So setzt er gerne mal eine mit Ziger parfümierte Prosecco-Schaumsuppe mit Gemüsestreifen und pochierten Edelfischen auf die Menü-Karte.

«Man muss vorsichtig mit Schabziger umgehen», empfiehlt Hans Hauser vom Restaurant Sonnegg in Glarus (14 «Gault Millau»-Punkte), der leidenschaftlich gerne mit der Glarner Spezialität experimentiert. «Dann kommt er «usinnig» gut an.» Wie zum Beispiel seine Schabzigerpralinen im Nussmantel, die man im Jubiläumsbuch nachkochen kann.

Erika Lüscher, Beat Frei, 550 Jahre Schabziger, Geschichte und Rezepte, FonaVerlag, 160 S. Fr. 29.90. (Schweiz am Sonntag)



Glarus feiert seinen Käseklassiker

Der Glarner Ständerat Pankraz Freitag hat sich einen Eintrag in die lange Geschichte des Schabzigers verdient. Er wehrte sich diesen Frühling gegen das Ansinnen des Bundesrates, die Verkäsungszulage für Käse mit einem Fettgehalt unter 15 Prozent zu streichen. Das hätte die Existenz des Schabzigers gefährdet, dies die Befürchtung. Mit der Zusicherung aus Bern, «dass traditionell hergestellte Magerkäse auch weiterhin von der Verkäsungszulage profitieren», kann die Erfolgsgeschichte der würzigen Spezialität weitergehen. Sie feiert gerade offiziell ihren 550. Geburtstag: 1463 hatte die Glarner Landsgemeinde die Zigerhersteller mit Qualitätsvorgaben in die Pflicht genommen.

Ein besonderer Käse

Schabziger ist ein gereifter Sauermilchkäse mit Zigerklee. Typisch für die Herstellung ist laut dem «Kulinarischen Erbe der

Schweiz» das zweistufige Verfahren. Nach der Verkäsung von entrahmter Kuhmilch wird der Rohkäse zermahlen, gepresst, nochmals zermahlen und mit Zigerklee versetzt. Bei diesem mehrere Monate dauernden Verfahren verliert der Käse viel Flüssigkeit. Ausserdem macht er eine Buttersäuregärung durch, einen Prozess, der bei der Käseverarbeitung gefürchtet, für den Schabziger aber erwünscht und typisch ist.

Von Glarus in die Welt hinaus

Die Geschichte des eigenwilligen

Klassikers zeichnet zum Jubiläum ein Buch nach. Es widerlegt die These, der Zigerklee sei einigen Nonnen im Kloster Säkingen zu verdanken, und erzählt, wie der Schabziger dank einem raffinierten Vertriebssystem die Schweiz und gar die Welt eroberte. Eine Reihe von Rezepten zeigt, wie vielfältig der Schabziger als Würzmittel eingesetzt werden kann. (Hn.)

Erika Lüscher, Beat Frei: 550 Jahre Schabziger. Fona-Verlag 2013, 156 S., Fr. 29.90





Huber & Co. AG
 8501 Frauenfeld
 052/ 723 57 57
 www.thurgauerzeitung.ch
 Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Medienart: Print
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse
 Auflage: 38'329
 Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 13
 Fläche: 13'061 mm²

Glarus feiert seinen Käseklassiker

Der Glarner Ständerat Pankraz Freitag hat sich einen Eintrag in die lange Geschichte des Schabzigers verdient. Er wehrte sich diesen Frühling gegen das Ansinnen des Bundesrates, die Verkäsungszulage für Käse mit einem Fettgehalt unter 15 Prozent zu streichen. Das hätte die Existenz des Schabzigers gefährdet, dies die Befürchtung. Mit der Zusicherung aus Bern, «dass traditionell hergestellte Magerkäse auch weiterhin von der Verkäsungszulage profitieren», kann die Erfolgsgeschichte der würzigen Spezialität weitergehen. Sie feiert gerade offiziell ihren 550. Geburtstag: 1463 hatte die Glarner Landsgemeinde die Zigerhersteller mit Qualitätsvorgaben in die Pflicht genommen.

Ein besonderer Käse

Schabziger ist ein gereifter Sauermilchkäse mit Zigerklee. Typisch für die Herstellung ist laut dem «Kulinarischen Erbe der Schweiz» das zweistufige Verfahren. Nach der Verkäsung von entrahmter Kuhmilch wird der Rohkäse zermahlen, gepresst, nochmals zermahlen und mit Zigerklee versetzt. Bei diesem mehrere Monate dauernden Verfahren verliert der Käse viel Flüssigkeit. Ausserdem macht er eine Buttersäuregärung durch, einen Prozess, der bei der Käseverarbeitung gefürchtet, für den Schabziger aber erwünscht und typisch ist.

Von Glarus in die Welt hinaus

Die Geschichte des eigenwilligen Klassikers zeichnet zum Jubiläum ein Buch nach. Es widerlegt die These, der Zigerklee sei einigen Nonnen im Kloster Sädingen

zu verdanken, und erzählt, wie der Schabziger dank einem raffinierten Vertriebssystem die Schweiz und gar die Welt eroberte. Eine Reihe von Rezepten zeigt, wie vielfältig der Schabziger als Würzmittel eingesetzt werden kann. (Hn.)

Erika Lüscher, Beat Frei: 550 Jahre Schabziger. Fona-Verlag 2013, 156 S., Fr. 29.90



Datum: 26.05.2013

ZENTRALSCHWEIZ AM
SONNTAG



Neue Luzerner Zeitung AG
6002 Luzern
041/ 429 51 51
www.luzernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 88'654
Erscheinungsweise: wöchentlich

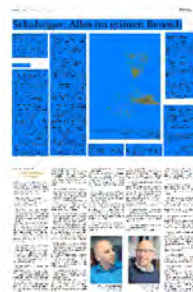
Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 41
Fläche: 4'797 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte



SCHABZIGER

Einige rümpfen die Nase, wenn von Schabziger die Rede ist. Andere kennen diese Glarner Spezialität gar nicht mehr. Vertriebt gibt es sie seit 550 Jahren. Das Jubiläum ist ein guter Grund, den grünen, würzigen Käse neu oder wieder zu entdecken.



Neue Luzerner Zeitung AG
 6002 Luzern
 041/ 429 51 51
 www.luzernerzeitung.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse
 Auflage: 88'654
 Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 42
 Fläche: 54'872 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Schabziger: Alles im grünen Bereich

SILVIA SCHAUB
 piazza@luzernerzeitung.ch

GLARUS Schabziger ist mit 550 Jahren das älteste Schweizer Markenprodukt. Die Glarner Spezialität ist nicht jedermanns Sache, aber manchmal erwacht die Liebe dann doch noch. Jetzt zum Beispiel.

Ach, was haben wir jeweils die Nase gerümpft, als die Mutter zu «Gschwelli» Schabziger auftischte. Das Zigerstöckli gehörte einfach dazu – wie Emmentaler und Tilsiter. Und selbstverständlich war es Pflicht, mindestens einen kleinen Löffel davon zu probieren. Irgendwann dann ist er vom Tisch verschwunden. Zum Glück, fand ich.

Kürzlich nun stand bei Freunden zu Hause ganz prominent ein solches Stöckli auf dem Tisch, und die Kollegin präsentierte ihre Trouville freudig mit einem «den musst du unbedingt probieren!». Nun, mit den Jahren sind wohl auch die schlechten Erinnerungen verblasst, und die Glarner Spezialität mundete gar nicht übel. Vor allem zusammen mit dem dazu servierten frischen Salat.

Ex-Miss als Botschafterin

Dieser Kombination kann übrigens auch Ex-Miss-Schweiz Linda Fäh nicht widerstehen. Noch aus anderem Grund: Sie ist jetzt schliesslich die Schabziger-Botschafterin und wirbt für das neue Produkt «Glarner Grüessli», die luftige, streichfähige Variante. Und plötzlich ist der grüne Käse wieder in aller Munde.

Das hat auch mit einem besonderen Jubiläum zu tun. Seit 550 Jahren gibt es den Schabziger offiziell – und er gilt damit als ältestes Markenprodukt der Schweiz, ja vielleicht sogar der Welt. Die Glarner wussten schon anno 1463 sehr wohl, was sie am Schabziger haben. So hielt damals die Glarner Landsgemeinde in einem Beschluss fest, wie der Käse herzustellen sei und dass jeder Produzent sein «gewondlich Zeichen» auf dem

Zigerstock anzubringen habe. «Die Verordnung zielte darauf ab, einen einheitlichen Qualitätsstandard durchzusetzen. Damit etablierte sich der Glarner Ziger schon damals als Markenprodukt», erklärt Historiker Beat Frei, der mit Erika Lüscher zum Jubiläum ein Buch herausgegeben hat.

Grün dank Bockshornklee

So sind noch heute die ursprünglichen Zutaten im Schabziger enthalten: gereifter Sauermilchkäse aus Ziger, Salz und dem typischen Zigerklee, dem blauen Bockshornklee (*Trigonella melilotus-caerulea*). Dieser gibt dem Käse nicht nur die grüne Farbe, sondern auch den unverwechselbaren Geschmack. 1,5 Kilo Kleepulver braucht es für eine halbe Tonne Ziger. Die Art der Produktion ist über die Jahrhunderte gleich geblieben: Milch wird auf über 90 Grad Celsius erhitzt, dann wird langsam die Milchsäurekultur (Sauer oder Etscher) eingerührt, die Milch scheidet in Ziger (enthält das ganze Eiweiss) und in Schotte. In flachen Becken erfolgt die Trennung, der über ein paar Wochen in Gärbehältern herangereifte Rohziger wird dann zerrieben, mit Salz vermischt und zur weiteren Reifung während drei bis acht Monaten in Silos eingelagert. Erst jetzt kommt der Zigerklee dazu.

Die Produktionsmethoden haben sich aber freilich im Laufe der Zeit verändert und verfeinert. So war der Schabziger früher einiges härter, sehr trocken und entsprechend lange haltbar – 1½ Jahre sollen es gewesen sein. Heute wird das Produkt in der typischen konischen Form noch ausschliesslich von der Geska AG hergestellt. Das Glarner Unternehmen stellt jährlich rund 330 Tonnen Schabziger-Produkte her. Ein Drittel davon wird exportiert – vor allem nach Holland, Deutschland und in die USA.

Wer nun glaubt, der grüne Magerkäse lasse sich nur mit Gschwelli oder Salat kombinieren, täuscht sich. Beim Kochen braucht es sicher etwas mehr Fantasie und Fingerspitzengefühl, dafür wird man mit unerwarteten kulinarischen

Geschmackserlebnissen überrascht. «Mit dem Schabziger darf man spielen», rät Jürg Weber vom «Schwert» in Netstal. «Dann lässt er sich fast grenzenlos einsetzen.» Der Spitzenkoch setzt den Schabziger mehr als Gewürz ein. «Zu Krustentieren oder Fisch ist er ideal.» So setzt er gerne mal eine mit Ziger parfümierte Prosecco-Schaumsuppe mit Gemüsestreifen und pochier-

Küchen-Tipps

Schabziger oder auch Zibu eignet sich zum Reiben, Streichen, Würzen und Dippen. Das Prinzip: mehr Würze, weniger Fett. Probieren geht über Studieren. Im Zweifelsfall beim ersten Versuch nicht allzu dick auftragen.

- streuen über Teigwaren, Polenta, Reis
- einarbeiten in Teig für Teigwaren wie Spätzli oder Gnocchi
- streichen, vermischt mit Butter oder Quark, direkt auf Apéro-Brötchen, Crackers, Pumpernickel und mit Früchten, Gemüse und Trockenfleisch garnieren
- würzen und abschmecken von gebundenen Suppen und Salatsaucen, Vinaigrettes, Panaden (Brotkruste, Paniermehl), Marinaden, Teigwarensaucen. Geeignet auch zum Abschmecken anstelle von Butter in Kartoffelstock, Risotto, Polenta, Teigwaren
- Kalt- und Dip-Saucen, Saucen zu Fleisch und Fisch

ten Edelfischen auf die Menükarte. «Man muss vorsichtig mit Schabziger umgehen», empfiehlt Hans Hauser vom Restaurant Sonnegg in Glarus (14 «Gault Millau»-Punkte), der leidenschaftlich gerne mit der Glarner Spezialität experimentiert. «Dann kommt er «usinnig gut an.» Wie zum Beispiel seine Schabzigerpralinen im Nussmantel, die man im Jubiläumsbuch nachkochen kann.

HINWEIS

Erika Lüscher, Beat Frei: «550 Jahre Schabziger,

Datum: 26.05.2013

ZENTRALSCHWEIZ AM
SONNTAG



Neue Luzerner Zeitung AG
6002 Luzern
041/ 429 51 51
www.luzernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 88'654
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 42
Fläche: 54'872 mm²

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Geschichte und Rezepte». Fona Verlag, 160 Seiten,
29.90 Franken. Bei Schabziger-Hersteller Geska ist
das Buch bis Ende Mai für 20 Franken erhältlich
(www.schabziger.ch).

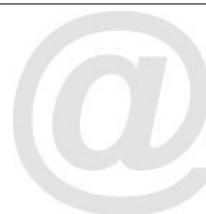


Rezepte: Drei Rezepte aus dem neuen Buch finden
Sie unter www.luzernerzeitung.ch/bonus.



Schabziger in der legendären Stöckli-Form:
Es gibt ihn zum Reiben oder Streichen.

Bild PD



Radio SRF 1 Online

Schweizer Radio DRS
8042 Zürich
044 366 12 49
www.srf.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 1'792'000
Page Visits: 1'9'942'341

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Geliebter Stinker

Morgen, 9:18 Uhr, Radio SRF 1
Sendetermine

Erste Ausstrahlung:
Morgen, 9:18 Uhr, Radio SRF 1

Jedermanns Sache ist der Kräuterkäse aus dem Glarnerland nicht. So manch einer rümpft ob dem intensiven Geschmack des Schabzigers die Nase. Und dennoch zählt er zu den erfolgreichsten Schweizer Produkten überhaupt und hat in Holland und Deutschland ebenso seine Fans wie in Australien und in den USA.

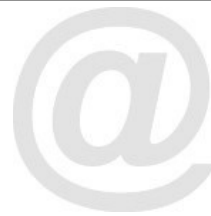


Ladina Spiess hält Moderationskollege Thomy Scherrer Schabziger unter die Nase. SRF

Verstanden haben wir es nie wirklich, dass die Eltern zu «Gschwelti» immer auch diesen Schabziger aufstellen mussten. Für unseren Kindergaumen war der scharfe, würzige Geschmack einfach zu viel des Guten. Und doch musste man eben immer wieder von dem grünen Mocken probieren. Und genau das macht wohl auch den Erfolg des Schabzigers aus - sein unverwechselbarer Geschmack.

Allerdings ist die Geschichte des Schabziger nicht nur von Erfolg geprägt: Mit seinen 550 Jahren gilt er zwar als ältestes Markenprodukt der Schweiz, erst vor rund einem Jahrzehnt jedoch drohte der Herstellerin Geska in Glarus aber das Aus.

Studiogast ist Geska-Geschäftsführer Johannes M. Trümpy, der ebendieses Aus verhinderte. Wie steht es heute um den Schabziger? Und welche Zukunftschancen hat der Traditionskäse? Antworten im «Treffpunkt» zwischen 9 und 11 Uhr.



Radio SRF 1 Online

Schweizer Radio DRS
8042 Zürich
044 366 12 49
www.srf.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 1'792'000
Page Visits: 1'9'42'341

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Regionalprodukte



Geliebter Stinker
Ob diesem Zigerstöckli rümpfen Radio SRF 1-Mitarbeiter die Nase.
SRF
1/3



Geliebeter Stinker
Nein danke! Mike La Mar ist nicht begeistert, als ihm Ladina Spiess Ziger offeriert. SRF
2/3



Geliebter Stinker

Auch Reaktor Samuel Schmid rümpft die Nase, als ihm Ladina Spiess den Schabziger schmackhaft machen will. SRF 3/3



Geliebeter Stinker

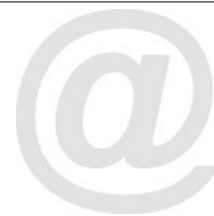
Nein danke! Mike La Mar ist nicht begeistert, als ihm Ladina Spiess Ziger offeriert. SRF
2/3



Geliebter Stinker

Auch Reaktor Samuel Schmid rümpft die Nase, als ihm Ladina Spiess den Schabziger schmackhaft machen will. SRF 3/3

Moderation: Ladina Spiess
, Redaktion: Stefan Wüthrich



Online lesen

Wir suchen die besten Schabziger-Rezepte

Heute, 17:10 Uhr
Kommentare

Mit dem grünen Stöckli lässt sich wunderbar kochen. Wie essen Sie Schabziger am liebsten? Schicken Sie uns Ihr Rezept.

This video will open in a new window: Video "Glarner Schabziger mal anders" abspielen.



Glarner Schabziger mal anders

22 min, aus Schwiizer Chuchi mit Ivo Adam
vom 14.5.2012

Schabziger-Rezepte zum Ausdrucken
Kräutermedaillons mit Ziger-Kruste (von Franziska Ragotti)

Topinambur-Schabziger-Soufflé

Dass sich mit Schabziger ausgezeichnet kochen lässt, zeigte vergangenes Jahr der Starkoch Ivo Adam in der «Schwiizer Chuchi». Zusammen mit der Glarner Hobbyköchin Fränzi Ragotti-Kempff kocht er Kräutermedaillons mit Ziger-Kruste

.

Unser Koch-Experte Rudolf Trefzer empfiehlt ein Topinambur-Schabziger-Soufflé

.

Wie essen Sie Schabziger am liebsten? Schicken Sie uns Ihr Rezept per Mail

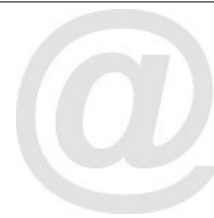
Datum: 29.05.2013



Radio SRF 1 Online

Schweizer Radio DRS
8042 Zürich
044 366 12 49
www.srf.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 1'792'000
Page Visits: 1'9'942'341



Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

oder schreiben Sie es unten ins Kommentarfeld.

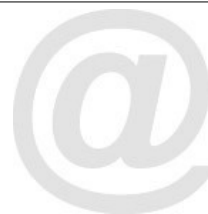
frag
Sendung zu diesem Artikel



À point
550 Jahre Schabziger

Mittwoch, 24. April 2013, 11:40 Uhr

Die Glarner Spezialität ist das älteste Markenprodukt der Schweiz. Vor genau 550 Jahren, am 24. April 1463 hat die Glarner Landsgemeinde eine Verordnung verabschiedet und damit einheitliche Qualitätsstandards für das grüne Stöckli Käse erlassen.



Radio SRF 1 Online

Schweizer Radio DRS
8042 Zürich
044 366 12 49
www.srf.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 1'792'000
Page Visits: 1'9'942'341

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Die Lieblingsrezepte der Schabziger-Expertin

Heute, 15:52 Uhr
Jessica Francis
Kommentare

Die Glarnerin Fränzi Ragotti-Kempf hat sich die Schabziger-Rezepte der Hörerinnen und Hörer von Radio SRF 1 angesehen. Das sagt die Expertin zu den Ideen.
This video will open in a new window: Video "Glarner Schabziger mal anders" abspielen.



Glarner Schabziger mal anders

22 min, aus Schwiizer Chuchi mit Ivo Adam
vom 14.5.2012

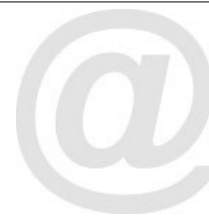
Seit Jahren kocht Fränzi Ragotti-Kempf mit Schabziger. Sie hat sich die Hörer-Rezepte angeschaut. Das sagt die Expertin zu den Empfehlungen des Radiopublikums:
Schabziger-Rezepte zum Ausdrucken
Topinambur-Schabziger-Soufflé

«Schabziger-Mousse» von Elsbeth Spörri

Kräutermedaillons mit Ziger-Kruste (von Franziska Ragotti)

«Glarnerhörndli» von Ramona Schneider

Tomatensuppe mit Schabzigerrahm



«Schabziger-Sauce» von Elsbeth Spörri

Topinambur-Schabziger-Soufflé

Fränzi Ragotti: «Tönt super, ein überraschendes Rezept. Das werde ich auf jeden Fall nachkochen.»
Schabziger-Mousse

Fränzi Ragotti: «Eine originelle Idee, könnte man noch mit Ruccola ergänzen und wie Frau Spörri empfohlen hat, mit Nuss- oder Walliserbrot und frischen Melonen servieren.»
Getrocknete Aprikosen und Ankeziger

Fränzi Ragotti: «Ein einfacher, leichter Apero, sehr speziell. Als Variante zu den Aprikosen könnte man auch frische, halbierte Feigen oder Datteln verwenden. Den Rahm könnte man mit Crème fraiche ersetzen. Probieren Sie unbedingt aus.»
Cordon Bleu mit Schabziger und Schinken

Fränzi Ragotti: «Eine coole Idee. Wohl heftig und deftig, aber sicher sehr würzig. Versuchen Sie auch einmal.»
Caprese-Salat mit Ziger

Fränzi Ragotti: «Tomaten in Scheiben mit Hüttenkäse nature oder Mozzarella und darüber Schabziger streuen. Ein leichtes, gesundes und bekömmliches Abendessen. Der Linie sei gedankt. Probieren Sie sehr gerne auch aus, da ich ein Fan der leichten Küche bin.»
Tomatensuppe mit Schabzigerrahm

Fränzi Ragotti: «Für Suppenfreaks eine Offenbarung.»
Zigerchnöpfli

Fränzi Ragotti: «Urchig und deftig. Meine Kinder würden dieses Rezept heiss lieben. Also werde ich es auch mal probieren.»
Zigerfondue

Fränzi Ragotti: «Ein Klassiker im Glarnerland. Mundet gut und verbindet sich optimal mit dem Fonduekäse. Als Variante zum geraffelten Ziger kann man das Brot zuerst mit Speck umwickeln, in den Käse tunken und am Schluss im geraffelten Ziger wenden.»
Schabziger-Sauce (zu Teigwaren)

Fränzi Ragotti: «Alt bewährt, immer köstlich. Kann zu Teigwaren oder auch einmal als Fischsauce verwendet werden.»
Glarnerhörnli

Fränzi Ragotti: «Das typische Glarner Gericht neben den Glarner Kalberwürsten, Zwetschgen und Kartoffelstock.»
Sendungen zu diesem Artikel



Aufsteller
Die schmackhafte Seite des Glarner Schabzigers



Radio SRF 1 Online

Schweizer Radio DRS
8042 Zürich
044 366 12 49
www.srf.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 1'792'000
Page Visits: 1'9'942'341



Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Heute, 16:15 Uhr

Der berühmte Stinker, der Glarner Schabziger ist beliebter als man denkt. Das zumindest zeigen die vielen Rezepte, die das Publikum uns zugeschickt hat.



Treffpunkt
Geliebter Stinker

Heute, 9:18 Uhr

Jedermanns Sache ist der Kräuterkäse aus dem Glarnerland nicht. So manch einer rümpft ob dem intensiven Geschmack des Schabzigers die Nase. Und dennoch zählt er zu den erfolgreichsten Schweizer Produkten überhaupt und hat in Holland und Deutschland ebenso seine Fans wie in Australien und in den USA.



À point
550 Jahre Schabziger

Mittwoch, 24. April 2013, 11:40 Uhr

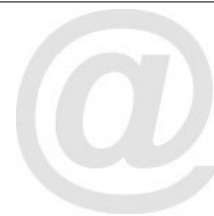
Die Glarner Spezialität ist das älteste Markenprodukt der Schweiz. Vor genau 550 Jahren, am 24. April 1463 hat die Glarner Landsgemeinde eine Verordnung verabschiedet und damit einheitliche Qualitätsstandards für das grüne Stöckli Käse erlassen.



Radio SRF 1 Online

Schweizer Radio DRS
8042 Zürich
044 366 12 49
www.srf.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 1'792'000
Page Visits: 1'9'942'341



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Schabziger in der Küche: Die Hörer-Rezepte

Aktualisiert Heute, 12:12 Uhr
12 Kommentare

Schabziger-Fondue, Schabziger-Mousse oder Schabziger zum Apéro. Das sind die Schabziger-Rezepte von den Hörerinnen und Hörern von Radio SRF 1.

This video will open in a new window: Video "Glarner Schabziger mal anders" abspielen.

Glarner Schabziger mal anders

22 min, aus Schwiizer Chuchi mit Ivo Adam
vom 14.5.2012

Schabziger-Rezepte zum Ausdrucken
Kräutermedaillons mit Ziger-Kruste (von Franziska Ragotti)

Topinambur-Schabziger-Soufflé

«Glarnerhörndli» von Ramona Schneider

Tomatensuppe mit Schabzigerrahm

«Schabziger-Mousse» von Elsbeth Spörri

«Schabziger-Sauce» von Elsbeth Spörri

Dass sich mit Schabziger ausgezeichnet kochen lässt, zeigte vergangenes Jahr der Starkoch Ivo Adam in der «Schwiizer Chuchi». Zusammen mit der Glarner Hobbyköchin Fränzi Ragotti-Kempf kocht er Kräutermedaillons mit Ziger-Kruste

.

Unser Koch-Experte Rudolf Trefzer empfiehlt ein Topinambur-Schabziger-Soufflé

.

Ramona Schneider hat von ihrer Mutter das Rezept für «Glarnerhörndli» gelernt und es ist ihr Lieblingessen. «Den meisten Freunden denen ich es koche, mögen Ziger nicht. Meine Glarnerhörndli aber lieben sie dann aber und wollen alle das Rezept.

Eine Hörerin empfiehlt «Zigerhörnli mit Öpfelschnitzli» oder Tomatensuppe mit Schabzigerrahm

.

Elsbeth Spörri aus Weggis macht «Schabziger-Mousse» oder «Schabziger-Sauce» zu Teigwaren.

Ursula Rausser aus Bolligen findet «Zigerknöpfli» sehr lecker. Den Ziger raspelt sie direkt in den Teig hinein. Für vier Personen etwa ein Stöckli, je nach Geschmack mehr oder weniger. «Zigerknöpfli» mag auch Uschy Granacher aus Rickenbach bei Wil: Dafür bereitet sie normale Chnöpfli vor, mischt den Schabziger mit Reibkäse und mischt die



Radio SRF 1 Online

Schweizer Radio DRS
8042 Zürich
044 366 12 49
www.srf.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 1'792'000
Page Visits: 1'9'942'341



Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Käsemischung unter die Chnöpfli.

Henriette Dällenbach aus Bern serviert Schabziger anstelle von Nüssli, Chips oder Stängeli zum Apéro. Ihr Rezept: Halbe getrocknete Aprikosen nehmen, Ankeziger mit etwas Rahm geschmeidiger machen, in einen Dressiersack füllen und auf die Aprikosen dressieren. Das komme auch bei den Gästen an, die zuerst die Nase rümpfen würden.

Jean-Pierre Wüthrich aus Kirchlindach empfiehlt als Abendessen ein Schabziger-Rezept zum Abnehmen: Pro Person zwei Tomaten in Scheiben schneiden, Hüttenkäse nature oder Mozzarella darüber, dann Schabziger darüber reiben. Ein feiner Znacht, findet der Berner.

René Schaffner aus Mols (SG) verwendet den Ziger im Winter als Ergänzung zum Fondue oder auf dem Raclette als Würzung. Sein Tipp für Leute, die Schabziger nicht so kennen: Ein wenig Ziger auf den Teller raffeln und und dann das Käsebrostück «tünkeln». Auch benützt er Schabziger anstelle von Reibkäse auf Pasta oder Pizzas.

Radio SRF 1-Hörer Thomas Weber macht Cordon Bleu mit Schabziger und Schinken. Er lebt im Burgund und wenn er in der Schweiz ist, nimmt er immer einige Zigerstöckli mit.

Wie essen Sie Schabziger am liebsten? Schicken Sie uns Ihr Rezept per Mail oder schreiben Sie es unten ins Kommentarfeld.

fraj
Sendungen zu diesem Artikel



Treffpunkt
Geliebter Stinker

Heute, 9:18 Uhr

Jedermanns Sache ist der Kräuterkäse aus dem Glarnerland nicht. So manch einer rümpft ob dem intensiven Geschmack des Schabzigers die Nase. Und dennoch zählt er zu den erfolgreichsten Schweizer Produkten überhaupt und hat in Holland und Deutschland ebenso seine Fans wie in Australien und in den USA.



À point
550 Jahre Schabziger

Mittwoch, 24. April 2013, 11:40 Uhr

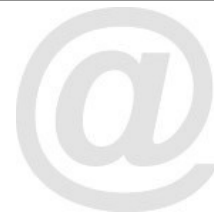
Datum: 30.05.2013



Radio SRF 1 Online

Schweizer Radio DRS
8042 Zürich
044 366 12 49
www.srf.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 1'792'000
Page Visits: 1'9'42'341



Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Self-initiated coverage / Regionalprodukte

Die Glarner Spezialität ist das älteste Markenprodukt der Schweiz. Vor genau 550 Jahren, am 24. April 1463 hat die Glarner Landsgemeinde eine Verordnung verabschiedet und damit einheitliche Qualitätsstandards für das grüne Stöckli Käse erlassen.



D+D Verlag GmbH
8606 Nänikon
044/ 940 99 53
www.bauenheute.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'000
Erscheinungsweise: 9x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 53
Fläche: 104'913 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Neubau Schokoladenfabrik Confiseur Läderach AG, Bilten



Am 6. Juni 2011 wurde der erste von total 188 Pfählen in die grüne Wiese vor dem Verteilzentrum der Confiseur Läderach AG in Bilten geschlagen. Am 7. Juni 2012 – exakt ein Jahr später – wurde zum ersten Mal «Schokolade-Couverture made by Confiseur Läderach» degustiert!
Modernste Technologie und handwerkliche Confiseur-Tradition vereint
Mit diesem Meilenstein ist es Läderach gelungen, planmässig innerhalb eines Jahres eine komplett neue Schoggi-Fabrik zu bauen und in Betrieb zu nehmen. Die Anlage be-





steht neben der neuen Fabrik aus einem Fabrikladen, einem Choco-Atelier, einer Aula und einer Galerie, von der aus «hautnah und mit allen Sinnen» erlebt wird, wie bittere Kakaobohnen schrittweise in köstliche Schokolade umgewandelt werden.

Gut 18 Mio. Franken wurden in das Werk investiert, auf welches der Bauherr und alle Beteiligten stolz sein dürfen: Läderach verfügt damit über die «kleinste und feinste» Schoggi-Fabrik der Schweiz, die eine ganz besondere und feine Synthese ermöglicht: «State of the art»-Technologie in der Schoggi-Fabrik in Bilten, kombiniert mit handwerklicher Confiseur-Tradition im Stammhaus in Ennenda, welches die Couverture zu köstlichen Schokolade- und Konfektspezialitäten verarbeitet.

Bericht des Architekten

Seit 1999 dürfen wir den grossen Erfolg der Confiseur Läderach AG architektonisch in Ennenda und Bilten begleiten. Für das uns über all die Jahre entgegengebrachte Vertrauen möchten wir der Familie Läderach recht herzlich danken. Ein Vertrauen, welches uns sehr stolz macht und uns mit einer wertvollen Referenz ausstattet.

Aus Sicht des Architekten sind Industriebauten eine speziell anspruchsvolle Herausforderung. Dabei gilt es, die vorgegebenen Betriebsabläufe in die Geometrie des Gebäudes sowohl funktionell wie wirtschaftlich und ästhetisch einzuplanen.

Der Auftrag umfasste die Planung eines Gebäudekomplexes mit 3 Einheiten. Herzstück ist das Fabrikationsgebäude für die Herstellung der Kakaomasse und Schokolade-Couverture sowie die dazugehörigen Infrastrukturräume.

Die Fabrik wird ergänzt durch ein zweigeschossiges Gebäude mit Labor und Garderoben im Erd-, sowie Büros im Obergeschoss. Die dritte Einheit ist ein Ladenlokal mit Erlebnissgalerie, in der Besucherinnen und Besucher die Herstellung der Schokolade von der Kakaobohne bis zur fertigen Schokoladen-Couverture erleben können und dazu geröstete Kakaokerne, Kakaomasse und fri-

sche Schokolade-Couverture ab Fabrik degustieren können.

Die Herausforderung für uns war, dem Grundriss mit einer attraktiven Fassade ein «Gesicht» zu geben. Dies haben wir mit klaren Kuben und einer gradlinigen Architektur erreicht.

■ Materialwahl

Das Fabrikationsgebäude präsentiert sich als Stahlbau mit strukturierter Metallfassade und einem Farbenspiel in verschiedenen Grautönen.

Als zusätzliche markante Fassadenfarbe wurde Braun gewählt, mit Bezug zur Schokolade, die vor Ort hergestellt wird.

Das Innere des Gebäudes ist in verschiedene Hygiene-Zonen unterteilt. Die Trennwände wurden in Massivbau, Beton oder Kalksandstein erstellt. Eine Besonderheit stellt die aus bruchstärkerem Glas erstellte Trennwand zwischen dem «schmutzigen» und dem «sauberen» Röstbereich dar – eine hygienische Anforderung, welche erfüllt werden konnte, ohne die Sicht auf die gesamte Anlage zu beeinträchtigen.

Das Bürogebäude wurde bewusst mit einer Aussenisolation ausgeführt, damit der Körper flächig in Erscheinung tritt, sich von der Fabrikation abhebt und als Bürogebäude klar erkennbar ist.

■ Laden

Wichtiger Bestandteil des Nutzungskonzeptes ist der Verkaufsladen.

Durch seine prominente Lage als abgedrehter, zweistöckiger Kubus, soll er die strengen Linien der Fabrikationsgebäude kontrastieren. Die durch vertikale Lamellen geschützte Glasfront dient primär dem Schutz der Schokolade gegen die direkte Sonneneinstrahlung. Sekundär ist sie aber auch ein äusserst attraktiver Blickfang. Ein weiteres Kernstück ist die vom Verkaufsladen aus erschlossene Besuchergalerie, welche als Glaselement erstellt wurde und aus einer geschlossenen Zone heraus hygienisch einwandfreie Einblicke in die Fabrikationsräume erlaubt.

Datum: 02.05.2013



D+D Verlag GmbH
8606 Nänikon
044/ 940 99 53
www.bauenheute.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'000
Erscheinungsweise: 9x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 53
Fläche: 104'913 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



.....
Bauherr
Confiseur Läderach AG
Bleiche 4
8755 Ennenda

Architekt
Leuzinger Architektur AG
Landstrasse 2
8754 Netstal

HLKKS Ingenieure
Züst Ingenieurbüro Haustechnik AG
Arälia 443
7214 Grüşch
Telefon 081 300 66 77
Fax 081 300 66 78
info@zuest-haustechnik.ch
www.zuest-haustechnik.ch



Elektroingenieur
Bühler + Scherler AG
Zürcher Strasse 511
9015 St. Gallen
Telefon 071 313 98 00
Fax 071 313 98 90
st.gallen@buhler-scherler.com
www.buhler-scherler.com





D+D Verlag GmbH
8606 Nänikon
044/ 940 99 53
www.bauenheute.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'000
Erscheinungsweise: 9x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 53
Fläche: 104'913 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Erste Minergie-Industrieanlage im Kanton Glarus

Der neuen Anlage wurde – als erstes Industriegebäude im Kanton Glarus – das «Minergie-Zertifikat» verliehen. Mit freiwilligen Zusatzinvestitionen (hochwärmedämmende Gebäudehülle, Abwärme-Nutzung aus Kälteproduktion, Minergie-konforme Beleuchtung und kontrollierte Lüftungsanlagen) unterstreicht die Confiseur Läderach AG ihren Willen, mit natürlichen Ressourcen sparsam umzugehen und aktiven Umweltschutz zu leisten. Im Vergleich zur herkömmlichen Technik werden damit 425 Tonnen CO₂ jährlich einspart.

Dank

Die Realisierung der neuen Schokoladenfabrik ist ein Gemeinschaftswerk. Für das Gelingen und die termingerechte Fertigstellung danken wir allen beteiligten Planern und Handwerkern herzlich.

Ganz besonderer Dank gilt Herrn Arthur Steiner, Verwaltungsrat der Confiseur Läderach AG, für seine kompetente Projektleitung und die angenehme Zusammenarbeit.

Wir wünschen der Firma Confiseur Läderach AG alles Gute und weiterhin eine erfolgreiche Zukunft!

*Renato Leuzinger
Leuzinger Architektur AG, Netstal*

[Artikel drucken](#) | [Artikel anhören](#)

Aus der aktuellen Ausgabe

«ES IST DER MOMENT, DER DURCH MARK UND BEIN GEHT»**Mittagessen mit Marianne Dürst, die als Frau Landesstatthalter bei der heutigen Landsgemeinde in Glarus aufs Podium steigt**VON DANIEL J. SCHÜZ (TEXT)
UND SAMUEL TRÜMPY (FOTO)

Wenns ernst wird und sehr feierlich, bedient sich der Glarner der Schriftsprache. Er reckt drei Schwurfinger gen Himmel und sagt, hochdeutsch und deutlich, drei Worte: «Dieses schwöre ich!»

Es «tschuderet» sie und ihre Augen glänzen, wenn Marianne Dürst an den «feierlichsten Moment des Jahres» denkt. Zum Auftakt der heutigen Glarner Landsgemeinde wird die 52-jährige FDP-Regierungsrätin, als Volkswirtschaftsdirektorin und «Frau Landesstatthalter» die Nummer 2 im Kanton, aufs Podium steigen und den Landammann Andrea Bettiga vereidigen, worauf der Staatsschreiber die Eidesformel verliest und der Landammann das versammelte Stimmvolk auffordert, ihm den heiligen Schwur nachzusprechen. Vieltausendstimmig erfüllt ein mächtiges Raunen den Ring. «Das ist ein sehr emotionaler Moment», sagt Marianne Dürst. «Es ist der Moment, der durch Mark und Bein geht und - ich stehe dazu - das Wasser in die Augen treibt.»

Umstrittenes Auslaufmodell oder Exportschlager?

Der Glarnerhof und die Chalberwurst gehören zur Landsgemeinde wie das Amen in die Kirche. Bevor auf dem Zaunplatz das urdemokratische Spektakel seinen Lauf nimmt, empfängt die Regierung im Glarnerhof die Ehrengäste - allen voran Bundesrat Johann Schneider-Ammann, der sein Amt wohl auch dem Umstand verdankt, dass Marianne Dürst im November 2010 auf eine Kandidatur verzichtet hat. Am frühen Nachmittag, wenn das Volk alle Traktanden berät und «mehrend und mindernd» sämtliche Entscheide gefällt hat, tut man sich an der Chalberwurst gütlich - nicht nur im Glarnerhof: In allen Beizen und so gut wie jedem Haushalt schwimmt die Wurst in ihrer weissen Zwiebelsauce - gefüllt mit frischem Kalbsbrät, gestreckt mit altem Brot und begleitet vom obligaten Herdöpfelstock.

Behutsam schält Marianne Dürst ein Wursträdli. Ebenso sakrosankt wie das Gebot der Sankt Galler, keinen Senf an die Bratwurst zu lassen, ist die Glarner Chalberwurst-Tradition: «Wir ziehen ihr immer die Haut ab!»

Seit Tagen geht ein Gerücht um, das noch vor Monatsfrist als hübscher Aprilscherz belacht worden wäre: Beppe Grillo, im regierungskrisengeschüttelten Italien von vielen als Shootingstar gefeiert, von anderen als marktschreierischer Politclown verhöhnt, wolle urdemokratischen Anschauungsunterricht in Glarus nehmen. Mausert sich die Landsgemeinde vom umstrittenen Auslaufmodell zum helvetischen Exportschlager? Immerhin sieht der Florentiner Daniele Cardelli, Professor für Politische Philosophie und Grillo-Berater, in der Landsgemeinde «mehr als nur eine schöne Tradition: Sie ist ein demokratisch wichtiges Ritual.» Viel mehr als ein müdes Lächeln hat die Glarner Magistratin für den Grillo-Zirkus nicht übrig. Offiziell sei ihr nichts bekannt, Gerüchte will sie nicht kommentieren, und die Liste der Ehrengäste sei eh schon voll.

Philipp Müller rät sie, mehr Yoga zu machen

Kürzlich apostrophierte FDP-Präsident Philipp Müller im Rahmen einer öffentlichen Veranstaltung einen Wirtschaftsführer mit der Bemerkung «Arschloch bleibt Arschloch». Ist so einer als FDP-Boss noch tragbar? Ein «inakzeptabler Fauxpas» sei das gewesen, findet FDP-Frau Dürst: «Er hat den Fehler eingesehen und sich entschuldigt - immerhin. Ich würde ihm raten, mehr Yoga zu machen.»

Yoga? «Ich weiss nicht, ob ich das jetzt sagen soll . . .» Dürst lächelt, als fühle sie sich ertappt. Fernöstlich inspirierte meditative Leibesübungen passen schlecht zum Image einer FDP-Politikerin, die bodenständige Traditionen liebt und die Fahne der Freiheit schwenkt.

Sie habe gelernt, zu schweigen, sagt Dürst. Zum Auftakt des Jahres, in Hertenstein, im Bildungshaus der Baldegger Klosterfrauen, «da habe ich ein dreitägiges Schweigeseminar absolviert. Und mir wurde bewusst, wie viel belangloses Geschwätz wir tagaus, tagein von uns geben.»

Schweigen.

Yoga, sagt sie, sei stille Kontemplation. Nicht jeden Morgen, aber bestimmt am Landsgemeinde-Sonntag wird sie vor dem Fenster sitzen und zuschauen, wie das erste Tageslicht auf die mächtige Flanke des Glärnisch fällt.

Später wird sie im Kopf die Traktandenliste durchgehen. Es ist nicht das wichtigste, wohl aber das umstrittenste Geschäft, das ganz am Schluss verhandelt wird - auch so eine Tradition.

Unter Punkt 12 ist ein Antrag der SVP traktandiert, die ein Verbot der hochdeutschen Sprache in Glarner Kindergärten durchsetzen will.

Hat der eine Chance?

Marianne Dürst darf darauf nicht antworten. Aber ihr Lächeln spricht eine deutliche Sprache. Wenns ernst wird und sehr feierlich, spricht der Glarner hochdeutsch und

deutlich: «Dieses schwöre ich!»

«Wir ziehen ihr immer die Haut ab»: Marianne Dürst über die Chalberwurst

Publiziert am 05.05.2013

Tweet 0

Share / Save

DAS KÖNNTE SIE AUCH INTERESSIEREN



«Für die Sherpas ist das Parasitentum»

Reinhold Messner über den Berner Bergprofi Ueli Steck und dessen Streit am Everest Von... [Mehr hier](#)



+++ DAX bald bei 12.000 +++

Volker Gelfarth zeigt Ihnen jetzt KOSTENLOS Aktien, die 2013 explodieren. Gratis PDF! [Mehr hier](#) ANZEIGE



Anleitung für Doris Fiala und Co.

Software, die Plagiate aufspürt - fünf Kniffs Von Barnaby Skinner Die Kadenz der bekannt... [Mehr hier](#)



Einstiegsdrohne

Der Quadcopter DJI Phantom lässt sich präzise steuern und findet selbstständig nach... [Mehr hier](#)



Die schwere Entscheidung vertagt

Tom Lüthi entscheidet sich erst heute, ob er beim GP von Spanien starten wird Von Rolf... [Mehr hier](#)



CHIP FOTO-VIDEO Sonderheft: Starke Fotos

Landschaft, Städte, Natur und Porträt: So gelingen Ihnen garantiert bessere Bilder! [Mehr hier](#) ANZEIGE

hier werben

powered by plista



Tamedia Publications Romandes
1211 Genève 11
022/ 322 40 00
www.tdg.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 48'688
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 7
Fläche: 13'809 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Natura à la découverte de la nature 100% suisse

Notre nouveau supplément, «Natura», à découvrir ce jour, reviendra quatre fois par an

De la nature, mais 100% suisse! C'est ainsi que pourrait se résumer *Natura*. Le nouveau magazine édité par Tamedia est lancé aujourd'hui à plus de 539 000 exemplaires. Il sera encarté quatre fois par année dans les quotidiens régionaux du groupe. Conçu pour être lu des deux côtés de la Sarine, son ambition est simple: vous faire découvrir les merveilles montagnardes, campagnardes, naturelles et humaines du pays. L'appel de la nature se ressent autant à Genève qu'à Zurich, à Lausanne qu'à Lucerne.

Dans cette première édition, ce sont les Alpes qui décrochent la plus belle place. C'est que le Club alpin suisse (CAS), le plus grand club sportif de suisse, fête ses 150 ans cette année. Trait d'union entre les hommes et la montagne, le CAS continue son ascension et parle autant aux Romands qu'aux Alémaniques. Pour preuve, Nicole Niquille, première femme du pays à avoir décroché le titre de guide de montagne. Son témoignage force l'admiration.

Vous y découvrirez également



le portrait de l'homme qui chuchote à l'oreille du Muni. Le Muni, c'est le taureau qui sera offert au vainqueur de la Fête fédérale de lutte cet été à Berthoud.

Et à Glaris, une petite entreprise réalise les chaises Horgen Glarus, véritable fierté nationale. Un reportage dans cette usine montre toute la beauté ancestrale du bois.

La Suisse romande est évidemment présente, avec plusieurs reportages, notamment dans le val d'Hérens. Un agenda des activités nature à travers tout le pays est également recensé. La deuxième édition de *Natura* paraîtra au mois de septembre. **A.C.**

Holzklasse

Die Fabrik ist aus dem 19. Jahrhundert, die Maschinen stammen aus den Fünfzigerjahren. Mit ihnen produzieren die Leute von **Horgenglarus** Tische und Stühle, die auch morgen noch modern sein werden.

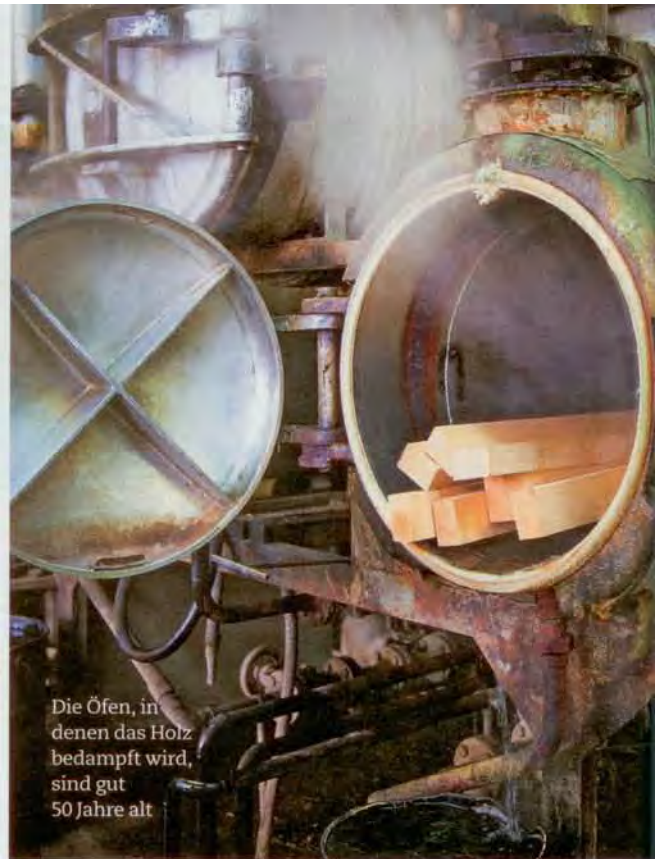
Text **Barbara Schmutz**
Fotos **Anne Gabriel-Jürgens**





Erhan Celik bearbeitet in 24 Arbeitsschritten die gebogenen Sitzzargen weiter

Sepp Tschudi mit einer Form, mit der sich ein gerades Stück Holz zu einer Sitzzarge biegen lässt



Die Öfen, in denen das Holz bedampft wird, sind gut 50 Jahre alt

Man kann lange verweilen auf dem Haefeli, dieser eleganten Kreation

Der Wind, der an manchen Tagen über die Chasseralhöhen im Berner Jura streift, ist eine raue Bise. Er bringt die Kronen der mächtigen Buchen und Eichen, die an den bewaldeten Hängen wachsen, zum Wiegen. Aus ihrem Holz, länger als ein Menschenleben lang gewachsen und genährt vom kalkhaltigen Boden, fertigt die Manufaktur Horgenglarus Stühle und Tische. Möbel für eine kleine Ewigkeit. In manchen Haushalten sitzen Endvierziger auf Stühlen, die einst ihre Eltern angeschafft haben.

Und man kann lange verweilen auf dem Moser, dem Stuhl mit dem Geflecht, der 1931 von Werner Max Moser entworfen wurde. Oder auf dem Haefeli, der eleganten Zwanzigerjahre-Kreation von Max Ernst Haefeli. Gebogene Hinterbeine, eine gerundete Rückenlehne und eine Sitzfläche mit einer leichten Vertiefung, die sich dem

Allerwertesten anpasst – auf solchem Mobiliar lässt sich die Nacht in einer angeregten Runde durchaus mal bis in den frühen Morgen dehnen.

Die Besucherin, die nach Glarus reist und am Fuss des Glärnisch von Geschäftsführer Marco Wenger begrüsst wird, taucht in eine Welt ein, in der die Zeit stehen geblieben zu sein scheint. Der 31-jährige Horgenglarus-Chef, der mit seinen dunkelbraunen Cordhosen, dem nachtblauen V-Ausschnitt-Pullover, den er über dem gestreiften Hemd trägt, und dem Krawattenschal wie ein englischer Gentleman wirkt und auch ein solches Gebaren an den Tag legt – seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter behandelt er mit ausgesuchter Höflichkeit –, führt sie durch die Hallen einer ehemaligen Textildruckerei. Hier hat die Manufaktur, die 1880 von Emil Baumann in Horgen gegründet wurde, seit über hundert Jahren ihren Sitz. Abgesehen von drei Maschinen mit numerischer Steuerung präsentiert sich die Ausstattung konsequent alt-

modisch. Etwa in der Biegerei, wo Sepp Tschudi die Holzbiegemaschinen und die Dampföfen aus den Fünfzigerjahren bedient. Der stämmige Mann zieht eben ein Holzscheit aus einem der Öfen. Rund zwei Stunden lang ist das Holz in den Apparaten bei einer Temperatur von 90 Grad bedampft worden, bis es so viel Feuchtigkeit aufgesogen hat, dass es sich mit Leichtigkeit biegen lässt. Tschudi spannt das Scheit in die Biegemaschine ein, startet den Motor, der das Ungetüm antreibt, und ohne ein einziges Knarzen oder Ächzen wird aus dem geraden Stück Holz eine Sitzzarge geformt.

Ein stattliches Unternehmen

Klar, eine solche oder eine gerundete Rückenlehne liessen sich auch fräsen, aus einem massiven Holzklotz. Die Stabilität der so gefertigten Stücke wäre aber nicht dieselbe wie diejenige der gebogenen, weil beim Fräsen im Gegensatz zum Biegen die Jahrringe angeschnitten werden.

In den Zwanzigerjahren, kurz nach der Belle Epoque, der Zeit, die Baumanns Firma dank Aufträgen aus der Hotellerie zu einem rasanten Aufschwung verhalf, beschäftigte Horgenglarus auf dem 10000 Quadratmeter grossen Gelände 450 Mitarbeiter. Die Legende erzähle, sagt Wenger, der seit letztem Herbst im Amt ist, dass die grossen Lifte im Gebäude damals von zwei Liftboys bedient worden seien.

Die Kataloge, in denen all die Stuhl- und Tischmodelle aufgeführt waren, präsentierten sich ähnlich umfangreich wie Versandhauskataloge und ähnelten einem Baukasten mit verschiedensten Stuhlbeinen, Sitzflächen, Rücken- und Armlehnen, aus denen sich die Kundenschaft ihren eigenen Stuhl zusammenstellen konnte.

Retter in der Not

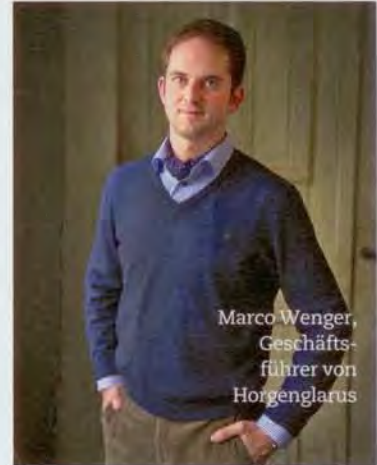
Ende der Neunzigerjahre geriet die «Möbeli», wie die Glarner die Fabrik nennen, ins Schlingern. Der damalige Besitzer hatte sich mit Immobilien verspekuliert, versuchte dem Desaster mit Firmengeldern beizukommen und ritt die Manufaktur damit beinahe in den Konkurs. Markus Landolt, der Treuhänder, an den sich der glücklose Manager in seiner Not wandte, konnte die Bank überzeugen, nochmals einen Kredit zu sprechen. Um das Geschäft auf Kurs zu halten, verkaufte er sein Treuhandbüro und stieg als Inhaber und Geschäftsführer beim Unternehmen ein, in dem er einst die KV-Stifti gemacht hatte. Für die Fabrikation von Stuhlbeinen und Lehnen schaffte er eine CNC-Maschine an, er redimensionierte die Kollektion und setzte ansonsten auf die Werte, welche die Firma gross gemacht haben: solides Handwerk, gepaart mit klassischem Design. Heute gehört die Manufaktur der deutsch-schweizerischen Nordeck-Gruppe. Landolt, der wieder in sein angestammtes Business zurückkehren wollte, hat dem Familienunternehmen seine Anteile verkauft.

Max Ernst Haefeli, Werner Max Moser, Max Bill, Hans Bellmann, Michel Péclard, Robert und Trix Haussmann, Studio Hannes Wettstein, Mike Guyer, Annette Gigon – renommierte Gestalter und Architekten haben

zusammen mit Horgenglarus Stühle und Tische geschaffen, die dank ihrem zeitlos schönen Design auf- und abwalende Modeströmungen überdauern.

Im Showroom, einer Halle mit Holzsäulen und Riemenboden, können sie begutachtet werden, die Klassiker aus dem letzten Jahrhundert und die zeitgenössischen Entwürfe, die das Studio des verstorbenen Designers Hannes Wettstein gestaltet hat. Ein Modell fällt besonders ins Auge: der Bill, ein Entwurf von Max Bill aus dem Jahr 1951. Eine schwarz lackierte Kreuzzarge, schwarz lackierte Beine, Sitzfläche und Rückenlehne aus naturfarbener Buche. Gäste, die im «Mesa» in Zürich, im «Besenstiel» in Basel oder in der Jugendherberge in Interlaken tafeln, sitzen auf diesen Bijoux.

Rund 50 Produktionsschritte braucht es, bis ein Stuhl bei den Brüdern Adem und Arben Dzelili in der Qualitätsendkontrolle landet. Holz biegen, in 24 Arbeitsschritten die Zargen bearbeiten, verzapfen und verleimen.



Marco Wenger, Geschäftsführer von Horgenglarus



In der Beizerei bekommen die Stühle das Horgenglarus-Schwarz aufgetragen

Eingespannt und fixiert: Die gebogenen Stuhllehnen

Nummeriert und aufgehängt: Schablonen für Stuhlbestandteile



Sitzfläche montieren. Sämtliche Einzelteile schleifen, die Lehnen fünfmal, die Beine viermal, bis das Holz samtweich ist. Beine in die Backen leimen, verschrauben und mit der Tischkreissäge auf das richtige Mass kürzen. Lackieren, schleifen, nochmals lackieren. Der Preis dafür: ab 400 Franken. Angesichts der Arbeit ein Schnäppchen.

Nachhaltige Produktion

90 Stühle pro Tag, 20000 pro Jahr und ein paar Tausend Tische fabrizieren die 45 Angestellten von Horgenglarus. Das meiste in Handarbeit und mit Materialien aus der Schweiz, wie Wenger betont. Das Leder für die Sitz- und Rückenpolster: wird in Arbon eingekauft. Die Gusseisenfüsse für die Beizentische: werden in Chur gegossen. Das Geflecht für den Moser-Stuhl, den Select und die Stühle, die in der Zürcher «Kronenhalle» stehen: wird in Schaffhausen geflochten.

Die nachhaltige Produktion ruht auf drei Pfeilern. Kurze Transportwege, schonender Umgang mit den Ressourcen – mit den Holzabschnitten, die in der Produktion anfallen, werden die Heizung und die Dampföfen befeuert – und Wissenstransfer. Die eingefuchsten Fachkräfte vermitteln den Jüngeren all die Kniffe, die man in keiner Stiffti lernen kann. Die Vermittlung von Know-how liegt Wenger besonders am Herzen. Er versteht sich als Patron und nicht als Manager, der zusammen mit dem Verwaltungsrat auf Teufel komm raus mit immer neuen Modellen eine möglichst hohe Rendite bolzen will. Wengers Strategie ist so solid wie die Möbel, die unter seiner Regie entstehen. «Ich will die Manufaktur mit den Werten, die wir heute pflegen, an die nächste Generation weitergeben. Das gelingt nur, wenn wir zusammenarbeiten.» ✪

DIE KLASSIKER

Stühle von 1918 bis 1966 – entworfen von Künstlern, Gestaltern und Architekten.

Classic

Dieser Stuhl steht überall: in Beizen, in Altersheimen, im Büro von Herzog & de Meuron. Horgenglarus fertigt ihn nach einem eigenen Entwurf seit



1918. Die zeitgenössische Variante des Classic, kreiert vom Studio Hannes Wettstein, ist letztes Jahr lanciert worden – der Icon.



Bill

Der Bill, 1951 vom Architekten und Künstler Max Bill entworfen.

Diva

Ein Stuhl für Fünfzigerjahre-Nostalgiker. Ein Entwurf von Horgenglarus aus dem Jahr 1956.



Haefeli I.

Der elegante Stuhl mit der auffälligen Rückenlehne wurde 1926 vom Architekten Max Ernst Haefeli gestaltet.



Péclard-Hocker

Ein legendäres Stück, 1960 vom Gestalter, Grafiker und Bildhauer Michel Péclard kreiert.



Drei Formsperrholzstücke werden zu einem Hocker zusammengefügt.

Moser

Der Architekt Werner Max Moser hat für Horgenglarus



zwei Stühle gezeichnet: 1931 den Moser und 1934 den Select, den Stuhl mit der halbkreisförmigen Lehne.

Bellmann

1966 machte der Architekt Hans Bellmann den Einpunktstuhl. Der Name kommt vom Verbindungspunkt, mit dem Gestell und Schale befestigt werden.



DIE BUNDESHAUS-STÜHLE

IM JAHR 1902 hat Horgenglarus das Bundeshaus möbliert, mit Sesseln für das Parlament und die Landesregierung. 2006 landeten die Möbel zwecks Auffrischung und Anpassung an heutige Komfortbedürfnisse wieder in der Glarner Manufaktur. Letztes Jahr bekam diese vom Berner Stadtpräsidenten Alexander Tschäppät für die gelungene Restaurierung den Jost-Hartmann-Preis verliehen.





NZZ am Sonntag
8021 Zürich
044/ 258 11 11
www.nzz.ch/sonntag

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 130'837
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 83
Fläche: 8'502 mm²

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Glarus im Kommen Ländlich, loftig, billig – ideal!

Der Kanton Glarus, nach dem Verfall der ansässigen Industrie lange ein abgewracktes Problemkind unter den Kantonen, ist wieder im Kommen. Und könnte von Zürich entnervten Kreativen ein neues Zuhause bieten. Nach Jahren sukzessiver Bevölkerungsabwanderung verzeichnet Glarus Nord bereits Zuwanderung. «Es bestehen derzeit zahlreiche Projekte zur Schaffung von neuem Wohnraum», so Andreas Neumann, Pressesprecher der Gemeinde Glarus Nord. Darunter Projekte, die die schicke Umnutzung von Industriebrachen vorsehen. Auf dem Gelände der ehemaligen Spinnerei in Mollis etwa die «Gelbe Fabrigg», wo bald Mietwohnungen, Alterswohnungen, Businessflächen und ein Kinderhort stehen sollen. Auch im Ortsteil Näfels wird die Umnutzung eines früheren Industrieareals geplant. Dass die Nachfrage nach derartigem Wohnraum besteht, zeigt das erste realisierte Loftprojekt des Kantons in Ziegelbrücke: Alle Wohnungen und Ateliers sind derzeit vermietet. Insgesamt gibt es 21 Industriebrachen im Glarnerland, viele vor allem im südlichen Teil. Das könnte mehr Lofts geben, als Zürich Kreative liefern kann. Für alle, denen raue Industrieästhetik entgegen dem Geschmacksdiktat der Zeit eher weniger zusagt: In Glarus Nord wird rege neu gebaut, Einfamilienhäuser mit Garten kriegt man hier noch für unter 1 Million Franken. Der Pendelalltag ist zudem human: Die Gemeinde liegt an der A 3, und auch mit den öffentlichen Verkehrsmitteln ist man in 45 Minuten bereits in Zürich oder Chur. (dia.)

Nur eine einzige Interessentin

Schweiz Montag, 27. Mai, 15:02

0 0 0 0 0

Empfehlen Twittern +1 Mitteilen XING



(sda) Die Mollis Airport AG dürfte die künftige zivile Betreiberin des früher militärisch genutzten Flugplatzes in Mollis in der Gemeinde Glarus Nord sein. Die Aktiengesellschaft ist die einzige Interessentin, die auf eine öffentliche Ausschreibung ein Angebot abgab.

Die Offertstellerin vereinige alle bisher in den Flugplatz involvierten Parteien, teilte die Gemeinde Glarus Nord am Montag mit. Das Angebot wird nun in den kommenden Wochen geprüft. Glarus Nord kaufte dem Bund den Flugplatz Mollis im Juni letzten Jahres für 1,4 Millionen Franken ab. Die Gemeindeversammlung gewährte den dafür nötigen Kredit sowie weitere 400 000 Franken für das Umnutzungsverfahren. Die Luftwaffe hatte sich 2008 aus Mollis zurückgezogen.

0 0 0 0 0

Empfehlen Twittern +1 Mitteilen XING



Datum: 28.05.2013

Sendung: Regjournal Ostschweiz 07.32



Regionaljournal Ostschweiz

Regionalredaktion Ostschweiz
9006 St. Gallen
071/ 243 22 11
www.srf.ch

Medienart: Radio/TV
Medientyp: Radio

Sprache: Dialekt
Sendezeit: 07:32
Dauer: 00:01:53
Grösse: 1.7 MB

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Radio/TV-Hinweis

Nur ein Angebot für Nutzung des Flugplatzes Mollis

Die Mollis Airport AG hat Interesse den Flugplatz in Mollis zu nutzen. Sie hat der Gemeinde Glarus Nord als einzige ein Angebot gemacht. Dieses wird nun geprüft. Stellungnahmen von Kurt Brunner (Mollis Airport AG), Martin Laupper (Gemeindepräsident Glarus Nord)

BESTELLUNG DER KOPIE DES BEITRAGS

Sie möchten eine Kopie dieses Beitrags bestellen? ARGUS archiviert die Aufzeichnungen während eines Monats. Nach Ablauf dieser Zeit können keine Kopien mehr erstellt werden. Bestellen Sie noch heute.

[zum Bestellformular](#)



Adrien Missika, «A Walk in the Park»

Das Kunsthaus Glarus ist umgeben von viel Grün: Zwei grosse Fensterfronten öffnen den Erdgeschossraum auf der einen Seite zum Park hin, auf der anderen zu einem Vorgärtchen mit einigen Bäumen. Adrien Missika holt mit seinen Werken die Natur kurzerhand in die Ausstellungsräume hinein.

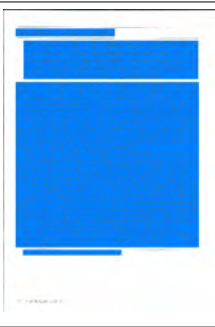
Glarus — In Auseinandersetzung mit dem Aussen und dem Innen, mit Natur und Architektur, aber auch mit Exotik und Künstlichkeit baut Adrien Missika (*1981, Paris) eine Parksituation im Kontext einer Ausstellung auf. Im Erdgeschoss muss, wer die auf freistehenden Ständern präsentierten Pflanzenfotos betrachten will, verschlungene Pfade einschlagen. In den grossformatigen Abzügen sind teilweise Eingriffe des Menschen erkennbar, der versucht hat, die Natur gemäss seinen Vorstellungen zu gestalten, teilweise erheben sich im Hintergrund moderne Gebäude, die ebenfalls im Kontrast zum natürlichen Pflanzenwuchs im Vordergrund stehen. Eine Referenz auf die Architektur bilden schräg an die Wand gelehnte Fenster eines modernen Baus. Die reflektierenden Scheiben dienen als Projektionsflächen für die Präsentation weiterer Abbildungen exotischer Pflanzen.

Die Faszination für moderne Architektur und Gartengestaltung entstand durch die Beschäftigung mit dem brasilianischen Landschaftsarchitekten und Künstler Roberto Burle Marx (1909–1994). Während einer Reise durch Brasilien dokumentierte Adrien Missika (*1981, Paris) dessen Anlagen, wie sie sich heute präsentieren – gezeichnet von den Spuren des Zerfalls, denen nicht nur die Natur, sondern auch die Architektur ausgeliefert ist. Marx verwendete einheimische tropische Pflanzen und setzte damit in Brasilien, das bis dahin in der Folge des Kolonialismus Gärten nach europäischem Vorbild gepflegt hatte, neue Massstäbe. In Anlehnung an Marx' Gestaltungen formen im Oberlichtsaal mit exotischen Pflanzen geschwungen angelegte Rabatten einen breiten Weg, der zum musealisierten «Spaziergang im Park» einlädt. Statt Bäumen ragen drei Türme aus Bambuserüsten mit Blumenkästen in die Höhe. Schräg an die Wand gelehnte Fenster spiegeln den Raum, sodass sich der Park optisch auf das Doppelte ausdehnt und damit noch weniger real erscheint.

Der Künstler macht deutlich, wie konstruiert Parkanlagen sind. Gleichzeitig vergrössert sich, durch die Verlagerung in das museale Umfeld, die Distanz zur unberührten Natur. *Sonja Gasser*

→ Kunsthaus Glarus, bis 5.5. ↗ www.kunsthausglarus.ch

Datum: 01.05.2013



Kunst-Bulletin
8026 Zürich
044/ 298 30 30
www.kunstbulletin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 8'290
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 72
Fläche: 41'832 mm²

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur



Adrien Missika · A Walk in the Park, 2013, Ausstellungsansicht, Kunsthaus Glarus. Foto: Gunnar Meier



Tamedia AG
8021 Zürich
044/ 248 63 33
www.annabelle.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 70'178
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 40
Fläche: 6'142 mm²

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur



RAUM UND ZEIT Zahlen, gucken, gehen? So billig kommt bei Luca Frei niemand davon. Bei den Settings des in Malmö lebenden Schweizers muss man selbst mit anpacken. Von der interaktiven Faltskulptur bis zum Regal voller Sanduhren, mit denen die Gäste ihre individuelle Aufenthaltsdauer im Kunstraum messen dürfen, stellt der 37-Jährige dem Publikum die eigenwilligsten Werkzeuge zur Verfügung für eine intensive Erfahrungen von Raum und Zeit.
— Luca Frei, Kunsthous Glarus, 19. 5. bis 11. 8.



Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Online-Ausgabe DE

Schweiz Tourismus
8027 Zürich
044/ 288 11 11
www.myswitzerland.com

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

Page Visits: 2'136'185

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

Luca Frei

Glarus
19. MAI
-11. AUG



Fotos

Luca Frei (*1976 in Lugano, lebt in Malmö) arbeitet vorwiegend mit Zeichnung, Fotografie, Collage, Video und Installation. Das Kunsthaus Glarus präsentiert die erste institutionelle Einzelausstellung ausserhalb seines Heimatkantons.

Thursday followed Wednesday and Thursday followed Monday and there was Sunday and there was Saturday and there was Friday - Der repetitiv poetische Titel für seine Ausstellung geht auf ein Zitat der Schriftstellerin Gertrude Stein zurück. Freis Werke zielen auf Leerstellen des politischen und gesellschaftlichen Zeitgeschehens. Mit ihren irritierenden Momenten umkreisen sie grundlegende Fragen von Identität und Erinnerung, von Unbewusstem und Bewusstem sowie der Konfrontation von Privatem und Öffentlichem. Stets sind sie dabei von einer unterschwelligen Spur an Poesie, Ironie und Heiterkeit geprägt.

Informationen
Eventlokalität

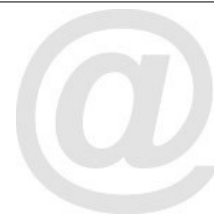
Kunsthaus Glarus

Im Volksgarten

Glarus
Preis CHF

CHF 8.00 CHF 5.00
Öffnungszeiten

Datum: 19.05.2013



Online-Ausgabe DE

Schweiz Tourismus
8027 Zürich
044/ 288 11 11
www.myswitzerland.com

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

Page Visits: 2'136'185

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

Di-Fr 14:00 Uhr -18:00 Uhr Sa/So 11:00 Uhr-17:00 Uhr



Suisse Tourisme

Suisse Tourisme
8002 Zürich
044/ 288 11 11
www.myswitzerland.com

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen
Page Visits: 2'136'185

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

Résultats 15/27154

Luca Frei

Glarus
19. MAI
-11. AOÛT



Photos

Luca Frei (*1976 in Lugano, lebt in Malmö) arbeitet vorwiegend mit Zeichnung, Fotografie, Collage, Video und Installation. Das Kunsthaus Glarus präsentiert die erste institutionelle Einzelausstellung ausserhalb seines Heimatkantons.

Thursday followed Wednesday and Thursday followed Monday and there was Sunday and there was Saturday and there was Friday - Der repetitiv poetische Titel für seine Ausstellung geht auf ein Zitat der Schriftstellerin Gertrude Stein zurück. Freis Werke zielen auf Leerstellen des politischen und gesellschaftlichen Zeitgeschehens. Mit ihren irritierenden Momenten umkreisen sie grundlegende Fragen von Identität und Erinnerung, von Unbewusstem und Bewusstem sowie der Konfrontation von Privatem und Öffentlichem. Stets sind sie dabei von einer unterschwelligen Spur an Poesie, Ironie und Heiterkeit geprägt.

Informations

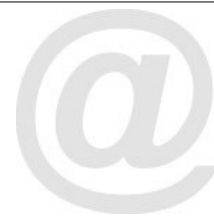
Lieux événementiels

Kunsthaus Glarus

Im Volksgarten

Glarus
Prix CHF

Datum: 19.05.2013



Suisse Tourisme

Suisse Tourisme
8002 Zürich
044/ 288 11 11
www.myswitzerland.com

Medienart: Internet
Medientyp: Fachorganisationen

Page Visits: 2'136'185



Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

CHF 8.00 CHF 5.00

Heures d'ouvertures

Di-Fr 14:00 Uhr -18:00 Uhr Sa/So 11:00 Uhr-17:00 Uhr

Datum: 25.05.2013



Tamedia AG
8004 Zürich
044/ 248 41 11
www.tages-anzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 188'602
Erscheinungsweise: 2x jährlich

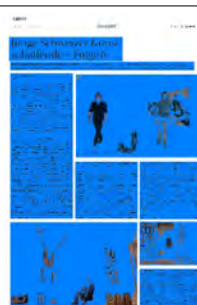
Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 9
Fläche: 90'316 mm²

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

Junge Schweizer Kunstschaffende – Folge 6

Von **Silvia Sokalski** und **Seraina von Laer** Auch in der sechsten Folge unserer Serie stellen wir vier junge Schweizer Künstler vor, welche schon öfters auf sich aufmerksam gemacht haben (Fotos: Maximilian De Vree).





Tamedia AG
8004 Zürich
044/ 248 41 11
www.tages-anzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 188'602
Erscheinungsweise: 2x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 9
Fläche: 90'316 mm²

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

Markus und Reto Huber
(geb. 1975)

SS. «Kochen ist etwas sehr Faszinierendes und Kreatives», finden die Zürcher Zwillingbrüder Markus und Reto Huber. Beide absolvierten unabhängig voneinander eine Kochlehre, was ihre Kreativität offenbar soweit angeregt hat, dass für sie feststand, ihr Leben nach der Lehre als Künstler fortzusetzen. Jeder für sich studierte deshalb von 2002 bis 2005 an der Zürcher Hochschule für Gestaltung Kunst. Dann aber haben sie wohl gemerkt, dass ihre Interessen dermassen eng beieinander liegen, dass sie gemeinsam noch mehr erreichen konnten. Im Jahr 2005 vernichteten beide ihre eigenen Arbeiten, und es wurde im gemeinsamen Atelier in Zürich unter dem Namen huber.huber völlig neu begonnen.

Das heutige Duo bildet eine Einheit, wie sie bei Künstlerpaaren selten vorkommt – denn für einmal sind es nicht Gegensätze, die sich anziehen. Gemeinsam lassen sie sich inspirieren aus ihrem Leben und ihrer nächsten Umgebung. Und um da nicht immer deckungsgleiche Bilder zusammenzutragen, zwingen sie sich zwischendurch zu etwas Abstand. Jedes Jahr steht ein Reisemonat auf dem Programm, in dem jeder für sich in der Ferne auf Bilder- und Ideensuche geht.

Erlebnisse, Reisefotos oder die Faszination für die Werke unbekannter Künstler fliessen schliesslich in ihr Schaffen ein, so wie etwa die um 800-600 vor Christus entstandenen riesigen stilisierten, unheimlichen Linienzeichnungen in der Wüste bei Nazca und Palpa in Peru. Doch auch Banales und Alltägliches findet Verwendung. Zur Zeit etwa trifft man im Helmhaus in Zürich in der Gruppenausstellung ‚Talk to the Hand – Sprechende Fäuste, Patentierte Gesten‘ auf eine einfache und den ersten Blick provokativ scheinende Videoprojektion. Von weitem sieht man eine Hand, die den ausgestreckten Mittelfinger zeigt, dann erst entdeckt man den Marienkäfer, der seinen Weg auf die Spitze des Fingers sucht, um von da aus davonzufliegen. Der kleine Käfer relativiert die – von uns mit Bedeutung – versehene Geste. Er zeigt vor, wie nichtig Gesten sein können. Auf simple Weise bringen die Künstler die Ironie des Menschseins zum Vorschein. In der freien Natur existieren Gesten kaum, dort sind eher Zeichen von Bedeutung, denn sie haben einen Einfluss auf das Fortbestehen einer Spezies.

In der Arbeit ‚Transformation‘ aus dem Jahr 2012 wird der vom Menschen geschaffene Wandel vom Natürlichen zum Unnatürlichen thematisiert, indem zerbrochene Lavasteine in einem Plastiknetz auf einen noch unbehandelten Granitkubus gesetzt werden. Der Mensch setzt sich über die Natur als autoritäres Wesen, er kann sich aber nicht über sie hinweg setzen. Dieses zwiespältige Verhältnis zwischen Mensch und Natur wird im facettenreichen Werk von Huber-Huber immer wieder von Neuem verarbeitet, in

Zeichnungen, Collagen, Skulpturen, Installationen, Fotografien, Malerei oder Videos.

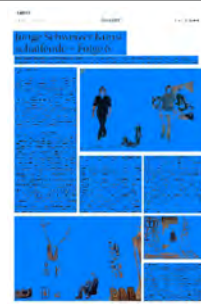
Faszinierend und kreativ am Kochen ist für die beiden wohl die beinahe endlose Möglichkeit an Variationen, die Möglichkeit Fremdes auf Bekanntes oder Bitteres auf Süsses treffen zu lassen und zu neuen Aromen zu vermischen. Der Haken an den Gaumenfreuden ist deren Vergänglichkeit, Kunst jedoch schafft Beständigkeit.

Es verwundert also nicht, dass die vielleicht schon etwas in Vergessenheit geratene Papier-Collage eine der beliebtesten Techniken der Künstler ist. Ihre ‚Mikrouniversen‘ etwa umfassen um die 800 Collagen, ergänzt mit figurativen Tuschzeichnungen. Eine Reise durch ihr Universum eröffnet eine grandios fabelhafte Welt, in der bunte Vögel, Schmetterlinge, Schlangen, Kristalle, antike Statuen, Pflanzen oder Menschenfresser unterschiedlichste Rollen erhalten. Braucht der Mensch die Natur, um fortzubestehen, bedient er sich ihrer autoritär, manipuliert sie, zerstört sie und versucht sie zu guter Letzt wieder zu retten. Was idyllisch scheint, grenzt nicht selten ans Abgründige. In ihren Universen lassen Huber-Huber zusammentreffen, was vermeintlich nicht zu kombinieren ist, Kurioses zum Normalen wird. Sie schaffen ein neues Naturverständnis, in welchem der Tod schon fast ästhetisch wirkt, seine Grausamkeit verliert und viel mehr das Leben grausam wird. Im Vordergrund steht für die beiden Künstler jedoch nicht die primäre Schönheit, wie sie viele der verwendeten Bilder und Tiere aufweisen, sondern das auf den ersten Blick nicht Sichtbare, das einen berührt, etwas auslöst und zum Nachdenken anregt. Diese Qualität zieht sich durch all ihre Arbeiten, weshalb sie bereits einige Erfolge ausweisen können. Ihr «Weg», wie sie ihre Künstlerkarriere nennen, begann mit einem New-York-Stipendium der Stadt Zürich, bald darauf folgte die Einladung an wichtige Gruppenausstellungen wie ‚Shifting Identities‘ im Jahr 2008 im Kunsthaus Zürich. Bereits 2008 hatten sie ihre erste institutionelle Einzelausstellung ‚Vor der Vergangenheit‘ im Kunsthaus Glarus, gefolgt von ‚I cani non anno anima‘ in Lugano im Kantonalen Kunstmuseum 2009.

Mit dem Verlag Patrick Frey und dem Kunsthaus Glarus konnten sie das 280seitige Künstlerbuch ‚Universen‘ realisieren. Und für den Geschäftsbericht der Versicherung Nationale Suisse konnten sie mit dem Dichter Jürg Halter zusammen das Projekt ‚Sammlung verlorener Dinge‘ durchführen, das sich den virtuellen Raum des Internets zunutze macht. Während einem Jahr wurden hier wöchentliche Fotografien, die den Blick auf das ‚Ungewohnte im Gewöhnlichen‘ im öffentlichen Raum richten, gesammelt und schliesslich vom Dichter interpretiert.

Mittlerweile können Markus und Reto Huber von ihrer Kunst leben. Dies wohl auch wegen ihrer disziplinierten Umtriebigkeit,

Datum: 25.05.2013



Tamedia AG
8004 Zürich
044/ 248 41 11
www.tages-anzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 188'602
Erscheinungsweise: 2x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 9
Fläche: 90'316 mm²

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur





Tamedia AG
8004 Zürich
044/ 248 41 11
www.tages-anzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 188'602
Erscheinungsweise: 2x jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 9
Fläche: 90'316 mm²

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur



welche die beiden an den Tag legen. Dies zeigt sich auch darin, dass sie ihr Künstlerdasein nicht einfach als solches zelebrieren, sondern es als normalen Beruf betrachten, in dem es alle Vor- und Nachteile der selbständigen Erwerbstätigkeit gibt. Das einzig Aussergewöhnliche an ihrem Beruf sehen sie darin, dass sie sich irgendwie im «Konstrukt des Kunstmarktes» bewegen – auf den sie aber eben keinen Einfluss haben. Sie lieben auch die Zusammenarbeit mit «anderen Handwerkern» und Leuten anderer Berufsgattungen, um jedes ihrer Projekte realisieren zu können. Welche dies in Zukunft sind, verraten sie nicht. Vielleicht werden wir aber das eine oder andere in ihren kommenden Ausstellungen, etwa im nächsten Sommer im Arte Hotel Bregaglia oder im Herbst im Photoforum PasquArt in Biel, im Kunstmuseum Thurgau oder im Kunstraum des Vebikus in Schaffhausen zu sehen bekommen.

[Artikel drucken](#) | [Artikel anhören](#)

Aus der aktuellen Ausgabe

«DEM BERG IST ES SO WAS VON EGAL, OB ICH SCHEITERE»

«ES WAR EIN ZWEIJÄHRIGES RINGEN»:

Der neue Welttheater-Autor Tim Krohn vor dem Kloster Einsiedeln

Foto: Helmut Wachter/13 Photo

Der Autor Tim Krohn über Theater, Gentechnologie und Bundesratswahl

von Daniel Arnet, Christian Hubschmid

Tim Krohn hat sein Baby auf dem Schoss. Der 48-jährige Schriftsteller ist kürzlich Vater geworden, und bald erlebt er die Geburt seiner zwei neuen Theaterstücke: Am 21. Juni ist Premiere des Einsiedler Welttheaters, am 10. Juli bringt das Landschaftstheater Ballenberg «Vehsturz» zur Uraufführung. Der Glarner mit den deutschen Wurzeln spricht über seine Autor- und Vaterschaft.

Tim Krohn, Sie sind der Theatermann des Sommers.

Weshalb meinen Sie?

70 000 Zuschauer werden in Einsiedeln erwartet, 20 000 auf dem Ballenberg. Nervös?

Ja, schon, doch nicht wegen der vielen Zuschauer, sondern wegen des riesigen, kaum bespielbaren Klosterplatzes in Einsiedeln. Er ist aber auch unsere Chance. Die kleinen Menschen auf dem grossen Platz: Das ist ein Grundgefühl vieler in der heutigen Welt. Wir wollen alle einmal bildschirmfüllend sein.

In Calderóns «Welttheater» aus dem 17. Jahrhundert geht es um urmenschliche Fragen, wie wir unser Leben zu einem glücklichen Leben machen. Wie holen Sie das Stück in unsere Zeit?

Zu Calderóns Zeit waren die Menschen machtlos Krankheiten, Krieg und Not ausgeliefert. Wir sind nicht nur auf der sicheren Seite, dank Gentechnologie «vervollkommen» wir inzwischen gar Gottes Schöpfung. Das überfordert uns nur leider gnadenlos.

Der Mensch ist Gott und muss selber entscheiden.

Das ist der grösste Unterschied zwischen Calderóns und unserer Zeit. Heute hat jeder Zwanzigjährige endlos viele Möglichkeiten und verzweifelt daran, dass er nie wissen kann, ob er das Richtige wählt oder vielleicht gerade das Beste verpasst. Das ist die Tragödie des reichen Westens.

Auch für Sie eine Tragödie?

Nein, ich wollte nie werden, ich machte einfach. Ich begann als Musiker, dann machte ich mehr Theater, Literatur. Ich liebe es, Dinge entstehen zu lassen, muss damit aber nichts erreichen.

Sie klingen sehr gelassen.

Ah ja? Hm, ich habe mich in den letzten Jahren mit Zenbuddhismus auseinandergesetzt, der auch im Stück eine Rolle spielen wird.

Buddhismus vor dem katholischen Kloster?

Warum nicht? Der westlichen Ansicht, dass man als unbeschriebenes Blatt auf die Welt kommt und etwas werden muss, steht die buddhistische gegenüber, dass jeder vollkommen geboren wird.

Sie selber sind vor kurzem Vater geworden. Hat die Geburt Ihres Sohnes Ihre Sicht auf das Stück verändert?

Sehr, die Geburt dieses so makellosen Winzlings machte mir klar, wie lächerlich gering sich die Schaffung jedes Romans, jedes Theaterstücks daneben ausnimmt. Wie viel reicher und radikaler die Natur doch ist als alle menschliche Kultur.

Das sagt ein Schriftsteller?

Oh, dieser Gedanke befreit auch enorm. In der Stadt sind wir so ausschliesslich kulturelle Wesen, dass das Gelingen eines Romans zur Existenzfrage wird. Arbeite ich in den Bergen, kann ich darüber nur lachen. Dem Berg ist es so was von egal, ob ich scheitere. Der Mensch wird wieder ganz klein. Das erlaubt mir, viel spielerischer zu arbeiten.

Sind Sie in Ihrer Arbeit auch schon gescheitert?

Oh ja. Ich habe schon einige missratene Bücher geschrieben, die dann auch nicht erschienen sind. Ich bewege mich mit jeder Arbeit auf einem Grat.

War auch die Arbeit am «Welttheater» eine Gratwanderung?

Allerdings, es war ein zweijähriges Ringen. Ich musste zwei Ansätze verwerfen. Die Vorlage des spanischen Dichters Calderón ist komplex und handlungsarm. Nach dem ersten Scheitern habe ich das Stück für Ballenberg sozusagen zur Erholung dazwischengeschoben. Erst beim dritten Ansatz für Einsiedeln hatte ich das Gefühl, dass es funktioniert.

Was war die Lösung?

Keine Lösung, viele Schritte. Doch das «Welttheater» ist kein Sprechtheater geworden.

Eine Oper? Ein Tanztheater?

All das zusammen, oder noch eher ein Zirkus: grosse, grossartige Bilder, Musik, Bewegung und berührende Figuren, dargestellt von Hunderten Spielenden.

Bekommen wir eine lebensbejahende Version Calderóns zu sehen?

Er machte es mir nicht einfach. Da gibt es zum Beispiel die Figur des ungeborenen Kindes. Gott schickt es ins Fegefeuer. Das Kind sagt: «Ich habe doch gar nichts gemacht.» Gott darauf: «Eben, du hättest dir mehr Mühe geben können, auf die Welt zu kommen.» Das ist gnadenlos.

Ist das «Welttheater» auch in Dialekt wie Ihre Erfolgsromane «Quatemberkinder» und «Vrenelis Gärtli»?

Die anfängliche Hoffnung von Einsiedeln-Regisseur Beat Fäh war, dass ich wie bei meinen Romanen eine Kunstsprache finde. Aber das wäre für diesen Stoff völlig an den Haaren herbeigezogen. Auf einer realitätsnahen Ebene wird nun Einsiedlerisch gesprochen, auf einer überhöhten Ebene des Chors Hochdeutsch.

Welches ist eigentlich Ihre Muttersprache?

Hochdeutsch, aber ich bin mit eineinhalb Jahren ins Glarnerland gekommen.

Sind Sie vom Selbstverständnis her Deutscher oder Schweizer?

Beides. Ich habe beide Pässe. Gesellschaftlich und in meinem Kulturverständnis bin ich sehr, sehr schweizerisch, schweizerischer als viele Schweizer. Die Basisdemokratie prägt meinen Kunstbegriff: Gute Kunst erschliesst sich allen, ist für alle offen, nicht nur für eine Elite, und alle sollen mit mir darum streiten können.

Sind Sie deshalb für die Volkswahl des Bundesrats?

Das dann doch nicht. Man sieht etwa in Deutschland, was es bedeutet: Zwei Jahre lang werden vor den Wahlen alle Sachgeschäfte auf die lange Bank geschoben, die Politiker machen nur noch Wahlkampf. Dadurch wird viel Energie verschwendet. Je mehr die Bundesräte von der Öffentlichkeit abhängig sind, umso weniger können sie schlechte Búezer sein. Und ich will keine Bundesräte, die Medienstars sind.

Sie sind der gebürtige Deutsche mit dem grössten Dialektinteresse. Woher kommt das?

Vermutlich von der Musik her. Ich brauche den Klang, um eine Welt darzustellen. Und die Schweizer Dialekte sind ein Geschenk!

Was bedeutet eigentlich «Dr Vollechiehjer»?

Das ist Brienzer Dialekt: «Volle» ist ein Felstrichter auf der Bätten-alp, «Chiehjer» ist der Äpler, also der Hirte auf dieser Alp.

Das gleichnamige Dialektgedicht erzählt eine schauerliche Bergsage. Sie machen daraus eine zärtliche Romeo-und-Julia-Version fürs Landschaftstheater Ballenberg. Warum?

Als mir die Ballenberger diesen bald hundertjährigen Text vorlegten und sagten, ich solle daraus ein Theaterstück machen, musste ich erst laut lachen. Man kann schlecht eine Kuhherde auf der Bühne ins Tobel fallen lassen.

Und da haben Sie zum Shakespeare-Stoff gegriffen und den mit dem Gedicht vermengt?

Es mag so aussehen. Ein Vehhub und ein Mädchen aus besserem Brienzer Haus verlieben sich. Doch die Eltern des Mädchens wollen ihre Tochter mit dem Reichsten im Dorf vermählen, denn es herrscht Not in Brienzen, und sie wollen gut über die Runden kommen. Schlechte Voraussetzungen für die Liebe.

Werden Zuschauer, die sich beide Stücke in Einsiedeln und Ballenberg anschauen, Zusammenhänge erkennen?

Oh ja. So gegensätzlich die Stücke in Form, Sprache und Inhalt sind, in beiden Stücken geht es um das Bewahren der Menschlichkeit in Zeiten des Umbruchs.

Könnten Sie sich vorstellen, wie zuletzt Thomas Hürlimann, das Einsiedler Welttheater ein zweites Mal zu bearbeiten?

Warum nicht, die Zusammenarbeit war wunderbar. Die Einsiedler haben gute Strukturen und sind sehr erfahren. Ich kenne kein Stadttheater, das so gut funktioniert wie das Welttheater.

Dabei sind in Einsiedeln wie auch in Ballenberg nur Laien im Einsatz.

Fast nur. In Ballenberg spielt keine Geringere als Mona Petri die Hauptrolle, ihr Vater Daniel Fueter hat die Musik geschrieben, das ist ein Glücksfall. Tatsächlich mache ich

inzwischen lieber Amateurtheater, die Leidenschaft der Leute ist einfach toll. In Einsiedeln zahlt ein Arzt für ein halbes Jahr einen Stellvertreter aus eigener Tasche - nur damit er selber in diesem Stück mitspielen kann.

Einsiedler Welttheater vom 21. 6. bis 7. 9.

Text bei Benziger Bücher; «Vehsturz» vom 10. 7. bis 24. 8. im Landschaftstheater Ballenberg

Publiziert am 26.05.2013

Tweet 0

Share / Save

DAS KÖNNTE SIE AUCH INTERESSIEREN



Fliegende Viren-Brutstätte

Nicht was Fledermäuse uns aussaugen könnten, sollte uns beunruhigen, sondern was sie nach... [Mehr hier](#)



+++ DAX-Absturz in Kürze +++

Günter Hannich zeigt Ihnen KOSTENLOS sofort 5 Aktien mit Crasheschutz. Retten Sie jetzt Ihr Depot... [Mehr hier](#) ANZEIGE



Hausgemachte Terrorgefahr

Nach mehreren Fehlversuchen gelang den Fanatikern in London erstmals mit neuer Taktik ein... [Mehr hier](#)



App mischt Taximarkt auf

Mytaxi greift grosse Zentralen an und lässt Fahrer nach Freundlichkeit bewerten Von... [Mehr hier](#)



Zwischen Triumph und Drama

Warum Rafael Nadal trotz aller positiven Vorzeichen in Paris wieder einmal scheitern... [Mehr hier](#)

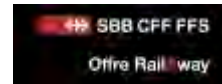


Flacher Bauch Trick

Ich hatte Bauchfett bevor ich diesen einmaligen Trick entdeckte - Jetzt Video anschauen [Mehr hier](#) ANZEIGE

hier werben

powered by plista



Kultursprinter

Glarus | Ganzjährig | Fun / Unterhaltung | Familie | Gratis



Der Direktzug von Glarus nach Zürich wird noch attraktiver

Er bringt Pendler und die vielfältige Kultur des Kantons Glarus nach Zürich.

Seit Anfangs Mai führt der Glarner-Sprinter einen Bücherwagen mit. Die Bahnkundinnen und -kunden können aus einer breiten Palette von Literatur wählen, das Buch im Zug anfangen und zu Hause fertig lesen. Die gelesenen Bücher werden einfach in den Zug zurückgebracht.

Auf welcher Strecke kann man den Kultursprinter nutzen?

Der Zug mit Literatur befährt die Strecke von Zürich bis nach Linthal oder Schwanden und umgekehrt. Das Bücherabteil befindet sich auf der Fahrt ins Glarnerland an der Spitze des Zuges und auf der Fahrt nach Zürich am Zugsende.

Lesungen in Fahrt

Immer am ersten Samstag im Monat ist im Glarner Sprinter von 9.40 Uhr ab Zürich HB bis nach Glarus oder Linthal eine Lesung. Die einzige Voraussetzung zum Zuhören ist ein gültiger Fahrausweis für die befahrene Strecke. Die Lesungen finden im Anschluss an die Fahrt jeweils eine Fortsetzung in Glarus (Güterschuppen) oder Braunwald (Lesecafé Bsinti).

Programm

1. Juni: Tim Krohn über das Vrenelisgärtli, 8. Juli: Bänz Friedli: Die wilden Kids im Zigerschlitz, 3. August: Emil Zopfi: Bergbücher-Bücherberge, 7. September: Walter Hauser und Perikles Monioudis: Anna Göldi – ihr letzter Gang, 5. Oktober: Katharina Geiser: Heimliche Lieben fürs ganze Leben, 2. November: Hardy Ruoss – eine Station ein Buch, 7. Dezember: Weihnachten für Erwachsene und Kinder: Wollenberger liest Wollenberger und Swantje Kammeregger erzählt aus der „Zauberhöhle“.

Adresse

Kultursprinter
Dorfstrasse 9
8784 Braunwald
Tel.: 079 216 12 78
Website: www.sbb.ch

Anfahrt

Anreise mit ÖV

ab Zürich HB nach Glarus, Linthal, Braunwald oder Schwanden,
Zustieg / Ausstieg an jedem Halteort des Glarner-Sprinters möglich

Anreise im Privatwagen

bis Zürich HB, Zustieg / Ausstieg an jedem Halteort des Glarner-Sprinters möglich



Öffnungszeiten

täglich bis Ende Dezember 2013, Fahrplan Glarner-Sprinter unter www.sbb.ch
Lesung immer am 1. Samstag im Monat, 9.40 Uhr ab Zürich HB

Preise

Benutzung des Bücherabteils und Lesungen im Zug kostenlos
gültige Fahrkarte je nach Start-/Zielort

www.freizeit.ch - Freizeit.ch ist eine Marke von GeneralMedia SA

Informationen, Preise & Fahrpläne sind unverbindlich und nicht im Verantwortungsbereich der GeneralMedia SA. Nur offizielle Informationen der Dienstleistungs-Anbieter sind verbindlich.

©GeneralMedia SA 2013. Alle Rechte vorbehalten. Jegliche Wiedergabe oder Nachbildungen von enthaltenen Texten der Seite, auch nur teilweise oder vollständig, sind verboten.

THEATER Aktualisiert am 31.05.13, um 19:14 von Rosmarie Mehlin

Er schreibt einen spanischen Klassiker nach und ein Ballenberg-Stück



Schriftsteller Tim Krohn spricht nur in der Nähe der Berge in Glarner Dialekt. Judith Schlosser

Schriftsteller Tim Krohn ist vielseitig: Er schreibt die Textfassungen der Theateraufführungen am Einsiedler Welttheater und am Landschaftstheater Ballenberg. Die Uraufführungen folgen bald.

von Rosmarie Mehlin

ÄHNLICHE THEMEN

[Kommentar schreiben](#)

Regisseur: «So haben Sie Vogelhändler noch nie gesehen»

Aktualisiert am 31.05.13, um 18:32 von Gundi Klemm



Mülheimer Dramatikerpreis geht an Schweizer Autorin Katja Brunner

Aktualisiert am 30.05.13, um 02:46

Zürich, Kreis 5: Im Mehrfamilienhaus gehts über steinerne Stufen hinauf in den vierten Stock. Tim Krohn steht in der Wohnungstür, ein winziges Bündel Mensch im Arm. Milo, sein Erstgeborener, ist zwei Monate alt. Auf dem Tisch in der kleinen Küche stehen eine türkisblaue Tonschale mit Früchten und gleichfarbige Schälchen mit Bambustee. Er töpfere seit kurzem, sagt Krohn. Der Tee schmeckt gut. Während er von sich und seiner Arbeit erzählt, blickt Krohn immer wieder zärtlich auf seinen Sohn, streicht dem Schlafenden sanft über das Köpfchen: «Vier Kinder möchten meine Frau und ich haben.»

1966 waren Krohns Eltern mit ihren drei Kindern aus Norddeutschland in die Schweiz gekommen. Der Vater suchte Arbeit und fand sie in einer Weberei im Glarnerland. Tim, der Jüngste, war damals einjährig. Mit der Sprache und den Sagen rund um den Glärnisch ist er aufgewachsen, spricht aber keinen ausgesprochenen Glarner Dialekt. «Der typische Singsang kommt, sobald ich den Bergen nahe bin.» In Zürich hat Krohn Germanistik, Philosophie und Politikwissenschaften studiert, hat Saxofon und Bassklarinette gespielt, war in verschiedenen Formationen mit frei improvisierter Musik sehr erfolgreich und realisiert neben dem Schreiben immer wieder multimediale Projekte.

Drei Jahre harte Arbeit

Unter seinen Werken stiess 1998 sein zu einem grossen Teil in Glarner Dialekt geschriebener Roman «Quatemberkinder» auf besonders grosse Begeisterung, vor allem auch bei namhaften deutschen Literaturkritikern. Ebenfalls in Deutschland wurden in den späten 1990er-Jahren auf bedeutenden Bühnen Stücke von ihm uraufgeführt, so etwa im Staatstheater Mainz oder im Hamburger Schauspielhaus. «Inzwischen schreibe ich kaum mehr für Profis», hält Krohn dezidiert fest.

Zwei grosse Auftragsarbeiten für Laiendarsteller haben Tim Krohn in den vergangenen drei Jahren in Atem gehalten: 2010 hatte ihn die Welttheater-Gesellschaft Einsiedeln mit einer Neufassung von Calderóns in den 1630er-Jahren entstandenen Mysterienspiel beauftragt. Als er einen ersten Entwurf geschrieben und wieder verworfen hatte, kam die Anfrage des Landschaftstheaters Ballenberg. Am 21. Juni hat Krohns «Welttheater» in Einsiedeln Premiere, am 10. Juli sein «Vehsturz» in Brienz.

Raum als Herausforderung

Die Einsiedler waren vom Zürcher Regisseur Beat Fäh auf Krohn aufmerksam gemacht worden: «Die Zusammenarbeit mit Fäh ist wunderbar. Zwei Jahre lang haben wir harte Kämpfe ausgefochten, aber jede Auseinandersetzung hat uns weitergebracht.» Letztlich habe er, so Krohn, drei verschiedene Welttheater geschrieben, die ersten beiden Fassungen hielt Fäh für thematisch unausgegoren und nicht inszenierbar.

Tatsächlich seien die Dimensionen des Platzes vor der imposanten Kulisse der Klosterkirche für einen Regisseur eine enorme Herausforderung, nicht nur akustisch, mehr noch, weil ein einzelner Mensch auf dem riesigen Platz per se verloren sei. «Inzwischen bildet gerade die Tatsache, dass der einzelne Mensch so klein und der Platz so gross ist, einen Kernpunkt in meinem Stück. Weil sich darin das Dilemma des modernen Menschen spiegelt, der sich für so unbedeutend hält und gleichzeitig glaubt, sein Leben sei nur erfolgreich, wenn er mindestens einmal formatfüllend im Interesse der Öffentlichkeit stand.»

Karge, liebevolle Mundart

Im «Welttheater» wird sowohl hochdeutsch wie auch Mundart gesprochen. Krohns Glarner Dialekt hat von den Schwyzer Laien relativ problemlos übernommen werden können. Im Gegensatz zum Ballenberg-Stück «Vehsturz» das integral auf Berner Oberländer Dialekt übersetzt wurde.

Im Auftrag des Landschaftstheaters schrieb der Autor ein Stück, ausgehend von einem Gedicht des Briener Mundartdichters Albert Streich. Mit «Vehsturz» ist eine ebenso deftige wie zärtliche «Romeo und Julia»-Version entstanden. Von Albert Streich (1897–1960) habe er, gibt Krohn unumwunden zu, zuvor noch nie gehört gehabt. «Weder antiquarisch noch in einer Bibliothek oder im Internet konnte ich etwas von ihm finden. Leute aus Brienz haben mir schliesslich Bücher von Streich zur Verfügung gestellt. Seine Gedichte in schlichter, karger, sehr liebevoller Mundart sind etwas vom Besten, was ich an Schweizer Lyrik je gelesen habe.» Eine dankbare Vorlage sei das gewesen und entsprechend schnell habe er sich für Sprache, Personal und Struktur des Stückes entscheiden können.

Drei Jahre intensiver Arbeit liegen nun hinter Tim Krohn. Was liegt vor ihm? «Ich werde entspannt verfolgen, was für mich am Weg liegt. Da hat vieles Platz, es gibt viel zu entdecken. Ich genieße, erwarte nichts und will auch nichts erzwingen.»

Premieren: Das «Welttheater» wird erstmals am Freitag, 21. Juni, in Einsiedeln aufgeführt, der «Vehsturz» erstmals am Mittwoch, 10. Juli, in Brienz.

(Die Nordwestschweiz)

ANZEIGE

Hesch gwüsst?

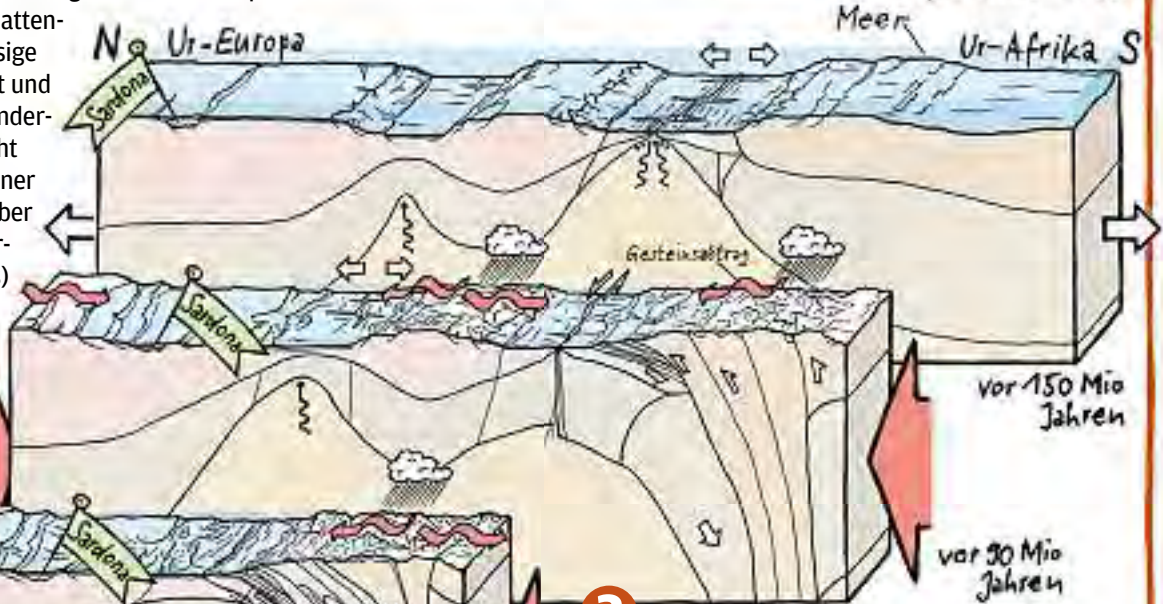
Wie sind die Alpen entstanden? Durch einen «Auffahrnfall».



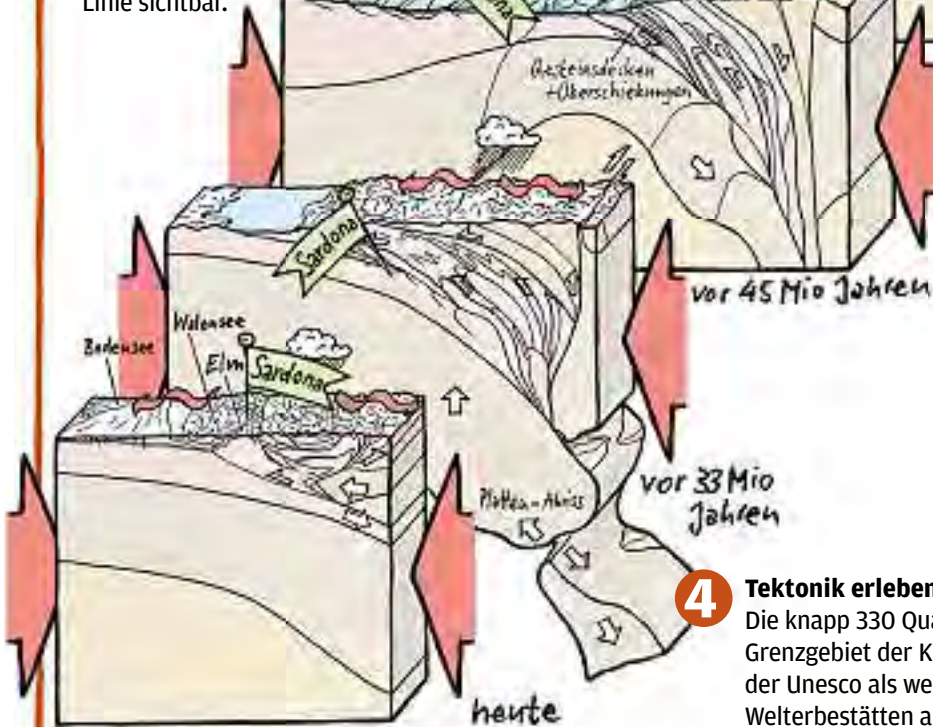
1 Kein Schrumpfpapfel
Bis ins 19. Jahrhundert glaubte man, Berge und Täler seien wie die Schrumpeln eines alternden Apfels durch Schrumpfung entstanden. Erst die Erforschung der Plattentektonik und über 200 Jahre geologische Arbeit, vor allem auch in den Schweizer Alpen, führten zur Erkenntnis, dass sich Falten und Überschiebungen - und damit auch Gebirge - durch den Zusammenstoss riesiger Kontinentalplatten bilden.



2 Ein «Auffahrnfall»
Seit rund 100 Millionen Jahren «rasen» die beiden Kontinente Ur-Afrika und Ur-Europa mit einer Geschwindigkeit von wenigen Zentimetern pro Jahr aufeinander zu. Bei dieser Kollision verkeilen sich die Plattenränder ineinander, wobei riesige Späne der Platten abgeschält und als Gesteinsdecken übereinandergeschoben werden. So besteht etwa das Säntismassiv aus einer solchen Gesteinsdecke, die über Kilometer entlang einer Überschiebungsfläche (nordwärts) verfrachtet wurde. Entlang solcher Überschiebungen gelangt altes Gestein auf jüngeres. Dieses Naturphänomen ist heute rund um den Piz Sardona als messerscharfe Linie sichtbar.



3 Heben und Abtragen
Die im Verhältnis zum Erdmantel leichten Kontinentalplatten verursachten bei der Kollision einen Auftrieb, weshalb sich die Alpen langsam heben. Gleichzeitig aber werden sie von Wasser, Wind und Wetter wieder abgetragen. In der Tiefe der Kontinent-Knautschzone wirken gigantische Kräfte, welche die Gesteine deformieren, falten und aneinander vorbeischieben. Temperaturen von mehreren Hundert Grad und enorme Drücke sind da ganz normal. Wenn es dort unten zu ruckartigen Bewegungen zwischen Gesteinsmassen kommt, ereignen sich an der Erdoberfläche Erdbeben.



4 Tektonik erleben
Die knapp 330 Quadratkilometer grosse Tektonikarena Sardona im Grenzgebiet der Kantone Graubünden, St. Gallen und Glarus wurde von der Unesco als weltweit einzigartig erklärt und in die Liste der Unesco-Welterbestätten aufgenommen. Nirgends sonst auf der Welt kann man die Entstehung der alpinen Berge und Täler so gut erleben (www.unesco-sardona.ch).

Übrigens: Mehr Infos zum Thema sowie weitere spannende «Hesch gwüsst?»-Fragen unter:

link www.coopzeitung.ch/kinderfrage

Blockdiagramme nach Thomas Buckingham

TEXT: SUSANNE STETTLER; ILLUSTRATION: SIBYLLE HEUSSER UND MARCUS MOSER/WWW.ATELIER-OCULUS.CH



Glarus hofft auf schnelle Bundesrichter

Mittwoch, 29. Mai 2013, 5:59 Uhr, aktualisiert um 12:24 Uhr



1 Kommentar

Der VCS Schweiz zieht seine Beschwerde gegen die Umfahrung Näfels vor das Bundesgericht. Damit das Projekt nicht gefährdet ist, braucht Glarus bis Ende Jahr einen Entscheid. Ansonsten bezahlt der Bund das 240-Millionen-Franken-Projekt nicht.

Die Umfahrung Näfels kommt nur dann, wenn der Bund sie baut und bezahlt. Damit das Geld fliesst, braucht der Bund jedoch einen Entscheid bis Ende Jahr. Dies hat das Parlament bei der Diskussion über die neuen Nationalstrassen so festgelegt.

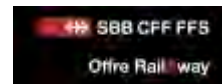


Der Glarner Baudirektor Robert Marti glaubt, dass das Bundesgericht die Beschwerde in den nächsten Monaten behandelt. Auch Ständerat This Jenny gibt sich zuversichtlich, dass der Entscheid rechtzeitig kommt. «Immerhin geht es um die wirtschaftliche Entwicklung einer Randregion.»

Der VCS wehrt sich nicht grundsätzlich gegen das Strassenprojekt, wie es beim Verband heisst. Mit seinem Weiterzug an das

Bundesgericht verfolgt er das Ziel, dass in den Dörfern flankierende Massnahmen umgesetzt werden. Mit Strassenverengungen zum Beispiel oder mit mehr Langsamverkehr, sollen die Dörfer für den Durchgangsverkehr unattraktiv gemacht werden.

Obwohl der Glarner Regierungsrat bereits angekündigt hat, nach dem Bau dieser Strasse solche Massnahmen umzusetzen, genügt das dem VCS nicht. Der Regierungsrat könne dies nicht in eigener Regie beschliessen.



Besucherzentrum Linthal 2015

Glarus | Ganzjährig | Sehenswürdigkeiten | Familie | weniger als CHF 15.-/Pers.

Oberhalb Linthal besteht seit 2010 eine riesige Hochgebirgsbaustelle

Das Besucherzentrum im Hotel Tödi und Führungen geben Einblicke ins Grossprojekt "Pumpspeicherwerk" der Axpo.

Das Herzstück des Projekts Linthal 2015 bildet ein neues unterirdisches Pumpspeicherkraftwerk. Auf 1'700 m.ü.M. und 600 m wird tief im Berginnern am Fusse der heutigen Staumauer des Limmernsees eine riesige Felskaverne ausgebrochen und darin vier Pumpturbinen eingebaut. Weiterer wesentlicher Bestandteil des Projekts ist der Bau einer Gewichtsstaumauer am südlichen Ufer des Muttsees. Das Fassungsvermögen des 2'450 m.ü.M. gelegenen Sees von heute 9 Mio. m³ Wasser wird so auf 24 Mio. m³ erhöht. Die Lage, die Geologie und die Grösse der Baustelle stellten hohe Anforderungen an die Planung, den Ausbau der Zugangswege, die Logistik und die Materialien.

Besucherzentrum

Im Saal des Hotels Tödi informiert eine permanente Ausstellung über die bestehenden Anlagen der Kraftwerke Linth-Limmern AG. Mit modernen Medien wird zusätzlich über das Projekt Linthal 2015 informiert. Neben dem Übersichtsplan werden die Bauphasen auf den verschiedenen Baustellen aufgezeigt. Das Besucherzentrum im Hotel Tödi kann während den Öffnungszeiten individuell und ohne Voranmeldung besichtigt werden.

Führungen

Führungen für 6 bis max. 30 Personen werden nach Voranmeldung durchgeführt. Das Mindestalter beträgt 14 Jahre, Kinder ab 6 Jahren können in Begleitung von Erwachsenen an den Führungen teilnehmen. Bitte gutes Schuhwerk und der Witterung angepasste Kleidung tragen. Eine Führung dauert rund 2,5 Stunden, wird in deutscher Sprache durchgeführt und ist kostenlos. Aus Sicherheitsgründen können Staumauern und Gebirgsbaustellen nicht besichtigt werden.

Stationen der Führung

Start im Besucherzentrum und Übersicht über das Ausbauprojekt

Ausrüsten mit Sicherheitsweste und Helm

Rundgang:

Besichtigung neues Ausgleichsbecken

Portal Zugangsstollen 1

Pumpspeicherwerk Tierfehd

Kavernenzentrale

Talstation Bauseilbahn 1

Adresse

Besucherzentrum Linthal 2015

Auenstrasse 51

8783 Linthal

Tel.: 055 285 29 11

Website: www.axpo.com

Anfahrt

Anreise mit ÖV

SBB bis Bhf. Linthal, 4 km zu Fuss ins Tierfehd oder

Taxi (24 h vorher anmelden) ab Bhf. Linthal 079 426 27 15

Anreise im Privatwagen

A3 bis Ausfahrt Niederurnen, Hauptstrasse bis Linthal Dorf, ab da bis Auen / Tierfehd, Hotel Tödi



Öffnungszeiten

Besucherzentrum

Mai bis Sept.: Di – So, 10-16 Uhr

Okt. bis April: Di – Sa, 10-16 Uhr

Montag und Feiertage geschlossen

Führungen

für 6 bis max. 30 Pers.

Di – Sa, um 10 Uhr und um 14 Uhr

Voranmeldung: 055 285 29 11

Preise

Führungen und Besucherzentrum kostenlos

www.freizeit.ch - Freizeit.ch ist eine Marke von GeneralMedia SA

Informationen, Preise & Fahrpläne sind unverbindlich und nicht im Verantwortungsbereich der GeneralMedia SA. Nur offizielle Informationen der Dienstleistungs-Anbieter sind verbindlich.

©GeneralMedia SA 2013. Alle Rechte vorbehalten. Jegliche Wiedergabe oder Nachbildungen von enthaltenen Texten der Seite, auch nur teilweise oder vollständig, sind verboten.



Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Online-Portal Kommunikation

Persoenlich
8640 Rapperswil
055/ 220 81 47
www.persoenlich.com

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
UUpM: 59'000
Page Visits: 251'046

Non-initiated coverage / Finanzen und Gesundheit

PR Factory 16.05.2013

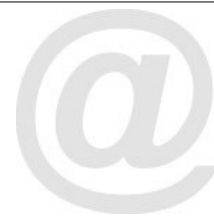
Inszeniert Produktauftritt für Glarner Kantonalbank

Unterstreichung der lokalen Verankerung mit dem Glarner Tuch.

Die Kommunikationsagentur The PR Factory hat für die Glarner Kantonalbank Name, Produkt- und Kommunikationsauftritt des neuen Angebots "Glarner Set" realisiert. Der Slogan "3-in-1" soll zusammenfassen, um was es beim Glarner Set geht, wie die Agentur in einer Medienmitteilung vom Donnerstag schreibt. Es bietet Konto, Karte und ein regionales Vorteilsprogramm in einem an.



Beim Vorteilsprogramm sollen Kunden von Vergünstigungen bei Freizeit- und Kulturangeboten im Kanton Glarus profitieren. Damit möchte die Glarner Kantonalbank ihre lokale Verankerung unterstreichen - ein Aspekt, der sich auch im Design niederschlagen soll. Ein Bündel aus dem typischen Glarner Tuch symbolisiert das neu geschnürte Produktangebot. Auch die eigens dafür gestaltete Glarner Maestro-Karte erscheint im Glarner Design mit Tropfen-Muster.



Online-Portal Kommunikation

Persoenlich
8640 Rapperswil
055/ 220 81 47
www.persoenlich.com

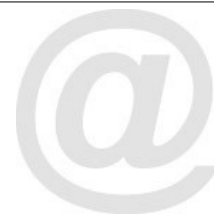
Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
UUpM: 59'000
Page Visits: 251'046

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Non-initiated coverage / Finanzen und Gesundheit

Die Einführung des neuen Produktangebots wird von verschiedenen Kommunikations-Massnahmen wie einem Produktflyer, Werbe-Insertaten, Veranstaltungs-Insertaten sowie Online-Bannern flankiert. Des Weiteren wird pünktlich zur Einführung des Glarner Sets die neue Facebook-Seite der Kantonalbank lanciert. Für Konzeption, Layout und Text der Seite zeichnet ebenfalls The PR Factory verantwortlich.



Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Online-Portal Kommunikation

Persoenlich
8640 Rapperswil
055/ 220 81 47
www.persoenlich.com

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
UUpM: 59'000
Page Visits: 251'046

Non-initiated coverage / Finanzen und Gesundheit



Verantwortlich bei The PR Factory: Andrea Miolo-Eberhard (Gesamtverantwortung), Monika Schnoz (Beratung, Projektleitung, Konzept, Text), Sabine Gerhards und Verena Grupp (Design); verantwortlich bei Glarner Kantonalbank: Patrik Gallati (Leiter Marketing/Gesamtverantwortung). (pd)

Diesen Beitrag teilen



Online-Ausgabe

Springer Business Media Schweiz AG
 8031 Zürich
 044/ 250 28 30
 www.werbewoche.ch

Medienart: Internet
 Medientyp: Publikumszeitschriften
 Page Visits: 52'000

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938

Non-initiated coverage / Finanzen und Gesundheit

16.05.2013
 Marketing & Kommunikation

The PR Factory inszeniert Produktauftritt für Glarner Kantonalbank

Die Kommunikationsagentur The PR Factory hat für die Glarner Kantonalbank einen Produkt- und Kommunikationsauftritt des neuen Angebots «Glarner Set»realisiert. Der Slogan «3-in-1» soll zusammenfassen, um was es beim Glarner Set geht.

Denn das Set bietet Konto, Karte und ein regionales Vorteilsprogramm in einem an, so die Agentur in einer Mitteilung vom Donnerstag. Beim Vorteilsprogramm profitieren Kunden von Vergünstigungen bei Freizeit- und Kulturangeboten im Kanton Glarus. Dieser Aspekt schlägt sich auch im Design nieder: Ein Bündel aus dem typischen Glarner Tuch soll das neu geschnürte Produktangebot symbolisieren. Auch die eigens dafür gestaltete Glarner Maestro-Karte erscheint im typischen Glarner Design mit Tropfen-Muster.

Die Einführung des neuen Produktangebots wird von verschiedenen Kommunikations-Massnahmen wie einem Produktflyer, Werbe-Insertaten, Veranstaltungs-Insertaten sowie Online-Bannern flankiert. Pünktlich zur Einführung des Glarner Sets lanciert die Glarner Kantonalbank auch ihre neue Facebook-Seite. Konzeption, Layout und Text der Seite wurden durch die Agentur The PR Factory erarbeitet.

Verantwortlich bei The PR Factory:

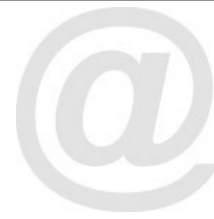
Andrea Miolo-Eberhard (Gesamtverantwortung), Monika Schnoz (Beratung, Projektleitung, Konzept, Text), Sabine Gerhards/Verena Grupp (Design).

Verantwortlich bei Glarner Kantonalbank:

Patrik Gallati (Leiter Marketing, Gesamtverantwortung).



Datum: 16.05.2013



Online-Ausgabe

Springer Business Media Schweiz AG
8031 Zürich
044/ 250 28 30
www.werbewoche.ch

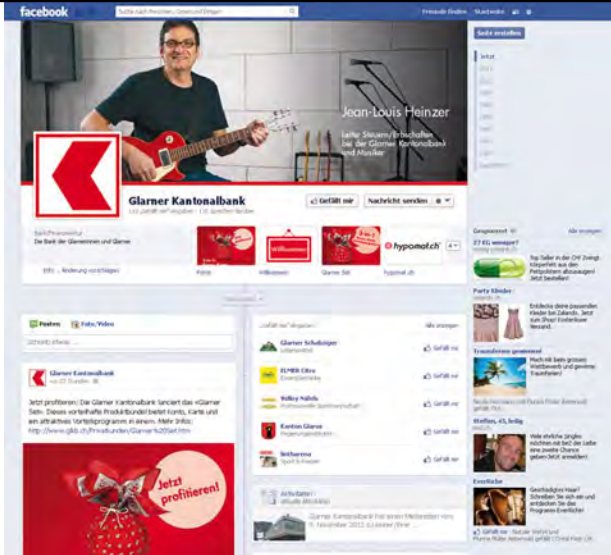
Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften

Page Visits: 52'000

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Non-initiated coverage / Finanzen und Gesundheit



Externe Links:

www.thefactory.ch

Tags:

Marketing & Kommunikation
The PR Factory

Bewertung:



Mehr Patienten: Kantonsspital Glarus blickt auf Rekordjahr zurück

Donnerstag, 30. Mai 2013, 6:01 Uhr



Kommentare

Das Kantonsspital Glarus hat im letzten Jahr erstmals mehr als 5000 Patienten stationär behandelt. Auch in der ambulanten Behandlung ist ein Rekord erzielt worden.



Trotz Rekordjahr: Das Ergebnis ist unter dem Strich tiefer als im Vorjahr. KEYSTONE

Der Umsatz bei den stationären Patienten stieg gegenüber dem Vorjahr von rund 40 auf 46 Millionen Franken, wie aus dem Jahresbericht hervorgeht. Bei den ambulant behandelten Patienten erhöhte sich der Umsatz um rund zwei Millionen Franken.

Unter dem Strich beläuft sich das Unternehmensergebnis auf knapp 260'000 Franken, gegenüber knapp 390'000 Franken im Vorjahr. Die Abschreibungen letztes Jahr von fast sechs Millionen Franken überstiegen jene des Vorjahres um das Vierfache.



Basellandschaftliche Zeitung
4410 Liestal
061/ 927 26 00
www.basellandschaftlichezeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 13'012
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 4
Fläche: 112'272 mm²

Non-initiated coverage / Finanzen und Gesundheit

Ärzte auf der Intensivstation

Augenschein Assistenzärzte sagen, dass sie mehr als 50 Stunden pro Woche arbeiten – auf Visite im Kantonsspital Glarus



Symbolbild: Die Assistenzärzte pendeln während ihrer Schichten ständig zwischen Patienten und dem Computer.

KEYSTONE/DOMINIC FAVRE



Basellandschaftliche Zeitung
4410 Liestal
061/ 927 26 00
www.basellandschaftlichezeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 13'012
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 4
Fläche: 112'272 mm²

Non-initiated coverage / Finanzen und Gesundheit

VON ANNA WANNER

Mit ihren Händen stützt sie sich auf dem Krankenbett ab, den Oberkörper nach vorne gebeugt, fragt sie nach dem Befinden. Rahel Dlamini geht nahe an den Patienten heran. Dieser weicht nicht zurück, im Gegenteil: Er greift nach ihrer Hand. Er klagt über Schmerzen, der Katheter soll weg. Doch die Ärztin bleibt hart – ein bisschen. Wenigstens bis zum nächsten Morgen muss der Katheter bleiben.

Auf der Intensivpflegestation – im Spital-Jargon Ips genannt – stehen an diesem Donnerstag vier Patienten unter der Aufsicht der 28-jährigen Assistenzärztin. Das sind wenig im Vergleich. Auf anderen Stationen liegen bis zu zwölf Patienten. Doch die Ips ist besonders, hier werden die Patienten betreut, die knapp am Tod vorbeigeschrammt sind oder Patienten, deren Zustand kritisch ist. Alleine ist Dlamini nicht: Eine Gruppe erfahrener Pflegerinnen und Pfleger arbeitet selbstständig. So sehr, dass sie den Uniabgängern auf der Ips auch Nachhilfe erteilen müssen: Die hoch technologisierten Überwachungs- und Beatmungsgeräte sind ungewohnt, deren Handhabe neu.

Das Pflegepersonal lästert, die Ärztin habe an diesem Tag wenig zu tun. Den Eindruck, Dlamini arbeite zu «illegalen» Bedingungen, gewinnt man hier nicht. Doch gerade dies prangert die Kampagne des Verbands Schweizerischer Assistenz- und Oberärzte (VSAO) an. Er wirft den Spitälern unter anderem vor, dass Assistenzärzte ihre Pausen nicht wahrnehmen können und zu viel arbeiten – abends, nachts und an den Wochenenden. Das Gesetz verbietet mehr als 50 Stunden Arbeit pro Woche. Dlamini sagt aber, sie könne jede Überstunde

**«Es ist die
Verantwortung, die man
auf einmal trägt.»**

Rahel Dlamini, Assistenzärztin

kompensieren und sie habe derzeit sogar Minusstunden angehäuft – also zu wenig gearbeitet. Und trotzdem: Sobald ihre Schicht zu Ende sei, kehre sie ins Büro zurück und schreibe Berichte. Denn der nächste Arzt ist auf ausführliche Protokolle angewiesen. Die Arbeit aufschieben, liegt nicht drin. Das vermasse ihr regelmässig die Abendpläne.

Lohnaufschlag von 25 Prozent

Kritisieren mag Dlamini die Führung des Kantonsspitals dafür nicht. «Sie schauen gut zu uns hier.» Und klingt damit an, wie es in anderen Spitälern zu und her geht. Assistenzärzte, die schikaniert werden. Ärzte, die tagsüber eine Station betreuen und in der Nacht auf Pikett nicht schlafen können. Assistenzärzte, die in drei Monaten 300 Überstunden schaffen. Dass die Kompensation mit einem Viertel Lohnaufschlag vielerorts relativ grosszügig ausfällt, ist ein schwacher Trost. Burnout oder Kündigung sind bekannte Konsequenzen. Aber eben, das Kantonsspital Glarus Sorge sich um die jungen Ärzte. Die Arbeit sei nicht alleine wegen der vielen Arbeitsstunden streng, wiederholt Dlamini mehrmals: «Es ist die Verantwortung, die man auf einmal trägt.» Und manchmal verfolge sie der Spitalalltag bis nach Hause: Stimmt die Diagnose? Habe ich richtig gehandelt? Passt das Medikament und ist es korrekt dosiert? Aber auch die emotionale Komponente ihrer Arbeit übermanne sie regelmässig. Wenn Menschen lange bleiben müssten oder sterben.

Doch heute ist ein guter Tag, Dlamini stellt bei jedem Patienten fest: «Heute scheint es Ihnen besser zu gehen als gestern.» Wenn sie nichts antworten mögen, dann nicken sie. Drei Jahre nach dem Staatsexamen hat die gebürtige Glarnerin gelernt, wie sie sich abgrenzen kann: Sie fährt täglich mit dem Velo eine halbe Stunde von Niederurnen zur Arbeit und wieder zurück. So kann sie den Kopf durch-

lüften.

Zurück auf der Ips: Hammer und Stethoskop hängen aus ihrem Hosensack. In ihrer Brusttasche trägt sie so viele Stifte, dass immer einer zur Hand ist, wenn sie auf ihrem Spickzettel etwas notieren will. Ihr Piepser steckt zwischen den Stiften. Einen zweiten hat sie an die Hosentasche geklippt – er gehört immer jenem Arzt, der die Oberaufsicht über die Station hat. Kurz vor Mittag rumort er: ein Crescendo. Die neue Patientin hat einen viel zu hohen Puls und unregelmässigen Herzrhythmus. Nach Absprache mit den leitenden Ärzten fällt die Diagnose: Hyperthyreose. Per Telefon versucht sie den Endokrinologen, den Hormon-Spezialisten des Partner-Spitals, zu erreichen. Vergebens.

Tortellini und zwei Glas Wasser

Also geht es in die Cafeteria. Tortellini, Gemüse und Salat. Dazu zwei Glas Wasser und ein Schwatz mit den Kollegen. Nach der kurzen Pause erreicht sie den gesuchten Spezialisten, sie schildert ihm den Fall, stellt Fragen und bespricht die Medikation. Danach sagt sie, als sie mit dem Medizinstudium begonnen hat, habe sie nicht gewusst, dass man als Arzt so viel telefonieren und organisieren müsse.

Dann besucht Dlamini ihre Patienten mindestens zum dritten Mal an diesem Tag. Sie macht die Runde, die Hälfte schläft. Es geht zurück zu den Berichten am Computer, die Krankengeschichte nachführen. Dlaminis Tag beginnt in der Regel um halb acht; noch bevor die Chirurgen kommen, um nach den operierten Patienten zu schauen. Dann geht sie in den obligatorischen Röntgen-Rapport, anschliessend präsentieren Kollegen die Eintritte des Vortags. Manchmal wird ein Fall diskutiert. Die Aufmerksamkeit im Panorama-Raum, wo der Rapport stattfindet, ist hoch. Die Aussicht auf den Vorderen Glärnisch, der sich direkt vor dem Fenster auftürmt, beeindruckt höchstens den Besucher.

Im Anschluss kommen die «Medizi-



Basellandschaftliche Zeitung
4410 Liestal
061/ 927 26 00
www.basellandschaftlichezeitung.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 13'012
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 4
Fläche: 112'272 mm²

Non-initiated coverage / Finanzen und Gesundheit

ner» auf die Ips. Zu den Ärzten also, die für das «Innere», für Leber, Lungen, Darm, Herz und Nieren zuständig sind. An diesem Donnerstagmorgen bleiben sie lange am Bett eines Patienten stehen, dessen Herz in der Nacht zu schlagen aufhörte. Die Ärzte werweissen über die Ursache, auch Dlamini bringt Ideen ein. Später erzählt sie, dass der Assistenzarzt, der vergangene Nacht alleine Notfalldienst hatte, schnell und gut reagiert habe, indem er dem Patienten kreislauffördernde Mittel spritzte. Solche Dinge lerne man nicht an der Uni, das Wissen eigne man sich vor Ort an. Sie zögert, bevor sie weiterspricht. «Ich hätte den Notfall-Arzt geweckt, um das Vorgehen abzusichern, um die Verantwortung zu teilen.»

Notfalldienst ist unbeliebt. Nur ungern rufen die Assistenzärzte ihre Vorgesetzten mitten in der Nacht an. Und hier setzt leicht auch Überforderung ein. Dlamini sagt, das Kantonsspital Glarus habe reagiert und eine zusätzliche Stelle geschaffen. Der Dienst wurde in drei anstatt zwei Schichten aufgeteilt. Trotzdem ist nachts zwischen neun und neun ei-

ner alleine für die ganze Abteilung, also mehrere Stationen, zuständig – bei guter Auslastung sind das gegen 30 Patienten. Nach dem Dienst muss er in den Rapport und Berichte schreiben. Nach einer Woche Notfall dürfen die Assistenzärzte kompensieren: Sie haben eine Woche frei.

Planen liegt nicht drin

Dlamini sagt, sie würde abends lieber früher nach Hause. Das sei «sozialer». Planen könne man nicht. Wenn just vor Schichtende ein neuer Patient kommt, muss sie ihn aufnehmen, untersuchen, behandeln und dann den Bericht darüber schreiben. Überhaupt müssen die Ärzte auf der «Inneren» viel schreiben. Neben der Anamnese kommt die Verordnung für die Pfleger dazu: Wie viel muss ein Patient ausscheiden? Was, wenn das nicht passiert? Von welchem Medikament braucht wer wie viel? Separat wird der Verlauf der Krankheit und schliesslich der Austrittsbericht verfasst. Mindestens vier Stunden täglich sitzt Dlamini am Computer. Ihre Kollegin auf der «Inneren» sagt, das sei noch heilig. Sie sei morgens zwei Stunden und dann

den ganzen Nachmittag am Schreiben – und hat sich dabei gegen hundert Überstunden gesammelt.

Zur Ruhe kommt sie aber auch beim Tippen nicht. Kaum hat sie sich hingesetzt, klopfen Angehörige eines Patienten an der Tür. Auf der Ips passiert alles heute, nicht morgen.

Viele Spitäler sagten ab

Das **Kantonsspital Glarus** versorgt jährlich fast 5000 Patienten und beschäftigt 550 Personen. Direktor Markus Hauser war bereit, der «Nordwestschweiz» einen **Einblick in den Alltag einer Assistenzärztin zu gewähren**. Keine Selbstverständlichkeit. Viele Anfragen an Spitäler versandeten oder kamen mit **Absagen** zurück. Beispielsweise ist das Berner Inselspital derzeit auf der Kommunikationsabteilung zu spärlich besetzt, als dass ein Einblick möglich wäre. Viele gaben unumwunden zu, als das **Thema der VSAO-Kampagne** zu sprechen ka, kein Interesse mehr an einer Reportage zu haben. (WAN)



Basellandschaftliche Zeitung
 4410 Liestal
 061/ 927 26 00
 www.basellandschaftlichezeitung.ch/

Medienart: Print
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse
 Auflage: 13'012
 Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 4
 Fläche: 112'272 mm²

Non-initiated coverage / Finanzen und Gesundheit



Assistenzärztin Rahel Dlamini verfasst einen Patientenbericht. WAI

VSAO: UMFRAGE ZUR ARBEITSBELASTUNG

Laut einer landesweiten **Umfrage** des Verbands der Schweizer Assistenz- und Oberärzte (VSAO) Sektion Basel, über welche die Zeitschrift «Beobachter» in ihrer aktuellen Ausgabe berichtet, arbeiten **fast 80 Prozent der Assistenzärzte mit Vollzeitpensum mehr als die gesetzlich erlaubten 50 Stunden pro Woche.** Bei den Oberärzten sind

es sogar 85 Prozent. Über 1500 Mediziner aus regionalen, kantonalen und Universitätsspitalern haben an der Erhebung teilgenommen. Die Hälfte der Ärzte arbeitet demnach zwischen 50 und 60 Stunden pro Woche. **Jeder sechste bringe es auf über 70 Arbeitsstunden.** Am schlechtesten sind die Arbeitsbedingungen laut Umfrage bei

den Chirurgen und Gynäkologen. Wie Miodrag Savic, Co-Präsident des VSAO Sektion Basel, ausführt, sind die Ergebnisse **nicht repräsentativ.** Die Zahlen würden aber die prekäre Lage beschreiben. **«Dass die Situation tatsächlich so dramatisch ist, hat auch mich erstaunt»,** sagt Savic gegenüber der Zeitschrift «Beobachter». (RIT)



Solothurner Zeitung AG
4501 Solothurn
058/ 200 47 74
www.solothurnerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 22'759
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 4
Fläche: 112'167 mm²

Non-initiated coverage / Finanzen und Gesundheit

Ärzte auf der Intensivstation

Augenschein Assistenzärzte sagen, dass sie mehr als 50

Stunden pro Woche arbeiten – auf Visite im Kantonsspital Glarus

VON ANNA WANNER

Mit ihren Händen stützt sie sich auf dem Krankenbett ab, den Oberkörper nach vorne gebeugt, fragt sie nach dem Befinden. Rahel Dlamini geht nahe an den Patienten heran. Dieser weicht nicht zurück, im Gegenteil: Er greift nach ihrer Hand. Er klagt über Schmerzen, der Katheter soll weg. Doch die Ärztin bleibt hart – ein bisschen. Wenigstens bis zum nächsten Morgen muss der Katheter bleiben.

Auf der Intensivpflegestation – im Spital-Jargon Ips genannt – stehen an diesem Donnerstag vier Patienten unter der Aufsicht der 28-jährigen Assistenzärztin. Das sind wenig im Vergleich. Auf anderen Stationen liegen bis zu zwölf Patienten. Doch die Ips ist besonders, hier werden die Patienten betreut, die knapp am Tod vorbeigeschrammt sind oder Patienten, deren Zustand kritisch ist. Alleine ist Dlamini nicht: Eine Gruppe erfahrener Pflegerinnen und Pfleger arbeitet selbstständig. So sehr, dass sie den Uniabgängern auf der Ips auch Nachhilfe erteilen müssen: Die hoch technologisierten Überwachungs- und Beatmungsgeräte sind ungewohnt, deren Handhabe neu.

Das Pflegepersonal lästert, die Ärztin habe an diesem Tag wenig zu tun. Den Eindruck, Dlamini arbeite zu «illegalen» Bedingungen, gewinnt man hier nicht. Doch gerade dies prangert die Kampagne des Verbands Schweizerischer Assistenz- und Oberärzte (VSAO) an. Er wirft den Spitalern unter anderem vor, dass Assistenzärzte ihre Pausen nicht wahrnehmen können und zu viel arbeiten – abends, nachts und an den Wochenenden. Das Gesetz verbietet mehr als 50 Stunden Arbeit pro Woche. Dlamini

sagt aber, sie könne jede Überstunde

«Es ist die Verantwortung, die man auf einmal trägt.»

Rahel Dlamini, Assistenzärztin

kompensieren und sie habe derzeit sogar Minusstunden angehäuft – also zu wenig gearbeitet. Und trotzdem: Sobald ihre Schicht zu Ende sei, kehre sie ins Büro zurück und schreibe Berichte. Denn der nächste Arzt ist auf ausführliche Protokolle angewiesen. Die Arbeit aufschieben, liegt nicht drin. Das vermassele ihr regelmässig die Abendpläne.

Lohnaufschlag von 25 Prozent

Kritisieren mag Dlamini die Führung des Kantonsspitals dafür nicht. «Sie schauen gut zu uns hier.» Und klingt damit an, wie es in anderen Spitalern zu und her geht. Assistenzärzte, die schikaniert werden. Ärzte, die tagsüber eine Station betreuen und in der Nacht auf Pikett nicht schlafen können. Assistenzärzte, die in drei Monaten 300 Überstunden schaffen. Dass die Kompensation mit einem Viertel Lohnaufschlag vielerorts relativ grosszügig ausfällt, ist ein schwacher Trost. Burnout oder Kündigung sind bekannte Konsequenzen. Aber eben, das Kantonsspital Glarus sorge sich um die jungen Ärzte. Die Arbeit sei nicht alleine wegen der vielen Arbeitsstunden streng, wiederholt Dlamini mehrmals: «Es ist die Verantwortung, die man auf einmal trägt.» Und manchmal verfolge sie der Spitalalltag bis nach Hause: Stimmt die Diagnose? Habe ich richtig gehandelt? Passt das Medikament und ist es kor-

rekt dosiert? Aber auch die emotionale Komponente ihrer Arbeit übermanne sie regelmässig. Wenn Menschen lange bleiben müssten oder sterben.

Doch heute ist ein guter Tag, Dlamini stellt bei jedem Patienten fest: «Heute scheint es Ihnen besser zu gehen als gestern.» Wenn sie nichts antworten mögen, dann nicken sie. Drei Jahre nach dem Staatsexamen hat die gebürtige Glarnerin gelernt, wie sie sich abgrenzen kann: Sie fährt täglich mit dem Velo eine halbe Stunde von Niederurnen zur Arbeit und wieder zurück. So kann sie den Kopf durchlüften.

Zurück auf der Ips: Hammer und Stethoskop hängen aus ihrem Hosensack. In ihrer Brusttasche trägt sie so viele Stifte, dass immer einer zur Hand ist, wenn sie auf ihrem Spickzettel etwas notieren will. Ihr Piepser steckt zwischen den Stiften. Einen zweiten hat sie an die Hosentasche geklippt – er gehört immer jenem Arzt, der die Oberaufsicht über die Station hat. Kurz vor Mittag rumort er: ein Crescendo. Die neue Patientin hat einen viel zu hohen Puls und unregelmässigen Herzrhythmus. Nach Absprache mit den leitenden Ärzten fällt die Diagnose: Hyperthyreose. Per Telefon versucht sie den Endokrinologen, den Hormon-Spezialisten des Partner-Spitals, zu erreichen. Vergebens.

Tortellini und zwei Glas Wasser

Also geht es in die Cafeteria. Tortellini, Gemüse und Salat. Dazu zwei Glas Wasser und ein Schwatz mit den Kollegen. Nach der kurzen Pause erreicht sie den gesuchten Spezialisten, sie schildert ihm den Fall, stellt Fragen und bespricht die Medikation. Da-



Solothurner Zeitung AG
4501 Solothurn
058/ 200 47 74
www.solothurnerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 22'759
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 4
Fläche: 112'167 mm²

Non-initiated coverage / Finanzen und Gesundheit

nach sagt sie, als sie mit dem Medizinstudium begonnen hat, habe sie nicht gewusst, dass man als Arzt so viel telefonieren und organisieren müsse.

Dann besucht Dlamini ihre Patienten mindestens zum dritten Mal an diesem Tag. Sie macht die Runde, die Hälfte schläft. Es geht zurück zu den Berichten am Computer, die Krankengeschichte nachführen. Dlamini's Tag beginnt in der Regel um halb acht; noch bevor die Chirurgen kommen, um nach den operierten Patienten zu schauen. Dann geht sie in den obligatorischen Röntgen-Rapport, anschliessend präsentieren Kollegen die Eintritte des Vortags. Manchmal wird ein Fall diskutiert. Die Aufmerksamkeit im Panorama-Raum, wo der Rapport stattfindet, ist hoch. Die Aussicht auf den Vorderen Glärnisch, der sich direkt vor dem Fenster auftürmt, beeindrückt höchstens den Besucher.

Im Anschluss kommen die «Mediziner» auf die Ips. Zu den Ärzten also, die für das «Innere», für Leber, Lungen, Darm, Herz und Nieren zuständig sind. An diesem Donnerstagmorgen bleiben sie lange am Bett eines Patienten stehen, dessen Herz in der Nacht zu schlagen aufhörte. Die Ärzte werweissen über die Ursache, auch Dlamini bringt Ideen ein. Später erzählt sie, dass der Assistenzarzt, der vergangene Nacht alleine Notfalldienst hatte, schnell und gut reagiert habe, indem er dem Patienten kreislauffördernde Mittel spritzte. Solche

Dinge lerne man nicht an der Uni, das Wissen eigne man sich vor Ort an. Sie zögert, bevor sie weiterspricht. «Ich hätte den Notfall-Arzt geweckt, um das Vorgehen abzusichern, um die Verantwortung zu teilen.»

Notfalldienst ist unbeliebt. Nur ungern rufen die Assistenzärzte ihre Vorgesetzten mitten in der Nacht an. Und hier setzt leicht auch Überforderung ein. Dlamini sagt, das Kantonsspital Glarus habe reagiert und eine zusätzliche Stelle geschaffen. Der Dienst wurde in drei anstatt zwei Schichten aufgeteilt. Trotzdem ist nachts zwischen neun und neun einer alleine für die ganze Abteilung, also mehrere Stationen, zuständig – bei guter Auslastung sind das gegen 30 Patienten. Nach dem Dienst muss er in den Rapport und Berichte schreiben. Nach einer Woche Notfall dürfen die Assistenzärzte kompensieren: Sie haben eine Woche frei.

Planen liegt nicht drin

Dlamini sagt, sie würde abends lieber früher nach Hause. Das sei «sozialer». Planen könne man nicht. Wenn just vor Schichtende ein neuer Patient kommt, muss sie ihn aufnehmen, untersuchen, behandeln und dann den Bericht darüber schreiben. Überhaupt müssen die Ärzte auf der «Inneren» viel schreiben. Neben der Anamnese kommt die Verordnung für die Pfleger dazu: Wie viel muss ein Patient ausscheiden? Was, wenn das nicht pas-

sirt? Von welchem Medikament braucht wer wie viel? Separat wird der Verlauf der Krankheit und schliesslich der Austrittsbericht verfasst. Mindestens vier Stunden täglich sitzt Dlamini am Computer. Ihre Kollegin auf der «Inneren» sagt, das sei noch heilig. Sie sei morgens zwei Stunden und dann den ganzen Nachmittag am Schreiben – und hat sich dabei gegen hundert Überstunden gesammelt.

Zur Ruhe kommt sie aber auch beim Tippen nicht. Kaum hat sie sich hingesezt, klopfen Angehörige eines Patienten an der Tür. Auf der Ips passiert alles heute, nicht morgen.

Viele Spitäler sagten ab

Das Kantonsspital Glarus versorgt jährlich fast 5000 Patienten und beschäftigt 550 Personen. Direktor Markus Hauser war bereit, der «Nordwestschweiz» einen **Einblick in den Alltag einer Assistenzärztin zu gewähren**. Keine Selbstverständlichkeit. Viele Anfragen an Spitäler versandeten oder kamen mit **Absagen** zurück. Beispielsweise ist das Berner Inselspital derzeit auf der Kommunikationsabteilung zu spärlich besetzt, als dass ein Einblick möglich wäre. Viele gaben unumwunden zu, als das **Thema der VSAO-Kampagne** zu sprechen ka, kein Interesse mehr an einer Reportage zu haben. (WAN)

Datum: 31.05.2013



Solothurner Zeitung AG
4501 Solothurn
058/ 200 47 74
www.solothurnerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 22'759
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 4
Fläche: 112'167 mm²

Non-initiated coverage / Finanzen und Gesundheit



Symbolbild: Die Assistenzärzte pendeln während ihrer Schichten ständig zwischen Patienten und dem Computer.

KEYSTONE/DOMINIC FAVRE



Solothurner Zeitung AG
4501 Solothurn
058/ 200 47 74
www.solothurnerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 22'759
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 4
Fläche: 112'167 mm²

Non-initiated coverage / Finanzen und Gesundheit



Assistenzärztin Rahel Dlamini verfasst einen Patientenbericht. WAN

VSAO: UMFRAGE ZUR ARBEITSBELASTUNG

Laut einer landesweiten **Umfrage** des Verbands der Schweizer Assistenz- und Oberärzte (VSAO) Sektion Basel, über welche die Zeitschrift «Beobachter» in ihrer aktuellen Ausgabe berichtet, arbeiten **fast 80 Prozent der Assistenzärzte mit Vollzeitspensum mehr als die gesetzlich erlaubten 50 Stunden pro Woche.** Bei den Oberärzten sind

es sogar 85 Prozent. Über 1500 Mediziner aus regionalen, kantonalen und Universitätsspitalern haben an der Erhebung teilgenommen. Die Hälfte der Ärzte arbeitet demnach zwischen 50 und 60 Stunden pro Woche. **Jeder sechste bringe es auf über 70 Arbeitsstunden.** Am schlechtesten sind die Arbeitsbedingungen laut Umfrage bei

den Chirurgen und Gynäkologen. Wie Miodrag Savic, Co-Präsident des VSAO Sektion Basel, ausführt, sind die Ergebnisse **nicht repräsentativ.** Die Zahlen würden aber die prekäre Lage beschreiben. **«Dass die Situation tatsächlich so dramatisch ist, hat auch mich erstaunt»,** sagt Savic gegenüber der Zeitschrift «Beobachter». (RIT)



SonntagsBlick
8008 Zürich
044/ 259 64 64
www.blick.ch/sonntagsblick

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 224'260
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 17
Fläche: 45'643 mm²

Non-initiated coverage / Staatskanzlei



**BDP-Präsident Martin Landolt
hat bei der UBS gekündigt**

Abrupt verlässt BDP-Chef Martin Landolt die UBS. Obwohl der Glarner Nationalrat lange etwas anderes behauptete, waren seine beiden Jobs doch nicht vereinbar.

VON MARCEL ODERMATT

An der heutigen Landsgemeinde in Glarus ist ein Thema gesetzt: Bei der gestrigen Delegiertenversammlung der BDP in Genf gab Parteipräsident Martin Landolt (44) überraschend bekannt, dass er seinen Beraterjob bei der UBS abgibt. Es ist nicht das erste Mal, dass der Glarner Nationalrat ein Geldinstitut plötzlich verlässt: Schon 1999 hatte der ehemalige Banklehrling einen abrupten Abgang – wegen Hochrisikogeschäften, für die er verantwortlich gewesen sein soll. Das führte zu einem Gerichtsverfahren gegen den Banker.

Nun seien es aber politische Gründe, gibt Landolt an: **«Es geht nicht mehr. Nach einem Jahr als Präsident der BDP habe ich realisiert, dass das Amt und mein UBS-Job nicht vereinbar sind.»** Immer wieder sei in der Öffentlichkeit die Frage aufgeworfen worden, ob er wirklich unabhängig von der Grossbank agieren könne. **«Es ist mir nicht gelungen, diese Bedenken gegen aussen zu zerstreuen.»**

Dabei ging der Chef der Widmer-Schlumpf-Partei mit seinem Bankmandat lange locker um. Bedenken über die Vereinbarkeit von Mandat und Parteipräsidium wiegelte er lächelnd ab. Journalisten empfing er zum Interview gerne in den exklusiven Räumen der UBS an der noblen Zürcher Bahnhofstrasse. Gekündigt hat Landolt bereits Ende März. Den Ausschlag gab nach seinen Angaben eine **Interpellation seiner Partei**. Diese verlangte, dass der Bundesrat den automatischen Informationsaustausch von Bankdaten als Zukunftsstrategie in Betracht zieht. **«Ich wurde kritisiert – ob das meine Meinung, die der BDP, der UBS oder von Widmer-Schlumpf sei.»** Das bewog ihn schliesslich, die Bank zu verlassen. Dass es Druck von aussen gegeben hat, wie gemunkelt wird, stellt Lan-



SonntagsBlick
8008 Zürich
044/ 259 64 64
www.blick.ch/sonntagsblick

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 224'260
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 17
Fläche: 45'643 mm²

Non-initiated coverage / Staatskanzlei

dolt in Abrede. Ein Glarner SP-Landrat beschimpfte ihn etwa als «Ryysläufer in Diensten der Grossfinanz». «Durch meinen Befreiungsschlag **kann ich mich weiterhin offen zu Finanzthemen äussern**. Und das ist mir wichtig.» Zudem käme die BDP in eine kritische Phase, die Kleinpartei brauche zwei Jahre vor den Nationalratswahlen sein volles Engagement. Für das BDP-Präsidium **erhält er 10000 Franken Spesenentschädigung im Jahr**.

Bis Oktober ist der Glarner noch auf der Lohnliste der UBS. Landolt ist jetzt auf Jobsuche.

UBS-Sprecher Samuel Brandner: «Wir bedauern den Entscheid und danken Martin Landolt für die hervorragende Zusammenarbeit.»

Sicher ist: Die Glarner haben morgen im Ring einiges zu tratschen und zu spekulieren. ●

«**Ich kann mich weiterhin offen zu Finanzthemen äussern**»

Ex-UBS-Banker und BDP-Chef Landolt



LOKI
8044 Zürich
043/ 343 94 67
www.loki.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 11'060
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 60
Fläche: 22'594 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus



Foto: Cornelia Photoshopping / D. Enz

Noch stehen die Güterwagen K 35 und K 36 ohne Dach auf dem Museumsgleis in Engi-Vorderdorf.

Gelder für die Sernftalbahn

Der Verein Sernftalbahn freut sich: Die Glarner Regierung hat einen Beitrag von 40 000 Franken aus dem Kantonalen Lotteriefonds für die Realisation des Projektes «Überdachung Museumsgleis» beschlossen. Dank diesem kann mit den Bauarbeiten neben dem Sernftalbahn-Museum in Engi-Vorderdorf sofort begonnen werden. Prunkstück unter dem Dach wird zukünftig ein vierachsiger «Sernftaler»-Triebwagen sein. Er soll 2015/16 von Oberösterreich in seine Heimat zurückkehren.

Der Traum eines Dachs für das historische Rollmaterial des Vereins Sernftalbahn wird somit Wirklichkeit. Eine Projektgruppe unter Federführung von Hans-Peter Kunz, Bauplanung/Bauleitung in Netstal, erarbeitete ein ausführungsfähiges Projekt, das an der Hauptversammlung im Jahr 2012 durch die Vereinsmitglieder bewilligt wurde, sofern die Finanzierung gesichert sei. Mit Eigenleistungen der Vereinsmitglieder und Eigenmitteln des Vereins aus verschiedenen Spendenaufrufen ist zusam-

men mit dem Beitrag aus dem Lotteriefond ist die Finanzierung des grossartigen Vorhabens im Umfang von rund 90 000 Franken nun sichergestellt.

Das bereits früher realisierte Museumsgleis, welches parallel zur Kantonsstrasse in Engi-Vorderdorf liegt, wird mit dem neuen Dach, getragen von acht Stahlstützenpaaren, auf der gesamten Länge von 25 Metern überdeckt. Das Flachdach aus beschichteten Trapezblechen ist modular aufgebaut. Strassenseitig werden wetterfeste Blachen montiert, die bei Bedarf zugezogen werden können. So sind die wertvollen Fahrzeuge im «Sernftaler-Winter» nicht Salz und Schnee ausgesetzt.

Das ehrgeizige Ziel, die Überdachung bis Ende Jahr fertig zu stellen, kann nur erreicht werden, wenn viele «Freiwillige» bei den Arbeiten mithelfen. Hans Raveja aus Ennenda, Vorstandsmitglied beim Verein Sernftalbahn und technischer Leiter, zählt weiterhin auf den grossartigen Einsatz der Aktivmitglieder. mitg

Der Verein Sernftalbahn

Er wurde 2006 mit dem Ziel gegründet, das noch vorhandene Erbe der 1969 stillgelegten Schmalspurbahn der Nachwelt zu erhalten. Die Geschichte der Sernftalbahn wird in wechselnden Ausstellungen im Güterschuppen des ehemaligen Bahnhofs Engi-Vorderdorf präsentiert. Auf dem Freigeleise erinnern restaurierte Originalfahrzeuge an den früheren Bahnbetrieb. Der Verein zählt schon fast 100 Mitglieder und freut sich jederzeit über Neumitglieder, die den noch jungen Verein durch ihre aktive Mitarbeit und/oder Spenden unterstützen.

Unterstützungsbeiträge für die vielen grossen und kleinen Projekte können auf folgende Spendenkonti einbezahlt werden. Spenden an den Verein Sernftalbahn sind steuerbefreit.

Glarner Kantonalbank GLKB
IBAN: CH20 0077 3000 5287 0514 6

Glarner Regionalbank GRB
IBAN: CH22 0680 7042 0456 4180 9

Der Verein Sernftalbahn dankt für jede finanzielle Zuwendung. Infos: www.sernftalbahn.ch

Datum: 02.05.2013

**Schweizer
Familie**



Schweizer Familie
8021 Zürich
044/ 248 61 06
www.schweizerfamilie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 192'853
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 58
Fläche: 79'380 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

GROSSE SICHT VOM SCHWYZER STOCKBERG AUS

*Eine Wanderung mit dem Smartphone als Karte – auch in den Alpen
hält die Moderne Einzug. Die Pracht vor den Augen bleibt zeitlos.*



Der Blick vom Stockberg gegen Süden offenbart die Glarner und die Innerschweizer Alpengipfel.



Bevor ich die Route auf den Schwyzer Stockberg vorstelle, nicht zu verwechseln mit dem bekannteren Stockberg bei Nesslau im Kanton St. Gallen – bevor ich diese Prachtroute behandle, etwas ganz anderes. Nämlich: Seit einiger Zeit navigiere ich auch digital. Zwar führe ich weiterhin stets eine Karte auf Papier mit. Denn erstens erkennt man auf dem iPhone-Display manchmal gar nichts, wenn die Sonne gleisst. Und zweitens traue ich der Technik nicht ganz. Wer weiss, ob nicht der Akku ausfällt oder der Satellit sich verweigert.

Trotzdem. Mit Vergnügen zeichne ich mir zu Hause am Computer jeweils auf der Karte von Schweizmobil.ch meine Wanderrouen. Das dazugehörige Gratis-App fürs iPhone habe ich auch heruntergeladen. Ich öffne es, voilà, da ist die Route wieder. Ich kann stufenlos vergrössern und verkleinern. Kann mich selber als kleinen blauen Punkt orten, GPS sei Dank. Die Wanderwege sind grün markiert, weiche ich 20 Meter ab, sehe ich das auf dem Display deutlich. Eine tolle Sache, finde ich. Vor allem im Nebel. Und wenn wieder alles unklar ist. Denn ich gebe es hiermit zu: Ich bin ein schlechter Kartenleser. Schweizmobil, das auf die offiziellen Swisstopo-Wanderkarten zugreift, ist mein neuer Freund und Helfer.

Und damit zu unserem Stockberg. Wir bestiegen ihn im April und fanden das grossartig. Bei der Bushaltestelle Siebnen-Betttau starteten wir. Zogen am Aldi vorbei, querten das Wiesland zum Weiler Lucheren (auf meiner Wanderkarte ist dieses Stück als gestrichelte schwarze Linie erfasst). Wir hatten dabei unseren Berg vor uns und seine steile Waldflanke. Östlich vom Tobel der Mächlerruns stiegen wir auf einem guten, stellenweise mit Stufen und Seilen befestigten Pfad zur Alp

Tostel auf. Eine zweite Steilstufe genommen, und wir erreichten den Stockberg. Mit dem Ehepaar Dobler, das zur grossen Hütte im Sattel unterhalb des Gipfels schaut und gerade Esswaren einräumte, gsprächleten wir ein wenig; die Hütte ist übrigens Privatbesitz der Genossame Holeneich. Genossame? Eine öffentlich-rechtliche Körperschaft. Vor dem Zaun spross Enzian.

Gleich anschliessend bescherte uns der Gipfel mit der Fahne grosse Sicht: Gegen Norden hat man den Zürichsee samt Seedamm zu Füssen und gegen Süden die Glarner und die Innerschweizer Alpen vor Augen; Berge jeglicher nur denkbaren Gestalt.

Dann alles abwärts, vollends weg von der agglomerierten, etwas gar lieb- und kraftlosen Urbanzivilisation des Zürichsee-Beckens ins grüne Innere des Schwyzerlandes – hinab nach Schwendenen. Bevor wir einige Zeit später die Wanderung bei der Bushaltestelle Flühbödeli der Wägitalstrasse beendeten, entdeckten wir in Schwendenen ein reizendes Bauwerk: die Kapelle von Port. Und wir freuten uns über die Wirtschaft gleich nebenan, die «Kapelle». Wir wurden freundlich empfangen, assen gut, nahmen einen Kafi Schnaps zum Schluss.

Zwei Sätze klingen von der Stockberg-Unternehmung in meinem Ohr nach. Der Bub der Bauern- und Wirtefamilie, in meiner Erinnerung recht klein, schaute vorbei, als wir tafelten, und fragte fachmännisch, unsere Bierflaschen musternd: «Sind Iähr no bediänt?» Und die alte Frau, die neben der Kapelle wohnt und zu dieser schaut, meinte angesichts der 23 Grad Wärme im Frühapril: «Ich hoffä, miär müänds nöd büässä!»



Schweizer Familie
8021 Zürich
044/ 248 61 06
www.schweizerfamilie.ch
Non-initiated coverage / Tourismus

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 192'853
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 58
Fläche: 79'380 mm²



Mehr zum Thema

Thomas Widmer schreibt im «Tages-Anzeiger» die Wanderkolumne «Zu Fuss». Verfolgen Sie seine Routen auf dem Blog: widmerwandertweiter.blogspot.com

Widmers Wanderbücher gibt es im Echtzeit Verlag. Leser der «Schweizer Familie» erhalten alle drei Bücher von Thomas Widmer zusammen für 80 statt 102 Fr. Bestellungen: www.echtzeit.ch/schweizerfamilie oder Echtzeit Verlag, Murbacherstr. 34, 4056 Basel



ROUTE:
Siebnen-Betttau (Bushaltestelle)–Lucheren–Tostel–Stockberg–Siebnerschwändi–Port/Kapelle–Flühbödeli (SBB-Fahrplan:

Vorderthal, Flühbödeli).
DAUER:
4 Stunden. 790 Meter auf, 620 ab.
WANDERKARTE:
236 T «Lachen».

EINKEHR UNTERWEGS:
Restaurant Kapelle, 055 440 79 00. Ruhetage Mo/Di. www.kapelle-schwendenen.ch

HINKOMMEN:
Buslinie Bahnhof Pfäffikon SZ-Bahnhof Lachen-Reichenburg bis Haltestelle Siebnen-Betttau.



Schweizer Familie
8021 Zürich
044/ 248 61 06
www.schweizerfamilie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 192'853
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 58
Fläche: 79'380 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

APROPOS *Stockberg*

Bekannter als der Schwyzer Stockberg (grosser Artikel) ist der Stockberg über Nesslau im Kanton St. Gallen. 1782 Meter hoch, füllt er den Winkel zwischen der Thur und der Luterer, die bei Nesslau zusammenkommen.

Eine besonders markante, von weitem erkennbare Erhebung ist dieser Stockberg durch seine fast gerade Oberkante und die dazu parallel verlaufenden horizontalen Felsbänder. Notabene ist er der westliche Vorposten der Alpsteinkette. Auch den St. Galler Stockberg muss man erstiegen haben. Freilich ist es jetzt im April noch ein wenig zu früh, besser warten wir mit dem Vorhaben noch einige Wochen. Den genauen Weg finden wir auf der Wanderkarte 227 T «Appenzell», 1:50000.

Wir starten von der Bushaltestelle Ennetbühl, Bernhalde an der Schwägalpstrasse, ziehen durch feuchtes Alpgelände hinauf zum Risipass; wem dort der Schnauf ausgeht, der steigt ab nach Stein im Toggenburg. Steil geht es vom Risipass zum Gipfel – das Panorama ist prächtig, doch Vorsicht vor der abrupten Kante, Kinder behalte man im Auge. Via Stockneregg, Amsler und Lutenwil steigen wir schliesslich ab nach Nesslau und zum Bahnhof Nesslau-Neu St. Johann, wo zu Beginn der Wander-Unternehmung unser Bus hinauf zur Bernhalde startete.



Der Stockberg ob Nesslau SG.

Basler Zeitung

National Zeitung und
4002 Basel
061/ 639 11 11Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 149'999
Erscheinungsweise: wöchentlichThemen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 1
Fläche: 60'444 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

Ferien im Baudenkmal sind gefragt

Historische Liegenschaften bieten stilvolle Urlaubsmöglichkeiten



Aussicht auf Glarner Berge und Linthtal. Die Weisse Villa in Mitlödi erhielt durch den 1886 erstellten Erweiterungsbau die Gestalt eines Renaissance-Schlösschens.

Von *Christian Fink*

Es gibt Sportferien, Zeltplatzferien, Abenteuerferien, Strandferien, Wanderferien, Ferien in Balkonien, Camperferien, Leuchtturmferien, Anglerferien, Ferien auf dem Bauernhof ... – und es gibt Ferien im Baudenkmal. Letzteres seit rund acht Jahren. Hervorgerufen wurde die Stiftung durch den Schweizerischen Heimatschutz. Ihr Ziel ist es, historische Bauten als Zeugen ihrer Zeit zu konservieren, zugänglich zu machen und sie damit kommenden Generationen zur Verfügung zu stellen.

Aussicht auf die Glarner Berge

Viele dieser Objekte werden häufig den heutigen Nutzungsanforderungen

nicht mehr gerecht. Sie sind von Verwahrlosung und Abbruch bedroht. Ferien im Baudenkmal ist also ein Projekt an der Schnittstelle von Tourismus und Denkmalpflege. Die Baudenkmäler werden sanft renoviert und als Ferienwohnungen vermietet. So erhalten historische Bauten eine Zukunft. Beispielsweise die Weisse Villa in Mitlödi im Kanton Glarus. Sie ist ein einzigartiges Zeitzeugnis der einst blühenden Glarner Textilindustrie. Hier können seit Kurzem bis zu sechs Personen herrschaftliche Ferienwochen verbringen. Angesagt sind stilvolle Ferien mit einer reichlichen Dosis Wohnlichkeit.

Erbaut wurde die Fabrikantenvilla durch die Familie Trümpy, Gründer der

Textildruckerei Trümpy & Jenny. Die Villa erhielt durch ihren 1886 erstellten Erweiterungsbau die Gestalt eines französischen Renaissance-Schlösschens. Die damalige Fabrikantenfamilie, die in vielen Ländern Handelskontakte pflegte, liess die Innenräume der Villa in verschiedenen Stilen ausbauen.

Die Weisse Villa wird durch einen herrschaftlichen Park erreicht. Den durch die Stiftung Ferien im Baudenkmal vermieteten Teil des Hauses betritt man durch die imposante Empfangshalle, die sich die Feriengäste mit den selbst im Haus wohnenden Eigentümern teilen. Die Ferienwohnung liegt im Dachgeschoss und umfasst nebst einer geräumigen Küche und drei Schlaf-

Wohnen & Immobilien.

Basler Zeitung

National Zeitung und
4002 Basel
061/ 639 11 11Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 149'999
Erscheinungsweise: wöchentlichThemen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 1
Fläche: 60'444 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

zimmern auch ein Lesezimmer mit Bibliothek. Dies mit Aussicht auf die Glarner Berge und das Linthtal.

vor Kurzem ihrer Zielsetzung ein weiteres Stück näher.

www.magnificasa.ch

Auch einfache Unterkünfte

Klar, Ferien in diesem Schlösschen sind etwas teurer als Ferien auf dem Bauernhof. Die Stiftung bewirtschaftet jedoch nicht nur (ehemalige) Herrschaftssitze, sondern auch einfachere Unterkünfte. Allen gemeinsam ist ihre Originalität und ihre historische Bedeutung. Beispielsweise die über 200 Jahre alte Scheune auf dem Beatenberg, die noch in traditioneller Blockbauweise erbaut wurde. Oder das Steinhaus in Brusio aus dem 16. Jahrhundert, das bis zu sechs Personen beherbergen kann. Aber auch das Untere Turrahus im Saffiental aus dem 18. Jahrhundert verspricht ein spezielles Wohngefühl. Dies gilt auch für die Fischerhäuser in Romanshorn, in denen ab dem 17. Jahrhundert Fischer und Handwerker gelebt haben. Insgesamt stehen 18 Wohnungen in 14 Häusern zur Verfügung.

Das vergangene Jahr stand für die Stiftung im Zeichen des Wachstums, aber auch im Zeichen einer sehr zurückhaltenden Investitionspolitik. Im Jahr 2012 verzeichnete die Stiftung 9471 Logiernächte. Die Auslastung der Ferienwohnungen lag mit rund 50 Prozent im Bereich der Vorjahre. Dies ist beachtlich, da der gesamte Ferienhausmarkt Einbussen zu verzeichnen hatte und das Angebot von Ferien im Baudenkmal im Vergleich zum Vorjahr unverändert blieb.

Zunehmende Beliebtheit

All dies zeigt die zunehmende Beliebtheit von Ferien im Baudenkmal und bestätigt die gesellschaftliche Akzeptanz der Zielsetzung. Während sich Betrieb und Unterhalt der Ferienwohnungen durch die Mieteinnahmen finanzieren lassen, ist die Stiftung für die Renovationen der einmaligen Zeitzeugen auf Zuwendungen angewiesen. Mit dem Erwerb der Stüssihofstatt in Unterschächen, Kanton Uri, eines der letzten spätmittelalterlichen Bauwerke im Schächental, kam die Stiftung übrigens



SonntagsZeitung
8021 Zürich
044/ 248 40 40
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 177'411
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 81
Fläche: 143'621 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus



Ein Themenweg kommt selten allein

Sucht ein Bergdorf mehr Aufmerksamkeit, richtet es einen Themenweg ein. Ein Motto wird sich doch wohl finden lassen. Es gibt aber auch gelungene Beispiele



SonntagsZeitung
8021 Zürich
044/ 248 40 40
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 177'411
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 81
Fläche: 143'621 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

VON ROGER ANDEREGG

Je näher wir dem Urheber der Klopftöne kommen, umso deutlicher hören wir es: Auf einer mächtigen Tanne hämmert ein Specht. Ein paar Wegkehren weiter wehen uns die charakteristischen Klänge eines Alpaufzugs entgegen, mit dunklem Kuhgeläut und hellem Ziegengebimmel. Diese vertrauten Geräusche fügen sich ideal ins idyllische Bild der Berglandschaft mit den unverwechselbaren Churfürsten zu unserer Rechten und dem markanten Säntismassiv zur Linken. Bei beiden akustischen Erlebnissen realisieren wir jeweils erst später, als wir vor der entsprechenden Installation stehen, dass nicht die Natur sie hervorbringt, sondern Wanderer sie mechanisch erzeugen. Wir befinden uns auf dem Toggenburger Klangweg zwischen Alp Sellamatt und Wildhaus.

Der Pfad ist stotzig und erfordert unsere ganze Aufmerksamkeit. In der Tiefe rauscht die Albula, am Horizont heben sich scharf hohe Gipfel und Zacken vom blauen Himmel ab, und auf der anderen Talseite, hinter den dicht stehenden Föhren und Lärchen, kämpft sich in diesem Moment eine rote Zugkomposition bergaufwärts. Wir bleiben stehen, denn ein paar Kurven weiter oben wird sie gleich einen Viadukt überqueren und dann in einer Doppelschleife Höhe gewinnen. Zwischen den Zügen finden wir Zeit, die zahlreichen Schautafeln zu studieren, die uns über die technischen Herausforderungen beim Bau dieser Strecke informieren, aber auch über ihre wirtschaftspolitische Bedeutung. Man stelle sich vor: Bis zu 5000 Menschen, überwiegend

Fremdarbeiter, waren bei der Realisierung dieses «Paradestücks der Bahnpionierzeit» durch das bis dahin stille Albulatal im Einsatz. Das alles bietet uns der Bahnerlebnisweg Albula von Preda hinunter nach Bergün.

Auf der Schattenseite des Tals erklimmen wir hoch über Elm im Glarnerland einen steilen Hang. Vorsichtig setzen wir in dem reichlich morastigen Gelände Fuss vor Fuss. Zugleich spähen wir im Unterholz nach Quellfassungen. Wir sind auf dem Elmer-Citro-Quellenweg, der letzten Sommer eröffnet wurde.

Über 500 Themen- oder Erlebniswege gibt es mittlerweile in der Schweiz. Heinz Keller, 56 und seit 35 Jahren bei Schweiz Tourismus, ein ausgewiesener Kenner der Branche, sagt: «Die Themenwege sind die heimlichen Bestseller des Schweizer Tourismus. Auf unserer Website führen wir momentan rund 300, und jedes Jahr kommen neue dazu. Der Bedarf scheint noch immer nicht gedeckt.» Auch wenn bestimmt zahllose Doubletten existieren – die hohe Zahl beweist: Will jemand einen Themenweg einrichten, ist jedes Thema willkommen.

Gut erreichbar mit Bahn, Postauto und Luftseilbahn

Was gibt es nicht alles! Wege zu Botanik, Geologie und Klima, wohin man schaut. Sagen- und Märchenwege zuhauf. Spielwege, Philosophenwege und Industrielehrpfade sonder Zahl. Wein- und Planetenwege noch und noch. Themenwege zu Tieren, vom Dinosaurier über Bär und Murmeltier bis zu Biber und Bienen, und zur Energiegewinnung, von den Walliser Suonen über Wasserkraftwerke bis zu Solar- und Windenergie. Dazu allerhand Exotika wie der Witzweg, der

Wetterfrosch-Wanderweg, der Liebesweg, der Windelwanderweg und der Emmentaler Mords- und Spukgeschichtenweg. Ein Weg für den Schabziger und einer für den Greyerzer. Derweil hat der Toblerone-Weg nichts mit Schokolade zu tun, sondern mit den Panzersperren in der charakteristischen Dreiecksform aus der Zeit des Zweiten Weltkriegs.

Wie ist das Phänomen Themenweg zu erklären? Der ideale Themenweg befriedigt die Wander- und Entdeckungslust und stillt Neugierde und Wissensdurst von Ausflüglern und Feriengästen und dient dabei gleichzeitig den Interessen von Fremdenverkehr, Imageförderung und Produktwerbung. «Grundvoraussetzung für einen erfolgreichen Themenweg ist aber die lokale Verwurzelung», weiss unser Experte Heinz Keller. «Nur so wird ein Themenweg zur Marke.» Was man auch anderswo oder gar überall haben kann, zieht keinen Menschen zwingend in ein bestimmtes Bergtal.

Wichtig für die nachhaltige Lancierung ist auch die gute Erreichbarkeit, am liebsten ab Bahnhof, Postauto oder Parkplatz mit einer Luftseilbahn oder einem Sessellift zum Ausgangspunkt. Keller: «Vergessen wir nicht: Die zentrale Zielgruppe sind Familien mit Kindern.» Also muss alles leicht verständlich bleiben und darf weder von den intellektuellen noch von den physischen Anforderungen her zu ambitioniert sein. «Wünschenswert», so Keller, «ist auch alle 30 bis 40 Wanderminuten eine Beiz.»

Der Rest ist Marketing. Ein Themenweg sollte einen starken Auftritt im Internet haben und möglichst von einer Broschüre, einer CD und Videoclips auf Youtube begleitet werden. In jüngster



SonntagsZeitung
8021 Zürich
044/ 248 40 40
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 177'411
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 81
Fläche: 143'621 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

Zeit kommen auch mehr und mehr GPS und iPhone zum Einsatz. Pauschalangebote und Spezialbillette lassen einen Besuch zusätzlich attraktiv erscheinen.

Nehmen wir als Beispiel den Bahnerlebnisweg Albula. Dazu gehört im Sommer das Angebot des Erlebniszuges Albula samt Krokodil-Lokomotive mit Baujahr 1926 und offenen Aussichtswagen sowie, das ganze Jahr über, der Besuch des Bahn museums Albula beim Bahnhof Bergün. Der Weg ist so beliebt, dass er


in diesem Jahr erneuert und in der Folge bis Filisur verlängert werden soll.

Dass ein Themenweg erhebliche wirtschaftliche Bedeutung für eine Talschaft erlangen kann, zeigt auch das Beispiel des Toggenburger Klangwegs, der dieses Jahr sein 10-Jahr-Jubiläum feiert und mit neuen Installationen aufwartet. Laut Roger Meier, Geschäftsführer Toggenburg Tourismus, werden jeden Sommer 40000 Klangweg-Tickets für die Zu- und Rückfahrt per Bergbahn und Postauto verkauft. Von der Wertschöpfung her sei der Klang-

weg aus dem Toggenburg «nicht mehr wegzudenken».

Bei manchen Themenwegen steht indes ziemlich unverhüllt ein PR-Effekt im Vordergrund. So beim Elmer-Citro-Quellenweg in Elm, bei dessen Begehung man die ganze Zeit über die Produktionsanlagen des lokalen Mineralwassers im Auge behält, wogegen die zuständige Werbeabteilung garantiert nichts einzuwenden hat. Nach der Absolvierung des Wegs darf man sich aus einem plätschernden Brunnen eine Flasche Elmer Citro greifen.



 **Bahnerlebnisweg Albula: Lehrstück über den Bau der Albulastrecke der Rhätischen Bahn**



SonntagsZeitung
8021 Zürich
044/ 248 40 40
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 177'411
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 81
Fläche: 143'621 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

Das Marketing ist oft wichtiger als der Inhalt

Thomas Hofstetter vom Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil führt in seiner Themenweg-Datenbank rund 300 Pfade. Er hat den Boom mit seinen Studenten kritisch untersucht und dabei festgestellt, dass Projekte häufig «zu leichtfertig angegangen werden» und «das Marketing oft wichtiger ist als der Inhalt». Dagegen, dass viele Themenwege das existierende Netz der Wanderwe-

ge nutzen, sei grundsätzlich nichts einzuwenden, sagt Peter Jossen, Präsident des Verbands Schweizer Wanderwege. Er verfolgt den Boom «mit einem lachenden Auge» und nicht ohne Skepsis dem «Wildwuchs» gegenüber, der sich da «mehr und mehr ausbreitet».

Bei rund 500 existierenden Themenwegen im Land führt inzwischen nicht selten der eine nahtlos in den nächsten. Auf der Alp Sellamatt ob Alt St. Johann beginnt neben dem Klang- auch der Sagenweg, in Berggün können wir exakt dort, wo der Bahnerlebnisweg endet, zwischen Naturlehr-

pfad und Sagenweg wählen, in Elm auf den Wildheuerpfad wechseln. Ein Themenweg kommt selten allein.

Dabei sollten auch die Promotoren von Themenwegen nicht vergessen: Das schönste Thema bleibt unsere Natur, das wahre Erlebnis bildet unsere Bergwelt. Elm ist alleweil, mit seinen wunderbaren sonnenverbrannten alten Häusern vor der imposanten Kulisse von Hausstock und Martinsloch, gerade für Familien einen Besuch wert – mit oder ohne Mineralwasser.





SonntagsZeitung
8021 Zürich
044/ 248 40 40
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 177'411
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 81
Fläche: 143'621 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus



Elmer-Citro-Quellenweg:
PR-Effekt im Vordergrund



Glerner Schabziger-Höhenweg:
Absatzförderung

Begangen und bewertet: Fünf von fünfhundert

Klangweg Toggenburg****, von der Alp Sellamatt bis Wildhaus, 4 Std.: Anregend, kurzweilig und lehrreich – der Klangweg gilt als Musterbeispiel.

Jeder ist eingeladen, selber Töne zu produzieren, eine sinnliche Erfahrung. www.klangweg.ch

Bahnerlebnisweg Albula****, von Preda nach Bergün, 2½ Std.: Lehrstück über den Bau der Albulastrecke der Rhätischen Bahn, heute Unesco-Welterbe. Informativ auch für Kinder. Im obersten Stück ein richtiger Felsenpfad in fantastischer alpiner Kulisse. www.berguen-filisur.ch/bahnerlebnisweg

Toggenburger Sagenweg****, Rundweg um die Alp Sellamatt,



3 Std.: Die Sagen stammen aus dem geografischen Raum und werden in kurzen Texten und poppigen Bildern erzählt. www.sellamatt.ch

Schabziger-Höhenweg***, auch Ziger Highway genannt, von Haberschwänd oberhalb von Filzbach GL nach Glarus, 5 Std.: Thematische Anbindung etwas dürftig, aber herrlicher Ausblick auf Walensee, Linthebene und Glarnerland, im Volksmund auch Zigerschlitz genannt.

www.schabzigerhoehenweg.com
Elmer-Citro-Quellenweg**, Rundweg oberhalb von Elm GL, 2 Std., offen ab Juni: Unverhüllte Absatzförderung fürs Mineralgetränk – immerhin vor intakter Bergdorfkulisse. www.elmercitro.ch

Bewertung: von 1 (einfallslos) bis 5 (originell und lehrreich) Sterne

Weitere Themenwege findet man auf www.myswitzerland.com/themenweg und www.themenwege.unr.ch

Tierischer Stammgast in Bahn

LINTHAL GL. Im Glarnerland gibt es ein neues Gesprächsthema: ein Siebenschläfer, der schon mehrfach die Standseilbahn zwischen Linthal und Braunwald «benutzt» haben soll. «Er fährt öfter mal mit, aber er ist ziemlich bissig», sagt Hugo Sauter von der Braunwald-Standseilbahn AG gegenüber dem Online-Portal Glarus24. Als ein anderer Bahnangestellter letzte Woche den Nager aus dem Abfalleimer holen wollte, wehrte sich dieser. Der Biss blieb ohne Folgen.

Ein Glarner Wildhüter hat das Tier im vergangenen Jahr sogar mit einer Spezialfalle eingefangen. Und auch der Bähnler hat es nach dem Biss im Wald ausgesetzt – eine Stunde später war der Siebenschläfer wieder in der Talstation. Vielleicht dürfen ohnehin bald alle Passagiere gratis mit der Bahn fahren. Die Glarner Landsgemeinde stimmt nächstes Jahr über einen Antrag zur kostenfreien Nutzung der Bahn ab. **FUM**



Dieser Nager ist schon mehrfach mit der Bahn mitgefahren. GLARUS24.CH

Elm: Wiedereröffnung des ELMER Citro Quellenweges

15. May 2013 / 15:08 Uhr

Written by redaktion



Wandern, lernen und geniessen

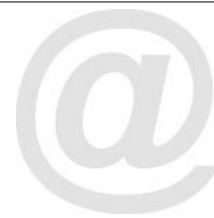
Nach einem langen und strengen Winter steht der ELMER Citro Quellenweg in Elm ab dem 18. Mai 2013, wieder allen Wanderbegeisterten offen. Auf einer 1,5-stündigen Wanderung durch das Quellengebiet oberhalb von Elm (GL) entdecken Jung und Alt alles über die Geschichte von ELMER Citro, viel Spannendes zum Thema Mineralwasser und die ELMER Quellen. Und weil Wandern bekanntlich durstig macht, können sich die Wanderer am Ende des Rundwegs an einem mit ELMER Citro Flaschen gefüllten Brunnen erfrischen.

Endlich lädt der ELMER Citro Quellenweg, der im letzten Sommer anlässlich des 85 Jahre Jubiläums von ELMER Citro lanciert worden war, nach einem langen Winter wieder zum Wandern ein. Maya Kobi, Leiterin Tourismus Elm, freut sich über diese neue Attraktion in Elm: «Wir freuen uns sehr, den Quellenweg für die Sommersaison wieder zu eröffnen und damit unseren Gästen ein weiteres attraktives Freizeitangebot präsentieren zu können. Der Quellenweg war im letzten Sommer sehr beliebt und wurde darum ins offizielle Tourismusangebot von Elm aufgenommen.»

ELMER Citro Quellenweg

Auf rund 4,4 Kilometer Wanderweg und einer Höhendifferenz von 160 Meter wird auf verschiedenen Wissenstafeln die 85-jährige Geschichte von ELMER Citro und die Ursprünge der Mineralwasser-Schöpfung in Elm erklärt. Daneben erfahren auch schon die jüngsten Wanderer auf spielerische Art wie etwa Mineralwasser entsteht oder was darin alles enthalten ist. Während die Eltern die traumhafte Aussicht auf das Sernftal beim Quellenhüttli geniessen können, werden die abenteuerlustigen Kinder auf Quellensuche geschickt. Wer alle aktiven und inaktiven Quellen findet, kennt am Schluss die bisher geheime Rezeptur von ELMER Citro. Während der Wandersaison können sich die Wanderer ausserdem kostenlos an einem mit ELMER Citro Flaschen gefüllten Brunnen bedienen. Die Wanderung

Datum: 15.05.2013



CR Consulting GmbH
6010 Kriens
041 769 35 55
www.aktuell.tv

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten

Online lesen

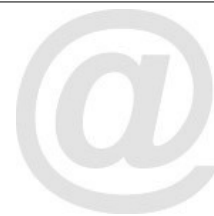
Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Non-initiated coverage / Tourismus

führt durch das Gschwend-Gebiet auf der linken Talseite in Elm (GL) und führt an den beiden Flüssen Raminer Bach und Sernf entlang nach einer kurzen Steigung ins Quellengebiet von ELMER Citro. Oberhalb ist das weltbekannte Martinsloch zu sehen und am höchsten Punkt auf dem ELMER Citro Quellenweg auf ca. 1200 M.ü.M. wird man mit einem traumhaften Blick auf das Dorf Elm und das Sernftal belohnt.

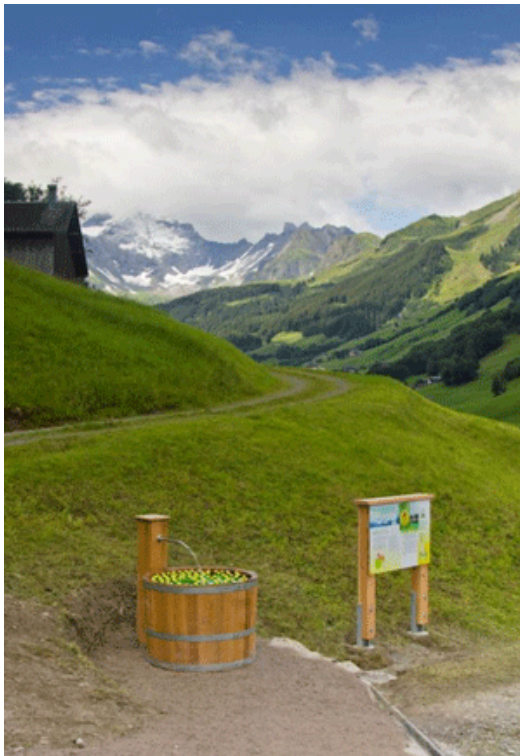
Mit ELMER und etwas Glück «Ab in die Berge»

Mit dem kommenden Bergfrühling gibt es in den Bergen wieder unzählige Möglichkeiten, aktiv zu sein und ebenso viele zum Entspannen. Darum lädt ELMER nicht nur auf seinem Quellenweg zum Wandern ein, sondern ruft mit der Aktion «Ab in die Berge» dazu auf, die Schweizer Berge neu zu entdecken. Per SMS oder via ELMER Citro Website kann jede und jeder beim Wettbewerb mitmachen und tolle Bergspass-Preise gewinnen: Jede Woche warten Heli-Rundflüge, Eintritte in Hochseilgärten, Bergausflüge und vieles mehr auf glückliche Gewinner. Als Hauptpreis wird unter allen Teilnehmern ein einwöchiger Aufenthalt für sechs Personen in einem Luxus-Chalet in Davos verlost.



Wandern, lernen und geniessen

Nach einem langen und strengen Winter steht der ELMER Citro Quellenweg in Elm ab dem 18. Mai wieder allen Wanderbegeisterten offen. Auf einer 1.5-stündigen Wanderung durch das Quellengebiet oberhalb von Elm (GL) entdecken Jung und Alt alles über die Geschichte von ELMER Citro, viel Spannendes zum Thema Mineralwasser und die ELMER Quellen.

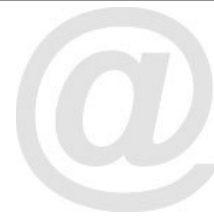


Endlich lädt der ELMER Citro Quellenweg, der im letzten Sommer anlässlich des 85 Jahre Jubiläums von ELMER Citro lanciert worden war, nach einem langen Winter wieder zum Wandern ein. Maya Kobi, Leiterin Tourismus Elm, freut sich über diese neue Attraktion in Elm: «Wir freuen uns sehr, den Quellenweg für die Sommersaison wieder zu eröffnen und damit unseren Gästen ein weiteres attraktives Freizeitangebot präsentieren zu können. Der Quellenweg war im letzten Sommer sehr beliebt und wurde darum ins offizielle Tourismusangebot von Elm aufgenommen.»

ELMER Citro Quellenweg Auf rund 4,4 Kilometer Wanderweg und einer Höhendifferenz von 160 Meter wird auf verschiedenen Wissenstafeln die 85-jährige Geschichte von ELMER Citro und die Ursprünge der Mineralwasser-Schöpfung in Elm erklärt. Daneben erfahren auch schon die jüngsten Wanderer auf spielerische Art wie etwa Mineralwasser entsteht oder was darin alles enthalten ist. Während die Eltern die traumhafte Aussicht auf das Sernftal beim Quellenhüttli geniessen können, werden die abenteuerlustigen Kinder auf Quellensuche geschickt. Wer alle aktiven und inaktiven Quellen findet, kennt am Schluss die bisher geheime Rezeptur von ELMER Citro. Während der Wandersaison können sich die Wanderer ausserdem kostenlos an einem mit ELMER Citro Flaschen gefüllten Brunnen bedienen. Die Wanderung führt durch das Gschwend-Gebiet auf der linken Talseite in Elm (GL) und führt an den beiden Flüssen Raminer Bach und Sernf entlang nach einer kurzen Steigung ins Quellengebiet von ELMER Citro. Oberhalb ist das weltbekannte Martinsloch zu sehen und am höchsten Punkt auf dem ELMER Citro Quellenweg auf ca. 1200 M.ü.M. wird man mit einem traumhaften Blick auf das Dorf Elm und das Sernftal belohnt.

Mit ELMER und etwas Glück «Ab in die Berge» Mit dem kommenden Bergfrühling gibt es in den Bergen wieder unzählige Möglichkeiten, aktiv zu sein und ebenso viele zum Entspannen. Darum lädt ELMER nicht nur auf seinem

Datum: 16.05.2013



Innoma GmbH
8620 Wetzikon
052 368 04 44
www.gastro-tipp.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Organisationen, Hobby
Page Visits: 500'000

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Non-initiated coverage / Tourismus

Quellenweg zum Wandern ein, sondern ruft mit der Aktion «Ab in die Berge» dazu auf, die Schweizer Berge neu zu entdecken. Per SMS oder via ELMER Citro Website kann jede und jeder beim Wettbewerb mitmachen und tolle Bergspass-Preise gewinnen: Jede Woche warten Heli-Rundflüge, Eintritte in Hochseilgärten, Bergausflüge und vieles mehr auf glückliche Gewinner. Als Hauptpreis wird unter allen Teilnehmern ein einwöchiger Aufenthalt für sechs Personen in einem Luxus-Chalet in Davos verlost.



Sommerferien vor der Haustüre

Badespass und Erlebnistrips gibts in reicher Fülle auch zwischen Ascona und Zermatt

STUNDENLANGES WARTEN in der Flughafenhalle? Stau auf der italienischen Autobahn? Streik in Spanien? Sommerferien lassen sich auch ganz gut und relaxt zuhause in der Schweiz verbringen. Gerade für Familien wartet das Reiseland Schweiz derzeit mit vielen ausgefallenen und einigen neuen Ausflugsideen auf:

> **Ascona TI** verfügt über einen 600 Meter langen Sandstrand mit vielen Spiel- und Sportmöglichkeiten. Nur eine Bucht entfernt lockt der Lido von Locarno.

> **Braunwald GL** wird zum Hoftierparadies: im autofreien Familienferienort können neuerdings Lamas, Schafe, Ziegen, Pferde, Kaninchen und Hühner bestaunt werden. Und ein Kinderklettersteig sorgt für zusätzlichen Spass.

> **Davos GR** setzt auf Wassersport: ein Strandbad mit Volleyballfeldern, eine Segel- und Surfschule und Pedalos locken an den Davoser See.

> **Guarda GR** wartet mit malerischen Häusern und Sgraffitos auf. Und auf dem Schellen-Ursli-Themenweg tauchen Kinder in die einzelnen Episoden ein.

> **Heiden AR** sorgt für Spass und Humor beim Wandern. Auf dem Witzweg nach Walzenhausen sorgen 80 Tafeln für Unterhaltung.



Badespass in Altnau am Bodensee. STST

> **Kerzers FR** lässt unter der tropischen Glaskuppel 60 Schmetterlingsarten flattern. Ganz neu ist der Jungle Trek: die Tour führt auf hohen Brücken durch die Baumkronen.

> **Leukerbad VS** sorgt für Nervenkitzel. Die Aussichtsplattform auf der Gemmi ragt über eine Felswand hinaus. Und im Bürgerbad gilt es die Reifenrutsche mit Steilkurve zu testen.

> **Malbun FL** ist das Mekka der Greifvögel. In der Falknerei gib es Adler, Habichte und Uhus zu bestaunen. Und mit Falkner und Steinadler ist man unterwegs.

> **Saas-Fee VS** lässt die ganze Familie auf die mittelschwere Klettertour hinauf

zum Mittagshorn. Auf dem Spielboden warten die Murmeltiere auf einen Besuch und lassen sich streicheln.

> **Thusis GR** ist der Ausgangspunkt für die Viamala-Schlucht – mit ihrer Wildheit eines der imposantesten Naturereignisse der Schweiz.

> **Verzasca TI** hat die schönsten Picknick- und Badeplätze. Das türkis glitzernde Wasser und die ausgewaschenen Felsen bestechen.

> **Windisch AG** lässt das römische Legionslager aufleben. Besucher tauchen hier in die faszinierende Geschichte ein und geniessen ein opulentes Festmahl.

> **Yvonand VD** liegt in der Schweiz? Erstaunlich dieser weite Sandstrand mitten im Alpenland! Zur Auswahl stehen mehrere Buchten und zahlreiche Wassersportmöglichkeiten.

> **Zermatt VS** lockt auch mit Badespass: Auf der Sunnegga wartet der Planschbach, auf dem Leisee ein Floss – und alles bei freier Sicht aufs Matterhorn.

Diese und weitere Tipps sind in ausführlicher Form in der neuen Schweiz-Tourismus-Broschüre «Family Trips» zu finden. «Family Trips» gibts auch kostenlos für iPhone und iPad, Android-Smartphone sowie Windows-8-Tablets. (GWA)



Verso AG
9000 St. Gallen
071/ 277 47 30
www.aufreisen.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 31'000
Erscheinungsweise: jährlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 107
Fläche: 27'396 mm²

Non-initiated coverage / Tourismus

FERIEN UND AUSFLÜGE IM GLARNERLAND

Andere Regionen sind grösser, doch nur wenige sind so vielfältig und abwechslungsreich wie das Glarnerland. Im Sommer stehen biken, wandern, klettern, surfen, segeln oder Gleitschirm fliegen auf dem Programm, im Winter Ski, Snowboard und Schlitten fahren oder Langlauf oder Schneeschuh laufen. Und das ganze Jahr über können Sie hier die Seele baumeln lassen, gemütlich auf einer Sonnenterrasse oder am See sitzen und einfach nichts tun. Die Glarner Ferienorte sind familiär, die Hotels familienfreundlich, die Menschen gesellig – wer sich im Glarnerland vom Alltag erholt, und sei es nur für einen Tag, kehrt garantiert entspannt zurück.

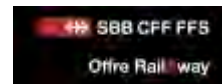
Glarus

Glarus, der kleinste Hauptort der Schweiz, ist urban und gleichzeitig naturnah. Die Stadt, die nach dem grossen Feuer vom 10. und 11. Mai 1861 schachbrettmusterartig neu angelegt worden ist, wird von markanten Bergen wie dem Wiggis oder dem vorderen Glärnisch bewacht. Wer ins Grüne will, muss Glarus nicht verlassen. Und das Klöntal, eine der schönsten Landschaften im Alpenraum, ist genauso nah wie das Wander- und Skitourengebiet Schilt, das Sie mit der neuen Aegustenbahn in wenigen Minuten ab Ennenda erreichen. Neben viel Natur hat Glarus jede Menge Kunst und Kultur zu bieten, beispielsweise im Glarner Kunsthaus.



© swiss-image/Philipp Giegel

Klöntalersee (Stausee) am Nordfuss des Glärnischmassivs



Glarner Industrieweg Linthal-Ziegelbrücke

Glarus | Ganzjährig | Sehenswürdigkeiten | Familie | Gratis



Von Zigerstöggli, Schiefertischen, Glarner Tüchli und Spritzgiessmaschinen

Auf dem Fahrrad durch die Glarner Industrie von gestern und heute: Inmitten urtümlicher Landschaft liegt eine der dichtest industrialisierten Zonen der Schweiz.

Das Wasser schoss aus den wilden Schründen zwischen Clariden, Tödi und Selbsanft hervor und überschwemmte jedes Jahr das wertvolle Kulturland im Talboden. Die Bewohner blieben und lenkten das Wasser in gewollte Bahnen. Schlaue Industrielle erwarben vor 200 Jahren entlang der Linth Wasserrechte. Der Kanton Glarus wurde zu einem Mekka der Textilindustrie. Während etwa eines Jahrhunderts kam man kaum nach mit Weben, Färben und Drucken. An mehr als fünfzig Hängetürmen im Tal flatterten die bunten Stoffbahnen zum Trocknen.

Glarner Erfindergeist

Jedes Märchen hat ein Ende und so verlor die Textilindustrie mehr und mehr an Bedeutung. Heute produzieren noch drei, vier Betriebe. Die Glarner entwickelten neue Industriezweige: Tourismus, Maschinenindustrie, Kunststoffproduktion, Schokoladespezialitäten sind ein paar Beispiele dazu. Der Glarner Industrieweg zwischen Linthal und Ziegelbrücke ist kein Nostalgetrip, sondern eine Reise in der Gegenwart. In den meisten alten Fabriken wird nach wie vor produziert und es sind viele Neue dazugekommen.

Industrie im Sernftal

Die Route in Elm beginnt bei der Abfüllung von Elmer Citro und geht weiter zur Schiefertafelfabrik. In Matt führt sie an der ehemaligen Spinnerei Spälti vorbei. In Engi liegen der Landesplattenberg und die Weberei Sernftal am Weg. Zum Abschluss lockt die rasante Velo-Fahrt nach Schwanden.

Die Route

Der Glarner Industrieweg führt über 33 Kilometer von Linthal bis Ziegelbrücke und 12 km von Elm bis Schwanden. Der Weg eignet sich für Velofahrer und Wanderer gleichermaßen, er kann am Stück oder in Teilen abgefahren oder abgelaufen werden. Die Topographie zwischen Linthal und Ziegelbrücke ist flach, also auch für Kinder und Räder mit Anhängern geeignet. Unterwegs gibt es Picknickplätze, Gasthäuser und Hotels für jeden Geschmack. Wer kein Velo hat, kann eines am Bahnhof Linthal-Braunwaldbahn oder Bahnhof Ziegelbrücke mieten, in Linthal stehen auch E-Bikes bereit.

Infos

Die Routen-Karte mit allen Objektbeschrieben ist für CHF 15.00 in jeder Buchhandlung erhältlich.

Der Verein Glarner Industrieweg veranstaltet für Gruppen, Schulen sowie Vereine Führungen und interessante Ortsrundgänge.

Adresse

Glarner Industrieweg Linthal-Ziegelbrücke

Hauptstrasse 41

8750 Glarus

Tel.: 055 640 20 22

Website: www.glarus.ch

Anfahrt

Anreise mit ÖV

SBB Bhf. Linthal oder Ziegelbrücke,
SBB Bhf. Ziegelbrücke bis Bhf. Schwanden, Bus
nach Elm Sportbahnen (Route Sernftal)

Anreise im Privatwagen

bis SBB Bhf. Ziegelbrücke

Chur: A3, Ausfahrt, Weesen oder **Zürich:** A3,
Ausfahrt Bilten

bis SBB Bhf Linthal

Chur / Zürich: A3, Ausfahrt Niederurnen oder Weesen, Kantonsstrasse



Öffnungszeiten

von April bis Oktober, im Winter ist die Strecke Elm-Engi als Winterwanderweg begehbar (Lawinensituation beachten)

Preise

gratis, ausser Anfahrt, Übernachtung, Transfers, Fahrradmieta
Routenkarte CHF 15.00

Informationen, Preise & Fahrpläne sind unverbindlich und nicht im Verantwortungsbereich der GeneralMedia SA. Nur offizielle Informationen der Dienstleistungs-Anbieter sind verbindlich.

©GeneralMedia SA 2013. Alle Rechte vorbehalten. Jegliche Wiedergabe oder Nachbildungen von enthaltenen Texten der Seite, auch nur teilweise oder vollständig, sind verboten.



Boll Verlag AG
8902 Urdorf
044/ 735 80 00
www.wohnrevue.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 15'311
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 144
Fläche: 28'014 mm²

Non-initiated coverage / Regionalprodukte

Mein Lieblingsobjekt



Ida Gut ist Modedesignerin mit einem Ladengeschäft in Zürich. Ihre schnörkellosen und dennoch raffinierten Kollektionen zeichnen sich vor allem durch spezielle Schnitttechniken sowie hochwertige und alltagstaugliche Stoffe aus. Fertigen lässt die gelernte Schneiderin ihre Kreationen ausschliesslich in der Schweiz.

«Im strömenden Regen streife ich durch den Wald. Die Stämme der Rotbuchen glänzen vom herabfließenden Wasser. Es riecht nach Erde und Laub. Den handgeflochtenen Glarner Pilzkorb habe ich mir mit einem speziellen Gürtel um die Hüfte geschnallt. So sind meine Hände frei für das Sammeln von «kulinarischen Fundstücken». In diesen wunderbaren Stunden sind wir unzertrennlich – mein Korb und ich.»

Foto: Björn Allemann





Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
www.shn.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 21'459
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 25
Fläche: 39'320 mm²

Non-initiated coverage / Gemeinden

Glarner Fusionsnachhilfe im Weinland

Eine Landsgemeinde soll den Weinländer Gemeindebehörden Einblick geben in die Glarner Fusionserfahrungen.

OBERSTAMMHEIM Die vom Regierungsrat vorgestellte Vorlage zum Zürcher Gemeindegesetz wird im Weinland eine besondere Versammlungsform wiederbeleben: Das nächste Treffen der Behördenmitglieder im Weinland am 6. Juni wird nämlich als «Landsgemeinde im Zürcher Weinland» stattfinden. Beim Anlass des Gemeindepräsidentenverbandes (GPV) werden keine Beschlüsse gefasst – das war bereits an der Frühjahrskonferenz am 3. Mai geschehen.

Und doch sind an der «Landsgemeinde» vom 6. Juni im Schwertsaal in Oberstammheim Parallelen zur notorischen Landsgemeinde im Kanton Glarus auszumachen. Zum einen verschaffen die laufende Revision des Gemeindegesetzes sowie die bereits vollzogene Erneuerung des Finanzausgleichs dem Thema Fusion eine neue Brisanz. Zum anderen wird eine Delegation politischer Mandatsträger aus dem Kanton Glarus selber anreisen, darunter der Gemeindepräsident der 2007 fusionierten Gemeinde Glarus, Christian Marti, der aus erster Hand über die Entwicklung seither berichten soll.

Gemeindegesetz und Fusionen

Hintergrund dieser vermeintlichen Replik zur Glarner Landsgemeinde ist das neue Zürcher Gemeindegesetz, welches die rechtlichen Rahmenbedingungen für Gemeindegemeinschaften schaffen soll. Ausserdem wird nach der Verabschiedung des Gemeindegesetzes im April durch den Regierungsrat nun der Feinschliff in der zuständigen Kommission für Staat und Gemeinden (StGK) mit ihren 15 Mitgliedern sowie danach im Kantonsrat selber vorgenommen. In der StGK ist auch der Bezirk mit Martin Zuber (SVP, Waltalingen) und Kommissionspräsident Martin Farner (FDP, Oberstammheim) gut vertreten und mit der kantonalen Verwaltung und der Regierung vernetzt. Farner geht davon aus, dass am Ende der Stimmbürger das letzte Wort haben wird.

Im Moment beschäftigt die Bezirksbehörden vor allem ein Thema: Gemeindegemeinschaften und Gemeindefusion. «Mit dem neuen Gemeindegesetz liegt die Klärung dieser Fragen immer noch in der Schwebe: Denn es ist zu ungenau und undefiniert, in welche Richtung, insbesondere punkto Entschuldungsbeiträge, es gehen soll», erklärt Farner. Dies wird separat in einer Verordnung geregelt werden. Vorerst gehe es nun aber darum, zu erfahren, wie andere Regionen die Fusionsdetails – mit denen sich ja gleich 25 Glarner Gemeinden auseinandersetzen mussten – bewältigt hätten.

Weiche und harte Faktoren

So fragt der GPV in einem Fragekatalog die Referenten aus Glarus mit Praxiserfahrung im Vorfeld der «Landsgemeinde», wie die Bevölkerung auf Namensänderung, Identitätsverlust, Ämterzusammenlegung und Änderungen im Steuerhaushalt reagierte. Weiter sollen die Glarner nebst solch «weichen» auch «harte» Faktoren der Fusion erklären: Was geschah mit der «Hardware» – Gebäude, Verwaltungen, Gemeindegemeinschaften? Wie erfolgte die Neuorganisation der Verwaltungen und der Behörden – die Archivierung, Aktenübergabe – oder der Schulgemeinden?

Auf Antworten zu diesen und auch zu Fragen zum Zürcher Gemeindegesetz hoffen die Behörden sowohl von Glarner Seite als auch von Vertretern des Zürcher Gemeindeamtes und von deren Chef, Regierungsrat Martin Graf, am 6. Juni. Der Gemeindepräsidentenverband sehe den Anlass nur als Information. Davon profitieren könnten Regionen, die wie das Flaachthal und – noch wenig konkret – das Stammertal fusionieren «von unten herauf» diskutieren wollen, wie Farner erklärt. Eine Fusion vor Inkrafttreten des Gemeindegesetzes streben die Behörden im Tal zwar nicht an. Aber die Zeit sei reif, um im Stammertal eine «Auslegeordnung und eventuell Bevölkerungsbefragung» anzustreben. Der erste Schritt nun sei, den Blickwinkel zu öffnen «und über den Suppenrand hinaus zu blicken». (M. G.)

Datum: 15.05.2013

Schaffhauser Nachrichten



Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
www.shn.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 21'459
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 25
Fläche: 39'320 mm²

Non-initiated coverage / Gemeinden



Bei einer ausserordentlichen Landsgemeinde 2007 sorgten die Stimmbürger in Glarus definitiv dafür, dass die Zahl der Gemeinden von 25 auf 3 reduziert wird. Archivbild Key

Datum: 16.05.2013

Sendung: Regjournal Ostschweiz 17.30



Regionaljournal Ostschweiz

Regionalredaktion Ostschweiz
9006 St. Gallen
071/ 243 22 11
www.srf.ch

Medienart: Radio/TV
Medientyp: Radio

Sprache: Dialekt
Sendezeit: 17:30
Dauer: 00:02:05
Grösse: 1.9 MB

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Non-initiated coverage / Gemeinden

Radio/TV-Hinweis

Schwierige Zeiten nach Glarner Gemeindefusion

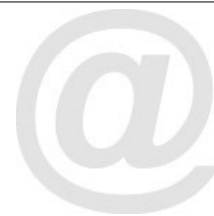
Seit der Fusion der Gemeinden im Kanton Glarus vor 3 Jahren schaffte es keine einzige der 3 neuen Gemeinden in die schwarzen Zahlen. Der erhoffte Aufschwung blieb aus. Weshalb wird im Bericht geklärt. Der Beitrag von Sabina Lehmann

Martin Laupper, Gemeindepräsident Glarus Nord

BESTELLUNG DER KOPIE DES BEITRAGS

Sie möchten eine Kopie dieses Beitrags bestellen? ARGUS archiviert die Aufzeichnungen während eines Monats. Nach Ablauf dieser Zeit können keine Kopien mehr erstellt werden. Bestellen Sie noch heute.

[zum Bestellformular](#)



Online-Ausgabe Radio/TV

SRF
8052 Zürich
0848 305 306
www.srf.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
UUpM: 1'562'000
Page Visits: 1'9'942'341

Online lesen

Themen-Nr.: 862.17
Abo-Nr.: 1086938

Non-initiated coverage / Gemeinden

Alle drei Glarner Gemeinden tief im Minus

Heute, 18:02 Uhr

Synergien nutzen und Geld sparen: Diese Ziele sollten mit der grossen Gemeindereform vor zwei Jahren im Kanton Glarus erreicht werden. Bis heute schreibt aber keine einzige der drei neuen Gemeinden schwarze Zahlen.



Glarus Süd: Nach der Fusion haben alle drei Glarner Gemeinden Geldsorgen. Keystone

Während der Kanton finanziell gut da steht, haben alle drei neuen Glarner Gemeinden im letzten Jahr ein deutliches Defizit geschrieben. «Für die Gemeinden war das keine Überraschung», beschwichtigt Michael Laupper-Müller, Gemeindepräsident von Glarus Nord. Alle drei Gemeinden hätten für 2012 mit einem Minus in der Kasse gerechnet.

Gründe für die Defizite gibt es mehrere. So hätten die Gemeinden neue Aufgaben beispielsweise im Pflegebereich und bei den Schulen übernehmen müssen. Weiter schlage sich die Steuerstrategie des Kantons zu Buche. Um neue Anreize zu schaffen, hatte dieser die Steuern um zehn Prozent gesenkt.

Synergien werden bereits genutzt

Die Gemeinden Glarus, Glarus Nord und Glarus Süd seien aber nicht untätig. Erste Sparmassnahmen seien schon umgesetzt, seien aber in der Rechnung 2012 noch nicht sichtbar. Bevor Synergien genutzt werden können, brauche es häufig neue Investitionen. So brauche es beispielsweise zentrale Werkhöfe, bevor Kosten gespart werden können. Martin Laupper-Müller rechnet damit, dass seine Gemeinde Glarus Nord ab 2016/2017 schwarze Zahlen schreibt.

lehs



Redaktion «Schweizer Gemeinde»
 3322 Urtenen-Schönbühl
 031/ 858 31 16
 www.chgemeinden.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 3'777
 Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 17
 Fläche: 42'207 mm²

Non-initiated coverage / Gemeinden

«Ich konnte mein Glück kaum fassen»

Von der Gemeindeschreiberin der 2000 Einwohner zählenden Gemeinde Bilten zur Bereichsleiterin Kanzlei/Dienste in der 17 000-Einwohner-Stadt Glarus Nord. Die Arbeit der 36-jährigen Andrea Antoniotti Pfiffner hat sich verändert.

«Schweizer Gemeinde»: Wann wussten Sie, dass Sie Gemeindeschreiberin werden wollen?

Andrea Antoniotti Pfiffner: Schon während der Schulzeit liebäugelte ich mit einer Verwaltungslehre und machte diese dann auch auf der Gemeinde Erlach im Bernbiet, wo ich aufgewachsen bin. Danach arbeitete ich während sieben Jahren in der Gemeindeverwaltung von Vinelz und absolvierte berufsbegleitend eine Wirtschaftsausbildung an der höheren Fachschule für Wirtschaft in Bern. Der Liebe wegen verlagerte ich meinen Lebensmittelpunkt in die Ostschweiz und schliesslich ins Glarnerland. Ich war zunächst zwei Jahre in einer Unternehmensberatung tätig, doch es zog mich zurück in die Gemeindearbeit. Ab 2005 arbeitete ich als Gemeindeschreiberin in Bilten, bis wir zusammen mit sieben weiteren Gemeinden Anfang 2011 zur Grossgemeinde Glarus Nord fusionierten.

War damals schon klar, dass Sie die Bereichsleitung Kanzlei/Dienste übernehmen würden?

Nein. Ich war von den acht Gemeindeschreibern aus den ehemaligen Gemeinden, die heute Glarus Nord bilden, die einzige Frau und arbeitete noch nicht sehr lange im Glarnerland. Ich schätzte meine Chancen deshalb als sehr gering ein. Ich durchlief dennoch das Assessment für die neue Stelle und konnte mein Glück kaum fassen, als ich die Zusage erhielt.

Wie hat sich Ihre Arbeit seit der Fusion verändert?

In der Grossgemeinde Glarus Nord mit



Andrea Antoniotti Pfiffner, früher Gemeindeschreiberin in Bilten.

Bild: zvg

17 240 Einwohnerinnen und Einwohnern unterscheidet sie sich stark von derjenigen in Bilten, das zuletzt 2000 Bewohner zählte. Die Breite der Aufgaben hat abgenommen, gewisse Teilbereiche – etwa das Schulsekretariat – sind weggefallen, dafür sind meine Aufgaben mit der Vergrößerung der Gemeinde komplexer geworden.

Wie haben Sie sich darauf vorbereitet?

Mit der Annahme der Stelle verpflichtete ich mich zur Absolvierung einer Weiterbildung. Ich entschied mich für den zweijährigen Lehrgang «DAS (Diploma of advanced studies) Gemeindeschreiber» an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW).



Redaktion «Schweizer Gemeinde»
 3322 Urtenen-Schönbühl
 031/ 858 31 16
 www.chgemeinden.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 3'777
 Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 862.17
 Abo-Nr.: 1086938
 Seite: 17
 Fläche: 42'207 mm²

Non-initiated coverage / Gemeinden

Was gefällt Ihnen besonders an Ihrer Arbeit?

Ich finde es jedes Mal von Neuem spannend, ein Geschäft auf seinem «politischen» Weg von Anfang bis zum Ende zu begleiten. Ausserdem hat die Gemeindestrukturreform meine tägliche Arbeit bereichert. Bei diesem einzigartigen Fusionsprojekt mitarbeiten und -gestalten zu können, erlebt man nicht alle Tage.

Mit welchen Eigenschaften sollte eine Gemeindeschreiberin ausgestattet sein?

Gemeindeschreiberinnen haben eine wichtige Koordinationsfunktion. Bei ihnen laufen alle Fäden zusammen – sie müssen die Fähigkeit haben, die verschiedenen Aufgaben, Termine und Gremien zu managen. Zuverlässigkeit und eine Portion Organisationsgeschick sind dabei Eigenschaften, die unabdingbar sind.

Wo steht Ihre Verwaltung bezüglich E-Government?

Im Zuge der Fusion beschlossen wir, die Geschäftsverwaltungssoftware «GEVER» einzuführen. Das Ressort Bau und Umwelt arbeitet bereits damit. Bis Anfang 2014 soll die Applikation auch bei den Sekretariaten aller Bereiche angeschlossen sein. So ist die elektronische Geschäftsabwicklung zwischen den Ressorts, dem Gemeinderat, dem Parlament und schliesslich der Gemeindeversammlung möglich. Ausserdem ist damit auch ein grosser Teil der elektro-

nischen Archivierung sichergestellt. Zusätzlich können auf unserer Website bereits jetzt zahlreiche Geschäfte online erledigt werden. So ist etwa der Heimatausweis elektronisch bestell- und bezahlbar. Seit letztem Jahr verfügen wir zudem über ein elektronisches Raumreservationssystem und nächstes Jahr prüfen wir die Onlineschaltung des Fundbüros.

In einigen Gemeinden ist die Trennung von strategischen und operativen Geschäften nicht optimal. Wie funktioniert sie in Glarus Nord?

Wir haben für unsere Gemeinde eine Struktur mit klarer Aufgabenteilung geschaffen. Der Gemeinderat ist für die politischen und die strategischen Entscheidungen zuständig. Die operative Geschäftsführung wird durch die Geschäftsleitung wahrgenommen. Diese setzt sich aus neun Bereichsleitern und dem vollamtlichen Gemeindepäsidenten, der den Vorsitz innehat, zusammen.

Was ist in Ihren Augen in den kommenden Jahren die grösste Herausforderung für Schweizer Gemeinden?

Diese liegt im Umgang mit den vorhandenen finanziellen Ressourcen. Es müssen immer weitreichendere öffentliche Aufgaben mit immer weniger finanziellen Mitteln erledigt werden. Um dies zu erreichen, werden vielerorts Gemeindefusionen nötig werden.

Interview Julia Konstantinidis

ganzen Artikel als pdf downloaden (1.44 MB)

der arbeitsmarkt | 06/2013 | Text: Thomas Altnöder

Hoch über den Augen – ein Berggarten

Eine Frau zieht in ein Haus mit Garten, erblindet und gärtner weiter mit Herz und Händen. Die Geschichte einer passionierten Gärtnerin in ihrer Idylle am Kerenzerberg.

Obwohl diese Augen nichts mehr sehen, funkelt Lebensfreude aus ihnen. Gaby Meyer (Name von der Redaktion geändert) streicht behutsam über die ersten Zwiebelchösslinge, als wolle sie die Erde streicheln. «Ich trage nie Handschuhe für die Gartenarbeit. Ich liebe das Gefühl und den Geruch der Erde. Mit meinen Händen fühle und sehe ich.»

Die Fünfzigjährige steht mitten im Garten. Ein kleines Dreieck Walensee schimmert tief unter ihr, über ihr die zerklüfteten Berggipfel des Kerenzerbergs. Dazwischen ein Fleckchen Paradies. Trauben winden sich der Holzwand entlang, Blumenköpfe wiegen sich langsam, und der samtige Salbei spriesst im Kräuterbeet. Ohne Zögern wandelt die passionierte Gärtnerin durch ihr grünes Königreich. Plötzlich bleibt sie stehen. Zielsicher kniet sie hin und fühlt die Pfefferminztriebe. «Das sind drei Sorten Pfefferminzen, die wachsen wie wild und ergeben gemischt mit Rosmarin und Thymian herrlich aromatische Tees. Leider kamen die Kartoffeln letztes Jahr nicht gut. Eigentlich hoffte ich, zehn Kilo zu ernten, doch ich hatte aus Versehen die Triebe zu sehr mit Erde abgedeckt, und nun wuchsen halt nur wenige, doch sie schmecken herrlich nach Marroni.»

Wohlorganisierter Garten

Gaby Meyer ist vor zehn Jahren unerklärbar erblindet. «Ich muss was auf dem Kasten haben, damit ich alles organisieren kann, muss genau wissen, was ich mache. Kein Larifari.» Eine direkte Frau, ohne Schnörkel oder Floskeln. Sie unterbricht ihre Rede immer wieder mit einem kehligen Lachen und witzelt öfters über sich selbst. Interessierte Anteilnahme verträgt sie, klischiertes Mitleid nicht. Mit erhobenem Kopf geht sie durchs Leben. «Ich bin immer alleine auf der Welt. Durch die Blindheit kann ich eigentlich alles machen, was ich will. Ich sehe ja nicht, dass mich andere betrachten. Ich fühle dadurch eine grosse Freiheit in mir.»

In ihrer Kindheit hat sie diese Freiheit auch schon verspürt, sie aber verloren. Erneut machte die junge Frau sich auf deren Suche. Mit ihrer kleinen Tochter entdeckte sie das Meer. Zusammen durchsegelten sie es mit Freunden, und für einige Jahre lebten sie an seinen Gestaden. Gefunden hat Gaby Meyer die Freiheit nun in den Bergen. Durch ein kleines Inserat in der «Tierwelt» stöberte sie nach ihrer Rückkehr in die Schweiz ein Haus fernab vom Trubel auf. «Das Gras war hüfthoch, als ich den Garten zum ersten Mal sah. Jahrelang war das Anwesen verwildert. Doch die Liebe war eine auf den ersten Blick, und ich wusste: Hier will ich leben.» Zuerst nur eine Wildnis, die sie in einen Garten zurückverwandeln musste. Dann kam die Erblindung.

Sieht ein Passant die agile Gärtnerin im wohlorganisierten Garten, kann er sich das fast nicht vorstellen. «Für mich ist vor zehn Jahren eine Welt zusammengebrochen. Ich musste wieder alles neu lernen. Am Anfang waren Leute hier und haben für mich gekocht und geputzt.» Seither kann sich Gaby Meyer auf den Blindenbund und ein Netzwerk von Freunden verlassen. «Leute mit Behinderungen sollten nicht zu stolz sein, Hilfe anzunehmen.» Heute ist alles sehr ordentlich und aufgeräumt. Die Beete sind akkurat angelegt, die Blumen in Gruppen über den ganzen Garten verteilt. Keine Spur von Wildnis. Eine grosse Tanne steht seit letztem Jahr als Stütze für die Glyzinien. «Ich sehe zwar nichts, doch ich kann alles fühlen und riechen.» Mit schlafwandlerischer Sicherheit weiss die Blinde von jeder Pflanze, wo

sie genau steht, wie sie wächst, ob sie genügend Wasser hat oder Schädlingsbefall droht. Dies alles erfühlt sie mit ihren Händen. Sie geht in eine Ecke des Gartens, in der im Sommer grosse Sonnenblumen stehen. Gaby Meyer strahlt über das ganze Gesicht. «Die Sonnenblumen sind herrlich. Letztes Jahr hatte ich ein Spalier dieser Pflanzenköpfe, genauso hoch wie ich. Sie bereiteten mir so viel Freude. Der Garten ist meine Welt.»

Der Hund gibt Acht

Gleich neben dem Haus führt ein Weg ins angrenzende Tobel. Ein kleiner Bach schlängelt sich hindurch, gigantische Steinbrocken liegen auf einer steil abschüssigen Wiese. Der Hund Lise rennt voraus, Gaby Meyer ertastet sich den Weg mit dem Blindenstock. «Lise ist eigentlich kein Blindenhund. Ich hatte sie schon vor meiner Erblindung. Sie ist mir damals beigestanden, als ich mich schlecht fühlte, und ich konnte mich einfach nicht von ihr trennen. An der Leine führt sie mich automatisch und gibt auf mich Acht. Lasse ich sie laufen, weiss sie, dass nun Freizeit ist und sie frei herumtollen darf.» Plötzlich dreht Gaby Meyer sich um und ruft nach der Katze Stifeli. Wie ein Blitz kommt sie dahergerannt und saust mit Lise um die Wette. Sie hat ein eiterndes Auge und ist eines Tages bei ihr aufgetaucht.

Jeden Tag, ob Sonne, Wind oder Regen, setzt sich die blinde Frau mit den beiden auf ihren Lieblingsstein im Tobel. «Ich merke die Sonneneinstrahlung, merke, wie die Sonne läuft, sich das Jahr verändert und die Zeit dahinfliesst.» Das ist ihr Lieblingsplatz gleich unterhalb ihres Gartens. Hier sitzt sie manchmal stundenlang und stellt sich das Bachrauschen als Meeresbrandung in ihrem früheren Haus auf Menorca vor. Oder die Sonnenstrahlen in der Karibik, während sie mit dem Katamaran segelte. «Ich mache mir Bilder, so wie ich will. Aber keine Bilder von Menschen, da urteile ich ganz nach der Stimme.»

Grenzen gelten für sie nicht mehr. Sie stellt sich die ganze Welt auf ihrem bemoosten Steingiganten vor. «Hier oben ist es wie früher, hier verändert sich nichts so schnell wie in der Stadt. Hier hat es genau einen Laden und einen Beck. Das ist alles. Ich möchte nicht mehr wie früher in der Stadt leben. Wenn ich nur schon bemerke, was sich alles verändert hat, wenn ich meine Mutter in Zürich besuche.» Lise tollt herum, Stifeli putzt sich in einer Grasmulde. Ruhe, nur vom Plätschern des Baches und von Vogelstimmen unterbrochen. Eine Idylle inmitten einer kommerzialisierten und konsumorientierten Gegenwart. Gaby Meyer hat ihre individuelle Freiheit in der Beschränkung gefunden.

Schutz für Pflanzen und Tiere

«Ich sehe innerlich. Sobald sich etwas verändert, merke ich das. Ein Sehender meistens nicht. Heutzutage sehen die Leute, aber nehmen nicht wahr.» Nicht mit den Augen über die Oberfläche der Erscheinung gleiten, sondern zum Kern der Sache vorstossen. Der Garten ist Anschauungsmaterial für diese Gesinnung. Jeden Quadratzentimeter kennt die Gärtnerin mit dem Herzen. Chemie kommt nicht in den Garten, liefert er doch alles, was sie aufischt. Sie verwendet keine kommerziellen Dünger oder Schädlingsbekämpfer, sondern Brennnesselgülle, die die fleissige Gärtnerin selber ansetzt. Zwei Komposthaufen produzieren die neue Gartenerde.

Die Pflanzen danken es ihr. Rote und gelbe Peperoni, Chili, ein Olivenbäumchen und Christsterne in Töpfen, in der Erde Eisberg- und Nüsslisalat, Zwiebeln, Knoblauch, Meerrettich, Kartoffeln, Lauch und Zucchetti. Ein Beet ist für Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Salbei, Dill, Schnittlauch, Peterli, Bohnen-, Curry- und Maggikraut reserviert. Himbeersträucher gesellen sich zu Johannisbeeren und Josta (eine dunkelrote Kreuzung zwischen schwarzer und roter Johannisbeere). Die Rosen umgeben von Lavendel klettern nicht nur an der Hausmauer hinauf, sondern auch Pfingstrosen blühen am Goldfischteich, Hortensien, Margeriten, Rittersporn, Malven, Tränende Herzen, Kamillenblüemli, Akeleien, Schwertlilien. «Der Garten ist Natur und ermöglicht mir, mit den Pflanzen und Tieren zusammenzuleben.»

Besonders stolz ist Gaby Meyer auf ihren enormen Ameisenhaufen unter einer Tanne. «Ich kann die emsigen Bewegungen der Ameisen fühlen, wenn sie auf ihren Strassen hin und her krabbeln.» Wieso diese Steinhaufen? «Die sind für die Tiere da. Sie bieten all den kleinen Insekten Schutz und sind deshalb wiederum gut für die Pflanzen. Ich verwende keine Schneckenkörner in meinem Garten. Manchmal hilft mir jemand und liest die Schnecken einzeln auf. Die kleinen Tiere sind mir genauso wichtig wie die Pflanzen.»

Alle Hände voll zu tun

Ihre Bewegungen sind sehr praktisch. Kein unnötiges Tasten oder zögerliches Zugreifen. Keine überstürzte Hast oder Nervosität begleiten sie durch ihr

alltägliches Leben im Garten. Bis Ende März lag dieses Jahr der Schnee 50 Zentimeter hoch ums Haus. «Da kann ich nicht viel machen. Denn wenn Frühling und Sommer kommen, habe ich alle Hände voll zu tun mit meinem Garten. Manchmal fahre ich mit dem Bus an den Walensee oder in die Stadt.» Gaby Meyer schlägt verschiedene Trommeln in einem Orchester und singt. «Das ist immer etwas aufwendig. Ich kann ja keine Noten lesen und muss alles auswendig lernen. Ich klettere auch gerne.» Doch ihr vertrautes Refugium verlässt sie nicht gerne für längere Zeit.

Die Blinde schreitet zur Gartentüre. Sie muss Lise am Halsband halten. Stifeli tollt derweilen im Garten herum. Gaby Meyers Blick schweift ins Leere, und doch umgibt diese Frau eine starke Ausstrahlung von bejahender Lebensfreude. Von Antoine de Saint-Exupéry stammt der Satz, dass man nur mit dem Herzen gut sehen kann. Sicherlich würde Gaby Meyer lachend zustimmen.

Seite drucken

Seite versenden

© 2013 by FAU - Fokus Arbeit Umfeld
www.fau.ch

Design by update AG