

## **Clippings Juni 2012**

### **Glarus Kantonsmarketing**

Kopie zu Händen von:

- Albert Kruker, Kontaktstelle für Wirtschaft, Glarus
- panta rhei pr gmbh, Amriswil

Erstellt durch panta rhei pr gmbh

Zürich, 9. Juli 2012

## Medien-Abdeckung (selbst verursacht)

Juni 2012: Volkswirtschaft und Inneres

Datum	Medium	Auflage	Titel
01.06.12	gastro-tipp.ch	Online	On the road: Franky Slow Down bei Marché ®
02.06.12	Appenzeller Volksfreund	5'372	Glarus und Zug sind Olma-Gastkantone 2012
06.06.12	Glarus Anzeiger	5'393	Elf Tage Gast in St. Gallen
06.06.12	Glarus Nord Anzeiger	8'174	Elf Tage Gast in St. Gallen
06.06.12	Glarus Süd Anzeiger	4'411	Elf Tage Gast in St. Gallen
06.06.12	Glarner Woche, Glarus Nord Anzeiger	8'174	Franky Slow Down kommt ins Glarnerland
07.06.12	Die Südostschweiz, Glarus	8'089	Zertifizierte Kalberwurst gefeiert
07.06.12	Fridolin	29'783	Elf Tage Gast in St. Gallen
07.06.12	landwirtschaft.ch deutsch	Online	Glarner Metzger erhalten IGP-Zertifizierung für Kalberwurst
07.06.12	Landwirtschaftlicher Informationsdienst	Online	Glarner Metzger erhalten IGP-Zertifizierung für Kalberwurst
08.06.12	agrigate.ch	Online	Glarner Metzger erhalten IGP-Zertifizierung für Kalberwurst
08.06.12	alimentaonline.ch deutsch	Online	Glarner Metzger erhalten IGP-Zertifizierung für Kalberwurst
08.06.12	BauernZeitung Online	Online	Glarner Metzger erhalten IGP-Zertifizierung für Kalberwurst
08.06.12	schweizerbauer.ch	Online	Glarner Kalberwurst: Sieben Metzger erhalten IGP-Zertifizierung
09.06.12	delikatessenschweiz.ch	Online	Glarus feiert die Kalberwurst GGA
09.06.12	Schweizer Bauer	30'841	Glarner Metzger ausgezeichnet
11.06.12	gastro-tipp.ch	Online	Ein Engel zum Anfassen: Franky Slow Down bei Marché®
13.06.12	Appenzeller Volksfreund	5'372	IGP-Zertifizierung für die Glarner Kalberwurst
13.06.12	Höfner Volksblatt	4'915	Glarner Spezialität zertifiziert
14.06.12	Fridolin	29'783	Ihre Wurst hat's geschafft
14.06.12	Fridolin	29'783	Glarnerland in aller Munde
15.06.12	BauernZeitung, Ostschweiz-Zürich	8'698	Des Glarners liebste Wurst IGP-zertifiziert
15.06.12	Foodaktuell	5'440	Glarus feiert die Kalberwurst GGA
15.06.12	St. Galler Bauer	11'627	Das Brot macht den Unterschied
18.06.12	Transhelvetica	10'000	Glarner Gold Rush

## Medien-Abdeckung (selbst verursacht)

Juni 2012: Volkswirtschaft und Inneres (Fortsetzung)

Datum	Medium	Auflage	Titel
20.06.12	Fleisch und Feinkost	4'572	Salsiccia con pane
20.06.12	Fleisch und Feinkost	4'572	Saucisse et pain
20.06.12	Fleisch und Feinkost	4'572	Wurst mit Brot

## Medien-Abdeckung (selbst verursacht)

Juni 2012: Bildung und Kultur

Datum	Medium	Auflage	Titel
06.06.12	Der Landbote	32'205	Zürich kritisierte Hexenprozess
06.06.12	ZürichseeZeitung	40'046	Zürich kritisierte Hexenprozess
10.06.12	Die Südostschweiz am Sonntag, Glarus	7'693	Unschuld
13.06.12	Blick	208'360	Anna Göldi war Zürcherin!
13.06.12	Blick am Abend, Zürich	157'89	Zürich feiert Anna Göldi
13.06.12	Glarner Woche, Glarus Nord Anzeiger	8'174	«Jeder hat etwas von Anna»
13.06.12	NZZ Online	Online	Erinnerungen an Europas letzte «Hexe» aufleben lassen
13.06.12	SR DRS 1	Radio/ Online	Zürcher wollten die «Hexe» Anna Göldi retten
13.06.12	Tagblatt der Stadt Zürich	136'625	«Das Publikum sah zu, wie Göldis Kopf rollte»
13.06.12	Tages-Anzeiger	195'618	Dies & Das
13.06.12	Tages-Anzeiger	195'618	Elisabeth Kopp
13.06.12	Tages-Anzeiger	195'618	Was Elisabeth Kopp mit Anna Göldi verbindet
13.06.12	Tages-Anzeiger	195'618	Zürich setzte sich vergebens für Anna Göldi ein
13.06.12	Tages-Anzeiger Online	Online	Zürichs Kampf für die letzte Hexe
14.06.12	glarus24.ch	Online	Würdige Anna-Göldi-Feier im Zürcher Grossmünster
14.06.12	suedostschweiz.ch	Online	Am Anna-Göldi-Tag gedenkt Zürich der letzten «Hexe»
14.06.12	Tele Südostschweiz	TV/ Online	Grosse Anna Göldi-Gedenkfeier im Zürcher Grossmünster
15.06.12	Die Südostschweiz, Gaster und See	5'531	Am Anna-Göldi-Tag gedenkt Zürich der letzten «Hexe»
15.06.12	Die Südostschweiz, Glarus	8'089	Am Anna-Göldi-Tag gedenkt Zürich der letzten «Hexe»
20.06.12	Glarner Woche, Glarus Nord Anzeiger	8'174	Die Glarner - vor 200 Jahren an der Beresina
29.06.12	suedostschweiz.ch	Online	Anna Göldi stösst auf gutes Echo in Zürich

## Medien-Abdeckung (selbst verursacht)

Juni 2012: Wohnkanton

Datum	Medium	Auflage	Titel
13.06.12	Glarus Anzeiger	5'393	Sportlicher Sommer im Glarnerland
13.06.12	Glarus Nord Anzeiger	8'174	Sportlicher Sommer im Glarnerland
13.06.12	Glarus Süd Anzeiger	4'411	Sportlicher Sommer im Glarnerland
14.06.12	Die Südostschweiz, Ausgabe Glarus	8'089	Glarus zeigt sich sportlich
15.06.12	linth24.ch	Online	Glarnerland macht Sporthelden

## Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Juni 2012: Volkswirtschaft und Inneres

Datum	Medium	Auflage	Titel
01.06.12	Transport Routier	20'000	Problèmes des relèvements pour le Canton de Glaris aussi
05.06.12	solothurnerzeitung.ch	Online	Noch fehlen Sujets für den Solothurner Festumzug an der Olma
07.06.12	SR DRS 1, Regionaljournal Ostschweiz	Radio/ Online	Alpinavera unterstützt neu die Vermarktung der Glarner Chalberwurst
09.06.12	SF 1	TV/ Online	Zecke: Projektgruppe gegen Borreliose

## Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Juni 2012: Bildung und Kultur

Datum	Medium	Auflage	Titel
02.06.12	Neue Luzerner Zeitung Online	Online	2013 wieder ein Klausenrennen
13.06.12	Energy Zürich	Radio	1. Gedenktag für Anna Göldi
13.06.12	facts.ch Facts 2.0	Online	Zürichs Kampf für die letzte Hexe
13.06.12	facts.ch Facts 2.0	Online	Erinnerungen an Europas letzte «Hexe» aufleben lassen
13.06.12	kath.ch Katholischer Mediendienst	Online	«Das Publikum sah zu, wie Göldis Kopf rollte»
13.06.12	kath.ch Katholischer Mediendienst	Online	Zürich setzte sich vergebens für Anna Göldi ein
13.06.12	kath.ch Katholischer Mediendienst	Online	Zürich: Was Elisabeth Kopp mit Anna Göldi verbindet
13.06.12	twitter.com News/Medien	Online	tagi: Zürichs Kampf für die letzte Hexe: Anna Göldi, die als Europas letzte Hexe in die Geschichte einging, war ... bit.ly/M1rPNz
13.06.12	twitter.com News/Medien	Online	Zürichs Kampf für die letzte Hexe: [tagi.ch] Anna Göldi, die als Europas letzte Hexe in die Geschichte... zuri.tk/1jVDz7
13.06.12	twitter.com Organisationen	Online	«Das Publikum sah zu, wie Göldis Kopf rollte» (Tagblatt #Zürich)   Heute vor 230 Jahren wurde Anna Göldi der Hexerei be kath.ch/81164
14.06.12	bote.ch Bote der Urschweiz Online	Online	Am Anna-Göldi-Tag gedenkt Zürich der letzten «Hexe»
14.06.12	Die Südostschweiz, Ausgabe Graubünden	35'145	Frühere Glarner Sprintrakete zündet nun beim Organisieren
14.06.12	twitter.com News/Medien	Online	Am Anna-Göldi-Tag gedenkt Zürich der letzten «Hexe» goo.gl/fb/MCVoE
22.06.12	Tachles	7'000	ANTISEMITISCHE FLUGBLÄTTER VERTEILT
23.06.12	Badische Zeitung	Online	Bei den Freunden in Näfels
27.06.12	Punkt Magazin	Online	S'Anni und dä Mani

## Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Juni 2012: Bau und Umwelt

Datum	Medium	Auflage	Titel
01.06.12	Aargauer Zeitung, Freiamt Regio-Ausgabe	10'681	Freiämter sorgen für warme Stuben in Glarus
19.06.12	awp Finanznachrichten	Online	Glarus unterstützt Energieberatung von KMU
21.06.12	berggebiete.ch Schweizer Berghilfe	Online	Glarus unterstützt Energieberatung von KMU
23.06.12	bluewin.ch	Online	Gemeinde Glarus kauft für 1,4 Millionen Flugplatz Mollis
23.06.12	SR DRS 1 / Regionaljournal Ostschweiz	Radio/ Online	Glarus Nord sagt Ja zum Kauf des Flugplatzes Mollis
24.06.12	schweizerbauer.ch	Online	Glarus Nord kauft Flugplatz und sichert landwirtschaftliche Fläche

## Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Juni 2012: Sicherheit und Justiz

Datum	Medium	Auflage	Titel
14.06.12	aktuell.tv	Online	Glarus: Mehrere Verkehrsunfälle

## Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Juni 2012: Finanzen und Gesundheit

Datum	Medium	Auflage	Titel
06.06.12	Tages-Anzeiger Online	Online	Notrufzentrale expantiert

## Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Juni 2012: Staatskanzlei

Datum	Medium	Auflage	Titel
09.06.12	neues deutschland	Online	Mehr Demokratie wagen
22.06.12	Pforzheimer Zeitung	Online	Grün-Rot informiert sich bei Eidgenossen über mehr direkte Bürgerbeteiligung

## Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Juni 2012: Wohnkanton

Datum	Medium	Auflage	Titel
24.06.12	SR DRS 1, Regionaljournal Ostschweiz	Radio/ Online	Neue Turnhalle für Linthal

## Medien-Abdeckung (fremd verursacht)

Juni 2012: Tourismus

Datum	Medium	Auflage	Titel
07.06.12	Blick am Abend, Zürich	157'989	Ferien im Freien
12.06.12	SDA / Schweizerische Depeschenagentur	Agentur	Churer Agentur vermarktet Glarnerland
12.06.12	htr hotel reveu	Online	Churer Agentur vermarktet Glarnerland
14.06.12	Schweizer Familie	193'125	Ferien im Landvogthaus
27.06.12	St. Galler Tagblatt Online	Online	Tektonikarena Sardona im Internet

## On the road: Franky Slow Down bei Marché®

Die Marché® Restaurants stehen derzeit ganz im Zeichen der Botschaft «Slow down . Take it easy». Das Gastronomieunternehmen macht als offizieller Partner der bfu – Beratungsstelle für Unfallverhütung – mit verschiedenen Aktionen auf die Präventionskampagne für angepasstes Tempo im Strassenverkehr aufmerksam. Am Sonntag , 10. Juni, flattert Franky Slow Down , der prominente Engel aus der Kampagne, persönlich in die Marché® Restaurants Heidiland, Glarnerland und Würenlos.



Ein Meet & Greet mit Engel Franky Slow Down, Tipps vom Fahrsicherheits- experten des TCS und Gutscheine für ein Fahrsicherheitstraining: Am Sonn- tag, 10. Juni, dreht sich in den Marché® Restaurants alles um die Botschaft der Präventionskampagne «Slow down. Take it easy» der bfu – Beratungsstel- le für Unfallverhütung: Fahrweise und Tempo immer an die Strassen,- Ver- kehrs- und Sichtverhältnissen sowie den eigenen Fähigkeiten anzupassen und damit sicher ans Ziel zu gelangen. Der bärtige Engel Franky Slow Down ist im Rahmen einer Roadshow in den Marché® Restaurants Heidiland, Glarnerland und Würenlos zu Gast, schreibt Autogramme und steht für Fo- tos bereit. Wer sich nicht persönlich vor Frankys grosse Flügel stellen kann, lässt sich ganz einfach während des gesamten Aktionszeitraums (von 14. Mai bis 10. Juni) an einem der 14 Marché® Standorte in der Schweiz auf einer Fotowand mit dem bärtigen Engel ablichten. Bei einem Wettbewerb auf den Tablettsets gibt es zudem attraktive Preise der Kampagnenpartner Marché®, Volkswagen und Migrol/migrolino zu gewinnen, unter anderem acht mal zwei Plätze beim VW Fahrsicherheitstraining am 24. Juni mit Franky Slow Down.

„Täglich besuchen zehntausende Gäste die Marché® Restaurants mit dem Auto, Motorrad, LKW oder Car. «Slow down. Take it easy» ist die richtige Einstellung, um sicher ans Ziel zu kommen – deshalb ist es uns wichtig, dass unsere Gäste die Botschaft ganz bewusst auf ihre Weiterfahrt mitnehmen“, begründet Markus Greiner, Director of Operations bei Marché International, das Engagement des Gastronomieunternehmens an der Präventionskam- pagne der bfu. Das ganze Jahr über macht Marché® mit verschiedenen Massnahmen auf die Kampagne aufmerksam. Dazu gehört etwa die Präsenz von Franky Slow Down und seiner Botschaft vor Ort sowie die Sensibilisie- rung der Gäste und Mitarbeitenden mit Plakaten, Flyern und Aufklebern. Die beliebten Sticker der Kampagne bekommen die Gäste kostenlos an den Kas- sen aller Schweizer Marché® Restaurants.



Appenzeller Volksfreund  
9050 Appenzell  
071/ 788 30 01  
www.dav.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 5'372  
Erscheinungsweise: 4x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 10  
Fläche: 9'959 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

## Glarus und Zug sind Olma-Gastkantone 2012

(pd) Vor 660 Jahren sind die Kantone Glarus und Zug der Eidgenossenschaft beigetreten – vor 25 Jahren sind beide Kantone gemeinsam an der Olma aufgetreten. 2012 ist es wieder an der Zeit: Zug und Glarus präsentieren sich vom 11. bis 21. Oktober 2012 an der beliebten Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung in St. Gallen.

(pd) 2012 jährt sich die Olma zum 70. Mal – mit dabei sind die Gastkantone Glarus und Zug mit einem gemeinsamen Auftritt, bestehend aus einem interaktiven Filmpanorama, dem gemeinsam

gestalteten Tag der Gastkantone und einer eindrucksvollen Tieraussstellung. Kern des gemeinsamen Auftritts der beiden Kantone ist die Sonderschau «ZUGLARUS» in der Messehalle 9.1. Es handelt sich um ein technisch anspruchsvolles 360°-Filmpanorama. In den projizierten Landschaften stehen Personen, die auf Knopfdruck erzählen, was das Glarner- und das Zugerland so besonders macht.

Ein besonderer Tag ist der Tag der Gastkantone vom Samstag, 13. Oktober 2012. Am Umzug und Arenaprogramm wirken über 20 Glarner Vereine und Organisationen mit. Die Tieraussstellung ist eine bis ins Detail geplante Ausstellung mit Tierschauen, Säulirennen und weiteren Attraktionen.

# Elf Tage Gast in St. Gallen

Der Kanton Glarus präsentiert sich zusammen mit dem Kanton Zug an der Olma, die im Herbst zum 70. Mal in St. Gallen stattfindet.

eing. Die Olma ist eine der beliebtesten und grössten Publikumsmessen landesweit. Sie begeistert jedes Jahr Gross und Klein mit einem reichhaltigen Programm an Präsentationen und Attraktionen. Letztes Jahr zählte sie über 380 000 Besucherinnen und Besucher. Dieses Jahr jährt sich die Olma zum 70. Mal – mit dabei sind die Gastkantone Glarus und Zug mit einem gemeinsamen Auftritt, bestehend aus einem interaktiven Filmpanorama, dem gemeinsam gestalteten Tag der Gastkantone und einer eindrücklichen Tieraussstellung. Aus dem Glarnerland wirken vor und hinter den Kulissen unzählige Personen mit. Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren.

## Sonderschau «ZUGLARUS»

Kern des gemeinsamen Auftritts der beiden Kantone ist die Sonderschau «ZUGLARUS» in der Messehalle 9.1. Es handelt sich um ein technisch anspruchsvolles 360°-Filmpanorama. In den projizierten Landschaften stehen Personen, die auf Knopfdruck erzählen, was das Glarner- und das Zugerland so besonders macht. Die 18 Glarner Botschafter stammen aus verschiedensten Lebensbereichen und Berufsgattungen. Premiere für das Publikum ist am Donnerstag, 11. Oktober, am Eröffnungstag der Olma.

## Tag der Gastkantone

Ein besonderer Tag für alle Glarnerinnen und Glarner ist der Tag der Gastkantone vom Samstag, 13. Oktober. Am Umzug und Arena-programm wirken über 20 Glarner Vereine und Organisationen mit. Von der Trychlergruppe Wiggis, dem Jodlerchörli Chlytal über einen Alpabzug mit feierlich geschmücktem Vieh bis hin zum Tibeterverein und den Glarner Pipes and Drums präsentiert sich der Kanton Glarus traditionell, modern und authentisch.

Von den über 800 Umzugsteilnehmenden stammt die Hälfte aus dem Glarnerland. Extra dafür im Einsatz ist der Glarner Sprinter ab Glarus direkt nach St. Gallen. Der Umzug beginnt um 10 Uhr in der St. Galler Innenstadt.

## Tieraussstellung

Auf die Tieraussstellung an der Olma freut sich jeder Messebesucher besonders. Was sich selbstverständlich anhört, ist eine bis ins Detail geplante Ausstellung mit Tierschauen, Säulirennen und weiteren Attrak-



Das Glarner Braunvieh gehört zu den Stars an der diesjährigen Olma im Herbst. Bild zvg

tionen, hinter der eine aufwendige Organisation steckt. Verantwortlich für die Glarner Tiere an der Olma ist Peter Schiesser. Der Linthaler ist Mitglied im Zentralvorstand von «Braunvieh Schweiz» und kümmert sich darum, dass sich das Glarner Vieh an der Messe wohlfühlt. Die Messebesucher werden zum Beispiel Braunvieh, Pferde, Ziegen und Schafe an der Olma antreffen. Die Ausschreibung für die Beteiligung der Glarner Viehzüchter erfolgt in den lokalen Medien.

## Begleitaktionen

Auch die Glarner Tourismusdestinationen werden im Aussenbereich der Sonderschau mit einem Stand vertreten sein, um das Glarnerland von seiner besten Seite zu präsentieren.

Damit auch die Kulinarik nicht zu kurz kommt, werden zudem einige Glarner Unternehmen ihre regionalen Produkte an einem gemeinsamen Marktstand in der Halle 9.0 anbieten.

**Olma, 11. bis 21. Oktober 2012 in St. Gallen. Eröffnung: Donnerstag, 11. Oktober. Tag der Gastkantone: Samstag, 13. Oktober**

# Elf Tage Gast in St. Gallen

Der Kanton Glarus präsentiert sich zusammen mit dem Kanton Zug an der Olma, die im Herbst zum 70. Mal in St. Gallen stattfindet.

eing. Die Olma ist eine der beliebtesten und grössten Publikumsmessen landesweit. Sie begeistert jedes Jahr Gross und Klein mit einem reichhaltigen Programm an Präsentationen und Attraktionen. Letztes Jahr zählte sie über 380 000 Besucherinnen und Besucher. Dieses Jahr jährt sich die Olma zum 70. Mal – mit dabei sind die Gastkantone Glarus und Zug mit einem gemeinsamen Auftritt, bestehend aus einem interaktiven Filmpanorama, dem gemeinsam gestalteten Tag der Gastkantone und einer eindrücklichen Tieraussstellung. Aus dem Glarnerland wirken vor und hinter den Kulissen unzählige Personen mit. Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren.

## Sonderschau «ZUGLARUS»

Kern des gemeinsamen Auftritts der beiden Kantone ist die Sonderschau «ZUGLARUS»



Das Glarner Braunvieh gehört zu den Stars an der diesjährigen Olma im Herbst. Bild zvg

in der Messehalle 9.1. Es handelt sich um ein technisch anspruchsvolles 360°-Filmpanorama. In den projizierten Landschaften stehen Personen, die auf Knopfdruck erzählen, was das Glarner- und das Zugerland so besonders macht. Die 18 Glarner Botschafter stammen aus verschiedensten Lebensbereichen und Berufsgattungen. Premiere für das Publikum ist am Donnerstag, 11. Oktober, am Eröffnungstag der Olma.

## Tag der Gastkantone

Ein besonderer Tag für alle Glarnerinnen und Glarner ist der Tag der Gastkantone vom Samstag, 13. Oktober. Am Umzug und Arena-programm wirken über 20 Glarner Vereine und Organisationen mit. Von der Trychlergruppe Wiggis, dem Jodlerchörli Chlytal über einen Alpabzug mit feierlich geschmücktem Vieh bis hin zum Tibeterverein und den Glarner Pipes and Drums präsentiert sich der Kanton Glarus traditionell, modern und authentisch.

Von den über 800 Umzugsteilnehmenden stammt die Hälfte aus dem Glarnerland. Extra dafür im Einsatz ist der Glarner Sprinter ab Glarus direkt nach St. Gallen. Der Umzug beginnt um 10 Uhr in der St. Galler Innenstadt.

## Tieraussstellung

Auf die Tieraussstellung an der Olma freut sich jeder Messebesucher besonders. Was sich selbstverständlich anhört, ist eine bis ins Detail geplante Ausstellung mit Tier-schauen, Säulirennen und weiteren Attraktionen, hinter der eine aufwendige Organisation steckt. Verantwortlich für die Glarner Tiere an der Olma ist Peter Schiesser. Der Linthaler ist Mitglied im Zentralvorstand von «Braunvieh Schweiz» und kümmert sich darum, dass sich das Glarner Vieh an der Messe wohlfühlt. Die Messebesucher werden zum Beispiel Braunvieh, Pferde, Ziegen und Schafe an der Olma antreffen. Die Ausschreibung für die Beteiligung der Glarner Viehzüchter erfolgt in den lokalen Medien.

## Begleitaktionen

Auch die Glarner Tourismusdestinationen werden im Aussenbereich der Sonderschau mit einem Stand vertreten sein, um das Glarnerland von seiner besten Seite zu präsentieren.

Damit auch die Kulinarik nicht zu kurz kommt, werden zudem einige Glarner Unternehmen ihre regionalen Produkte an einem gemeinsamen Marktstand in der Halle 9.0 anbieten.

**Olma, 11. bis 21. Oktober 2012 in St. Gallen. Eröffnung: Donnerstag, 11. Oktober. Tag der Gastkantone: Samstag, 13. Oktober**



Das Glarner Braunvieh gehört zu den Stars an der diesjährigen Olma im Herbst.  
Bild zvg

## Elf Tage Gast in St. Gallen

Der Kanton Glarus präsentiert sich zusammen mit dem Kanton Zug an der Olma, die im Herbst zum 70. Mal in St. Gallen stattfindet.

eing. Die Olma ist eine der beliebtesten und grössten Publikumsmessen landesweit. Sie begeistert jedes Jahr Gross und Klein mit einem reichhaltigen Programm an Präsentationen und Attraktionen. Letztes Jahr zählte sie über 380 000 Besucherinnen und Besucher. Dieses Jahr jährt sich die Olma zum 70. Mal – mit dabei sind die Gastkantone Glarus und Zug mit einem gemeinsamen Auftritt, bestehend aus einem interaktiven Filmpanorama, dem gemeinsam gestalteten Tag der Gastkantone und einer eindrücklichen Tierausstellung. Aus dem Glarnerland wirken vor und hinter den Kulissen unzählige Personen mit. Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren.

### Sonderschau «ZUGLARUS»

Kern des gemeinsamen Auftritts der beiden Kantone ist die Sonderschau «ZUGLARUS» in der Messehalle 9.1. Es handelt sich um ein technisch anspruchsvolles 360°-Filmpano-

rama. In den projizierten Landschaften stehen Personen, die auf Knopfdruck erzählen, was das Glarner- und das Zugerland so besonders macht. Die 18 Glarner Botschafter stammen aus verschiedensten Lebensbereichen und Berufsgattungen. Premiere für das Publikum ist am Donnerstag, 11. Oktober, am Eröffnungstag der Olma.

### Tag der Gastkantone

Ein besonderer Tag für alle Glarnerinnen und Glarner ist der Tag der Gastkantone vom Samstag, 13. Oktober. Am Umzug und Arena-programm wirken über 20 Glarner Vereine und Organisationen mit. Von der Trychlergruppe Wiggis, dem Jodlerchörli Chlytal über einen Alpabzug mit feierlich geschmücktem Vieh bis hin zum Tibeterverein und den Glarner Pipes and Drums präsentiert sich der Kanton Glarus traditionell, modern und authentisch. Von den über 800 Umzugsteilnehmenden stammt die Hälfte aus dem Glarnerland. Extra dafür im Einsatz ist der Glarner Sprinter ab Glarus direkt nach St. Gallen. Der Umzug beginnt um 10 Uhr in der St. Galler Innenstadt.

### Tierausstellung

Auf die Tierausstellung an der Olma freut sich jeder Messebesucher besonders. Was

sich selbstverständlich anhört, ist eine bis ins Detail geplante Ausstellung mit Tier-schauen, Säulirennen und weiteren Attraktionen, hinter der eine aufwendige Organisation steckt. Verantwortlich für die Glarner Tiere an der Olma ist Peter Schiesser. Der Linthaler ist Mitglied im Zentralvorstand von «Braunvieh Schweiz» und kümmert sich darum, dass sich das Glarner Vieh an der Messe wohlfühlt. Die Messebesucher werden zum Beispiel Braunvieh, Pferde, Ziegen und Schafe an der Olma antreffen. Die Ausschreibung für die Beteiligung der Glarner Viehzüchter erfolgt in den lokalen Medien.

### Begleitaktionen

Auch die Glarner Tourismusdestinationen werden im Aussenbereich der Sonderschau mit einem Stand vertreten sein, um das Glarnerland von seiner besten Seite zu präsentieren.

Damit auch die Kulinarik nicht zu kurz kommt, werden zudem einige Glarner Unternehmen ihre regionalen Produkte an einem gemeinsamen Marktstand in der Halle 9.0 anbieten.

**Olma, 11. bis 21. Oktober 2012 in St. Gallen. Eröffnung: Donnerstag, 11. Oktober. Tag der Gastkantone: Samstag, 13. Oktober**

# wörtlich

## Franky Slow Down kommt ins Glarnerland

Der Botschafter der bfu, Franky Slow Down, wirbt als Engel für ein angepasstes Tempo im Strassenverkehr. Am kommenden Sonntag, 10. Juni, flattert der prominente Engel in die Autobahnraststätte Glarnerland. Über sein Engagement erzählt er im Interview mit Gabi Heussi.

**Franky, in der heutigen Zeit geht alles immer viel schneller. Du setzt dich für ein gemächlicheres Tempo ein. Weshalb?**

Weil die Menschen, die ständig herumhetzen, einfach weniger vom Leben haben. Und wenn sie auch noch mit dem Auto hetzen, kann das Leben auch ganz schnell ganz kurz werden. (Franky hebt den Zeigfinger) Ich kann euch sagen: Die Cremeschnitten im Himmel sind einfach nicht so gut wie die, die es hier an jeder Autobahnraststätte gibt.

**Du trittst als softer Engel auf. Weshalb sollen aggressive Auto- und Motorradlenker ausgerechnet auf einen Engel hören?**

Jeder liebt es, zu relaxen und entspannt zu sein – auch wenn er zu viel Testosteron in sich hat. Ich habe selber genug Testosteron (streicht sich zufrieden durch den Bart), aber ich glaube an Savoir-vivre, Dolce-Vita und Take it easy. Ich würde mir wünschen, dass ihr alle einen Tag arbeiten und sechs Tage ruhen könntet.

**Stammt die Musik des Songs «Slow down. Take it easy» von dir? Wenn ja, bist du als Musiker unterwegs?**

Die Musik habe ich nicht selber geschrieben, die stammt von einem anderen guten Engel ... leider nicht von Morrison und nicht von Elvis. Aber Hand aufs Herz: Ich habe nur diesen einen Song – damit kann ich ja nicht auf Tour gehen. Ich singe ihn immer mal wieder in einer Karaoke-Bar.

**Wo sind deine nächsten Auftritte?**

Am kommenden Sonntag, 10. Juni, im Glarnerland natürlich. Und dann flattere ich immer wieder über die Schweizer Strassen,



Franky Slow Down wünscht sich mehr Dolce-Vita auf Erden. Bild bfu

setze mich neben Autofahrer oder auf den Rücksitz von Töfffahrern, schwirre über die Köpfe von Sattelschleppern und tu möglichst alles, dass die Schweizerinnen und Schweizer hinter dem Steuer mit angepasstem Tempo fahren.

**Hast du einen Fanclub?**

Keinen Fanclub im engeren Sinne mit Fanzine, T-Shirts, Autogrammkarten und Mitgliederbeiträgen. Aber einen mit vielen Beiträgen von Mitgliedern: die Facebook-Seite

«Slow down. Take it easy». Eine unterhaltsame Angelegenheit, schaut nach.

**Was verleiht dir persönlich Flügel?**

Franky schmunzelt: Mein Federkleid ...

**Glaubst du an Engel?**

Natürlich, ich bin ja selber ein Engel und ich glaube an das Gute, das ich tun kann. Ich sage immer zu Gabriel: «Du bist ein Erzengel und ich ein Herzengel.» Das möchte ich auch auf den Strassen sein: Ein Engel mit Herz.



## Franky Slow Down bei

Wer sich auf der Strasse Zeit nimmt und die Geschwindigkeit den aktuellen Umständen anpasst, kommt gut an – vor allem sicher und stressfrei. Der prominente Engel Franky Slow Down aus der Präventionskampagne «Slow down. Take it easy» engagiert sich für angepasstes Fahrtempo im Strassenverkehr – dieses Jahr gemeinsam mit Marché®.

Am 10. Juni kehrt der bärtige Engel Franky Slow Down um etwa 12.45 Uhr im Marché Glarnerland ein. Seien Sie live dabei und holen Sie sich

Autogramme, Tipps vom Fahrsicherheitsexperten des TCS und tolle Preise! Marché verlost unter allen Teilnehmern 3 Customer Cards im Wert von je CHF 50.– Zudem erhalten Sie bei Abgabe des Talons eine kleine Überraschung!



Talon ausfüllen, ausschneiden und vor Ort abgeben

**1. Wie lange ist der Bremsweg bei einer Vollbremsung auf trockener Strasse bei 50 km/h?**

- 11 Meter       22 Meter       33 Meter

**2. Um wie viel verlängert sich der Bremsweg bei nasser Strasse?**

- 15 Prozent       25 Prozent       35 Prozent

**3. Ein Aufprall bei Tempo 80 ist wie ein Fall aus dem wievielten Stock eines Hochhauses?**

3. Stock       6. Stock       9. Stock

Name: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Tipp: Antworten zu den Fragen finden Sie auf [www.slow-n-easy.ch](http://www.slow-n-easy.ch)

## Franky Slow Down im M



### Sonntag, 10. Juni, 12.45 Uhr

Am 10. Juni kehrt der bärtige Engel Franky Slow Down bei Marché® ein.

Seien Sie live dabei und holen Sie sich Autogramme, Fahrtipps aus erster Hand und tolle Preise!

[www.marche-restaurants.com](http://www.marche-restaurants.com)



[slow-n-easy.ch](http://slow-n-easy.ch)





## *Zertifizierte Kalberwurst gefeiert*

Mit Ländlermusik, Worten von Metzgermeister und Initiant Albert Hösli sowie von Landesstatthalterin Marianne Dürst und dem Direktor des Schweizer Fleisch-Fachverbandes ging die Zertifizierungsfeier für die Glarner Kalberwurst gestern im Kunsthhaus über die Bühne. Sieben fleischverarbeitende Betriebe erhielten das Zertifikat für ein Produkt mit geschützter geografischer Angabe. Damit ist die Kalberwurst europaweit geschützt.

Bild Maya Rhyner

## Glarner Landwirtschaft aktuell



# Lokaler Marktbericht

Resultate Schlachtviehmarkt vom 5. Juni in Glarus

Total wurden 33 Tiere aufgeführt

Kategorien	Anzahl	Handel	C	H	T	A	X
MT Muni, ungesch.	–						
MA Muni, übrige	1			3.65			
OB Ochsen	–						
RG Rinder, 4 Schaufeln	3				3.60– 4.40		
RV Rinder, Jungkühe	–						
VK Kühe	21	flüssig			2.60– 3.45	2.50– 2.75	2.— 2.60
JB Jungvieh	8				5.20– 6.05	5.60– 2.—	4.20

(erzielte Preise in Franken/kg Lebendgewicht)

Nächster Schlachtviehmarkt: Dienstag, 3. Juli, in Glarus

Olma-Gastkanton Glarus 2012:

## Elf Tage Gast in St. Gallen

Vor 660 Jahren traten Glarus und Zug der Eidgenossenschaft bei – vor 25 Jahren traten beide Kantone gemeinsam an der Olma auf. 2012 ist es wieder an der Zeit: Zug und Glarus präsentieren sich vom Donnerstag, 11., bis Sonntag, 21. Oktober, an der beliebten Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung in St. Gallen.



Sie gehören zu den Stars an der Olma 2012: Glarner Braunvieh.

(Foto: zvg)

Die Olma ist eine der beliebtesten und grössten Publikumsmessen landesweit. Sie begeistert jedes Jahr Gross und Klein mit einem reichhaltigen Programm an Präsentationen und Attraktionen. Letztes Jahr zählte sie über 380 000 Besucherinnen und Besucher. 2012 jährt sich die Olma zum 70. Mal – mit dabei sind die Gastkantone Glarus und Zug mit einem gemeinsamen Auftritt, bestehend aus einem interaktiven Filmpanorama, dem gemeinsam gestalteten Tag der Gastkantone und einer eindrücklichen Tieraussstellung. Aus dem Glarnerland wirken vor und hinter den Kulissen unzählige Personen mit. Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren.

### Sonderschau «ZUGLARUS»

Kern des gemeinsamen Auftritts der beiden Kantone ist die Sonderschau «ZUGLARUS» in der Messehalle 9.1. Es handelt sich um ein technisch anspruchsvolles 360°-Filmpanorama. In den projizierten Landschaften stehen Personen, die auf Knopfdruck erzählen, was das Glarner- und das Zugerland so besonders macht. Die 18 Glarner Botschafter stammen aus

verschiedenen Lebensbereichen und Berufsgattungen. Für die Produktion des interaktiven Filmpanoramas verantwortlich ist die Zuger Firma Christen Visuelle Gestaltung. Premiere für das Publikum: Donnerstag, 11. Oktober, am Eröffnungstag der Olma.

### Tag der Gastkantone

Ein besonderer Tag für alle Glarnerinnen und Glarner ist der Tag der Gastkantone vom Samstag, 13. Oktober. Am Umzug und Arena-programm wirken über 20 Glarner Vereine und Organisationen mit. Von der Trychlergruppe Wiggis, dem Jodlerchörli Chlytal, einem Alpabzug mit feierlich geschmücktem Vieh bis hin zum Tibeterverein und den Glaronia Pipes and Drums präsentiert sich der Kanton Glarus traditionell, modern und authentisch. Von den über 800 Umzugsteilnehmenden stammt die Hälfte aus dem Glarnerland. Extra dafür im Einsatz ist der «GlarnerSprinter» ab Glarus direkt nach St. Gallen. Der Umzug beginnt um 10.00 Uhr in der St. Galler Innenstadt.

### Tieraussstellung

Auf die Tieraussstellung an der Olma freut sich jeder Messebesucher besonders. Was sich selbstverständlich anhört, ist eine bis ins Detail geplante Ausstellung mit Tierschauen, Säulirennen und weiteren Attraktionen, hinter der eine aufwendige Organisation steckt. Verantwortlich für die Glarner Tiere an der Olma ist Peter Schiesser. Der Linthaler ist Mitglied im Zentralvorstand von «Braunvieh Schweiz» und kümmert sich darum, dass sich das Glarner Vieh an der Messe wohl fühlt. Die Messebesucher werden zum Beispiel Braunvieh, Pferde, drei Ziegen und Schafe an der Olma antreffen. Die Ausschreibung für die Beteiligung der Glarner Viehzüchter erfolgt in den lokalen Medien.

### Begleitaktivitäten

Auch die Glarner Tourismusdestinationen werden im Aussenbereich der Sonderschau mit einem Stand vertreten sein, um das Glarnerland von seiner besten Seite zu präsentieren. Damit auch die Kulinarik nicht zu kurz kommt, werden zudem einige Glarner Unternehmen ihre regionalen Produkte an einem gemeinsamen Marktstand in der Halle 9.0 anbieten. ●

pd.

Datum: 07.06.2012

# GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN.

www.landwirtschaft.ch



www.landwirtschaft.ch /deutsch

Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID  
3000 Bern 6  
031/ 359 59 77  
www.landwirtschaft.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachorganisationen

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

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

## Glarner Metzger erhalten IGP-Zertifizierung für Kalberwurst

07.06.2012 -

(lid) – Sieben Glarner Metzgermeister haben das Zertifikat zur Herstellung von Glarner Kalberwurst IGP erhalten.



Die traditionelle Glarner Kalberwurst ist nach IGP herkunftsgeschützt. (zvg)

Die Glarner Kalberwurst verfügt seit Dezember 2011 über den IGP-Herkunftsschutz. Die Wurst darf nur im Kanton Glarus hergestellt werden und unterliegt weiteren Auflagen, wie der Glarner Metzgermeisterverein in einer Medienmitteilung schreibt. Die Kalberwurst wird unter anderem mit Weissbrot im Brät hergestellt, was jahrelang für einen Rechtsstreit sorgte, weil nach schweizerischer Gesetzgebung die Zugabe von Brot in Wurstbrät nicht erlaubt war.

## Glarner Metzger erhalten IGP-Zertifizierung für Kalberwurst

07.06.2012 -

(lid) – Sieben Glarner Metzgermeister haben das Zertifikat zur Herstellung von Glarner Kalberwurst IGP erhalten.



Die traditionelle Glarner Kalberwurst ist nach IGP herkunftsgeschützt. (zvg)

Die Glarner Kalberwurst verfügt seit Dezember 2011 über den IGP-Herkunftsschutz. Die Wurst darf nur im Kanton Glarus hergestellt werden und unterliegt weiteren Auflagen, wie der Glarner Metzgermeisterverein in einer Medienmitteilung schreibt. Die Kalberwurst wird unter anderem mit Weissbrot im Brät hergestellt, was jahrelang für einen Rechtsstreit sorgte, weil nach schweizerischer Gesetzgebung die Zugabe von Brot in Wurstbrät nicht erlaubt war.



Tiere > Produkte > Fleisch

## Glarner Metzger erhalten IGP-Zertifizierung für Kalberwurst

07.06.2012 -

(lid) – Sieben Glarner Metzgermeister haben das Zertifikat zur Herstellung von Glarner Kalberwurst IGP erhalten.



Die traditionelle Glarner Kalberwurst ist nach IGP herkunftsgeschützt. (zvg)

Die Glarner Kalberwurst verfügt seit Dezember 2011 über den IGP-Herkunftsschutz. Die Wurst darf nur im Kanton Glarus hergestellt werden und unterliegt weiteren Auflagen, wie der Glarner Metzgermeisterverein in einer Medienmitteilung schreibt. Die Kalberwurst wird unter anderem mit Weissbrot im Brät hergestellt, was jahrelang für einen Rechtsstreit sorgte, weil nach schweizerischer Gesetzgebung die Zugabe von Brot in Wurstbrät nicht erlaubt war.

<- Zurück zu: %s



alimentaonline.ch

Alimenta  
3001 Bern  
031/ 340 30 30  
www.alimentaonline.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachorganisationen

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

News vom 07.06.2012 17:35

## Glarner Metzger erhalten IGP-Zertifizierung für Kalberwurst

Sieben Glarner Metzgermeister haben das Zertifikat zur Herstellung von Glarner Kalberwurst IGP erhalten.



Die Glarner Kalberwurst verfügt seit Dezember 2011 über den IGP-Herkunftsschutz. Die Wurst darf nur im Kanton Glarus hergestellt werden und unterliegt weiteren Auflagen, wie der Glarner Metzgermeisterverein in einer Medienmitteilung schreibt. Die Kalberwurst wird unter anderem mit Weissbrot im Brät hergestellt, was jahrelang für einen Rechtsstreit sorgte, weil nach schweizerischer Gesetzgebung die Zugabe von Brot in Wurstbrät nicht erlaubt war. lid

[Zur Übersicht](#)



Online-Ausgabe

Schweizer Agrarmedien GmbH  
3000 Bern 25  
031/ 958 33 22  
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachpresse

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

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

07.06.2012 - 15:38

## Glarner Metzger erhalten IGP-Zertifizierung für Kalberwurst

Sieben Glarner Metzgermeister haben das Zertifikat zur Herstellung von Glarner Kalberwurst IGP erhalten.



Die Glarner Kalberwurst verfügt seit Dezember 2011 über den IGP-Herkunftsschutz. Die Wurst darf nur im Kanton Glarus hergestellt werden und unterliegt weiteren Auflagen, wie der Glarner Metzgermeisterverein in einer Medienmitteilung schreibt. Die Kalberwurst wird unter anderem mit Weissbrot im Brät hergestellt, was jahrelang für einen Rechtsstreit sorgte, weil nach schweizerischer Gesetzgebung die Zugabe von Brot in Wurstbrät nicht erlaubt war.

lid

Online-Ausgabe

schweizerbauer.ch  
3001 Bern  
031/ 330 34 44  
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachpresse

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

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Glarus

Share on facebook Share on google\_plusone

## Glarner Kalberwurst: Sieben Metzger erhalten IGP-Zertifizierung

Sieben Glarner Metzgermeister haben das Zertifikat zur Herstellung von Glarner Kalberwurst IGP erhalten. Die Zusammensetzung der Wurst führte zu jahrelangen Diskussionen.

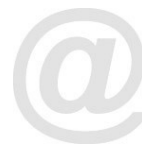


Bild: hoesli-metzgerei.ch

Neu in Agrarwirtschaft:

Die Glarner Kalberwurst verfügt seit Dezember 2011 über den IGP-Herkunftsschutz. Die Wurst darf nur im Kanton Glarus hergestellt werden und unterliegt weiteren Auflagen, wie der Glarner Metzgermeisterverein in einer Medienmitteilung schreibt.

Die Kalberwurst wird unter anderem mit Weissbrot im Brät hergestellt, was jahrelang für einen Rechtsstreit sorgte, weil nach schweizerischer Gesetzgebung die Zugabe von Brot in Wurstbrät nicht erlaubt war



Delikatessen Schweiz  
8004 Zürich  
044 242 85 20  
www.delikatessenschweiz.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Organisationen, Hobby

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

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

## Glarus feiert die Kalberwurst GGA

Die Glarner «Chalberwurst» gehört zum kulinarischen Erbe der Schweiz und ist seit Dezember 2011 mit der GGA/IGP-Anerkennung herkunftsgeschützt. Endlich erhielt sie ihre wohlverdiente Feier.



Die Glarner Kalberwurst ist eine weisse Brühwurst aus Kalbfleisch, Wurstspeck, Milch, Ei, Weissbrot und Gewürzen. Und sie ist ein Symbol für das Selbstbewusstsein der Glarner. Schliesslich war es ein harter Kampf, den die Metzger im vergangenen Jahrhundert um ihre Wurst auf eidgenössischer Ebene ausfochten.

Sie wird oft nur aus dem Wasser gezogen statt grilliert und landet daher schneeweiss auf dem Teller. Aber sonst unterscheidet sich die Glarner Kalberwurst optisch kaum von der artverwandten St.Galler Kalbsbratwurst. Der Unterschied liegt vielmehr im Geschmack, vor allem dank 4% Weissbrot im Brät. Zudem hat sie eine stärkere Muskatnote.

Dabei ist es just die Zugabe von Weissbrot, welche die Glarner Kalberwurst in Bundesbern über Jahrzehnte zu einer «unwillkommenen» Wurst werden liess. Es gibt kaum ein anderes Fleischerzeugnis, über das in der Schweiz während der letzten 100 Jahre so leidenschaftlich diskutiert worden ist wie über die Glarner Kalberwurst.

Im Land des Heiligen Fridolin selber war die Rezeptur der Brühwurst zu Beginn des 20. Jahrhunderts derart umstritten, dass man an der Landsgemeinde im Jahr 1920 den genauen Wurstinhalt per Gesetz definierte. Doch auf eidgenössischer Ebene untersagten das schweizerische Lebensmittelgesetz von 1905 und die Lebensmittelverordnung von 1936 die Zugabe von nicht-fleischlichen Bestandteilen.



Delikatessen Schweiz  
8004 Zürich  
044 242 85 20  
www.delikatessenschweiz.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Organisationen, Hobby

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

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Glarner Kalberwurst mit Kartoffelstock, gebundener weisser Zwiebelsauce und Dörrzwetschenkompott ist für die GlarnerInnen ein Festessen, das traditionell auch an der Landsgemeinde aufgetischt wird.

Nach langem Kampf durften die Glarner Metzger ab 1957 die Würste mit einer Sonderbewilligung herstellen – nach dem Original Glarner Rezept. Der Streit fand im Jahre 1992 ein Ende, als das Lebensmittelgesetz das Beimischen von Brot zum Wurstbrät endlich erlaubte.

IGP-Anerkennung mit Zertifikat besiegelt

Und wieder ist es ein Entscheid aus Bundesbern, der die Glarner Kalberwurst ins Zentrum des kulinarischen Interesses stellt. Der Grund ist die vom Bundesamt für Landwirtschaft erteilte Anerkennung als Produkt mit geschützter geografischer Angabe (GGA/IGP). Die einst unstatthafte Wurst gehört seit Dezember des letzten Jahres zum exklusiven Kreis der herkunftsgeschützten Schweizer Spezialitäten.

Ihre Herstellung ist an strenge Auflagen gebunden und beschränkt sich auf den Kanton Glarus. Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung der Kälber und Schweine erfolgen ausschliesslich in der Schweiz. Das Weissbrot stammt ausschliesslich aus dem Glarnerland. An einer Feier am 6. Juni 2012 in Glarus durften sieben Glarner Metzgereien das Zertifikat für die IGP-Anerkennung ihrer Kalberwurst in Empfang nehmen.



Sieben Glarner Metzgereien erhielten in Glarus am 6. Juni 2012 von der Berner Zertifizierungsfirma ProCert das IGP/GGA-Zertifikat und werden nun regelmässig auditiert.

Mit der IGP-Anerkennung erreicht die Glarner Kalberwurst einen Exklusivitätsstatus innerhalb der


 Delikatessen Schweiz  
 8004 Zürich  
 044 242 85 20  
 www.delikatessenschweiz.ch

 Medienart: Internet  
 Medientyp: Organisationen, Hobby

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

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Schweiz. Die vom Glarner Metzgermeisterverein eingesetzte Sortenorganisation definiert die Vorgaben für das Kontrollhandbuch und organisiert die Zertifizierungen und Produktkontrollen. Für die Einhaltung des Pflichtenhefts garantiert ProCert, eine unabhängige Zertifizierungsstelle. Die hohe Qualität des Produkts ist damit ebenso gegeben wie die Authentizität.



Albert Hösli, Präsident des Glarner Metzgermeister-Verbandes, hat Grund zum Strahlen: sein Projekt, der Herkunftsschutz für die Glarner Kalberwurst, ist erfolgreich abgeschlossen. Vor den Medien produzierte er am 6.6. eine Charge mit der für Wurstwaren einzigartigen Zutat: in Milch eingelegtes Weissbrot.

Die Zutaten sind im Kutter (Blitz) bereit zum pürieren. Diese in jeder Metzgerei wichtige Maschine besitzt einen hochtourig rotierenden Messerkranz, an den die Zutaten mehrfach zwangsgeführt werden, da sich die Schüssel dreht.

Gemäss Pflichtenheft wird die Glarner Kalberwurst aus Kalb- und Schweinefleisch, Speck, ev. Block (Kalbskopf oder Schwarte), Weissbrot und ev. Ei hergestellt, in Rindsnaturdarm (36-42 mm) gestossen, von Hand abgedreht und entweder roh, gebrüht oder pasteurisiert verkauft. Die Würzmischung besteht aus Muskat, Pfeffer, Macis, Zitrone, Lauch, Sellerie, Pastinaken, Kardamon, Ingwer, Koriander, Zwiebel und Würze. Das Fertiggewicht liegt bei 80 bis 300 g.

#### Brot aus Not oder Luxus?

Die Beimischung von Weissbrot lässt sich möglicherweise darauf zurückführen, dass die Glarner Metzger während den Hungerjahren zu Beginn des 19. Jahrhunderts das Fleisch, welches damals Mangelware war, mit altem Brot streckten. Somit wäre die Glarner Kalberwurst aus der Not geboren worden. Da die grossen Krisen im 19. Jahrhundert jedoch Getreidekrisen waren und gerade Weissbrot damals unerschwinglich war, ist diese Theorie eher unwahrscheinlich.

Der Zusatz von Weissbrot, Ei und Milch deutet vielmehr auf eine Glarner Luxusvariante der Kalbsbratwurst hin. Bewiesen ist jedoch nichts. Möglicherweise entsprang die spezielle Rezeptur auch einfach der Fantasie eines findigen Glarner Metzgermeisters. Und abgesehen davon ist es nicht ungewöhnlich, das Wurstfleisch mit nicht-fleischlichen Zutaten zu mischen, respektive zu strecken. In



Delikatessen Schweiz  
8004 Zürich  
044 242 85 20  
www.delikatessenschweiz.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Organisationen, Hobby

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

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Graubünden werden auch Kartoffeln verwurstet, im gemüserreichen Wallis Randen. (Text: Glarner Metzgermeisterverein / GB)



Der Glarner Metzgermeister Urs Kern präsentiert grillierte Kalberwürste. Nicht nur in St.Gallen sondern auch in Glarus ist Senf dazu tabu. Er würde den eleganten Geschmack überdecken.

Zertifizierte Kalberwurst IGP-Metzgereien:

Metzgerei Berwert AG, Oberurnen

Metzgerei Fischli, Näfels  
Hager Lebensmittel GmbH, Mollis  
Molki Netstal Milch+Fleisch AG, Netstal  
Gebr. Hösli AG Metzgerei, Glarus  
Metzgerei Kern AG, Ennenda  
Menzi Metzgerei und Party-Service GmbH, Mitlödi

Eine Wurst mit bewegter Geschichte

Es gibt wohl kaum eine Wurst, über die in der Schweiz während der letzten 100 Jahre so leidenschaftlich diskutiert worden ist wie über die Glarner Kalberwurst. Im Kanton Glarus selber war die Rezeptur der mit Brot angereicherten Brühwurst zu Beginn des 20. Jahrhunderts derart umstritten, dass man an der Landsgemeinde im Jahr 1920 den genauen Wurstinhalt per Gesetz definierte.

War man sich im Glarnerland einmal einig, musste der Kampf um den Wurstinhalt noch auf eidgenössischer Ebene ausgetragen werden. Das Problem war, dass das schweizerische Lebensmittelgesetz aus dem Jahre 1905 und die Lebensmittelverordnung aus dem Jahr 1936 die Zugabe von nicht-fleischlichen Bestandteilen zum Wurstbrät untersagte. Doch die Glarner


 Delikatessen Schweiz  
 8004 Zürich  
 044 242 85 20  
 www.delikatessenschweiz.ch

 Medienart: Internet  
 Medientyp: Organisationen, Hobby

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

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

Metzgermeister kämpften für ihre Extrawurst. Seit dem Jahr 1957 durften sie mit einer Sonderbewilligung auf ihrem Kantonsgebiet die Würste so herstellen, wie sie wollten - nach dem original Glarner Rezept.

Doch nicht nur der Bund, auch der Kalbswurstkonkurrent St. Gallen hatte etwas gegen die Glarner Version der Kalbswurst einzuwenden. Als dort im Jahr 1926 ein Polizist herausfand, dass das Brät in den Glarner Würsten mit Brot gestreckt wird, klagte er die Produzenten bei den Glarner Behörden ein.

Diese wollten die ganze Sache juristisch klären, war in den Glarner Nachrichten, in einem ironischen Artikel zu lesen: „da sie ihr Leibgericht über alles schätzen und es auch nicht verunglimpfen lassen wollen; die St. Galler planen, wenn alle Stricke reissen, das Haager Schiedsgericht anzurufen, da sie eine unparteiische Beurteilung durch das Bundesgericht nicht mehr erwarten, seitdem sie erfahren haben, dass Mitglieder desselben hie und da sich dieses köstliche Gericht aus dem Tale der Linth kommen lassen.“

Der Glarner Kalberwurststreit hatte im Jahre 1992 endlich ein Ende. Seither erlaubt das neue schweizerische Lebensmittelgesetz das Beimischen von Brot zum Wurstbrät. Die Glarner können nun ihre Kalberwurst ganz legal geniessen. Überall in der Schweiz.



Hier sind sie noch roh: der Metzger «stösst» das Brät in die Därme.

Die rohen Würste sind maximal drei Tage haltbar. Deshalb werden sie nur in kleinen Quantitäten hergestellt. Insbesondere die kleineren Metzgereien verkaufen ihre Kalberwürste ausschliesslich im rohen Zustand. Um die Haltbarkeit zu verlängern erwellen die grösseren Metzgereien die Würste für eine halbe Stunde bei 75 Grad, verpacken luftdicht und pasteurisieren sie danach. Dadurch bleiben die Würste gekühlt zehn Tage haltbar.

Die Glarner Kalberwurst hat man nach dem zweiten Weltkrieg vorwiegend an Sonn- und Feiertagen im Winter gegessen. Der Grund dafür war die kurze Haltbarkeit der Würste. Bevor es auch in den Privathaushalten Kühlschränke gab, mussten die Kalberwürste rasch verzehrt werden. Deshalb produzierten die Metzger ausschliesslich für das Wochenende. An Feiertagen öffneten Metzgereien sogar am Sonntag, damit wirklich frische Würste auf die Festtagstafel kamen.

Datum: 09.06.2012

**delikatessen**  
**schweiz.ch**

Der foodaktuell-Delikatessenführer im Internet



Delikatessen Schweiz  
8004 Zürich  
044 242 85 20  
www.delikatessenschweiz.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Organisationen, Hobby

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

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Die rohen Würste werden in eine halbe Stunde in 75 Grad heissem Wasser sanft gegart (gebrüht), wodurch das Brät schnittfest wird (quasi geliert) und die Farbe von blassrosa zu schneeweiss wechselt.

Eine weitere Besonderheit: Um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert schenkten die Metzgermeister ihren Kunden eine oder zwei Kalberwürste zum Neuen Jahr, als Guetjahrschängg. Das ist auch der Grund, dass die Kalberwürste zum traditionellen Mittagessen am Neujahrstag wurden.

Heute werden die Würste das ganze Jahr hindurch konsumiert. Besonders geschätzt werden sie jedoch an speziellen kantonalen Festtagen wie der Landsgemeinde, der Näfelser Fahrt, der Chilbi und im Sommer als Grillwurst. In der Regel isst man die Kalberwurst gekocht und in einer weissen Zwiebelmehlsauce zusammen mit Kartoffelstock und gekochten, gedörrten Zwetschgen. (Text: Kulinarisches Erbe)

(gb)



«Schweizer Bauer»  
3001 Bern  
031/ 330 34 44  
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 30'841  
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 9  
Fläche: 5'874 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

## Glarner Metzger ausgezeichnet

**KANTON GLARUS.** Sieben Glarner Metzgermeister haben das Zertifikat zur Herstellung von Glarner Kalberwurst IGP erhalten. Die traditionelle Glarner Kalberwurst ist nach IGP herkunftsgeschützt. Die Glarner Kalberwurst verfügt seit Dezember 2011 über den IGP-Herkunftsschutz. Die Wurst darf nur im Kanton Glarus hergestellt werden und unterliegt weiteren Auflagen, wie der Glarner Metzgermeisterverein in einer Medienmitteilung schreibt. Die Kalberwurst wird unter anderem mit Weissbrot im Brät hergestellt, was jahrelang für einen Rechtsstreit sorgte, weil nach schweizerischer Gesetzgebung die Zugabe von Brot in Wurstbrät nicht erlaubt war. *lid*



**Kalberwurst ist nach IGP herkunftsgeschützt. (Bild: zvg)**

## Ein Engel zum Anfassen: Franky Slow Down bei Marché®

Vergangenen Sonntag war Franky Slow Down bei den Marché® Restaurants zu Gast. Der Engel aus der Präventionskampagne für angepasstes Tempo im Strassenverkehr der bfu – Beratungsstelle für Unfallverhütung breitete seine Flügel in den Restaurants Heidiland, Glarnerland und Würenlos aus.



Fans des kultigen Engels holten sich Autogramme und liessen sich mit ihm fotografieren. Das Gastronomieunternehmen macht als offizieller Partner der bfu mit verschiedenen Aktionen auf die Präventionskampagne «Slow down. Take it easy» aufmerksam.

Franky Slow Down war am Wochenende in den Raststätten Würenlos, Heidiland und Glarnerland zu Gast bei Marché®.



Datum: 13.06.2012

# APPENZELLER VOLKSFREUND



Appenzeller Volksfreund  
9050 Appenzell  
071/ 788 30 01  
www.dav.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 5'372  
Erscheinungsweise: 4x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 11  
Fläche: 3'509 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

## IGP-Zertifizierung für die Glarner Kalberwurst

Sieben Glarner Metzgermeister haben das Zertifikat zur Herstellung von Glarner Kalberwurst IGP erhalten. Die Glarner Kalberwurst verfügt seit Dezember 2011 über den IGP-Herkunftsschutz. Die Wurst darf nur im Kanton Glarus hergestellt werden und unterliegt weiteren Auflagen. Die Kalberwurst wird unter anderem mit Weissbrot im Brät hergestellt, was jahrelang für einen Rechtsstreit sorgte, weil nach schweizerischer Gesetzgebung die Zugabe von Brot in Wurstbrät nicht erlaubt war.



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

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 4'915  
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 9  
Fläche: 6'764 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

## Glarner Spezialität zertifiziert

*Glarus.* – Wie die eindrückliche Bergkulisse und die Bodenständigkeit seiner Bewohnerinnen und Bewohner, sind auch die kulinarischen Spezialitäten des Glarnerlandes aus dem Ostschweizer Kanton nicht wegzudenken. Eine davon, die Glarner Kalberwurst, hat kürzlich das Zertifikat «Indication géographique protégée» (IGP) erhalten. Nach der IGP-Zertifizierung durch das Bundesamt für Landwirtschaft im vergangenen Dezember ist die Bezeichnung «Glarner Kalberwurst» seit April auch von der EU als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt. Kurz vor dem Zertifikat «Appellation d'origine contrôlée» (AOC) steht auch der Glarner Alpkäse, er enthält 100 Prozent Rohstoff aus dem Kanton Glarus.

Vom 11. bis 21. Oktober 2012 sind Glarus und Zug Gastkantone an der Olma. Sie präsentieren sich authentisch und interaktiv mit einer eindrücklichen Sonderschau in der Messehalle 9.1.2 Auch kulinarische und touristische Spezialitäten sind an der Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung in St. Gallen anzutreffen. (*eing*)

# GLARNER KALBERWURST



In Grössen  
100 g und 210 g  
erhältlich

Zum  
Grillieren  
geeignet

Roh, erweilt,  
pasteurisiert  
oder fixfertig  
gekocht  
an weisser Sauce

Traditionell  
als  
Landgemeinde-  
Menü

Rezepte  
in Ihren  
Glarner  
Metzgereien  
erhältlich

Glarner Metzgermeisterverein im Kunsthaus:

## Ihre Wurst hat's geschafft

Am Mittwoch, 6. Juni, demonstrierten Metzgermeister Albert Hösli und sein Team den Medien in Glarus, wie eine zertifizierte Kalberwurst IGP/GGA entsteht. Nach dem Blitzlichtgewitter für die berühmteste Glarner Wurst konnten die Glarner Metzger im Kunsthaus ihre Zertifikate entgegennehmen.



Die Vertreter der sieben zertifizierten Betriebe (von links): Initiant Albert Hösli, Hanspeter Fischli, Matthias Schnyder, Urs Kern, Dani Hösli, Robert Berwert, Marco Menzi und Hans Hager.

Es ist das Brot in der Wurst, das den Unterschied macht: Es verändert die Glarner Kalberwurst im Geschmack und macht sie zum Zeichen für die Eigenständigkeit und das Selbstbewusstsein des Kantons Glarus. Jetzt konnte dieses kulinarische Flaggschiff im Kunsthaus seine Zertifizierung feiern und ist damit noch einmaliger geworden, als es sowieso schon immer war.

Über die Glarner Kalberwurst, die «erweilt», also gebrüht wird, stritt man in den letzten 100 Jahren leidenschaftlich. Ihre Rezeptur wurde von der Landsgemeinde 1920 per Gesetz festgelegt und, da sie nicht-fleischliche Bestandteile – sprich: Weissbrot – enthält, gab es 1957 eine Sonderbewilligung für sie. Erst 1992 erlaubte das Lebensmittelgesetz das Beimischen von Brot, doch inzwischen hat sich

die Kalberwurst ihre Exklusivität europaweit schützen lassen.

Entsprechend erfreut zeigten sich der Initiant Albert Hösli von der Gebr. Hösli AG Metzgerei, Glarus, und seine Berufskollegen von den weiteren zertifizierten Betrieben. Es sind dies die Metzgerei Berwert AG, Oberurnen; die Metzgerei Fischli, Näfels; die Hager Lebensmittel GmbH, Mollis; die Molki Netstal Milch+Fleisch AG, Netstal; die Metzgerei Kern AG, Ennenda, und die Menzi Metzgerei und Party-Service GmbH in Mitlodi.

Bei der Zertifizierungsfeier berichtete Albert Hösli, wie es zum Antrag für die Zertifizierung kam. Anschliessend ging Fridolin Häuser auf die Geschichte der Glarner Kalberwurst ein und schliesslich sprach Regierungsrätin Marianne Dürst Benedetti und dankte den beteiligten Metzgermeistern für ihre aktive Arbeit zugunsten dieses Glarner Produktes. Danach gab es sie dann tatsächlich zum Essen – die jetzt als geografische Angabe geschützte Kalberwurst IGP/GGA – und sie war noch immer so köstlich wie ehedem, oder vielleicht sogar noch ein bisschen schmackhafter. Denn auch jetzt, wo ihre Herstellung genau reglementiert ist, kann jeder der zertifizierten Betriebe ihr seinen eigenen letzten Schliff und damit die Ur-Eigenart geben. ●



Neben Sorgfalt bei den Zutaten braucht es auch handwerkliches Geschick, um eine perfekte Glarner «Kalberwurst» zu bekommen.

ff

**Kanton Glarus**

Departement Volkswirtschaft und Inneres



Abteilung Landwirtschaft:

## Glarnerland in aller Munde

*Wie die eindruckliche Bergkulisse und die Bodenständigkeit seiner Bewohnerinnen und Bewohner, sind auch die kulinarischen Spezialitäten des Glarnerlandes aus dem Ostschweizer Kanton nicht wegzudenken.*

**N**ach der IGP-Zertifizierung durch das Bundesamt für Landwirtschaft im vergangenen Dezember ist die Bezeichnung «Glarner Kalberwurst» seit April 2012 auch von der EU als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt. Glarner Pastete, Schabziger, Alpkäse und Kalberwurst: Einmal in der Küche gelandet, sind sie nicht mehr daraus wegzudenken. Auch neue oder wieder entdeckte Produkte wie Glarner Zigerwürste und Chämisalami sollen künftig immer häufiger in den Regalen der Detaillisten anzutreffen sein. Untersuchungen zeigen, dass die Konsumenten eine sehr positive Einstellung gegenüber Berg- und Regionalprodukten haben. Die Schweiz belegt, was die Vermarktung solcher Produkte betrifft, sogar eine Art Vorreiterposition.

### Glarner Regionalprodukte

Der Kanton Glarus nutzt dieses Potenzial aktiv für die Entwicklung der Glarner Landwirtschaft. Die Vision: Der Kanton setzt auf eine wertschöpfungsorientierte, selbstständige und innovativ ausgerichtete Landwirtschaft mit einer markt- und standortgerechten, ökologischen und tierfreundlichen Produktion. Die kantonale Gesetzgebung wird deshalb revidiert. Über die Gesetzesänderung befindet die Landsgemeinde 2013.

Ein echtes Regionalprodukt soll mindestens 80 Prozent Rohstoff aus der namensgebenden Region ent-

halten. Zur konkreten Stärkung der Landwirtschaft fördert der Kanton Glarus deshalb die Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette zwischen Produzenten und weiterverarbeitenden Betrieben. Auch agrotouristische Angebote entstehen in Zusammenarbeit mit Alpbetrieben. Für Vertrieb und Kommunikation steht den Glarner Regionalprodukten «alpinavera» als Partner zur Seite. Kurz vor dem Zertifikat «Appellation d'origine contrôlée» (AOC) steht auch der Glarner Alpkäse, er enthält 100 Prozent Rohstoff aus dem Kanton Glarus.

### Glarner Spezialitäten an der Olma 2012

Vom 11. bis 21. Oktober 2012 sind Glarus und Zug Gastkantone an der Olma. Die Glarner Metzger, Käser und Bäcker präsentieren ihre vielfältigen Glarner Spezialitäten in der Halle 9.1. Die «Zigerbrüt» der weltweit einzigen Schabzigerfabrik GESKA sind natürlich auch dabei. Den Durst löschen Elmer Citro und Elmer Mineral oder die Biervariationen der Brauerei Adler aus Schwanden. Auch die Glarner Bäuerinnen und Landfrauen verwöhnen den Gaumen der Messebesucher mit frischen Backwaren.

Die Glarner Tourismusdestinationen Elm, Braunwald, Glarus und Kerenzerberg sowie der Agrotourismus werben mit einem eigenen Stand in der Halle 9.1. ●



Schweizer Agrarmedien GmbH  
3000 Bern 25  
031/ 958 33 22  
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 8'698  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 14  
Fläche: 45'559 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Die Glarner Metzgermeister, welche die Chalberwurst herstellen, bekamen Zertifikate überreicht.

(Bild Jann Etter)

# Des Glarnerers liebste Wurst IGP-zertifiziert

**Chalberwurst / Die Spezialität aus dem Glarnerland gehört neu auch zu den IGP-zertifizierten Fleischprodukten mit geschützter geografischer Angabe (GGA).**

GLARUS ■ Die aussergewöhnliche Glarner Wurstspezialität, die «Chalberwurst» (Kalberwurst), ist in den edlen Kreis der IGP-zertifizierten Fleischprodukte mit geschützter geografischer Angabe (GGA) aufgenommen worden. Sie geniesst damit neben dem Bündner Fleisch, dem Walliser Trockenfleisch, der Genfer Longeole, mehreren Saucisson-Varianten und der St. Galler Bratwurst den besonderen Schutz der Eidgenossenschaft als Teil des kulinarischen

Erbes der Schweiz. Die Überreichung der Zertifikate an die sieben Glarner Metzgermeister, welche die Chalberwurst herstellen, erfolgte am Mittwoch, 6. Juni, in feierlichem Rahmen im Kunsthhaus Glarus durch Christian Wasem von der IGP-Zertifizierungstelle. Direktor Ruedi Hadorn gratulierte im Namen des Schweizer Fleischfachverbands, und Landesstatthalterin Marianne Dürst, Vorsteherin des Glarner Volkswirtschaftsdepartements, freute sich

über die so hohe Anerkennung für ein glarnerisches Lebensmittel.

## Langer Kampf wegen Inhaltsstoff Weissbrot

Um die hochoffizielle Anerkennung der Chalberwurst war ein langer Kampf geführt worden, denn die Wurst enthält neben 44 Prozent Kalbfleisch, 20 Prozent Wurstspeck, 32 Prozent Milch sowie Kochsalz, Pfeffer, Muskat und Muskatblüte sowie Zwiebeln auch 4 Prozent Weiss-



Schweizer Agrarmedien GmbH  
3000 Bern 25  
031/ 958 33 22  
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 8'698  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 14  
Fläche: 45'559 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

brot, das ihr den besonderen Geschmack und Charakter verleiht. Die Lebensmittelgesetzgebung verbot jedoch lange die Beimischung von Brot, so dass die Glarner mindestens seit 200 Jahren um ihre Wurst kämpfen mussten, was jedoch die Metzgermeister nie an der Produktion gehindert hat. Erst seit 1992, mit dem damals beschlossenen Lebensmittelgesetz, ist die Brotbeigabe wirklich legal.

### «Ein eigentümliches Glarner Gericht»

Die Chalberwurst ist als «eigentümliches Glarner Gericht» 1846 erstmals schriftlich erwähnt worden; sie ist aber zweifellos einiges älter. Die (aller-

dings eben nicht beachteten) eidgenössischen Vorschriften führten 1920 gar zu einem Landgemeindebeschluss, der die Zusammensetzung der Wurst festlegte. 1926 klagten die St. Galler gegen die Glarner und drohten gar mit der Anrufung des Haager Schiedsgerichts; in den 1930er-Jahren kam es zu weiteren amtlichen Verboten. Die Wurst aber überlebte alles.

Die Wurst, die zusammen mit Kartoffelstock und Dörrzwetschgenkompott sowie einer weissen Zwiebelmehlsauce gegessen wird, ist das eigentliche Glarner Festtagsmenü und kommt an Weihnachten, Neujahr, am Tag der Näfeler Fahrt (Schlachtfeier) und an der Landsgemeinde

auf den Tisch. Die Wurst kann auch gegrillt werden. Früher war die Wurst wegen ihres speziellen Inhalts nur kurze Zeit haltbar und war ausschliesslich in der kalten Jahreszeit erhältlich. Heute bleibt sie, pasteurisiert und luftdicht verpackt, zehn Tage haltbar und ist damit auch für den Postversand geeignet. Die jährliche Produktion beträgt heute rund 40 Tonnen, wie Albert Hösli, Präsident des glarnerischen Metzgermeisterverbands an der Übergabefeier mitteilte. Er hatte die Zertifizierung energisch vorangetrieben. Vor der Feier hatte Hösli die Medien zu einer Demonstration der Wurstherstellung in seinen Betrieb eingeladen. *Jann Etter*



Foodaktuell  
8004 Zürich  
044/ 242 85 20  
www.foodaktuell.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 5'440  
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 6  
Fläche: 64'111 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

## Aktuell

### Glarus feiert die Kalberwurst GGA

**Die Glarner «Kalberwurst» gehört zum kulinarischen Erbe der Schweiz und ist seit Dezember 2011 mit der GGA/IGP-Anerkennung herkunftsgeschützt. Endlich erhielt sie ihre wohlverdiente Feier.**

Sie wird oft nur aus dem Wasser gezogen statt grilliert und landet daher schneeweiss auf dem Teller. Aber sonst unterscheidet sich die Glarner Kalberwurst optisch kaum von der artverwandten St. Galler Kalbsbratwurst. Der Unterschied liegt vielmehr im Geschmack, vor allem dank 4% Weissbrot im Brät. Zudem hat sie eine stärkere Muskatnote. Dabei ist es just die Zugabe von Weissbrot, welche die Glarner Kalberwurst in Bundesbern über Jahrzehnte zu einer «unwillkommenen» Wurst werden liess. Es gibt kaum ein anderes Fleischerzeugnis, über das in der Schweiz während der letzten 100 Jahre so leidenschaftlich diskutiert worden ist wie über die Glarner Kalberwurst.

Im Land des heiligen Fridolin selber war die Rezeptur der Brühwurst zu Beginn des 20. Jahrhunderts derart umstritten, dass man an der Landsgemeinde im Jahr 1920 den genauen Wurstinhalt per Gesetz definierte. Doch auf eidgenössischer Ebene untersagten das schweizerische Lebensmittelgesetz von 1905 und die Lebensmittelverordnung von 1936 die Zugabe von nicht-fleislichen Bestandteilen. Nach langem Kampf durften die Glarner Metzger ab 1957 die Würste mit einer Sonderbewilligung herstellen – nach dem original Glarner Rezept. Der Streit fand im Jahre 1992 ein Ende, als das Lebensmittelgesetz das Beimischen von Brot zum Wurstbrät endlich erlaubte.

#### **IGP-Anerkennung mit Zertifikat besiegelt**

Und wieder ist es ein Entscheid aus Bundesbern, der die Glarner Kalberwurst ins Zentrum des kul-



Die Kalberwurst ist ein Symbol für das Selbstbewusstsein der Glarner. Schliesslich war es ein harter Kampf, den die Metzger im vergangenen Jahrhundert um ihre Wurst auf eidgenössischer Ebene ausfochten.



Glarner Kalberwurst mit Kartoffelstock, gebundener weisser Zwiebelsauce und Dörrzwetschenkompott ist für die GlarnerInnen ein Festessen, das traditionell auch an der Landsgemeinde aufgetischt wird.



Foodaktuell  
8004 Zürich  
044/ 242 85 20  
www.foodaktuell.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 5'440  
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 6  
Fläche: 64'111 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Sieben Glarner Metzgereien erhielten in Glarus am 6. Juni 2012 von der Berner Zertifizierungsfirma ProCert das IGP/GGA-Zertifikat und werden nun regelmässig auditiert.

narischen Interesses stellt. Der Grund ist die vom Bundesamt für Landwirtschaft erteilte Anerkennung als Produkt mit geschützter geografischer Angabe (GGA/IGP). Die einst unstatthafte Wurst gehört seit Dezember des letzten Jahres zum exklusiven Kreis der herkunftsgeschützten Schweizer Spezialitäten. Ihre Herstellung ist an strenge Auflagen gebunden und beschränkt sich auf den Kanton Glarus. Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung der Kälber und Schweine erfolgen ausschliesslich in der Schweiz. Das Weissbrot stammt ausschliesslich aus dem Glarnerland. An einer Feier am 6. Juni 2012 in Glarus durften sieben Glarner Metzgereien das Zertifikat für die IGP-Anerkennung ihrer Kalberwurst in Empfang nehmen.

Mit der IGP-Anerkennung erreicht die Glarner Kalberwurst einen Exklusivitätsstatus innerhalb der Schweiz. Die vom Glarner Metzgermeisterverein eingesetzte Sortenorganisation definiert die Vorgaben für das Kontrollhandbuch und organisiert die Zertifizierungen und Produktkontrollen. Für die Einhaltung des Pflichtenhefts garantiert ProCert, eine unabhängige Zertifizierungsstelle. Die hohe Qualität des Produkts ist damit ebenso gegeben wie die Authentizität.

Gemäss Pflichtenheft wird die Glarner Kalberwurst aus Kalb- und Schweinefleisch, Speck, evtl. Block (Kalbskopf oder Schwarte), Weissbrot und evtl. Ei hergestellt, in Rindsnaturdarm (36–42 mm) gestossen, von Hand abgedreht und entweder roh, gebrüht oder pasteurisiert verkauft. Die Würzmischung besteht aus Muskat, Pfeffer, Macis, Zitrone, Lauch, Sellerie, Pas-



Der Glarner Metzgermeister Urs Kern präsentiert grillierte Kalberwürste. Nicht nur in St. Gallen, sondern auch in Glarus ist Senf dazu tabu. Er würde den eleganten Geschmack überdecken.



Foodaktuell  
8004 Zürich  
044/ 242 85 20  
www.foodaktuell.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 5'440  
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 6  
Fläche: 64'111 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Albert Hösli, Präsident des Glarner Metzgermeister-Verbandes, hat Grund zum Strahlen: Sein Projekt, der Herkunftsschutz für die Glarner Kalberwurst, ist erfolgreich abgeschlossen. Vor den Medien produzierte er am 6. Juni eine Charge mit der für Wurstwaren einzigartigen Zutat: in Milch eingelegtes Weissbrot.

tinaken, Kardamom, Ingwer, Koriander, Zwiebel und Würze. Das Fertiggewicht liegt bei 80 bis 300 g.

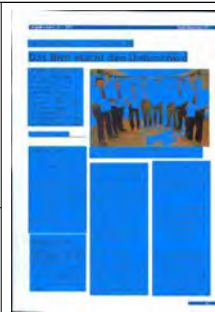
### **Brot aus Not oder Luxus?**

Die Beimischung von Weissbrot lässt sich möglicherweise darauf zurückführen, dass die Glarner Metzger während den Hungerjahren zu Beginn des 19. Jahrhunderts das Fleisch, welches damals Mangelware war, mit altem Brot streckten. Somit wäre die Glarner Kalberwurst aus der Not geboren worden. Da die grossen Krisen im 19. Jahrhundert jedoch Getreidekrisen waren und gerade Weissbrot damals unerschwinglich war, ist diese Theorie eher unwahrscheinlich.

Der Zusatz von Weissbrot, Ei und Milch deutet vielmehr auf eine Glarner Luxusvariante der Kalbsbratwurst hin. Bewiesen ist jedoch nichts. Möglicherweise entsprang die spezielle Rezeptur auch einfach der Fantasie eines findigen Glarner Metzgermeisters. Und abgesehen davon ist es nicht ungewöhnlich, das Wurstfleisch mit nichtfleischlichen Zutaten zu mischen respektive zu strecken. In Graubünden werden auch Kartoffeln verwurstet, im gemüsereichen Wallis Randen.  
(Text: Glarner Metzgermeisterverband/GB)

### **Zertifizierte Kalberwurst IGP-Metzgereien**

Metzgerei Berwert AG, Oberurnen  
Metzgerei Fischli, Näfels  
Hager Lebensmittel GmbH, Mollis  
Molki Netstal Milch + Fleisch AG, Netstal  
Gebr. Hösli AG Metzgerei, Glarus  
Metzgerei Kern AG, Ennenda  
Menzi Metzgerei und Party-Service GmbH,  
Mitlödi



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

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 11'627  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 21  
Fläche: 51'335 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

## Zertifizierungsfeier Glarner Kalberwurst IGP

# Das Brot macht den Unterschied

Die Glarner Kalberwurst aus dem Lande des heiligen Fridolins ist inzwischen anerkannter Bestandteil des kulinarischen Erbes der Schweiz und seit Dezember 2011 mit der GGA/IGP-Anerkennung herkunftsgeschützt. Sieben fleischverarbeitende Betriebe erhielten am 6. Juni das entsprechende Zertifikat.

Text und Bild: Jolanda Spengler



Sieben fleischverarbeitende Betriebe konnten das Zertifikat für die IGP-Anerkennung ihrer Kalberwurst in Empfang nehmen.

Eigentlich kommt die Glarner Kalberwurst völlig unspektakulär daher. Auch dann, wenn sie gekocht zu Kartoffelstock und gebundener weisser Zwiebelsauce serviert wird. Einzig das Zwetschgenkompott bringt da etwas Farbe auf den Teller. Gerade in dieser Kombination ist sie für die Glarner allerdings ein Festtagsessen, das von jeher traditionell auch immer an der Landsgemeinde aufgetischt wird. Ansonsten wird die weisse Brühwurst, welche im heissen Wasser oder Wasserdampf bei

### Zertifizierte Betriebe

Metzgerei Berwert AG, Oberurnen; Metzgerei Fischli, Näfels; Hager Lebensmittel GmbH, Mollis; Molki Netstal Milch+Fleisch AG, Netstal; Gebr. Hösli AG Metzgerei, Glarus; Metzgerei Kern AG, Ennenda; Menzi Metzgerei und Party-Service GmbH, Mitlödi. *js.*

mindestens 68 Grad Celsius gebrüht und anschliessend mit kaltem Wasser abgekühlt wird, oft auch gegrillt gegessen. Optisch unterscheidet sich die Glarner Kalberwurst kaum von der artverwandten St.Galler Bratwurst, der Unterschied liegt vielmehr im Geschmack. Als Grund dafür steht insbesondere das Weissbrot, welches neben Fleisch, Speck, Eis, Salz und verschiedenen Gewürzen Teil der Brätmasse ist. Und auf dieses kleine, aber feine Detail schwören die Glarner.

### Gesetzlicher Disput

Dabei ist es just die Zugabe von Weissbrot, welche die Glarner Kalberwurst in Bundesbern über Jahrzehnte zu einer «unwillkommenen» Wurst werden liess. Es gibt kaum ein anderes Fleisch-erzeugnis, über das in der Schweiz während der letzten 100 Jahre so

leidenschaftlich diskutiert worden ist wie über die Glarner Kalberwurst. Im Kanton Glarus selber war die Rezeptur der Brühwurst zu Beginn des 20. Jahrhunderts derart umstritten, dass man an

«Die Zugabe von Weissbrot liess die Glarner Kalberwurst in Bundesbern zu einer «unwillkommenen» Wurst werden»

der Landsgemeinde im Jahr 1920 den genauen Wursthalt per Gesetz definierte. Doch auf eidgenössischer Ebene untersagten das schweizerische Lebensmittelgesetz von 1905 und die Lebensmittelverordnung von 1936 die Zugabe von nicht-fleischlichen Bestandteilen. Nach langem Kampf



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

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 11'627  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 21  
Fläche: 51'335 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

durften die Glarner Metzger ab 1957 die Würste mit einer Sonderbewilligung, aufgeführt im Schwei-

**Geschichte der Kalberwurst**  
Das älteste auffindbare schriftliche Zeugnis über die Herstellung der Glarner Kalberwurst ist rund 160 Jahre alt. In der Beschreibung «Der Kanton Glarus» aus dem Jahre 1846 erwähnen die Autoren die Kalberwurst bereits als «dem Glarnerland eigentümlich». Die Beimischung von Weissbrot ist traditioneller Bestandteil der Rezeptur und lässt sich wahrscheinlich darauf zurückführen, dass die Glarner Metzger während den Hungerjahren zu Beginn des 19. Jahrhunderts das Fleisch, welches damals Mangelware war, mit altem Brot streckten. Somit wäre die Glarner Kalberwurst aus der Not geboren worden. Da die grossen Krisen im 19. Jahrhundert jedoch Getreidekrisen waren und gerade Weissbrot damals unerschwinglich war, ist diese Entstehungsgeschichte eher unwahrscheinlich. Der Zusatz von Weissbrot, Ei und Milch deutet vielmehr auf eine Glarner Luxusvariante der Kalbsbratwurst hin. Bewiesen ist jedoch nichts. Möglicherweise entsprang die spezielle Rezeptur auch einfach der Fantasie eines findigen Glarner Metzgermeisters. Und abgesehen davon ist es nicht ungewöhnlich, das Wurstfleisch mit nichtfleischlichen Zutaten zu mischen respektive zu strecken. In Graubünden werden auch Kartoffeln verwurstet, im gemüsereichen Wallis Randen. js.

zerischen Lebensmittelgesetz, herstellen – nach dem original Glarner Rezept. Der Glarner Kalberwurst-Streit fand im Jahre 1992 ein Ende, als das Lebensmittelgesetz das Beimischen von Brot zum Wurstbrät endlich erlaubte. Es versteht sich von selbst, dass die Glarner nichts auf ihre «Chalberwurst» kommen lassen.

#### IGP-Anerkennung besiegelt

Und wieder ist es ein Entscheid aus Bundesbern, der die Glarner Kalberwurst ins Zentrum des kulinarischen Interesses stellt. Der Grund ist die vom Bundesamt für Landwirtschaft erteilte Anerkennung als Produkt mit geschützter geografischer Angabe (GGA/IGP). Die einst unstatthafte Wurst gehört seit Dezember des letzten Jahres zum exklusiven Kreis der herkunftsgeschützten Schweizer Spezialitäten. Ihre Herstellung ist an strenge Auflagen gebunden und beschränkt sich auf den Kanton Glarus. Geburt, Mast, Schlachtung und Zerlegung der Kälber und Schweine erfolgen ausschliesslich in der Schweiz. Das Weissbrot stammt ausschliesslich aus dem Glarnerland.

Anlässlich einer Feier im Kunsthaus Glarus am 6. Juni durften sieben fleischerverarbeitende Betriebe das Zertifikat für die IGP-Anerkennung ihrer Kalberwurst in Empfang nehmen. Es steht als Zeichen dafür, dass es den Glarner Metzgern alles andere als Wurst ist, was in ihrer Wurst steckt. Neben Fleisch, Speck, Eis, Salz und Gewürzen gehört Weissbrot definitiv dazu.

#### Exklusivitätsstatus

Mit der IGP-Anerkennung erreicht die Glarner Kalberwurst einen Exklusivitätsstatus innerhalb der

Schweiz. Die vom Glarner Metzgermeisterverein eingesetzte Sortenorganisation definiert die Vorgaben für das Kontrollhandbuch und organisiert die Zertifizierungen und Produktkontrollen. Für die Einhaltung des Pflichtenhefts garantiert eine unabhängige Zertifizierungsstelle. Die hohe Qualität des Produkts ist damit ebenso gegeben wie die Authentizität.

In der ganzen Schweiz tragen bis zum heutigen Zeitpunkt lediglich neun Produkte das IGP Label, darunter das Bündnerfleisch oder die St.Galler Bratwurst. Weitere 19 Schweizer Spezialitäten sind mit dem AOC ausgezeichnet. Dazu gehören beispielsweise der Gruyère, der Munder Safran, der Rheintaler Ribelmals oder der Bloder-Sauerkäse.



Die Glarner Metzger stellen ihre Kalberwurst nach dem Originalrezept her.



# GLARNER GOLD RUSH

## Hunderte sägten einst um die Wette am Klöntaler Eis

Text: Nina Huber, Bild: Maya Rhyner

«Gletschern» wurde die Eisgewinnung genannt, die bis in die 1950er Jahre ein beachtlicher Wirtschaftszweig im Glarnerland war. Brauereien, Wirtschaftshäuser, Hotelbetriebe und Spitäler kühlten ihre Ware mit Eis aus dem Klöntal. Das Eis wurde sogar bis nach Köln, Paris und Marseille exportiert.

Die enge Strasse windet und schlängelt sich immerzu hinauf. Wer sie schon mit dem Velo befahren hat, weiss, dass sie auch ganz schön steil ist. Von Glarus her kommend zieht es sich, bis sich bei Rhodanenberg auf 850 Metern über Meer endlich der Blick auf den Klöntalersee auftut. Still, spiegelglatt, eingekesselt von Glärnisch und Wiggis liegt er da, der See, den ein mächtiger Bergsturz geschaffen hat. Seinen Namen erhielt er von der Klön, die in den See mündet, «Chlü» auf Glarnerdeutsch. «Wänn ich ids Chlüntal goh, zum blaue See, dä bliebi ewig stoh, will alles gseh. Lueg wie schön dä Chlüntelersee, so nä See gits keine meh», heisst es im Liedtext von Balz Stüssi.

So idyllisch war es am Klöntalersee nicht immer. Während gut 50 Jahren herrschte hier Winter für Winter ein emsiges Treiben: Der Klöntalersee war Schauplatz der Eisgewinnung. Dafür ist er geradezu prädestiniert. Die Sonnenstrahlen schaffen es im Winter an manchen Tagen gar nicht bis zum See, sodass es hier bitterkalt wird. Dann bildet sich eine harte Eisschicht, die im Januar eine Dicke von bis zu 50 Zentimetern erreichen kann.

Der aufkommende Tourismus und die damit verbundene Hotellerie in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts verlangten nach neuen Lösungen für die Kühlung grosser Mengen von Lebensmitteln. Und so begannen einzelne Netstaler im Jahr 1862, Eisblöcke aus dem See zu schneiden und über Winter zu lagern. Schnell wurden daraus ein paar Dutzend Männer, die bewaffnet mit langen Sägen, Pickeln und Schwarzpulver den See stürmten. Sie sprengten ein Loch in die dicke Eisschicht, sägten anschliessend Eisblöcke von ungefähr einem Quadratmeter Fläche aus und verlegten eine Schiene aus Baumstämmen vom Loch aus auf die feste Eisschicht, wo Pferde mit Schlittengespann bereit standen. Mehrere Männer zogen dann gemeinsam mithilfe eiserner Haken die Eisblöcke über die Baumstämmen zu den Schlitten.

### Goldgräberstimmung macht sich breit

Bald schon bemerkten auch andere Bauern und Tagelöhner aus dem Tal, dass sich mit «Gletschern» Geld verdienen liess. Bereits wenige Jahre später herrschte eine richtige Goldgräberstimmung. Die «Neue Glarner





Goldgräberstimmung bei Minustemperaturen

Zeitung» berichtete im März 1873: «Der Klöntalersee ist ein eigentliches Kalifornien geworden. Jedermann will reich werden.» In jenem Jahr wurden täglich 80 000 Kilogramm Eis zur Bahnstation nach Netstal und Glarus geführt. Von dort wurde es mit der Bahn nach Zürich und Bern in Bierbrauereien, Spitäler, Hotels und Konditoreien versandt. Bisweilen wurde das gefrorene Wasser aus dem Klöntal sogar bis

### «Der Klöntalersee ist ein eigentliches Kalifornien geworden»

nach Köln, Paris und Marseille exportiert. Selbst Ozeandampfergesellschaften waren Abnehmer vom Klöntalereis, weil es im Vergleich zu Eis aus Nordländern weniger gekostet haben soll.

Vier Jahre später schrieb wiederum die «Neue Glarner Zeitung» von mehreren hundert Arbeitern, die auf dem See mit Eissägen und Aufladen der Blöcke auf die Schlitten beschäftigt waren. Der Klöntalersee muss einem Ameisenhaufen geglichen haben. Raufereien waren an der Tagesordnung, etwa wenn ein Eisexporteur nicht zufrieden war mit dem Areal, das ihm der Eisaufseher zugewiesen hatte.

Die Aussicht auf einen Zusatzverdienst im Winter zog nicht nur Bauern aus dem Tal, sondern auch Fuhrleute aus dem Bezirk March des Nachbarkantons Schwyz

an. Diese wiederum logierten und verpflegten sich in den ansässigen Gasthäusern, was die Wirtschaft zusätzlich ankurbelte.

Zuweilen seien es über 300 Fuhrleute gewesen, die zweimal täglich den Weg vom See nach Glarus zurücklegten. In jenen Jahren waren so viele Fuhrwerke unterwegs, dass es sogar eine polizeiliche Regelung brauchte. Denn die Strasse ins Tal war so schmal, dass kaum zwei Schlitten aneinander vorbeikamen. Also durfte die Strasse nur einspurig befahren werden, was bedeutete, dass alle beladenen Fuhrwerke gleichzeitig ins Tal hinunter und anschliessend hintereinander leer wieder hochfahren mussten. Die «Neue

Alpenpost» empfahl im Jahr 1877 ihren Lesern, sofort zu flüchten, sollte man der Kolonne begegnen, «denn das Defilieren dieser Wagenburg dauert in dem schrecklich zusammengekarteten Weg über eine Stunde. Man hat dabei vielfache Gelegenheit, das Fuhrmannslexikon in seinen hervorragendsten Flächen kennenzulernen».

Um den Engpässen auszuweichen, wurden entlang des Sees mehrere Gletscherhütten als Vorratsspeicher errichtet, wo das Eis zwischengelagert und teilweise erst im Sommer weiter transportiert wurde.

Der Handel mit dem Eis wurde nicht nur auf dem Klöntalersee betrieben. Auch auf dem Davosersee war das «Gletschern» beliebt, ebenso wie auf dem Lac de Joux und dem Katzensee in Zürich-Affoltern.



Für die Fuhrmänner wurde es oft eng auf dem Weg ins Tal.

Milde Winter waren für das Klöntal besonders lukrativ, dann nämlich bildete sich in den kleineren Seen im Mittelland nicht genügend Eis.

### Der Preis der Gesundheit

Wie einträglich der Eishandel war, zeigt sich an der Wertgewinnung des Eises innerhalb eines Jahres: Während zu Beginn des Winters 1877 für einen Zentner Eis (ca. 50 Kilogramm) 30 Rappen bezahlt wurden, kostete die gleiche Menge im Februar bereits 1.50 Franken. Trotzdem: Richtig reich wurde man mit der harten Arbeit nicht. Zumal auch bald dem Kanton klar wurde, dass mit dem Eishandel Geld verdient werden konnte. So erliess die Landsgemeinde 1874 ein Gesetz, wonach pro Zentner gewonnenes Eis dem Kanton eine Gebühr entrichtet werden musste.

Dazu kam, dass nach 1877 für die Strassen eine Benützungsgeld von einem Franken pro Schlitten beziehungsweise von zwei Franken für Zweispanner erhoben wurde, weil die Bremsketten der Schlitten die Strassen beschädigten.

Ein Bericht im «Bote der Urschweiz» von 1877 thematisierte denn auch weniger den guten Verdienst, sondern vielmehr Probleme wie Kleiderverschleiss und Ruin der Gesundheit. In der Tat trugen die Männer auf dem See einfache Kleidung, obwohl sie den ganzen Tag lang der bitteren Kälte ausgesetzt waren. In einem historischen Filmdokument aus dem Jahr

1953 schufteten die meisten Männer sogar ohne Handschuhe. Immer wieder ist ein Husten zu hören.

Als in den 1930er-Jahren Kühlschränke erfunden wurden, sank die Nachfrage nach Natur-Eis aus dem See merklich. 1953 wurden im Auftrag der Brauerei Wädenswil zum letzten Mal Eisbrocken aus dem Klöntalersee gehoben. Danach kehrte im Tal die beschauliche Ruhe wieder ein. ❖

Nina Huber ist leitende Redaktorin bei der Zeitschrift «Wohnrevue» und freie Journalistin.

Maya Rhyner ist Fotografin bei der «Südostschweiz» Glarus und Gaster/See.

### AUSFLUGSTIPP

Wanderung von Glarus ins Muotathal in zwei Tagen:  
Erste Etappe: Glarus–Richisau, zuerst der Löntsch entlang bis zum Damm des Stausees, dann weiter entlang des Klöntalensees, weiter über Vorauen und Schwändeli nach Richisau. (1000 m Aufstieg, ca. 5 h). Übernachtung: Gasthaus Richisau (geöffnet von April bis Okt.). [gasthaus-richisau.ch](http://gasthaus-richisau.ch)  
Zweite Etappe: Richisau–Muotathal. Der Weg über den Pragelpass führt über Weiden und Auen (460 m Aufstieg, 900 m Abstieg, ca. 5 h 15 min).

Film «Eisgewinnung im Klöntal 1953»:  
[youtube.com/watch?v=VaSwMeLXnMO](https://www.youtube.com/watch?v=VaSwMeLXnMO)



Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
 8032 Zürich  
 044/ 250 70 60  
 www.carnasuisse.ch

Medienart: Print  
 Medientyp: Fachpresse  
 Auflage: 4'572  
 Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17  
 Abo-Nr.: 1086938  
 Seite: 29  
 Fläche: 52'689 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Tradizione protetta: La Glarner Kalberwurst è certificata IGP.

(Foto: ma)

Certificazione IGP per i glaronesi

## Salsiccia con pane

**Con una buona salsiccia ci vuole un pezzo di pane, ma all'interno della salsiccia, finora il pane non c'entrava proprio nulla. Dopo anni di tira e molla, tuttavia, la specialità della Svizzera orientale era stata riconosciuta legalmente soltanto negli anni '90. Ora, al termine di una dura lotta, è stata ottenuta la protezione della denominazione geografica per la Glarner Kalberwurst.**

A metà agosto del 2011 l'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG) annunciava che era stata presentata la domanda di registrazione per la Glarner Kalberwurst quale IGP. Dal 1° dicembre 2011, la Glarner Kalberwurst risulta dunque iscritta al registro IGP. Il 6 giugno l'associazione dei mastri macellai glaronesi ha festeggiato la certificazione. Alla rispettiva presentazione con produzione «in diretta» nella macelleria Hösli è seguita la consegna ufficiale dei certificati presso il museo

cantonale d'arte (Kunsthhaus) di Glarona.

### Cos'è un IGP?

Risalgono al 1992 le prime regole emanate dall'Unione Europea «per la protezione delle indicazioni geografiche e le denominazioni d'origine per i prodotti agricoli e le derrate alimentari». I prodotti regionali importanti e tradizionali provvisti del marchio comunitario hanno il nome protetto contro gli abusi e le imitazioni. In questi

casi vi è una distinzione tra IGP e AOC. La cosiddetta IGP (Indicazione geografica protetta) può essere attribuita se uno dei livelli di produzione (produzione e trasformazione oppure commercializzazione) si svolge in una determinata regione d'origine. La qualità particolare, l'aspetto o altre caratteristiche sono quindi riconducibili a questa origine specifica. A ciò si contrappone l'altra sigla AOC (appellation d'origine contrôlée); in questo caso il prodotto deve le sue caratteristiche pe-


 Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
 8032 Zürich  
 044/ 250 70 60  
 www.carnasuisse.ch

 Medienart: Print  
 Medientyp: Fachpresse  
 Auflage: 4'572  
 Erscheinungsweise: 26x jährlich

 Themen-Nr.: 862.17  
 Abo-Nr.: 1086938  
 Seite: 29  
 Fläche: 52'689 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

culiari alle condizioni geografiche, che comprendono anche le influenze della natura e dell'uomo. La produzione, la trasformazione e la commercializzazione devono avere luogo in un'area geografica ben delimitata.

### Una specialità glarone

La Glarner Kalberwurst è una salsiccia scottata, i cui ingredienti sono: carne di vitello, carne di maiale, lardo, latte, pane bianco e spezie. Per quanto riguarda l'aspetto, la Glarner Kalberwurst è assai simile alla St. Galler Bratwurst, ma l'aggiunta di pane e latte rende l'impasto più fine. Inoltre la Glarner Kalberwurst si distingue per la caratteristica nota di noce moscata. L'impasto della salsiccia si compone per la metà di carne di vitello. Mentre un tempo la carne veniva tritata faticosamente con la mezzaluna, oggi la massa di carne e pasta viene lavorata e preparata nel blitz. Il pane viene mescolato al latte e all'uovo e aggiunto alla carne nel blitz. Per tradizione la Glarner Kalberwurst si cuoce in una salsa bianca alla cipolla e viene servita con contorno di purea di patate e prugne secche cotte. La Glarner Kal-

berwurst è tuttora considerata il piatto tradizionale della Landsgemeinde, anche se la salsiccia scottata si presta molto bene anche per la cottura sul grill.

### Controversie storiche

Come si desume dal nome, questa salsiccia speciale viene prodotta nel canton Glarona. La storia della Glarner Kalberwurst è tracciabile per circa 150 anni. Agli inizi del XX secolo, la ricetta della salsiccia scottata era talmente controversa da indurre la Landsgemeinde a definirne gli ingredienti per legge nel 1920. Sul piano della Confederazione, tuttavia, la Legge federale sulle derrate alimentari vietava l'aggiunta di ingredienti diversi dalla carne agli impasti delle salsicce. Nel 1957 i glaronesi hanno ottenuto un permesso speciale per produrre la loro salsiccia tradizionale secondo la ricetta originale glarone. Dal 1992, la nuova Legge federale sulle derrate alimentari consente l'aggiunta di pane alla salsiccia, mettendo così fine alla diatriba sulla specialità glarone. Tuttavia non è tuttora chiaro come mai si sia arrivati ad aggiungere del pane e

del latte alla salsiccia. La teoria d'origine, in base alla quale lo scopo era quello di allungare la carne costosa appare piuttosto inverosimile, poiché la grande crisi del XIX secolo aveva colpito anche i cereali. Si può quindi ipotizzare l'esatto contrario, cioè che l'intento fosse quello di raffinare la salsiccia con degli ingredienti speciali. In definitiva potrebbe anche darsi che la salsiccia sia nata semplicemente da un'ispirazione spontanea del momento.

### Certificazione ufficiale con festa

La certificazione IGP di sette aziende di trasformazione della carne del canton Glarona si è svolta il 6 giugno al Kunsthau di Glarona. Oltre agli ospiti dell'economia e della politica, era presente il dr. Ruedi Hadorn quale rappresentante dell'UPSC.

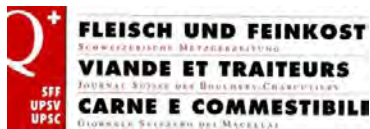
Hanno ottenuto la certificazione le seguenti aziende: macelleria Berwert SA, macelleria Fischli, Hager Lebensmittel Srl, Molki Netstal Milch und Fleisch SA, Gebrüder Hösli SA, macelleria Kern SA, Menzi Macelleria e Party Service Srl.

ma (ic)



Albert Hösli ha raggiunto la sua meta.

Datum: 20.06.2012



Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
8032 Zürich  
044/ 250 70 60  
www.carnasuisse.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'572  
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 29  
Fläche: 52'689 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

## Festa con i donatori IGP Glarner Kalberwurst

Centravo AG – Widmer + Pagani AG – Ernst Sutter AG – Mühlehof Gewürze AG – Omya Schweiz AG – AHV-Ausgleichskasse – Bigler AG – Neumeyer AG – Comestibles und Gourmet Service – VC 999 Verpackungssysteme AG – Koch Dullikon AG – Egli Nahrungsmittel – Vacopack H. Buchegger AG – Scheid Rusal AG – Darmhandels AG – Metzger-Center Zürich – Ceposa AG – Pacovis AG – Tipper Tie Alpina GMBH Waldau – Bell Schweiz AG – Bruno Gubler, Top AG Verpackungen + Kunstdärme – Christel Gewürze GmbH – LABELPACK AG, 9620 Lichtensteig.



Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
 8032 Zürich  
 044/ 250 70 60  
 www.carnasuisse.ch

Medienart: Print  
 Medientyp: Fachpresse  
 Auflage: 4'572  
 Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17  
 Abo-Nr.: 1086938  
 Seite: 21  
 Fläche: 27'991 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Une tradition protégée: la saucisse de veau glaronnaise a obtenu le certificat IGP.

(Photos: ma)

### Certification IGP de la «Glaronnaise»

## Saucisse et pain

**Pour accompagner une bonne saucisse, il faut un morceau de bon pain. Mais pendant longtemps, le pain n'avait rien à faire dans la saucisse elle-même. Après de longues années d'hésitations, la spécialité de Suisse orientale n'est devenue légale que dans les années 90. Et c'est après un dur combat qu'on est enfin parvenu à protéger la saucisse de veau glaronnaise, respectivement son indication géographique.**

L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a annoncé publiquement à mi-août 2011 qu'il avait reçu une demande de protection IGP pour la saucisse de veau glaronnaise. Et depuis le premier décembre 2011, la saucisse de veau glaronnaise est donc inscrite dans la liste des IGP. L'Association glaronnaise des maîtres bouchers a célébré le 6 juin dernier le succès de cette certification avec une présentation «live» de sa production dans la boucherie-charcuterie Hösli, avant

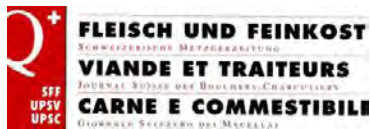
que les certificats ne soient remis ensuite lors d'une fête au «Glarner Kunsthaus».

#### Mais qu'est-ce qu'une IGP?

En 1992 déjà, l'Union européenne avait édicté des règles pour «la protection des indications géographiques et des appellations d'origine pour les produits agricoles et les denrées alimentaires». Les produits traditionnels d'importance régionale qui sont munis de ce signe d'appartenance à une

communauté sont ainsi protégés légalement contre tout abus de leur nom, ainsi que contre les copies. Dans ce cas, on fait la distinction entre les IGP et les AOC. Celle qu'on appelle IGP (pour indication géographique protégée) ou en allemand GGA (geschützte geografische Angabe) peut être accordée lorsque l'une des étapes de la fabrication (production et transformation ou affinage) a été effectuée dans un territoire d'origine déterminé, raison pour laquelle la qualité spécifique,

Datum: 20.06.2012



Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
8032 Zürich  
044/ 250 70 60  
www.carnasuisse.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 4'572  
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 21  
Fläche: 27'991 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

l'apparence ou d'autres caractéristiques peuvent être attribuées à cette origine géographique. A l'opposé, on trouve le terme de AOC pour appellation d'origine contrôlée, ou en allemand GUB pour «Geschützte Ursprungsbezeichnung». Dans ce cas le produit doit ses caractéristiques spécifiques aux conditions géographiques, ce qui inclut les influences de la nature et de l'intervention de l'homme.



Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
 8032 Zürich  
 044/ 250 70 60  
 www.carnasuisse.ch

Medienart: Print  
 Medientyp: Fachpresse  
 Auflage: 4'572  
 Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17  
 Abo-Nr.: 1086938  
 Seite: 1  
 Fläche: 46'168 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres



Geschützte Tradition: Die Glarner Kalberwurst ist IGP-zertifiziert.

(Bilder: ma)

**IGP-Zertifizierung der Glarner Kalberwurst**

**Wurst mit Brot**

**Zu einer guten Wurst gehört ein Stück Brot, doch in der Wurst selber hatte Brot lange Zeit nichts zu suchen. Nach jahrelangem Hin und Her wurde die Ostschweizer Spezialität erst in den Neunzigerjahren legal. Nach einem zähen Kampf gelang es, die Glarner Kalberwurst beziehungsweise deren geografische Bezeichnung rechtlich zu schützen.**

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) veröffentlichte Mitte August 2011, dass das Gesuch für die Glarner Kalberwurst für einen IGP eingegangen sei. Seit dem ersten Dezember 2011 ist die Glarner Kalberwurst nun als IGP eingetragen.

Am 6. Juni feierte der Glarner Metzgermeisterverein die erfolgreiche Zertifizierung. Neben einer Live-Produktionsvorführung in der Metzgerei Hösli wurden die Zertifikate anschliessend im Glarner Kunsthau feierlich übergeben.

**Was ist ein IGP?**

Bereits 1992 erliess die Europäische Union Regeln «zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel». Regional bedeutsame und traditionelle Produkte, welche mit dem Gemeinschaftszeichen versehen sind, sind somit rechtlich geschützt vor jedem Missbrauch des Namens sowie der Nachahmung. Man unterscheidet hierbei zwischen dem IGP sowie dem AOC. Die sogenannte GGA (ge-

schützte geografische Angaben) beziehungsweise das französische Synonym IGP (indication géographique protégée) kann vergeben werden, wenn eine der Herstellungsstufen (Erzeugung und Verarbeitung oder Veredelung) in einem bestimmten Herkunftsgebiet stattfand. Die besondere Qualität, das Ansehen oder andere Eigenschaften sind auf diesen geografischen Ursprung zurückzuführen. Im Gegensatz dazu steht AOC für appellation d'origine contrôlée oder auf Deutsch Geschützte Ursprungsbe-



Schweizer Fleisch-Fachverband SFF  
 8032 Zürich  
 044/ 250 70 60  
 www.carnasuisse.ch

Medienart: Print  
 Medientyp: Fachpresse  
 Auflage: 4'572  
 Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 862.17  
 Abo-Nr.: 1086938  
 Seite: 1  
 Fläche: 46'168 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

zeichnung (GUB). Hierbei verdankt das Produkt seine besonderen Eigenschaften den geografischen Verhältnissen einschliesslich den natürlichen und menschlichen Einflüssen. Die Erzeugung, Verarbeitung und die Veredelung müssen in einem begrenzten geografischen Gebiet stattfinden.

#### **Glarner Spezialität**

Die Glarner Kalberwurst ist eine Brühwurst, die aus Kalbfleisch, Schweinefleisch, Speck, Milch, Weissbrot und Gewürzen zusammengesetzt ist. Rein optisch sieht die Glarner Kalberwurst der bekannten St. Galler Bratwurst zum Verwechseln ähnlich, doch die Zugabe von Brot und Milch verfeinert das Brät. Zudem prägt eine starke Muskatnote die Glarner Kalberwurst. Der Wursthalt besteht zur Hälfte aus Kalbfleisch. Das besagte Brot macht neben den anderen Zutaten jedoch nur etwa 4 Prozent aus. Während das Fleisch früher noch mühsam mit dem Wiegemesser zerkleinert wurde, wird die Masse aus Fleisch und Teig im Blitz hergestellt und vermischt. Das Brot wird mit Milch und Ei vermischt und als Teig dem Fleisch im Blitz beigegeben. Tra-

ditionell wird die Glarner Kalberwurst in einer weissen Zwiebelsauce gekocht und zusammen mit Kartoffelstock und gekochten, gedörrten Zwetschgen gegessen. Die Glarner Kalberwurst gilt bis zum heutigen Tag als traditionelles Landsgemeindegessen. Die Brühwurst schmeckt jedoch auch sehr gut vom Grill.

#### **Historisches Hin und Her**

Wie der Name schon sagt, wird die spezielle Wurst nur im Kanton Glarus hergestellt. Historisch lassen sich die Spuren der Glarner Kalberwurst rund 150 Jahre zurückverfolgen. Anfang des 20. Jahrhunderts war die Rezeptur der Brühwurst so umstritten, dass an der Landsgemeinde 1920 der genaue Wursthalt per Gesetz definiert wurde. Auf eidgenössischer Ebene war die Zugabe von nicht-fleischlichen Bestandteilen in Würsten jedoch aufgrund des schweizerischen Lebensmittelgesetzes untersagt. Seit 1957 durften die Glarner ihre Extrawurst mit einer Sonderbewilligung nach dem original Glarner Rezept herstellen. Das neue Schweizerische Lebensmittelgesetz erlaubte ab 1992 das Beimischen von Brot zur Wurst und

beendete somit den Knatsch rund um die Glarner Spezialität. Wieso man gerade Brot und Milch der Wurst beimgibt, ist jedoch umstritten. Die ursprüngliche Theorie, dass damit das teure Fleisch gestreckt wurde, erscheint unwahrscheinlich, da die grosse Krise im 19. Jahrhundert auch eine Getreidekrise war. So kann man durchaus auch vom Gegenteil ausgehen, dass man die Wurst mit den Extrazutaten veredelte. Schlussendlich ist es auch gut möglich, dass die Wurst aus einer spontanen Laune heraus entstanden ist.

#### **Feierliche Zertifizierung**

Die IGP-Zertifizierung von sieben Fleisch verarbeitenden Betrieben aus dem Kanton Glarus fand am 6. Juni im Kunsthause von Glarus statt. Neben Gästen aus der Wirtschaft sowie der Politik wurde der SFF durch Dr. Ruedi Hadorn vertreten.

Folgende Betriebe wurden zertifiziert: Metzgerei Berwert AG, Metzgerei Fischli, Hager Lebensmittel GmbH, Molki Netstal Milch und Fleisch AG, Gebrüder Hösli AG, Metzgerei Kern AG, Menzi Metzgerei und Party Service GmbH. *ma*

## **Donatorenfeier IGP Glarner Kalberwurst**

Centravo AG – Widmer + Pagani AG – Ernst Sutter AG – Mühlehof Gewürze AG – Omya Schweiz AG – AHV Ausgleichskasse – Bigler AG – Neumeyer AG – Comestibles und Gourmet Service – VC 999 Verpackungssysteme AG – Koch Dullikon AG – Egli Nahrungsmittel – Vacopack H. Buchegger AG – Scheid Rusal AG – Darmhandels AG – Metzger-Center Zürich – Ceposa AG – Pacovis AG – Tipper Tie Alpina GMBH Waldau – Bell Schweiz AG – Bruno Gubler, Top AG Verpackungen + Kunstdärme – Christel Gewürze GmbH – LABELPACK AG, 9620 Lichtensteig.

## BEGEHRTE BILDER

**AUKTION:** Zwei Werke von Albert Anker erzielten Preise von über einer Million Franken **SEITE 25**

## KULTURLANDINITIATIVE

**BLOCKADE:** Kantonsplaner Wilhelm Natrup warnt vor dem Volksbegehren **SEITE 22**

## FUSSBALLMAGAZIN

**MIT HERZBLUT:** Oliver Akeret aus Seuzach schreibt fürs Leben gern über Fussball **SEITE 24**



# Zürich kritisierte Hexenprozess

**ZÜRICH.** Zum 230. Mal jährt sich nächste Woche der Tag, an dem Anna Göldi in Glarus als Hexe hingerichtet wurde. Erstmals findet ihr zu Ehren in Zürich eine Gedenkfeier statt. Der Grund: Anna Göldi war eine Zürcherin.

ANNA WEPFER

Am 6. Juni 1782 verurteilte der Evangelische Glarner Rat die 47-jährige Magd Anna Göldi zum Tod. Laut Anklage sollte sie die damals achtjährige Tochter ihres früheren Dienstherrn vergiftet haben. Unter Folter hatte Göldi zugegeben, teuflische Kräfte zu nutzen. Die Hinrichtung durch das Schwert wurde eine Woche später, am 13. Juni, vollstreckt. Es war der letzte Prozess gegen eine angebliche Hexe in der Schweiz.

Am nächsten Mittwoch, dem 230. Jahrestag der Hinrichtung, findet im Grossmünster in Zürich eine öffentliche Gedenkfeier für Anna Göldi statt. Am Rednerpult stehen unter anderen alt Bundesrätin Elisabeth Kopp und alt Bundesgerichtspräsident Giuseppe Nay. Der Gedenktag findet seit fünf Jahren statt – bisher allerdings immer in Glarus. Erstmals hat die ebenfalls in Glarus ansässige Anna-Göldi-Stiftung dieses Jahr den Anlass nach Zürich verlegt.

### Per Steckbrief gesucht

Und das hat seinen Grund. Denn was viele nicht wissen: Anna Göldi war eine Zürcherin. Dies mag zunächst erstaunen, stammte sie doch ursprünglich aus Sennwald im heutigen St. Galler Rheintal. Erst als erwachsene Frau zog sie nach Glarus. Das Gebiet um Sennwald aber gehörte im 18. Jahrhundert zum Hoheitsgebiet Zürichs. «Bisher wenig beachtete Akten belegen, dass Anna Göldi eine Untertanin der Zürcher Herrschaft war», sagt Walter Hauser, Vizepräsident der Anna-Göldi-Stiftung.

Eines dieser Dokumente ist der Steckbrief, den die Glarner Behörden am 9. Februar 1782 in der «Neuen Zürcher Zeitung» veröffentlichten, um nach Anna Göldi zu fahnden. Darin stellt Glarus in Aussicht, «demjenigen, welcher nachbeschriebene Anna Göldin entdecken und der Justiz einbringen wird, einhundert Cronenthaler Belohnung zu bezahlen».

Über die Gesuchte heisst es, sie sei dem «Zürchergebiet» zugehörig und habe «eine ungeheure That» begangen. Laut Beschreibung war sie «ohngefähr 40 Jahr alt, dicker und grosser Gestalt, vollkommen und rothlechten (rötlichen) Angesichts, schwarzer Haar und



Anna Göldi (im Bild vermutlich die kniende Person) soll die 8-jährige Annamiggeli Tschudi vergiftet haben. Bild: Landesarchiv Glarus

Augbrauen, hat graue etwas ungesunde Augen (...), ihr Anschauen ist niedergeschlagen, und redet ihre Sennwäldler Aussprach».

### Zürich wollte Anna Göldi retten

Nur wenige Tage später wurde Anna Göldi verhaftet. Ein Dorfschulmeister im Toggenburg erkannte die flüchtige Magd und meldete sie den Behörden. Das blieb auch in Zürich nicht unbemerkt. Insbesondere die evangelische Kirche war empört darüber, dass eines ihrer Mitglieder in Glarus als Hexe angeklagt war. Mit einem Protestschreiben wandte sich der damalige Grossmünsterpfarrer Antistes Ulrich an sei-

nen Glarner Amtskollegen und bat ihn, Anna Göldi zu schonen. «Ulrich fragte ihn, ob es wirklich stimme, dass man im Glarnerland noch immer an Hexen glaube», sagt Walter Hauser, der 2007 das Buch «Der Justizmord an Anna Göldi» veröffentlicht hat. Auch die Zürcher Regierung machte sich bei den Behörden in der Innerschweiz für die Angeklagte stark. «Zürich hat sich im Fall Göldi als aufgeschlossen und fortschrittlich präsentiert», so Hauser.

Anders der Evangelische Rat. Er verurteilte Anna Göldi zum Tod. Dabei war er dazu gar nicht befugt, wie Hauser nachgewiesen hat. Denn als Zürcherin galt Göldi als «landsfremde

Person». Sie hätte deshalb von einem «gemeinen Rat» beurteilt werden müssen, einem Gremium, das je zur Hälfte aus Protestanten und Katholiken bestand. «Göldis Gegner stammten aus evangelischen Kreisen, sie haben den Prozess so schnell wie möglich durchgezogen», sagt Hauser.

Mit der Gedenkfeier in einer Woche will die Stiftung Anna Göldi den Zürcherinnen und Zürchern in Erinnerung rufen. Nebst dem Anlass im Grossmünster findet bis im Oktober zudem jeden Monat ein Vortrag und eine Führung zur letzten Schweizer Hexe statt.

[www.annagoeldi.ch](http://www.annagoeldi.ch)

## Abstimmung über die Schulleitungen

**ZÜRICH.** Die Stimmberechtigten des Kantons Zürich werden darüber entscheiden, ob Schulleiter weiterhin zwingend ein Lehrdiplom vorweisen müssen oder nicht. Die Lehrerverbände teilten gestern mit, dass das Referendum gegen die Lockerung der Bestimmungen zustande gekommen ist.

Der Kantonsrat hatte Anfang Februar entschieden, dass Schulleiter künftig nicht mehr zwingend über eine abgeschlossene Lehrerausbildung verfügen müssen. Die neue Bestimmung wurde ins überarbeitete Lehrpersonalgesetz aufgenommen. Gegen den Parlamentsbeschluss setzten sich die drei Lehrerverbände VPOD, ZLV und Sek ZH zur Wehr. Für ihr konstruktives Referendum mit dem Titel «Für fachlich kompetente Schulleitungen» sammelten sie mehr als 6000 Unterschriften. Nötig gewesen wären 3000. Das Zustandekommen des Referendums wird am Freitag im Amtsblatt publiziert, wie es bei der Direktion der Justiz und des Innern auf Anfrage hiess.

Nun werde das Volk das letzte Wort haben zur Frage, «ob künftig auch Hinz und Kunz eine Schule leiten können», heisst es in der Mitteilung der Lehrerverbände. Der Entscheid des Kantonsrates sei unverständlich und würde zu einer weiteren «Managerisierung der Volksschule» führen. (sda)

## IN KÜRZE

### Brandursache Technik

**ZÜRICH.** Der Auslöser für den Brand einer Autogarage in Zürich Oerlikon ist geklärt. Nach den Untersuchungen der Brandermittler stehe eine technische Ursache im Vordergrund, sagte ein Sprecher der Stadtpolizei am Dienstag auf Anfrage. Die Flammen hatten am Montagmorgen den Betrieb an der Schwamendingenstrasse und mehrere Kundenfahrzeuge zerstört. Im Verlaufe der Löscharbeiten stürzte zudem das Flachdach ein. Drei Personen mussten wegen des Verdachts auf Rauchgasvergiftung ambulant behandelt werden.

### «Weltwoche» abgewiesen

**ZÜRICH.** Das Bezirksgericht Zürich hat eine Klage der «Weltwoche» gegen die «Neue Zürcher Zeitung» abgewiesen. Die «NZZ» habe in einem Artikel vom 16. Februar 2010 zu Recht die Frage nach der redaktionellen Einflussnahme durch Dritte bei der «Weltwoche» gestellt, hielt das Gericht in seinem Entscheid fest. Grund für die Frage war die fehlende Transparenz der Besitzverhältnisse der «Weltwoche», die auch das Gericht als gegeben ansieht. (sda)

ANZEIGE

Ihre Liegenschaft.  
Unsere Leidenschaft.

Wir verkaufen für Sie!

Sie profitieren von unseren seriösen, kompetenten und zuverlässigen Spezialisten. Wir verkaufen Ihre Liegenschaft erfolgreich zum besten Preis und übernehmen das volle Risiko.

**HEV** Region Winterthur  
Hausigentümerverband Bezirke Andelfingen, Pfäffikon und Winterthur  
Lagerhausstrasse 11 Telefon 052 212 67 70  
8401 Winterthur www.hev-winterthur.ch

Die Nr. 1 beim Thema Liegenschaften

## Anna Göldi – verurteilt, hingerichtet, rehabilitiert

Anna Göldi übernahm die Stelle als Magd bei Johann Jakob Tschudi im Jahr 1780. Tschudi gehörte zu einer der einflussreichsten Familien in Glarus und war auch beruflich – als Arzt, Richter und Politiker – ein mächtiger Mann. Ins Rollen kam der Prozess wegen eines angeblichen Streits zwischen Anna Göldi und der achtjährigen Tschudi-Tochter Annamiggeli. Angeblich fanden sich nach der Auseinandersetzung Stecknadeln in der Milchtafel des Kindes. Tschudi behauptete, die Magd habe sich mit den Nadeln am Kind rächen wollen, und entliess sie.

Einen Monat nach Anna Göldis Entlassung kam es zum entscheidenden

Zwischenfall: Annamiggeli erlitt eine Art epileptischen Anfall, wobei sie unter Qualen Stecknadeln gespien haben soll. Sofort wurde Anna Göldi – obschon längst nicht mehr vor Ort – beschuldigt, das Kind vergiftet zu haben. Im Prozess warf man ihr vor, sie habe Annamiggeli ein verzaubertes «Leckerli» zu essen gegeben. Das Leckerli habe als Samen für die Nadeln gewirkt, die dann im Körper des Kindes gewachsen seien. Unter Folter gab Anna Göldi schliesslich zu, sie habe die Tat mit Hilfe des Teufels begangen. Sie wurde zum Tod verurteilt.

Buchautor Walter Hauser vermutet hinter der Anklage den erfolgreichen

Versuch Tschudis, die eigene Weste rein zu halten. Laut Gerüchten soll er nämlich verbotenen «fleischlichen Umgang» mit seiner Magd gepflegt haben. Das hätte ihn bei Bekanntwerden seine Karriere gekostet. Als gut vernetzter Mann war es für ihn nicht schwer, die Justiz gegen Anna Göldi aufzubringen und sie so loszuwerden.

2007 bezeichnete Hauser die Hinrichtung erstmals als Justizmord und verlangte die Rehabilitierung der «letzten Hexe». Erst nach mehrfachem Hin und Her sprach das Glarner Kantonsparlament Anna Göldi im Jahr 2008 von jeglicher Schuld frei – 226 Jahre nach ihrem Tod. (awe)

ANZEIGE

Restaurant  
**Schloss Wülflingen**

Lunch  
ab CHF 25.—  
Montag – Freitag

Telefon 052 222 18 67  
winterthur@schloss-wuelflingen.ch  
www.schloss-wuelflingen.ch

## Schweiz

Neue Stromzähler: Bundesamt für Energie sieht Rentabilität – Stromkonzerne üben Kritik

SEITE 17

## Ausland

Tod nicht bestätigt: USA nehmen mit Drohne Nummer zwei Al-Qaida ins Visier

SEITE 20

## Letzte

Mit dem traditionellen Balkonauftritt beendet die Queen die Feiern zum Thronjubiläum

SEITE 28



# Zürich kritisierte Hexenprozess

**ZÜRICH.** Zum 230. Mal jährt sich nächste Woche der Tag, an dem Anna Göldi in Glarus als Hexe hingerichtet wurde. Erstmals findet ihr zu Ehren in Zürich eine Gedenkfeier statt. Der Grund: Anna Göldi war eine Zürcherin.

ANNA WEPFER

Am 6. Juni 1782 verurteilte der Evangelische Glarner Rat die 47-jährige Magd Anna Göldi zum Tod. Laut Anklage sollte sie die damals achtjährige Tochter ihres früheren Dienstherrn vergiftet haben. Unter Folter hatte Göldi zugegeben, teuflische Kräfte zu nutzen. Die Hinrichtung durch das Schwert wurde eine Woche später, am 13. Juni, vollstreckt. Es war der letzte Prozess gegen eine angebliche Hexe in der Schweiz.

Am nächsten Mittwoch, dem 230. Jahrestag der Hinrichtung, findet im Grossmünster in Zürich eine öffentliche Gedenkfeier für Anna Göldi statt. Am Rednerpult stehen unter anderem alt Bundesrätin Elisabeth Kopp und alt Bundesgerichtspräsident Giuseppe Nay. Der Gedenktag findet seit fünf Jahren statt – bisher allerdings immer in Glarus. Erstmals hat die ebenfalls in Glarus ansässige Anna-Göldi-Stiftung dieses Jahr den Anlass nach Zürich verlegt.

## Per Steckbrief gesucht

Und das hat seinen Grund. Denn was viele nicht wissen: Anna Göldi war eine Zürcherin. Dies mag zunächst erstaunen, stammte sie doch ursprünglich aus Sennwald im heutigen St. Galler Rheintal. Erst als erwachsene Frau zog sie nach Glarus. Das Gebiet um Sennwald aber gehörte im 18. Jahrhundert zum Hoheitsgebiet Zürichs. «Bisher wenig beachtete Akten belegen, dass Anna Göldi eine Untertanin der Zürcher Herrschaft war», sagt Walter Hauser, Vizepräsident der Anna-Göldi-Stiftung.

Eines dieser Dokumente ist der Steckbrief, den die Glarner Behörden am 9. Februar 1782 in der «Neuen Zürcher Zeitung» veröffentlichten, um nach Anna Göldi zu fahnden. Darin stellt Glarus in Aussicht, «demjenigen, welcher nachbeschriebene Anna Göldin entdecken und der Justiz einbringen wird, einhundert Cronenthaler Belohnung zu bezahlen».

Über die Gesuchte heisst es, sie sei dem «Zürchergebiet» zugehörig und habe «eine ungeheure That» begangen. Laut Beschreibung war sie «ohngefähr 40 Jahr alt, dicker und grosser Gestalt, vollkommen und rothlechten (rötlichen) Angesichts, schwarzer Haar und



Anna Göldi (im Bild vermutlich die kniende Person) soll die 8-jährige Annamiggeli Tschudi vergiftet haben. Bild: Landesarchiv Glarus

Augbrauen, hat graue etwas ungesunde Augen (...), ihr Anschauen ist niedergeschlagen, und redet ihre Sennwäldler Aussprach».

## Zürich wollte Anna Göldi retten

Nur wenige Tage später wurde Anna Göldi verhaftet. Ein Dorfschulmeister im Toggenburg erkannte die flüchtige Magd und meldete sie den Behörden. Das blieb auch in Zürich nicht unbemerkt. Insbesondere die evangelische Kirche war empört darüber, dass eines ihrer Mitglieder in Glarus als Hexe angeklagt war. Mit einem Protestschreiben wandte sich der damalige Grossmünsterpfarrer Antistes Ulrich an sei-

nen Glarner Amtskollegen und bat ihn, Anna Göldi zu schonen. «Ulrich fragte ihn, ob es wirklich stimme, dass man im Glarnerland noch immer an Hexen glaube», sagt Walter Hauser, der 2007 das Buch «Der Justizmord an Anna Göldi» veröffentlicht hat. Auch die Zürcher Regierung machte sich bei den Behörden in der Innerschweiz für die Angeklagte stark. «Zürich hat sich im Fall Göldi als aufgeschlossen und fortschrittlich präsentiert», so Hauser.

Anders der Evangelische Rat. Er verurteilte Anna Göldi zum Tod. Dabei war er dazu gar nicht befugt, wie Hauser nachgewiesen hat. Denn als Zürcherin galt Göldi als «landsfremde

Person». Sie hätte deshalb von einem «gemeinen Rat» beurteilt werden müssen, einem Gremium, das je zur Hälfte aus Protestanten und Katholiken bestand. «Göldis Gegner stammten aus evangelischen Kreisen, sie haben den Prozess so schnell wie möglich durchgezogen», sagt Hauser.

Mit der Gedenkfeier in einer Woche will die Stiftung Anna Göldi den Zürcherinnen und Zürichern in Erinnerung rufen. Nebst dem Anlass im Grossmünster findet bis im Oktober zudem jeden Monat ein Vortrag und eine Führung zur letzten Schweizer Hexe statt.

[www.annagoeldi.ch](http://www.annagoeldi.ch)

## Abstimmung über die Schulleitungen

**ZÜRICH.** Die Stimmberechtigten des Kantons Zürich werden darüber entscheiden, ob Schulleiter weiterhin zwingend ein Lehrdiplom vorweisen müssen oder nicht. Die Lehrerverbände teilten gestern mit, dass das Referendum gegen die Lockerung der Bestimmungen zustande gekommen ist.

Der Kantonsrat hatte Anfang Februar entschieden, dass Schulleiter künftig nicht mehr zwingend über eine abgeschlossene Lehrerausbildung verfügen müssen. Die neue Bestimmung wurde ins überarbeitete Lehrpersonalgesetz aufgenommen. Gegen den Parlamentsbeschluss setzten sich die drei Lehrerverbände VPOD, ZLV und Sek ZH zur Wehr. Für ihr konstruktives Referendum mit dem Titel «Für fachlich kompetente Schulleitungen» sammelten sie mehr als 6000 Unterschriften. Nötig gewesen wären 3000. Das Zustandekommen des Referendums wird am Freitag im Amtsblatt publiziert, wie es bei der Direktion der Justiz und des Innern auf Anfrage hiess.

Nun werde das Volk das letzte Wort haben zur Frage, «ob künftig auch Hinz und Kunz eine Schule leiten können», heisst es in der Mitteilung der Lehrerverbände. Der Entscheid des Kantonsrates sei unverständlich und würde zu einer weiteren «Managerisierung der Volksschule» führen. (sda)

## IN KÜRZE

### Brandursache Technik

**ZÜRICH.** Der Auslöser für den Brand einer Autogarage in Zürich Oerlikon ist geklärt. Nach den Untersuchungen der Brandermittler stehe eine technische Ursache im Vordergrund, sagte ein Sprecher der Stadtpolizei am Dienstag auf Anfrage. Die Flammen hatten am Montagmorgen den Betrieb an der Schwamendingenstrasse und mehrere Kundenfahrzeuge zerstört. Im Verlaufe der Löscharbeiten stürzte zudem das Flachdach ein. Drei Personen mussten wegen des Verdachts auf Rauchgasvergiftung ambulant behandelt werden.

### «Weltwoche» abgewiesen

**ZÜRICH.** Das Bezirksgericht Zürich hat eine Klage der «Weltwoche» gegen die «Neue Zürcher Zeitung» abgewiesen. Die «NZZ» habe in einem Artikel vom 16. Februar 2010 zu Recht die Frage nach der redaktionellen Einflussnahme durch Dritte bei der «Weltwoche» gestellt, hielt das Gericht in seinem Entscheid fest. Grund für die Frage war die fehlende Transparenz der Besitzverhältnisse der «Weltwoche», die auch das Gericht als gegeben ansieht. (sda)

ANZEIGE

## Eine für alle



Jetzt abonnieren!  
Telefon 0848 805 521 • [abo@zsz.ch](mailto:abo@zsz.ch)

Mehr Region. Zürichsee-Zeitung

## Anna Göldi – verurteilt, hingerichtet, rehabilitiert

Anna Göldi übernahm die Stelle als Magd bei Johann Jakob Tschudi im Jahr 1780. Tschudi gehörte zu einer der einflussreichsten Familien in Glarus und war auch beruflich – als Arzt, Richter und Politiker – ein mächtiger Mann. Ins Rollen kam der Prozess wegen eines angeblichen Streits zwischen Anna Göldi und der achtjährigen Tschudi-Tochter Annamiggeli. Angeblich fanden sich nach der Auseinandersetzung Stecknadeln in der Milchflasche des Kindes. Tschudi behauptete, die Magd habe sich mit den Nadeln am Kind rächen wollen, und entliess sie.

Einen Monat nach Anna Göldis Entlassung kam es zum entscheidenden

Zwischenfall: Annamiggeli erlitt eine Art epileptischen Anfall, wobei sie unter Qualen Stecknadeln gespien haben soll. Sofort wurde Anna Göldi – obschon längst nicht mehr vor Ort – beschuldigt, das Kind vergiftet zu haben. Im Prozess warf man ihr vor, sie habe Annamiggeli ein verzaubertes «Leckerli» zu essen gegeben. Das Leckerli habe als Samen für die Nadeln gewirkt, die dann im Körper des Kindes gewachsen seien. Unter Folter gab Anna Göldi schliesslich zu, sie habe die Tat mit Hilfe des Teufels begangen. Sie wurde zum Tod verurteilt.

Buchautor Walter Hauser vermutet hinter der Anklage den erfolgreichen

Versuch Tschudis, die eigene Weste rein zu halten. Laut Gerüchten soll er nämlich verbotenen «fleischlichen Umgang» mit seiner Magd gepflegt haben. Das hätte ihn bei Bekanntwerden seine Karriere gekostet. Als gut vernetzter Mann war es für ihn nicht schwer, die Justiz gegen Anna Göldi aufzubringen und sie so loszuwerden.

2007 bezeichnete Hauser die Hinrichtung erstmals als Justizmord und verlangte die Rehabilitierung der «letzten Hexe». Erst nach mehrfachem Hin und Her sprach das Glarner Kantonsparlament Anna Göldi im Jahr 2008 von jeglicher Schuld frei – 226 Jahre nach ihrem Tod. (awe)

ANZEIGE

## Eine für alle



Jetzt abonnieren!  
Telefon 0848 805 521 • [abo@zsz.ch](mailto:abo@zsz.ch)

Mehr Region. Zürichsee-Zeitung

BETTY LEGLER

## Uuschuld



**Am 13. Juni** gedenken wir Anna Göldi, deren Geschichte fester Teil unseres kulturellen Erbes geworden ist. Wir alle wissen, dass die schöne

Magd 1782 zu Unrecht als «letzte Hexe» hingerichtet wurde. Und wir alle wissen, dass es Ungerechtigkeit, Verleumdung, Hetzjagd und Willkür auch heute noch gibt. Was früher Hexenjagd, Folter, Scheiterhaufen und Schwert waren, erledigen heute Mobbing, mediale Kampagnen und Vorurteile.

**Zwar haben wir** das Kapitel Hexenjagd mit der Rehabilitierung von Anna Göldi abgeschlossen, aber Annas Vermächtnis lebt weiter. Jedem von uns ist schon Unrecht widerfahren, und wahrscheinlich haben wir alle auch schon Unrecht getan. Anna Göldi lehrt uns mit ihrer Lebensgeschichte, nicht vorschnell zu urteilen, nicht unbedacht in Hetzkampagnen einzustimmen und schon gar nicht aufgrund von Angst oder Schwäche andere öffentlich zu richten. Aufrichtigkeit und Toleranz sind

Charaktereigenschaften, die auch heute und in Zukunft einen hohen Wert – und manchmal einen hohen Preis – haben.

### Uuschuld

**Es gitt** än Aafang  
Zu jeder Frag  
Und jedes Uurächt  
Hett sii Prozess  
Gliich, öb mir wach sind  
Tag- oder nachtblind  
Öb mer drbii sind oder  
Anderi mache lünd

**Äs bruucht** nüd vill  
Das ettis letz gaht  
Öppis zämäkhiit  
Was gad nuch fescht s chaht  
Bruucht nu ä Huuch  
Bruucht nu ä Bligg  
Bruucht nu äs Wort

**Du machsch** ä Schritt  
Gschpüsch, we där guät tuät  
Wen er äs Füür entfacht  
Ganz tüüf i dim Bluät  
Gschpüsch, we där Ruäf  
Zu dim Namä wird  
Und usem Nüüt  
Dich gebirt

**Du glaubsch**, du sigisch  
Där, wo du etz bisch  
Dä chunnt ä Hand  
Und butzt di vum Tisch  
Du hesch nüüt gseh chuu  
Chusch nüd verschtuh  
Wohär, vu wämm... warum

**Doch wär** vu üüs  
Hett nüd schu gglogä  
Regischer zogä  
D'Wahrheit verbogä  
Ettis so lang immer wider gseit  
Bis är's selber glaubt

**Du lebsch** dis Lebä  
Es schniit, es sunnet  
Und äs Jahrhundert  
Märggt das kä Mäntsch  
Und du luägisch so lang  
I där Schpiägel  
Bis sogar du  
Dich nümme känntsch

**Ä Schuld** entschtaht ...  
Ä Schuld entschtaht ...  
Ä Schuld entschtaht ...  
Und d'Uuschuld gaht

Betty Legler ist geschäftsführende Partnerin der Future matters AG, Innovation und Zukunftsforschung, Zürich.



Blick  
8008 Zürich  
044/ 259 62 62  
www.blick.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 208'360  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 9  
Fläche: 46'284 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur



# BLICK-Reporter **Walter Hauser** enthüllt **Anna Göldi war Zürcherin!**

Die in Glarus hingerichtete Anna Göldi stammte aus Zürcher Untertanengebiet. Erstmals wird der Todestag der «letzten Hexe» im Grossmünster begangen.

Von Walter Hauser

**E**xakt heute vor 230 Jahren, am 13. Juni 1782, wurde Anna Göldi in Glarus hingerichtet. Verurteilt von einem Gericht, das nicht zuständig war. **Seither stehen die Glarner im Ruf, als Letzte eine «Hexe» hingerichtet zu haben.**

Das Andenken an den Exekutionstag findet heute aber nicht etwa auf dem Richtplatz in Glarus statt, sondern erstmals im Zürcher Grossmünster. Was viele nicht wissen: Anna Göldi war nicht Glarnerin oder Sanktgallerin, sondern Zürcherin.

Die «letzte Hexe» Göldi stammte aus dem zürcherischen

Untertanengebiet Sax-Forsteck, zu dem Teile des heutigen St. Galler Rheintals gehörten. Sie war auch Mitglied der evangelischen Kirchengemeinschaft von Zürich.

Der damalige Grossmünsterpfarrer **Antistes Ulrich setzte sich für die Angeklagte ein und**

## Gedenktag

**Walter Hauser ist Autor des Buches «Der Justizmord an Anna Göldi» (Limmat Verlag, 2007) und Initiant der Rehabilitierung. Der Gedenkanlass findet heute um 18 Uhr im Zürcher Grossmünster statt.**

**schrieb Wochen vor der Vollstreckung des Todesurteils voller Sorge an seinen Amtskollegen in Glarus:** «Ist es wahr, dass namhafte Leute im Tal der Linth am Ende des aufgeklärten 18. Jahrhunderts an Hexen glauben?»

Es nützte nichts, die Angeklagte wurde enthauptet. Es war ein Justizmord, wie Kritiker schon damals beklagten. Weil Anna Göldi eine «landsfremde Person», eine Zürcherin, war, hätte der evangelische Rat von Glarus gar kein Urteil fällen dürfen. Dass das Todesurteil schon damals umstritten war, zeigt das Zufallsmehr von 32 zu 30 Stimmen, mit dem es gefällt worden war.

**Ein Fehlurteil**, wie die Glarner Behörden inzwischen offiziell bekennen. **2008 rehabilitierte der Glarner Landrat Anna Göldi.** Erstmals erklärte ein Parlament in Europa eine sogenannte Hexe für unschuldig.

Datum: 13.06.2012

**Blick**



Blick  
8008 Zürich  
044/ 259 62 62  
www.blick.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 208'360  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 9  
Fläche: 46'284 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur



Zürich

Blick am Abend  
8008 Zürich  
044/ 259 62 86  
www.blickamabend.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 157'989  
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich



Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 11  
Fläche: 18'935 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

# Zürich feiert Anna Göldi



**Sie rehabilitierten Anna Göldi**  
(v.l. Bild) Göldi-Stiftungspräsidentin Nicole Lieberherr mit «Blick»-Journalist Walter Hauser. Mitte: Grossmünster-Pfarrer Christoph Sigrist.



## **TODESTAG** ...>

Die «letzte Hexe» kam aus Zürich. Heute gedenkt ihr das Grossmünster.

andrea.schmits  
@ringier.ch

**H** heute Abend findet in Zürich erstmals die Anna-Göldi-Gedenkfeier

statt. Der Anlass im Grossmünster ist öffentlich und beginnt um 18 Uhr. Damit würdigt die Anna-Göldi-Stiftung die Zürcher Wurzeln der «letzten Hexe». Alt Bundesrätin Elisabeth Kopp wird in ihrer Rede auch für mehr Unabhängigkeit der Schweizer Richter plädieren.

**«Nur wenige wissen, dass Anna Göldi nicht eine Glarnerin, sondern**

**eine Zürcher Untertanin war»,** sagt Walter Hauser, Gründer der Anna-Göldi-Stiftung und «Blick»-Reporter. **Deshalb habe sich auch der Pfarrer des Zürcher Grossmünsters seinerzeit in einem Schreiben für Göldis Begnadigung eingesetzt.** Umsonst – die Magd wurde im Alter von 47 Jahren am 13. Juni 1782 zum Tod durch das Schwert verurteilt. Unter

Folter hatte sie zugegeben, die Kräfte des Teufels zu nutzen.

2008 wurde die «Hexe» vom Glarner Landrat rehabilitiert, nachdem Hauser herausgefunden hatte, dass das Gericht, welches Göldi zum Tod verurteilt hatte, gar nicht zuständig gewesen war. ●

# «Jeder hat etwas von Anna»

Klänge und Gedanken zum Thema Menschenrechte stehen im Mittelpunkt des heutigen Anna-Göldi-Tages in Zürich. Mit dabei ist auch eine Sekundarklasse aus Glarus.

■ Von Madeleine Kuhn-Baer

«Steine, nichts als Steine, wo man hinschaut, wenn man auf meiner Spur zurückgeht.» Eindringlich rezitiert Brigitte Zambelli den Satz. Er bildet den Anfang und das Ende von 48 fiktiven Tagebucheinträgen von Anna Göldi, welche die Sekundarlehrerin in Anlehnung an Eveline Hasler zusammengestellt hat.

Sie und ihre 1. Sekundarklasse aus dem Buchholz Glarus werden die Gedanken heute in Zürich am Anna-Göldi-Tag 2012 darbieten. Die Idee dazu stammt von Betty Legler, welche die Gedenkfeier im Grossmünster (ab 18 Uhr) inszeniert. Es geht um 48 Stationen aus dem 48-jährigen Leben von Anna Göldi, die zur nationalen Symbolfigur im Kampf für Gerechtigkeit geworden ist.

## In Glarus geprobt

Gestern vor einer Woche hat Betty Legler mit den Schülerinnen und Schülern im Buchholz geprobt. «Denkt an die Lautstärke, sprecht langsam, genießt die Worte, so tragisch sie auch sind», sagt die Musikerin zu den Jugendlichen. «Es gibt noch einiges zu tun. Aber es kommt gut.» Zweimal wird das Ganze durchgespielt, wobei Betty Legler beim zweiten Mal – nun am Klavier – die Schülerinnen und Schüler korrigiert und ihnen Tipps gibt.

Die Glarner Sekundarklasse tritt neben Landammann Andrea Bettiga und alt Bundesrätin Elisabeth Kopp auf. Für den musikalischen Part sind Betty Legler sowie die «Spilleute» Mattias Lincke und Dide Marfurt besorgt. «Die Jugendlichen sind sensibilisiert, kennen die Geschichte von Anna Göldi und befassen sich auch sonst mit dem Thema Willkür», sagt Brigitte Zambelli.

## Auch heute noch aktuell

Betty Legler findet es wichtig, dass die Schülerinnen und Schüler über Recht und Unrecht nachdenken. «Jeder von uns hat etwas von Anna», so die Musikerin: «Sie musste für das, wofür sie einstand, mit dem Leben bezahlen. Wir sind viel freier. Aber auch wir müssen unseren Platz im Leben erlernen und behaupten, müssen für unsere Entscheidungen geradestehen.» Anna Göldi sei ein Sonntagskind gewesen, «aber ihr Leben war genau das Gegenteil.»

In der Inszenierung verbindet Betty Legler die historische Geschichte mit der heutigen Zeit, symbolisch dargestellt durch rote Fäden, welche die Jugendlichen spannen: «Das Thema ist nicht vom Tisch. Natürlich gibt es auch heute Menschen, die nicht nach den gängigen Schemata leben und handeln. Oft sind es gerade diese Menschen, die Aussergewöhnliches bewerkstelligen – und nicht selten entledigt man sich ihrer bei der ersten besten Gelegenheit. Ähnlich wie man sich der sogenannten 'Hexen' entledigt hat. Früher mittels Scheiterhaufen, Folter oder Schwert – heute übernehmen die Medien diesen Part.» Die Musikerin verweist auf das Beispiel von alt Bundesrätin Elisabeth Kopp, Mitglied der Anna-Göldi-Stiftung: «Die Konsequenz, mit welcher diese Frau ihren Weg geht, ist einfach grossartig.»



Betty Legler (links) gibt den Jugendlichen in Glarus Tipps für die Aufführung. Stehend auf dem Stuhl Anna Warzinek, welche an der Gedenkfeier Anna Göldi verkörpert. Bild Madeleine Kuhn-Baer



Online Ausgabe

Redaktion NZZ Online  
8021 Zürich  
044/ 258 11 11  
www.nzz.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM (Quelle: netmetrix): 810'000

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

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

Vor 22 Minuten  
Gedenkfeier Grossmünster

## Erinnerungen an Europas letzte «Hexe» aufleben lassen

Stadt und Region Vor 22 Minuten



Hingerichtet als Hexe: Anna Göldi wurde erst vor vier Jahren rehabilitiert.  
Bild: NZZ/ Christian Beutler

Sie wurde zum Tode verurteilt, geköpft und erst zweihundert Jahre später als unschuldig eingewaschen, die Dienstmagd Anna Göldi. Erstmals gedenkt man der letzten «Hexe» Europas im Zürcher Grossmünster mit einer Feier.

Von  
Johanna Wedl

Sie sei ungefähr vierzig Jahre alt, von dicker und grosser Statur, habe schwarze Haare und graue, etwas ungesunde Augen, heisst es über

Anna Göldi  
in einem Steckbrief

vom Februar 1782, mit dem die letzte «Hexe» Europas damals im Kanton Glarus gesucht worden war. Wer die Frau entdeckte und für eine Festnahme Sorge, den belohne die Justiz mit hundert Kronenthalern. Anfang Juni des selben Jahres wurde die Magd festgenommen, wegen Hexerei verurteilt und am 13. Juni mit dem Schwert enthauptet.

Es sollte über 220 Jahre dauern, bis die Glarner Göldi für unschuldig erklärten und sich die Meinung durchsetzte, Göldi habe damals das Kind ihres Dienstherrn nicht vergiftet. Ende August 2008 kam das kantonale Parlament zum Schluss, die Frau sei Opfer eines Justizmordes geworden und stimmte einer

Datum: 13.06.2012

# Neue Zürcher Zeitung



Online Ausgabe

Redaktion NZZ Online  
8021 Zürich  
044/ 258 11 11  
www.nzz.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM (Quelle: netmetrix): 810'000

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

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

Rehabilitation zu. In Mollis, wo Göldi arbeitete, wurde ein Weg nach ihr benannt und ein Museum eröffnet.

«Das Unrecht kann man nicht mehr wiedergutmachen», führt die Zürcher alt-Bundesrätin Elisabeth Kopp (fdp.) aus. Man könne aber auf die Verletzung von Grundrechten aufmerksam machen, die in der Schweiz auch heute noch möglich seien. Kopp spricht am Mittwochabend im Grossmünster an einer öffentlichen Gedenkfeier für Göldi. Ihr Fall illustriere, dass eine unabhängige Justiz von grösster Bedeutung sei, so die Politikerin. «Wenn Göldi schon sterben musste, soll ihrem Tod wenigstens im Nachhinein ein Sinn gegeben werden.»

Die Gedenkfeier steht unter dem Motto «Ich bin Anna». Der Anlass beginnt um 18 Uhr, er wird von der Anna-Göldi-Stiftung organisiert. Für die musikalische Umrahmung sorgen unter anderem Glarner Schulkinder, die ein eigens für Göldi komponiertes Lied vortragen.

Mehr zum Thema «Erinnerungen an Europas letzte «Hexe» aufleben lassen»  
Rückkehr nach Mollis



SR DRS 1

DRS 1  
8042 Zürich  
044/ 366 11 11  
www.drs.ch

Medienart: Radio/TV  
Medientyp: Radio

Sprache: Dialekt  
Sendezeit: 17:30  
Dauer: 00:09:01  
Grösse: 8.3 MB

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

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

## Radio/TV-Hinweis

### Zürcher wollten die «Hexe» Anna Göldi retten

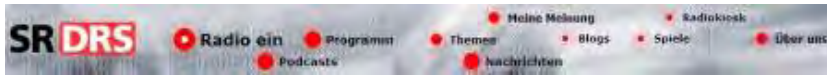
Weil sie das «Annemigli» verhexte, so dass es «Gufen» spuckte, wurde Anna Göldi am 13. Juni 1782 als Hexe hingerichtet. Am Mittwoch findet im Zürcher Grossmünster ein Gedenkgottesdienst statt. Denn Anna Göldi war Zürcherin - und die Zürcher haben sich für sie eingesetzt.

Stellungnahme von Walter Hauser (Gründungsmitglied Anna-Göldi-Stiftung)

### 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](#)



Schweizer Radio DRS  
8042 Zürich  
+41(0) 44 366 12 49  
www.drs.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Infoseiten  
UUpM (Quelle: netmetrix): 575000

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

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur



Vor dem Todesurteil die Folter: Bild aus dem Anna Göldi-Museum. (Keystone)

17.15 Uhr, letztes Update: 18.16 Uhr

## Zürcher wollten die «Hexe» Anna Göldi retten

Weil sie das «Annemigli» verhexte, so dass es «Gufen» spuckte, wurde Anna Göldi am 13. Juni 1782 als Hexe hingerichtet. Am Mittwoch findet im Zürcher Grossmünster ein Gedenkgottesdienst statt. Denn Anna Göldi war Zürcherin - und die Zürcher haben sich für sie eingesetzt.

«Es ist fast nicht zu glauben, dass Ende des 18. Jahrhunderts noch Vorwürfe wegen Hexerei erhoben werden konnten», sagt Walter Hauser. Der Glarner Jurist und Journalist ist fasziniert vom letzten Hexenprozess in Europa. Mit seinem Buch «Der Justizmord an Anna Göldi» stiess er die Rehabilitation von Anna Göldi in Glarus an. Und er ist Gründungsmitglied der Anna-Göldi-Stiftung, die den Gedenktag im Grossmünster organisiert.

### Zürcher Rettungsversuche

Ein Gedenktag in Zürich für die im Glarus hingerichtete Anna Göldi? Das mache Sinn, sagt Walter Hauser. Denn Anna Göldi stammt aus Sennwald, das damals zum Zürcher Untertanengebiet gehörte. Ausserdem hätten sich die Behörden von Zürich für Anna Göldi eingesetzt: «Sie haben angeboten, dass sie Anna Göldi aufnehmen und ins Zürcher Gefängnis stecken würden», sagt Hauser. So wäre Anna Göldi vom Todesurteil verschont worden.

Und der Pfarrer des Grossmünsters fragte ungläubig bei den Glarnern nach, ob es denn tatsächlich Männer von Rang und Namen gebe, die sich von diesen albernen Gedanken leiten (will heissen: des Vorwurfs wegen Hexerei) liessen?

### Gerüchte um Ehebruch und Schwangerschaft

Doch die Interventionen der Zürcher kamen für Göldi zu spät. Sie war bereits gefoltert worden, es kursierten Gerüchte über ein Verhältnis mit ihrem Dienstherrn Tschudi und über eine Schwangerschaft. Am 13. Juni 1782 wurde ihr in Glarus der Kopf abgeschlagen.

Nun, 230 Jahre später, wird also diesem «Justizmord» gedacht - mit Vorträgen und Musik von Betty Legler, alt Bundesrätin Elisabeth Kopp und alt Bundesgerichtspräsident Giuseppe Nay. (fren)



Tagblatt der Stadt Zürich AG  
8021 Zürich  
044/ 248 42 11  
www.tagblattzuerich.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 136'625  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 32  
Fläche: 52'157 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

# «Das Publikum sah zu, wie Göldis Kopf rollte»



Nicole Lieberherr ist Präsidentin der Anna-Göldi-Stiftung.

Bilder: CLA, PD

VON CLARISSA ROHRBACH

Heute vor 230 Jahren wurde Anna Göldi der Hexerei beschuldigt und hingerichtet. Sie gilt als eines der letzten Opfer der Hexenjagd. Die Schweiz zählte europaweit am meisten Opfer pro Bewohner. Heute Abend zelebriert die Anna-Göldi-Stiftung ihren Gedenktag im Grossmünster. Präsidentin Nicole Lieberherr erzählt, was damals wirklich passierte und wieso Hexenjagd äusserst praktisch war.

Tagblatt der Stadt Zürich: Nicole Lieberherr, in der frühen Neuzeit sind in Europa bis zu 60'000 Personen wegen Hexerei hingerichtet worden. Was hatten sie verbrochen?

**Nicole Lieberherr:** Sie waren unbedeutend, man wollte sich ihrer entledigen. Hexen mussten den Kopf hinhalten für schlechte Ernten sowie politische und wirtschaftliche Fehlschläge. Aber auch persönliche Gründe wie Neid genutzten, um

jemanden als Hexe zu denunzieren.

Also glaubte niemand an die Schwarze Magie?

**Lieberherr:** Doch, das ungebildete Volk durchaus. Der Glaube an die dunklen Kräfte wurden von den Mächtigen geschürt. Er diente als Kontrollinstrument, um die Bevölkerung im Griff zu behalten.

Wieso waren rund 80 Prozent der



Tagblatt der Stadt Zürich AG  
8021 Zürich  
044/ 248 42 11  
www.tagblattzuerich.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 136'625  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 32  
Fläche: 52'157 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

Opfer Frauen?

**Lieberherr:** Männer hatten Angst vor Frauen. Sie galten als Symbol der Versuchung, als Pforte zur Hölle. Viele Kirchenvertreter sahen in den Männern die besseren Menschen, und alles Unheil passiert bei den Frauen. Trotz ihrer geringen gesellschaftlichen Macht stellten sie eine Gefahr dar. Vor allem attraktive Frauen.

Anna Göldi war das.

**Lieberherr:** Ja, sie galt als sehr sinnlich mit ihren üppigen Formen und dunklen Augen. Wie manche Magd im 18. Jahrhundert musste sie für ihren Hausherrn sexuell verfügbar sein. Der Job als Haushälterin und Kindermädchen ging mit dem als Geliebte Hand in Hand. Doch sie machte den Fehler, sich nicht alles gefallen zu lassen und sich gegen ihren Arbeitgeber aufzulehnen. Göldi war eine starke Frau, obwohl sie unterdrückt wurde. Deswegen identifizieren sich viele mit ihr.

Wie kam es zur Beschuldigung?

**Lieberherr:** Ihre Arbeitgeber behaupteten, sie hätte Stecknadeln in die Milch der Tochter gezaubert. Diese Behauptung war damals Mode bei Kindern mit Aufmerksamkeitdefizit. Die Mutter bestätigte als Einzige, dass ihr Kind Nadeln gespuckt habe, wahrscheinlich aus Eifersucht wegen der Affäre ihres Mannes mit Göldi. Für Johann Jakob Tschudi war eine politische Karriere geplant, für die das Bekanntwerden einer ausserehelichen Beziehung verheerend gewesen wäre. Also schickte er Göldi weg, hielt ihr

Gehalt und ihre Sachen aber zurück. Doch sie erstattete Anzeige.

Was geschah dann mit ihr?

**Lieberherr:** Göldi wurde gefoltert, man zog ihre Arme hinter dem Rücken bis über den Kopf. Unter diesen Umständen gab sie zu, einen Pakt mit dem Teufel eingegangen zu sein. Auf dem Galgenhügel in Glarus exekutierte man sie mit einem Schwert. Das Publikum sah zu, wie ihr Kopf rollte, ohne zu wissen, wieso.

Und doch wurde sie zum Symbol für unrechtmässig verfolgte Menschen.

**Lieberherr:** Der Gerichtsschreiber Johann Melchior Kubli gab geheime Akten heraus. Er hatte sich während des Prozesses für Göldi eingesetzt, musste aber vorsichtig sein. Wir damals Hexen verteidigte, galt selber als Verbündeter des Teufels. Durch die Akten erfuhr auch die Öffentlichkeit, dass man mit der Hexenjagd unangenehme Leute loswurde. Die Volksgesinnung schlug um, Empörung machte sich breit. Wenige Jahre später, während der Helvetik, kam es zum Umbbruch: Folterinstrumente wurden eingezogen und vernichtet, die Todesstrafe infrage gestellt. Doch später gab es wieder andere Methoden, sich Menschen zu entledigen, zum Beispiel indem man sie als geisteskrank bezeichnete.

Für was setzt sich die Anna-Göldi-Stiftung ein?

**Lieberherr:** 2007 wurde die Rehabilitation Göldis angestoßen, dann gründeten wir die Stiftung. Ein nicht

zuständiges Gericht hatte sie verurteilt, es handelte sich um einen Justizmord, wobei Unschuldige durch Rechtsmissbrauch getötet werden. Wir wollen ein Zeichen setzen, dass wir in einer anderen Zeit leben, aber auch das Bewusstsein verbreiten, dass die Demokratie noch lange keinen Rechtsstaat garantiert. Wir setzen uns für Menschenrechte ein und gegen die Behörden- und Justizwillkür.

Was ist Ihr persönlicher Bezug zu Göldi?

**Lieberherr:** Das Kublihaus in Quinten, in welchem 1835 Johann Melchior Kubli starb, ist mein Elternhaus. Also wollte ich seiner Geschichte nachgehen. Nach jahrelanger Recherche habe ich stapelweise Material zusammengetragen und ein Buch darüber geschrieben. Ich fühle mich mit ihm und Göldi verbunden. 230 Jahre sind keine lange Zeit: Wir müssen unseren Rechtsstaat immer wieder hinterfragen sowie Gerechtigkeit und Freiheit verteidigen. ■

**Die Gedenkfeier für Anna Göldi findet heute um 18 Uhr im Grossmünster statt. Neben einer Performance unter der künstlerischen Leitung von Betty Legler treten der Glarner Landammann Andrea Bettiga und Alt-Bundesrätin Elisabeth Kopp auf.**

**Literatur:**

**Walter Hauser: Der Justizmord an Anna Göldi. Limmat-Verlag, Zürich 2007.**

**Nicole Lieberherr: Johann Melchior Kubli – Fürsprecher im Hexenhandel um Anna Göldi. Baeschlin-Bücher, Glarus 2010.**

Datum: 13.06.2012

STÄDTISCHES  
AMTSBLATT  
**Tagblatt**  
DER STADT ZÜRICH



Tagblatt der Stadt Zürich AG  
8021 Zürich  
044/ 248 42 11  
www.tagblattzuerich.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 136'625  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 32  
Fläche: 52'157 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

## Diese Woche: Nicole Lieberherr



Ein Porträt Anna Göldis, das sich an der Titelfigur des Films  
«Anna Göldin – Letzte Hexe» (1991) orientiert.



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

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 195'618  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 21  
Fläche: 3'979 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

## Dies & Das

### Die letzte Hexe der Schweiz.

Anna Göldi wurde 1782 als «letzte Hexe» in Glarus enthauptet und 2008 vom Kanton Glarus rehabilitiert. Die Magd aus Sennwald stammte aus der Zürcher Herrschaft Sax und war Angehörige der evangelischen Kirchgemeinschaft des Grossmünsters. Die Anna-Göldi-Feier ist Höhepunkt verschiedener Aktivitäten, die in diesem Jahr stattfinden werden. Kurzansprachen zu Menschenrechten in der heutigen Zeit halten Alt-Bundesrätin Elisabeth Kopp und der Glarner Landammann Andrea Bettiga. Die Glarner Musikerin Betty Legler leitet die künstlerische Inszenierung «Ich bin Anna», an der Sekundarschüler aus Glarus mitwirken.

*Grossmünster, 18 Uhr.*

Datum: 13.06.2012

# Tages-Anzeiger



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

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 195'618  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 13  
Fläche: 2'776 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur



## Elisabeth Kopp

Die erste Frau  
in der Schweizer Regierung hält  
heute eine Gedenkrede für Anna  
Göldi, die letzte Hexe Europas.



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

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 195'618  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 19  
Fläche: 14'270 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

Der Rechtsstaat steht über der Demokratie

## Was Elisabeth Kopp mit Anna Göldi verbindet

Zürich - Hexenjagd ist ein Stichwort, mit dem Alt-Bundesrätin Elisabeth Kopp eigene Erfahrungen verbindet. «Gegen mich und meinen Mann gab es ein Kesseltreiben, das mich zusätzlich hellhörig für ein Schicksal machte, wie es Anna Göldi ereilte», sagt Elisabeth Kopp. Dies sei ein Grund, weshalb sie vor fünf Jahren zusagte, als die Anna-Göldi-Stiftung sie anfragte, ob sie Einsitz im Stiftungsrat nehmen würde. «Doch steht bei meinem Engagement nicht die persönliche Betroffenheit im Vordergrund, sondern mein Rechtsempfinden.»

Elisabeth Kopp wird heute anlässlich des Anna-Göldi-Tags im Grossmünster über das Verhältnis von Demokratie und Rechtsstaat sprechen. Ein Thema, das sie seit ihrem Studium stark beschäftigt. 1956 hat sie sich um Ungarnflüchtlinge gekümmert. Sie habe hautnah miterlebt,



Elisabeth Kopp.

was es heisse, wenn der Rechtsstaat und die Menschenrechte mit Füßen getreten werden. 1992 präsidierte die vormalige Justizministerin eine Expertenkommission, die Vorschläge erarbeitete, wie Jugosla-

wien zu den rechtsstaatlichen Grundsätzen geführt werden könnte. Für sie ist klar: «Der Rechtsstaat muss über der Demokratie stehen.» Und Anna Göldi zeigt für sie auf tragische Weise, was passiert, wenn die Politik sich über das Recht hinwegsetzt.

Tatsächlich war das Urteil gegen Anna Göldi schon damals widerrechtlich und politisch motiviert, wie Walter Hauser in seinem im Limmat-Verlag erschienenen Buch «Der Justizmord an Anna Göldi» belegt. Elisabeth Kopp ortet aber auch in der Gegenwart Tendenzen, dass sich die Demokratie über den Rechtsstaat und die Menschenrechte erhebt: bei der Minarettinitiative etwa oder der Ausschaffungs- und Verwahrunginitiative.

Ein Dorn im Auge ist ihr zudem die schweizerische Praxis der Richterwahlen. Selbst die obersten Richterstellen des Landes werden nach dem Parteienproporz besetzt. «Damit sind Parteilose praktisch ausgeschlossen.» Dringenden Handlungsbedarf sieht sie bei der Wiederwahl der Bundesrichter nach jeweils vier Jahren. «Eine unabhängige Rechtsprechung und die Gewaltenteilung sind infrage gestellt, wenn ein Richter mit der Abwahl rechnen muss, falls er sich nicht parteikonform verhält.» (net)



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

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 195'618  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 19  
Fläche: 54'824 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

## Zürich setzte sich vergebens für Anna Göldi ein

Anna Göldi, die als Europas letzte Hexe in die Geschichte einging, war eine Zürcherin. Doch brachte Zürichs Fürsprache sie erst recht in Teufels Küche. Vor 230 Jahren wurde Anna Göldi hingerichtet, heute wird ihrer im Grossmünster gedacht.



Porträt Anna Göldis von Patrick Lo Giudice nach einem zeitgenössischen Steckbrief. Foto: Anna-Göldi-Museum Mollis

### Von Helene Arnet

Zürich - Die Zürcher sind in dieser Geschichte die «good boys». So drückt sich Walter Hauser aus. Der Jurist hat in seinem Buch «Der Justizmord an Anna Göldi» die Vorkommnisse um den letzten Hexenprozess Europas untersucht und die bedeutende Rolle Zürichs ans Licht gebracht. Zürich hatte sich für die Frau eingesetzt, die am 13. Juni 1782 in Glarus wegen «Verzauberung» eines achtjährigen Kindes geköpft wurde. Das ist der Grund dafür, dass die 2007 gegründete Anna-Göldi-Stiftung ihren Gedenktag dieses Jahr erstmals nicht in

Glarus, sondern in Zürich abhält.

Anna Göldi war am 24. Oktober 1734 in Sennwald geboren worden. Die Rheintaler Gemeinde gehört heute zu St. Gallen, war aber damals zürcherisches Untertanengebiet. Anna Göldi war folglich Zürcherin und Mitglied der Evangelischen Kirche Zürichs. Und die Zürcher Behörden drückten sich nicht um die Verantwortung, als sich abzeichnete, dass in Glarus eine Frau aus dem Züribiet der Hexerei angeklagt wurde. Ihr wurde vorgeworfen, der Tochter ihres Dienstherrn Johann Jakob Tschudi ein Lackerli verabreicht zu haben, aus dem «Gufen» wuchsen, die das Kind danach

unter Höllenqualen von sich gab.

### Schandfleck Europas

Am 19. April 1782 fragte der Grossmünster-Pfarrer Johann Rudolf Ulrich den Amtskollegen in Glarus, ob es tatsächlich «Männer von Rang und Namen» gebe, die sich von diesem «albernen Gedanken» leiten liessen? Und ob es wahr sei, dass der Magd die Hinrichtung drohe? «Das würde nicht nur Ihrem eigenen Hochlöblichen Stande, sondern der ganzen Eidgenossenschaft und insbesondere auch unserer reformierten Kirche vor dem ganzen erleuchteten Europa



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

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 195'618  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 19  
Fläche: 54'824 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

zur grössten Schande gereichen.» Auch der Zürcher Bürgermeister zeigte sich ob der Ereignisse in Glarus besorgt.

Blütezeit des Hexenwahns war in Mitteleuropa die zweite Hälfte des 17. Jahrhunderts. Er grassierte gleichermassen in katholischen wie in reformierten Gegenden. Historiker gehen heute davon aus, dass zwischen 40 000 und 60 000 Menschen wegen Hexerei hingerichtet wurden. Vier Fünftel davon Frauen. In der Mitte des 18. Jahrhunderts waren Hexenprozesse allerdings selten, auch die Folter, die Anna Göldi noch erlitt, war vielerorts verpönt. In der Schweiz fanden, abgesehen vom Göldi-Fall, die letzten Hexenprozesse in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts statt. Der aufsehenerregendste 1701 im Kanton Zürich. Im 278-Seelen-Dorf Wasterkingen wurden sieben Frauen und ein Mann wegen Hexerei zum Tod verurteilt. Dem Prozess ging ein Dorfstreit um Holzschlag und Weiderecht voraus, der ausser Kontrolle geriet.

## Magd und kleiner König

Der Stand Glarus war keineswegs eine Hochburg der Hexenverfolgung. Dafür in fester Hand einiger Familien, die mit fast absolutistischem Machtverständnis regierten. Einer dieser kleinen Könige war Johann Jakob Tschudi, der Dienstherr Anna Göldis. Und ihm kam sie in die Quere, denn der 34-jährige Familienvater hatte aller Wahrscheinlichkeit nach ein Verhältnis mit seiner Dienstmagd - möglicherweise war sie sogar schwanger von ihm. Er musste sie loswerden, denn Ehebruch bedeutete in Glarus, aus der Ämterlaufbahn ausgeschlossen zu werden.

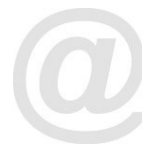
Dieser Umstand führte dazu, dass der nächste Schritt der Zürcher Regierung Anna Göldi erst recht in Teufels Küche brachte. Am 24. Mai 1782 bot Zürich den Glarner an, Anna Göldi selbst und lebenslang in Gewahrsam zu nehmen und auch für ihren Unterhalt aufzukommen. Man hoffte, sie damit vor der Hinrichtung zu retten - und erreichte das Gegenteil. Tschudi befürchtete, dass Göldi ihr unter Folter gemachtes Schuldgeständnis widerrufen könnte und die Gerüchte

über ihr Verhältnis wieder Nahrung bekommen würden. Er erhöhte den Druck auf die Gerichte, die kurz darauf das Todesurteil sprachen und am 13. Juni auch ausführen liessen. Nicht ohne zuvor darauf bestanden zu haben, dass Tschudi ein «Persilschein» ausgestellt wurde, wie Walter Hauser formuliert.

## «Halbherzige» Rehabilitation

Auf Betreiben von Walter Hauser hat der Glarner Landrat Anna Göldi im August 2008 nach einigem Hin und Her rehabilitiert. «Allerdings halbherzig», wie Hauser findet. Immer wieder höre er, man solle doch die Vergangenheit ruhen lassen. «Man soll aus der Vergangenheit lernen», widerspricht Nicole Lieberherr, die Präsidentin der Anna-Göldi-Stiftung. «Deshalb setzen wir uns auch für heutige Randständige, Minderheiten und Opfer von Willkür ein.»

*Gedenkfeier, heute 13. Juni, um 18 Uhr im Grossmünster, bis Okt. Vorträge und Führungen, [www.annagoeldi.ch](http://www.annagoeldi.ch)*



Online-Ausgabe

Tages-Anzeiger Online / Newsnetz  
8021 Zürich  
044/ 248 41 11  
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM (Quelle: netmetrix): 885'000

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

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

## Zürichs Kampf für die letzte Hexe

Von Hélène Arnet.

Aktualisiert vor 14 Minuten

Anna Göldi, die als Europas letzte Hexe in die Geschichte einging, war eine Zürcherin. Doch brachte Zürichs Fürsprache sie erst recht in Teufels Küche. Heute wird ihrer im Grossmünster gedacht.



Ein Porträt nach einem zeitgenössischen Steckbrief: Anna Göldi, gemalt von Patrick Lo Giudice.

Bild: PD / Anna-Göldi-Museum Mollis

[Artikel zum Thema](#)

[Links](#)

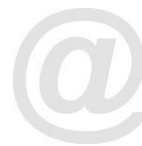
[Gedenkfeier](#)

Heute 13. Juni um 18 Uhr im Grossmünster, bis Okt. Vorträge und Führungen,

[www.annagoeldi.ch](http://www.annagoeldi.ch)

[Teilen und kommentieren](#)

Die Zürcher sind in dieser Geschichte die «good boys». So drückt sich Walter Hauser aus. Der Jurist hat in seinem Buch «Der Justizmord an Anna Göldi» die Vorkommnisse um den letzten Hexenprozess Europas untersucht und die bedeutende Rolle Zürichs ans Licht gebracht. Zürich hatte sich für die Frau



Online-Ausgabe

Tages-Anzeiger Online / Newsnetz  
8021 Zürich  
044/ 248 41 11  
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM (Quelle: netmetrix): 885'000

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

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

eingesetzt, welche am 13. Juni 1782 in Glarus wegen «Verzauberung» eines achtjährigen Kindes geköpft wurde. Das ist der Grund dafür, dass die 2007 gegründete Anna-Göldi-Stiftung ihren Gedenktag dieses Jahr erstmals nicht in Glarus, sondern in Zürich abhält.

Anna Göldi war am 24. Oktober 1734 in Sennwald geboren worden. Die Rheintaler Gemeinde gehört heute zu St. Gallen, war aber damals zürcherisches Untertanengebiet. Anna Göldi war folglich Zürcherin und Mitglied der Evangelischen Kirche Zürichs. Und die Zürcher Behörden drückten sich nicht um die Verantwortung, als sich abzeichnete, dass in Glarus eine Frau aus dem Züribiet der Hexerei angeklagt wurde. Ihr wurde vorgeworfen, der Tochter ihres Dienstherrn Johann Jakob Tschudi ein Lächerli verabreicht zu haben, aus dem «Gufen» wuchsen, die das Kind danach unter Höllenqualen von sich gab.

### Schandfleck Europas

Am 19. April 1782 fragte der Grossmünster Pfarrer Johann Rudolf Ulrich den Amtskollegen in Glarus, ob es tatsächlich «Männer von Rang und Namen» gebe, die sich von diesem «albernen Gedanken» leiten liessen? Und ob es wahr sei, dass der Magd die Hinrichtung drohe. «Das würde nicht nur Ihrem eignen Hochlöblichen Stande, sondern der ganzen Eidgenossenschaft und insbesondere auch unserer reformierten Kirche vor dem ganzen erleuchteten Europa zur grössten Schande gereichen.» Auch der Zürcher Bürgermeister zeigte sich ob der Ereignisse in Glarus besorgt.

Blütezeit des Hexenwahns war in Mitteleuropa die zweite Hälfte des 17. Jahrhunderts. Er grassierte gleichermassen in katholischen wie in reformierten Gegenden. Historiker gehen heute davon aus, dass zwischen 40'000 und 60'000 Menschen als Hexen hingerichtet wurden. Vier Fünftel davon Frauen. In der Mitte des 18. Jahrhunderts waren Hexenprozesse allerdings selten, auch die Folter, die Anna Göldi noch erlitt, war vielerorts verpönt. In der Schweiz fanden, abgesehen vom Göldi-Fall, die letzten Hexenprozesse in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts statt. Der aufsehenerregendste 1701 in Zürich. In dem 278-Seelen-Dorf Wasterkingen wurden sieben Frauen und ein Mann wegen Hexerei zum Tod verurteilt. Dem Prozess ging ein Dorfstreit um Holzschlag und Weiderecht voraus, der ausser Kontrolle geriet.

### Magd und kleiner König

Der Stand Glarus war keineswegs eine Hochburg der Hexenverfolgung. Dafür in fester Hand einiger Familien, die mit fast absolutistischem Machtverständnis regierten. Einer dieser kleinen Könige war Johann Jakob Tschudi, der Dienstherr Anna Göldis. Und ihm kam sie in die Quere, denn der 34-jährige Familienvater hatte aller Wahrscheinlichkeit nach ein Verhältnis mit seiner Dienstmagd – möglicherweise war sie sogar schwanger von ihm. Er musste sie loswerden, denn Ehebruch bedeutete in Glarus, aus der Ämterlaufbahn ausgeschlossen zu werden.

Dieser Umstand führte dazu, dass der nächste Schritt der Zürcher Regierung Anna Göldi erst recht in Teufels Küche brachte. Am 24. Mai 1782 bot Zürich den Glarnern an, Anna Göldi selbst und lebenslang in Gewahrsam zu nehmen und auch für ihren Unterhalt aufzukommen. Man hoffte sie damit vor der Hinrichtung zu retten – und erreichte das Gegenteil. Tschudi befürchtete, dass Göldi ihr unter Folter gemachtes Schuldgeständnis widerrufen könnte und die Gerüchte über ihr Verhältnis wieder Nahrung bekommen würden. Er erhöhte den Druck auf die Gerichte, die kurz darauf das Todesurteil sprachen und am 13. Juni auch ausführen liessen. Nicht ohne zuvor darauf bestanden zu haben, dass

Datum: 13.06.2012

# Tages-Anzeiger



Online-Ausgabe

Tages-Anzeiger Online / Newsnetz  
8021 Zürich  
044/ 248 41 11  
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM (Quelle: netmetrix): 885'000

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

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

Tschudi ein «Persilschein» ausgestellt wurde, wie Walter Hauser formuliert.

## «Halbherzige» Rehabilitation

Auf Betreiben von Walter Hauser hat der Glarner Landrat im August 2008 nach einigem Hin und Her Anna Göldi rehabilitiert. «Allerdings halbherzig», wie Hauser findet. Immer wieder höre er, man solle doch die Vergangenheit ruhen lassen. «Man soll aus der Vergangenheit lernen», widerspricht Nicole Lieberherr, die Präsidentin der Anna-Göldi-Stiftung. «Deshalb setzen wir uns auch für heutige Randständige, Minderheiten und Opfer von Willkür ein.»  
(Tages-Anzeiger)

Erstellt: 13.06.2012, 10:50 Uhr

# glarus24.ch



glarus24.ch, onlineZeitung für das Glarnerland

7. Jahr

### lokale informationen

- Aktuell
- ganzer Kanton
- Gemeinden
- Kultur
- Politik
- Sport
- Unfälle / Verbrechen
- Wirtschaft
- Irland-Blog

### spezial

- Neues aus Berlin
- Vereinsporträt
- Alt Glarus virtuell
- Ausflugsziele
- Innovativ
- Leserbriefe
- Fotogalerien
- Interview
- Kolumne
- Game-Tip
- Archiv

### service

- Bulletins
- Amtsblatt
- Veranstaltungen
- Kurse
- Vereine
- Kontakt
- Werbung/Inserate

### mein.glarus24.ch

- Login / Registrieren

ganzer Kanton - Donnerstag, 14. Juni 2012 15:24

## Würdige Anna-Göldi-Feier im Zürcher Grossmünster

Von: Aldo Lombardi

**An der diesjährigen Gedenkfeier im Zürcher Grossmünster sprachen Landammann Andrea Bettiga sowie alt Bundesrätin Elisabeth Kopp. Eine Sekundarschulklasse aus Glarus unter der Leitung von Betty Legler führte ein szenisches Spiel auf.**

[Teilen auf Facebook](#)

<< zurück

Bild 1 von 5



In einem szenischen Spiel erzählten Schülerinnen und Schüler der Glarner Sekundarschule das Leben von Anna Göldi. (Bilder: alombardi)

«Eine ungeheuerliche Ungerechtigkeit, die vor über 200 Jahren im Glarus begangen worden ist, bringt uns heute zusammen», sagte Landammann I Andrea Bettiga an der Anna-Göldi-Gedenkfeier vom vergangenen Mittwoch im Grossmünster in Zürich. Der Gedenktag stehe im Zeichen der Mensch

Wir sind für Sie da,  
wenn es darauf ankommt.

Zurich HelpPoint ZÜRICH

Generalagentur Manuel Lorente  
Tel. 055 645 52 52, Fax 055 645 52 53

fuhr Bettiga fort, denn selbst in unserer Zeit geschehe noch Unrecht über Welt. Der Glarner Landammann erinnerte aber auch an die fortschrittlich positiven Taten, die in der Vergangenheit im Kanton Glarus geschehen sind. Unverständlich sei die damalige Tat an Anna Göldi.

### **Szenisches Spiel**

«Steine nichts als Steine, wo man hinschaut, wenn man auf meiner Spur zurückgeht.» Mit diesen Worten begann und endete ein eindrückliches szenisches Spiel, aufgeführt durch eine Sekundarschulklasse aus Glarus. Die Schüler und Schülerinnen, die mit einem roten Band mit der auf der Treppe thronenden (vermutlich Göldi darstellend) verbunden waren, schilderten in deutlicher verständlicher Sprache Begebenheiten aus verschiedenen Lebensabschnitten unglücklichen Anna Göldi bis zu ihrem tragischen Ende. Der Text hatte Leanne Brigitte Zambelli in Anlehnung an Eveline Haslers Roman zusammengestellt. Die Gesamtleitung des szenischen Spiels lag in den Händen von Betty Legler, anschliessend in einer Uraufführung das eigens für diesen Anlass komponierte Lied «Unschuld» vortrug. Unterstützt wurde die Aufführung des Spiels durch musikalische Akzente der «Spielleute» Matthias Lincke und Dide Marfurt.

### **Eine unabhängige Justiz**

Seit dem Buch von Walter Hauser wisse man, dass es sich bei der Tat an Anna Göldi in Glarus um einen Justizmord gehandelt habe, sagte alt Bundesrätin Elisabeth Kopp in ihrer Ansprache. Göldi sei unter grausamen Foltermethoden einem Geständnis gezwungen und von einem unzuständigen Gericht verurteilt und hingerichtet worden. Kopp schilderte die Umstände, die zu dieser Tat führten. Es ging damals darum, ein hochangesehenes Mitglied der Glarner Gesellschaft einem Skandal zu bewahren. Dank der Stiftung sei Anna Göldi durch die Behörden endlich rehabilitiert worden. Es sei aber auch Zweck der Stiftung, die Verletzung von Menschenrechten weiterhin aufmerksam zu machen. Kopp plädierte auf das Recht und die Pflicht einer unabhängigen Justiz als Pfeiler eines Rechtsstaates. Auch in unserem Land wolle die Stiftung auf Mängel im Recht hinweisen. «Wenn Anna Göldi schon sterben musste, so soll ihrem Tod ein Sinn gegeben werden», sagte die Rednerin zum Schluss.

Die sehr gut besuchte Feier im Zürcher Grossmünster eröffneten und beendeten nach einem Grusswort von Stiftungspräsidentin Nicole Lieberherr, die «Spielleute» Matthias Lincke und Dide Marfurt mit Musik auf historischen Instrumenten.

[<- Zurück zu: ganzer Kanton](#)

# SÜDOSTSCHWEIZ.CH

## mein Regionalportal.

Veröffentlicht auf [suedostschweiz.ch](http://www.suedostschweiz.ch) (<http://www.suedostschweiz.ch>)

---

## Am Anna-Göldi-Tag gedenkt Zürich der letzten «Hexe»

Am Mittwoch ist der letzten «Hexe» Europas gedacht worden – zum ersten Mal nicht im Glarnerland, sondern im Grossmünster in Zürichs Altstadt.



Seraina Etter - Die Glarner Musikerin Betty Legler singt zum ersten Mal ihren neuen Song «Uuschuld».

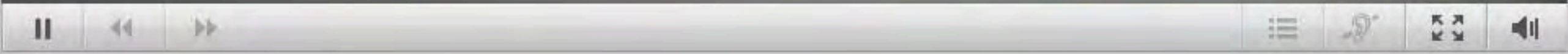
Glarus/Zürich. – Geköpft worden ist Anna Göldi vor 230 Jahren an einem Montag. Am Mittwoch wurde ihr nun im Zürcher Grossmünster gedacht – mit Musik, einer Performance und Gedanken zum Verhältnis von Rechtsstaat und Demokratie. (set)

Datum: 14.06.2012 18:00

Quelle: [suedostschweiz.ch](http://www.suedostschweiz.ch)



ANNA GÖLDI



**TSO News Glarus vom 14.06.2012**

Mit Pesche Lebrument / Beitrag: Grosse Anna Göldi - Gedenkfeier im Zürcher Grossmünster +++  
Grosser Aufwand für neustes Walensee – Musical [mehr...](#)

-  [weiterempfehlen](#)
-  [Facebook](#)
-  [Twitter](#)



14.06.2012 19:07 | 380 Views

Webcode: 2347741



50

Betty Legler  
Sängerin und Songwriterin



**TSO News Glarus vom 14.06.2012**

Mit Pesche Lebrument / Beitrag: Grosse Anna Göldi - Gedenkfeier im Zürcher Grossmünster +++  
Grosser Aufwand für neuestes Walensee – Musical [mehr...](#)

14.06.2012 19:07 | 380 Views

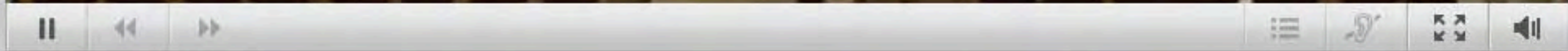
[weiterempfehlen](#)

[Facebook](#)

[Twitter](#)





Webcode: 2347741




**TSO News Glarus vom 14.06.2012**

Mit Pesche Lebrument / Beitrag: Grosse Anna Göldi - Gedenkfeier im Zürcher Grossmünster +++  
Grosser Aufwand für neustes Walensee – Musical [mehr...](#)

 [weiterempfehlen](#)

 [Facebook](#)

 [Twitter](#)

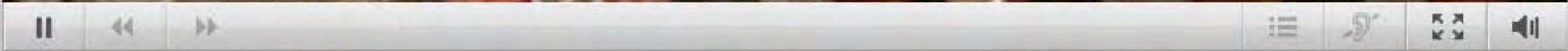


14.06.2012 19:07 | 380 Views

Webcode: 2347741





Remo Becker  
Sekundarschüler (14)




**TSO News Glarus vom 14.06.2012**

Mit Pesche Lebrument / Beitrag: Grosse Anna Göldi - Gedenkfeier im Zürcher Grossmünster +++  
Grosser Aufwand für neustes Walensee - Musical [mehr...](#)

 [weiterempfehlen](#)

 [Facebook](#)

 [Twitter](#)

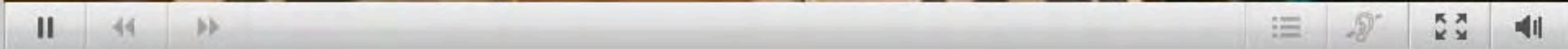


14.06.2012 19:07 | 380 Views

Webcode: 2347741




Furkan Serter  
Sekundarschüler (14)





**TSO News Glarus vom 14.06.2012**

Mit Pesche Lebrument / Beitrag: Grosse Anna Göldi - Gedenkfeier im Zürcher Grossmünster +++  
Grosser Aufwand für neustes Walensee - Musical [mehr...](#)

14.06.2012 19:07 | 380 Views

 [weiterempfehlen](#)

 [Facebook](#)

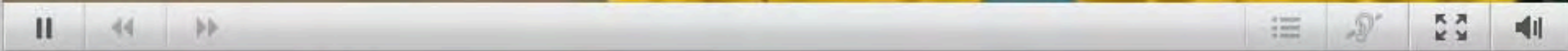
 [Twitter](#)



Webcode: 2347741




Miro Bernasconi  
Sekundarschüler (14)





**TSO News Glarus vom 14.06.2012**

Mit Pesche Lebrument / Beitrag: Grosse Anna Göldi - Gedenkfeier im Zürcher Grossmünster +++  
Grosser Aufwand für neustes Walensee - Musical [mehr...](#)

14.06.2012 19:07 | 380 Views

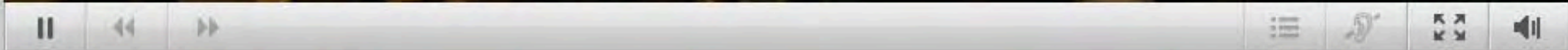
 [weiterempfehlen](#)

 [Facebook](#)

 [Twitter](#)




Webcode: 2347741





**TSO News Glarus vom 14.06.2012**

Mit Pesche Lebrument / Beitrag: Grosse Anna Göldi - Gedenkfeier im Zürcher Grossmünster +++  
Grosser Aufwand für neustes Walensee – Musical [mehr...](#)

14.06.2012 19:07 | 380 Views

 [weiterempfehlen](#)

 [Facebook](#)

 [Twitter](#)



Webcode: 2347741


50


Elisabeth Kopp  
Alt Bundesrätin



**TSO News Glarus vom 14.06.2012**

Mit Pesche Lebrument / Beitrag: Grosse Anna Göldi - Gedenkfeier im Zürcher Grossmünster +++  
Grosser Aufwand für neustes Walensee - Musical [mehr...](#)

 [weiterempfehlen](#)

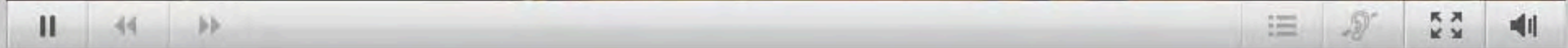
 [Facebook](#)

 [Twitter](#)




14.06.2012 19:07 | 380 Views

Webcode: 2347741





**TSO News Glarus vom 14.06.2012**

Mit Pesche Lebrument / Beitrag: Grosse Anna Göldi - Gedenkfeier im Zürcher Grossmünster +++  
Grosser Aufwand für neustes Walensee - Musical [mehr...](#)

 [weiterempfehlen](#)



 [Facebook](#)

 [Twitter](#)

14.06.2012 19:07 | 380 Views

Webcode: 2347741





Beitrag : Hannes Cullum




**TSO News Glarus vom 14.06.2012**

Mit Pesche Lebrument / Beitrag: Grosse Anna Göldi - Gedenkfeier im Zürcher Grossmünster +++  
Grosser Aufwand für neustes Walensee – Musical [mehr...](#)

 [weiterempfehlen](#)

 [Facebook](#)

 [Twitter](#)



14.06.2012 19:07 | 380 Views

Webcode: 2347741

# Am Anna-Göldi-Tag gedenkt Zürich der letzten «Hexe»



**Wir sind Anna:** Die insgesamt 21 Glarner Sekundarschüler und -schülerinnen verkörpern alle Anna Göldi kurz vor der Hinrichtung.

Bilder Seraina Etter



**Gelungene Premiere:** Die Glarner Musikerin Betty Legler singt zum ersten Mal ihren neuen Song «Uuschuld».

**Geköpft worden ist Anna Göldi vor 230 Jahren an einem Montag. Am Mittwoch wurde ihr nun im Zürcher Grossmünster gedacht – mit Musik, einer Performance und Gedanken zum Verhältnis von Rechtsstaat und Demokratie.**

Von Seraina Etter

**Zürich.** – «Ich hatte vorher bei der Probe ein 'Blackout', jetzt fühle ich mich aber sicher», sagt der 14-jährige Miro Bernasconi kurz vor seinem Auftritt. Der Sekundarschüler aus dem Schulhaus Buchholz in Glarus hat mit seinen 20 Mitschülern und Lehrerin Brigitte Zambelli eine Performance für den diesjährigen Anna-Göldi-Tag in Zürich einstudiert.

#### Anna ist eine Zürcherin

Unter dem Motto «Ich bin Anna» wurde am Mittwoch der letzten «Hexe» Europas gedacht – zum ersten Mal nicht im Glarnerland, sondern im Grossmünster in Zürichs Altstadt. Man habe in diesem Jahr bewusst den

Kanton verlassen, erklärt Nicole Lieberherr, Präsidentin der Anna-Göldi-Stiftung. «Das Schicksal von Anna Göldi geht uns alle etwas an. Es ist nicht nur ein Glarner Thema.»

Doch gerade zur Limmatstadt hat Anna Göldi eine besonders enge Beziehung. Denn die Magd, die 1782 in Glarus hingerichtet wurde, weil sie der Tochter ihres Dienstherrn Johann Jakob Tschudi ein Lächerli verabreicht haben soll, aus dem «Gufen» wuchs, ist eigentlich eine Zürcherin. Die Rheintaler Gemeinde Sennwald – in der Göldi 1734 geboren wurde – gehört heute zwar zum Kanton St. Gallen, war damals aber Zürcher Untertanengebiet.

#### Anna ist eine Botschafterin

Zürich drückte sich denn auch nicht vor der Verantwortung, als Anna Göldi im Glarnerland der Hexerei angeklagt wurde. «Die Fürsprachen von Zürich sind jedoch bei den Glarner Behörden abgeprallt, eine Auslieferung nach Zürich kam für die Glarner nicht in Frage», verdeutlicht alt Bundesrätin Elisabeth Kopp in ihrer Ansprache an der Gedenkfeier in Zürich.

Die Zürcher FDP-Politikerin Kopp ist Mitglied der Anna-Göldi-Stiftung. Für sie illustriert der Fall Göldi, was passieren kann, wenn sich die Politik über das Recht hinwegsetzt. Die Schweiz sei wohl das einzige Land, in dem Richterinnen und Richter nach Parteiproporz gewählt würden. «Die Justiz muss aber unabhängig sein; der Demokratie müssen Schranken gesetzt werden», findet Kopp. Auch heute gebe es noch Tendenzen, dass sich die Demokratie über den Rechtsstaat und die Menschenrechte erhebe: etwa bei der Minarett-, der Verwahrungso- oder der Ausschaffungsinitiative.

«Die Anna-Göldi-Stiftung hat die Aufgabe und die Macht, auf solche 'Kratzer' in unserem Rechtsstaat hinzuweisen», erklärt Kopp. Anna Göldi sei hierfür eine Botschafterin.

#### Anna ist eine «Uuschuldige»

Ein weiteres prominentes Mitglied der 2007 gegründeten Anna-Göldi-Stiftung ist die Glarner Sängerin und Songwriterin Betty Legler. Sie hatte die künstlerische Leitung des Abends inne und schrieb exklusiv für den Gedenktag das Lied «Uuschuld», das sie

im Grossmünster uraufführte. Unterstützt wurde sie dabei von Mattias Lincke und Dide Marfurt, die auf historischen Instrumenten spielten.

Nach ihrem Auftritt verriet Legler, dass sie – nach der rund zehnjährigen Pause – in den nächsten Monaten wieder öfter auftreten wolle. «Meine Tochter ist grösser geworden, jetzt will ich etwas für mich tun – Musik gehört da definitiv dazu.»

#### Und Betty ist zurück

Der Gedenktag war also nur der Anfang ihres Bühnen-Comebacks. Ein guter Anfang: «Ich hatte Herzklopfen vor dem Auftritt. Aber das Ganze war eine runde Sache», freut sich Legler. Das Lied zu Anna Göldi habe sich «wie von selber geschrieben», da in dieser Geschichte so viel drinstecke.

Und genau aus diesem Grund ist mit dem Anna-Göldi-Tag auch noch nicht Schluss: Die Anna-Göldi-Stiftung veranstaltet noch bis im Oktober regelmässig Vorträge und Führungen in Zürich zum Thema Anna Göldi und Hexenverfolgung.

[www.annagoeldi.ch](http://www.annagoeldi.ch)

Datum: 15.06.2012

# DIE SÜDOSTSCHWEIZ

AUSGABE GASTER UND SEE

Die Südostschweiz  
8730 Uznach  
055/ 285 91 00  
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 5'531  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 7  
Fläche: 65'911 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

## Am Anna-Göldi-Tag gedenkt Zürich der letzten «Hexe»



Wir sind Anna: Die insgesamt 21 Glarner Sekundarschüler und -schülerinnen verkörpern alle Anna Göldi kurz vor der Hinrichtung.



Die Südostschweiz  
8730 Uznach  
055/ 285 91 00  
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 5'531  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 7  
Fläche: 65'911 mm<sup>2</sup>

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

Von Seraina Etter

## Geköpft worden ist Anna Göldi vor 230 Jahren. Ihr wurde nun im Zürcher Grossmünster gedacht – mit Musik, einer Performance und Gedanken zum Verhältnis von Rechtsstaat und Demokratie.

Zürich. – «Ich hatte vorher bei der Probe ein 'Blackout', jetzt fühle ich mich aber sicher», sagt der 14-jährige Miro Bernasconi kurz vor seinem Auftritt. Der Sekundarschüler aus dem Schulhaus Buchholz in Glarus hat mit seinen 20 Mitschülern und Lehrerin Brigitte Zambelli eine Performance für den diesjährigen Anna-Göldi-Tag in Zürich einstudiert.

### Anna ist eine Zürcherin

Unter dem Motto «Ich bin Anna» wurde am Mittwoch der letzten «Hexe» Europas gedacht – zum ersten Mal

nicht im Glarnerland, sondern im Grossmünster in Zürichs Altstadt. Man habe in diesem Jahr bewusst den Kanton verlassen, erklärt Nicole Lieberherr, Präsidentin der Anna-Göldi-Stiftung. «Das Schicksal von Anna Göldi geht uns alle etwas an. Es ist nicht nur ein Glarner Thema.»

Doch gerade zur Limmatstadt hat Anna Göldi eine besonders enge Beziehung. Denn die Magd, die 1782 in Glarus hingerichtet wurde, weil sie der Tochter ihres Dienstherrn Johann Jakob Tschudi ein Lächerli verabreicht haben soll, aus dem «Gufen» wuchsen, ist eigentlich eine Zürcherin. Die Rheintaler Gemeinde Sennwald – in der Göldi 1734 geboren wurde – gehört heute zwar zum Kanton St. Gallen, war damals aber Zürcher Untertanengebiet.

Zürich drückte sich denn auch nicht vor der Verantwortung, als Anna Göldi im Glarnerland der Hexerei angeklagt wurde. «Die Fürsprachen von Zürich sind jedoch bei den Glarner Behörden

abgeprallt, eine Auslieferung nach Zürich kam für die Glarner nicht in Frage», verdeutlicht alt Bundesrätin Elisabeth Kopp in ihrer Ansprache an der Gedenkfeier in Zürich.

### Anna ist eine Botschafterin

Kopp ist Mitglied der Anna-Göldi-Stiftung. Für sie illustriert der Fall Göldi, was passieren kann, wenn sich die Politik über das Recht hinwegsetzt. Die Schweiz sei wohl das einzige Land, in dem Richterinnen und Richter nach Parteiproporz gewählt würden. «Die Justiz muss aber unabhängig sein; der Demokratie müssen Schranken gesetzt werden», findet Kopp.

Auch heute gebe es noch Tendenzen, dass sich die Demokratie über den Rechtsstaat und die Menschenrechte erhebe: etwa bei der Minarett-, der Verwahrungs- oder der Ausschaffungsinitiative. «Die Anna-Göldi-Stiftung hat die Aufgabe und die Macht, auf solche 'Kratzer' in unserem Rechtsstaat hinzuweisen», erklärt Kopp. Anna Göldi sei hierfür eine Botschafterin.

### Anna ist eine «Uuschuldige»

Ein weiteres prominentes Mitglied der Anna-Göldi-Stiftung ist die Glarner Sängerin und Songwriterin Betty Legler. Sie hatte die künstlerische Leitung des Abends inne und schrieb exklusiv für den Gedenktag das Lied «Uuschuld», das sie im Grossmünster uraufführte. «Ich hatte Herzklopfen vor dem Auftritt. Aber das Ganze war eine runde Sache», freut sich Legler. Das Lied zu Anna Göldi habe sich «wie von selber geschrieben», da in dieser Geschichte so viel drinstecke.

Und genau aus diesem Grund ist mit dem Anna-Göldi-Tag auch noch nicht Schluss: Die Anna-Göldi-Stiftung veranstaltet noch bis im Oktober regelmässig Vorträge und Führungen in Zürich zum Thema Anna Göldi und Hexenverfolgung.

www.annagoeldi.ch



## INHALT

### ■ KOLUMNE

Koni Fehr sinniert über den Schwan von Gölä. **Seite 4**

### ■ KLETTERN

Das Kinderbergsteigen lädt zum Sommerlager ein. **Seite 5**

### ■ UMFRAGE

Welchen Traum möchten sich die befragten Personen noch erfüllen? **Seite 7**

### ■ PERSÖNLICH

Für Ständerat This Jenny sind Freude und Leidenschaft wichtig. **Seite 9**

### ■ GEMEINNÜTZIG

Die Glarner Gemeinnützigen tagten. **Seite 17**

### ■ SPORT

Das GläBü in Bildern. **Seite 22**



Die Beresina Grenadiere in ihren historischen Uniformen.

Bild Joseph Ruoss

## Die Glarner – vor 200 Jahren an der Beresina

Die Glarner Beresina Grenadiere pflegen die historisch-militärische Tradition und erinnern damit an die 11000 Schweizer Söldner, die unter Napoleon in den Russlandfeldzug marschierten.

■ Von Gabi Heussi

Rote Jacken, gold-glänzende Knöpfe und das Gewehr geschultert – so werden die Glarner Beresina Grenadiere im Herbst an der Olma mitmarschieren. Das dritte Regiment der Beresina Grenadie-

re steht unter der Leitung von Werner Schindler und pflegt die historisch-militärische Tradition bereits seit 34 Jahren.

Gegründet wurden die Beresina Grenadiere 1978 anlässlich der

Wahl von Bundespräsident Hürli-  
mann aus Zug durch den damaligen Zuger Militärdirektor Dr. Antonio Planzer. Der eingekleideten Harmoniemusik Zug wurden zwei gewehrtragende Einheiten beigelegt. Eine rekrutierte sich aus dem Kanton Glarus. Ab 1980 waren 25 Männer einsatzbereit – in der Zwischenzeit sind es leider nur noch rund zwölf Aktive, darunter eine Frau.

► Mehr auf Seite 3

**Sommer-  
Aktion Juli**

**50% pro Feld**

Infos:  
**Claudia Nicoletti,  
Tel. 055 645 38 58**

**glarner woche**

**Haben Sie sich schon mal überlegt, dass z'Vieri-Plättli und Fendant mit einem Helikopter auf die Berghütte transportiert werden?**

Mehr von Menschen und Wissenswertem rund um den Flugplatz unter: [pro-flugplatzmollis.ch](http://pro-flugplatzmollis.ch)

**Flugplatz Mollis** freier Raum für uns alle



## ► Fortsetzung von Seite 1

Die nach alten Originalen geschneiderten Uniformen werden heute im Zeughaus in Glarus mit den Waffen und dem Zubehör gelagert und durch die Beresina Grenadiere fachgerecht unterhalten.

**Originalgetreue Abläufe**

Das Ziel der Beresina Grenadiere besteht darin, die militärische Tradition der alten Schweizerregimenter in fremden Diensten zu erhalten und interessierten Leuten zu zeigen. Dabei ist es Werner Schindler und seinen Kameradinnen und Kameraden enorm wichtig, dass nicht nur die Kleider originalgetreu sind, sondern auch die in der französischen Exerzier-Ordonnanz von 1791 vorgegebenen Schrittararten und Schiessabläufe. Dank der Exerzier-Ordonnanz, die noch vorhanden ist, üben die Grenadiere genau nach diesen Vorschriften. «Wir trainieren alles genau so, wie es einst gewesen ist», sagt Schindler. Dabei nimmt er das Steinschlossgewehr zur Hand und demonstriert jeden Handgriff mit dem entsprechenden Befehl: «Ladt's – Gewehr, öffnet – Pfann, ergreift – Patron, öffnet – Patron, Pulver auf – Pfann, schliesst – Pfann, zur Ladung's – Gewehr, Patron in – Lauf, zieht aus den – Ladstock, stosst die – Ladung, Ladstock an – Ort, schultert's – Gewehr.» Schnell und eingeübt verläuft die Demonstration des Ladens, Schiessens und der anschliessenden Inspektion der Waffe ab.

Auch ohne die donnernden Schüsse eine eindrückliche Übung. Denn der Gedanke daran, dass genau auf diese Weise einst rund 11000 Schweizer Söldner im fernen Russland kämpften, lässt den Betrachter verstummen.

**Die Schweizer unter Napoleon**

Dass Schweizer Söldner in Napoleons Feldzug mitmarschierten, war die Folge eines Abkommens, das Napoleon mit den Schweizern schloss. Während der Helvetik (1798 bis 1803) hielten französische Truppen das schweizerische Territorium besetzt. Nach ih-

**DIE GESCHICHTE AM RANDE**

Die scharfen und blinden Patronen für die heutigen Schiessanlässe der Beresina Grenadiere stellt Werner Schindler heute mit grösster Vorsicht selber her. Vor 200 Jahren reiste jeweils der Patronenmacher zusammen mit seiner Frau nach Glarus. In der Patronenfabrik im Zeughaus und wurden die Patronen für den Kanton Glarus unter Mithilfe der Zeugwarte hergestellt. Ein Modell der originalen Patronenfabrik befindet sich heute im Militärmuseum des Landes Glarus im Freulerpalast in Näfels.



Nur wer sich genau auskennt, kann mit einem Steinschlossgewehr richtig schiessen.

Bild Joseph Ruoss

rem Abzug blieb die Schweiz zwar weitgehend von weiteren Schrecken des in ganz Europa entbrannten Krieges verschont, aber in der Militärkapitulation von 1803 verpflichtete sie sich, für Napoleon 16000 Söldner zu stellen.

So zogen also 11000 Schweizer Söldner, eingeteilt in vier Regimenter, unter Napoleon nach Russland. Die legendäre Schlacht an der Beresina fand beim Rückzug der Grande Armée vom 26. bis 28. November 1812 statt. An der Beresina kämpften die Schweizerregimenter vom 26. bis 28. November an der Seite von Kroaten, Franzosen und Italienern um den Brückenkopf der Strasse Borriso-Brilli-Zembin.

Als die Munition ausging, blieben ihnen nur noch die Bajonette. Nach der Schlacht traten lediglich noch 300 Schweizer zum Appell an – ein Drittel davon verwundet.

Dank dem Mut der Schweizer konnte das Gros der Grossen Armee den Rückzug Richtung Wilna fortsetzen. Der Übergang über die Beresina rettete die Grosse Armee vor der Vernichtung durch die russischen Truppen.

**Nach 200 Jahren wieder an die Beresina**

Die heutigen Glarner Beresina Grenadiere reisten 2002 nach Russland an die Beresina. Sie waren als Teilnehmer an einem Living-History-Anlass eingeladen. Dort wurden sie herzlich empfangen und besuchten mit russischen Würdeträgern den Kriegsschauplatz. «Wir haben sogar Original-Knöpfe erhalten, welche die Leute aus den Dörfern damals im nahegelegenen Wäldchen zusammengesammelt und bis heute aufbewahrt haben.»

Wenn Werner Schindler von diesen Begegnungen erzählt, wird spürbar, wie nah ihm die Geschichte rund um die Beresina und

den Einsatz der Söldner geht. So freut er sich denn auch darauf, dass er im kommenden November die Uniformen und Gewehre wieder einpacken kann, um damit an die Beresina zu reisen. Viel bequemer natürlich als vor genau 200 Jahren, als die Söldner in wochenlangen Märschen unterwegs waren.

Etwas traurig stimmt ihn aber, dass die Glarner Beresina Grenadiere keinen Nachwuchs haben. «Es sieht ganz so aus, als müssten wir nächstes Jahr unsere Aktivitäten einstellen.» Ein Stück Geschichte würde damit verloren gehen. Deshalb sind Leute, die Interesse an der Geschichte haben, dringend gesucht.

[www.beresina.ch](http://www.beresina.ch)

**DAS BERESINA-LIED**

Vom Glarner Oberleutnant Thomas Legler, am 28. Nov. 1812 an der Beresina angestimmt.

Unser Leben gleicht der Reise  
Eines Wandrers in der Nacht;  
Jeder hat in seinem Gleise  
Etwas, das ihm Kummer macht.  
Aber unerwartet schwindet  
Vor uns Nacht und Dunkelheit,  
Und der Schwergedrückte findet  
Linderung in seinem Leid.

Mutig, mutig, liebe Brüder,  
Gebt das bange Sorgen auf;  
Morgen steigt die Sonne wieder  
Freundlich an dem Himmel auf.  
Darum lasst uns weitergehen;  
Weicht nicht verzagt zurück!  
Hinter jenen fernen Höhen  
Wartet unser noch ein Glück.

# **SÜDOSTSCHWEIZ.CH**

## *mein Regionalportal.*

Veröffentlicht auf [suedostschweiz.ch](http://www.suedostschweiz.ch) (<http://www.suedostschweiz.ch>)

---

## **Anna Göldi stösst auf gutes Echo in Zürich**

Glarus/Zürich. – Bei der Anna-Göldi-Stiftung freut man sich laut einer entsprechenden Mitteilung über das positive Echo, das ihr Engagement in Zürich gefunden habe.

Der Gedenktag vom 13. Juni im Grossmünster, gehöre zu einem der Höhepunkte in der noch jungen Geschichte der Stiftung. Auch die Informationsveranstaltungen zu Anna Göldi und den Hexenprozessen stossen laut Stiftung in der Limmatstadt auf grosses Interesse. Die Besucherzahlen bei den Referaten an der Zürcher Volkshochschule und bei den Führungen durch die Zürcher Altstadt lägen weit über den Erwartungen.

Jeweils am ersten Dienstag des Monats finden diesen Sommer und Herbst Anna-Göldi-Abende im Hotel «Storchen» in Zürich statt.

Am nächsten Dienstag, 3. Juli, um 18.30 Uhr, steht die Veranstaltung unter der Leitung von Stiftungspräsidentin Nicole Lieberherr und Buchautor Walter Hauser. (eing)

Weitere Informationen im Internet auf der Website unter [www.annagoeldi.ch](http://www.annagoeldi.ch)

Datum: 29.06.2012 00:00

Quelle: Südostschweiz Ausgabe Glarus

Ressort: Region

Webcode: 2402388

---

**Quellen-URL:** <http://www.suedostschweiz.ch/zeitung/anna-goeldi-stoesst-auf-gutes-echo-zuerich>



Das Glarnerland macht treffsicher – mehrere Tausend Jugendliche messen sich am Eidgenössischen im Juni und Juli. Bild SO

## Sportlicher Sommer im Glarnerland

eing. Die Schlussetappe der Tour de Suisse startet am 17. Juni in Näfels, Glarus Nord. Näfels rüstet sich mit einem Volksfest auf den Etappenstart der viertgrössten Velorundfahrt der Welt.

Das Tour-de-Suisse-Dorf wird bei der Lintharena aufgebaut. Für Näfels steht auch der Präsident des örtlichen OK, der ehemalige Radprofi und zehnfache Weltmeister Urs Freuler. Passend zum Radereignis lässt sich die Umgebung bestens mit dem Velo erkunden – gemütlich der Linth entlang oder sportlich auf den Bikestrecken ins Gebirge.

### Eidgenössisches Schützenfest für Jugendliche

Darauf sind die Glarner Schützen besonders stolz: An zwei Wochenenden treffen sich bis zu 5000 Jugendliche zum Eidgenössischen Jungschützenfest im Kanton Glarus. Im Zen-

trum des Grossanlasses steht der Hauptort Glarus. Seinen urbanen Charakter hat die kleinste Schweizer Hauptstadt dem Wiederaufbau nach dem Stadtbrand von 1861 zu verdanken. Nebst Glarus gehören seit 2011 die Ortsteile Netstal, Riedern und Ennenda zur neuen Gemeinde Glarus. Die Schiessplätze sind auf das kompakte Kantonsgebiet verteilt, von Niederurnen im Norden bis Linthal im Süden.

Untergebracht sind die Jugendlichen und Begleiter in Hotels, Zivilschutz- und Truppenunterkünften sowie auf eigens improvisierten Zeltplätzen. Begegnungsstätte ist das «Gründli» im Hauptort Glarus. Auch Live-Bands und DJs sorgen für Stimmung, zum Beispiel mit einem Konzert der Glarner Kultband Rämblers im grossen Festzelt am Samstag, 30. Juni.



Bereits in früheren Jahren sauste der Tour-de-Suisse-Tross den Kerenzerberg hinunter. Bild Gabi Heussi

# Glarus zeigt sich sportlich



Grosse Ereignisse werfen ihre Schatten voraus: Im Mai präsentieren die Organisatoren ihre Pläne für den Tour-de-Suisse-Start in Näfels.

Bild Sasi Subramanian

**Ab morgen Freitag bis Anfang Juli präsentiert sich der Kanton Glarus sehr sportlich. An drei Anlässen können Besucher den Kanton jenseits des klassischen Tourismus kennenlernen und Turnern, Jungschützen und Radfahrern begegnen.**

Im Sommer 2012 sind die Mitglieder der Glarner Sportvereine besonders aktiv, teilt das Departement Volkswirtschaft und Inneres des Kantons Glarus mit. Denn die Sportlerinnen und Sportler engagieren sich gemeinsam gleich an drei grösseren Anlässen (siehe Kasten).

**Glarner-Bündner Kantonalturfest**  
Nach über 20 Jahren findet das Glarner-Bündner Kantonalturfest wieder auf dem Wettkampfstadion zwischen Schwanden und Nidfurn statt. Das Festgelände befindet sich auf dem Sportplatz «Wyden».

Von den insgesamt über 2000 angemeldeten Turnerinnen und Turnern werden rund 60 Prozent mit dem Zug zum übersichtlichen Gelände anrei-

sen, auf dem auch Zaungäste gern gesehen sind. Für das Turnfest wurde eigens ein Organisationskomitee (OK) aufgestellt. Insgesamt sind nicht weniger als 21 turnende Vereine aus Glarus Süd an der gemeinsamen Organisation beteiligt.

**Schlusssetappe der Tour de Suisse**  
Die Schlusssetappe der Tour de Suisse startet am Sonntag, 17. Juni, in Glarus Nord. Näfels rüstet sich mit einem Volksfest für den Etappenstart der viertgrössten Velorundfahrt der Welt. Das Tour-de-Suisse-Dorf wird bei der Lintharena aufgebaut. Für Näfels steht auch der Präsident des örtlichen OK, der ehemalige Radprofi und zehnfache Weltmeister Urs Freuler.

Passend zum Radereignis lässt sich die Umgebung bestens mit dem Velo erkunden – gemütlich der Linth entlang oder sportlich auf den Bikestrecken ins Gebirge.

Das Glarnerland ist mit der Tour «Fridolin» am Sonntag, 24. Juni (www.tourfridolin.ch), dem «Freipass Klausen» am Samstag, 22. September (www.freipass.ch), und dem Angebot «Geo per Velos» (www.glarussell.ch)

auch nach der Tour de Suisse ein Eldorado für Velofans.

### Schützenfest für Jugendliche

Darauf sind die Glarner Schützen besonders stolz: An zwei Wochenenden treffen sich bis zu 5000 Jugendliche zum Eidgenössischen Jungschützenfest im Kanton Glarus. Im Zentrum des Grossanlasses steht der Hauptort Glarus. Die Schiessplätze sind auf das kompakte Kantonsgebiet verteilt, von Niederurnen im Norden bis Linthal im Süden. Untergebracht sind die Jugendlichen und Begleiter in Hotels, Zivilschutz- und Truppenunterkünften sowie auf eigens improvisierten Zeltplätzen. Begegnungsstätte ist das «Gründli» im Hauptort Glarus.

Auch Live-Bands und DJs sorgen für Stimmung, zum Beispiel mit einem Konzert der Glarner Kultband Rämli im grossen Festzelt am Samstag, 30. Juni.

Im Kanton Glarus und seinen drei Gemeinden sei das Vereinsleben besonders ausgeprägt, heisst es in der Mitteilung des Departements Volkswirtschaft und Inneres weiter. Das zeige ein Blick in die mobile Web-App-

plikation des Kantons: In der Rubrik Freizeit ist unter Vereinen von der Blaskapelle über das Kindertheater und die Guggenmusik alles zu finden, was die Glarner Vereinskultur ausmacht. Die mobile Website «Glarnerland» für Smartphones ist abrufbar unter [www.m.glarnerland.ch](http://www.m.glarnerland.ch). (mitg)

### Die drei Sportfeste im Überblick

Das Glarner-Bündner Kantonalturfest dauert von morgen Freitag, 15. Juni, bis Sonntag, 17. Juni, und findet in Schwanden und Nidfurn statt (www.glabue2012.ch).

Der Start zur Schlusssetappe der Tour de Suisse erfolgt am Sonntag, 17. Juni, ab 9 Uhr, bei der Lintharena in Näfels (Informationen dazu unter [www.tourdesuisse.ch](http://www.tourdesuisse.ch)).

Das Eidgenössische Schützenfest für Jugendliche im Kanton Glarus dauert von Freitag, 29. Juni, bis Sonntag, 8. Juli. Der Festplatz befindet sich in Glarus. (mitg)

## Ein Thementag am Linthkanal

Die Linthkommission lädt die Bevölkerung zu einem Thementag am Linthkanal ein. Dabei soll Wissenswertes erfahren und Natur erlebt werden.

**Ziegelbrücke.** – Der Thementag an der Linth findet am Samstag, 16. Juni, von 8.30 bis 13 Uhr statt, wie die Linthkommission mitteilt. Besammlungsort ist das Areal Jenny Fabrics in Ziegelbrücke (Ziegelbrückestrasse 82). Unter dem Motto «Wissenswertes erfahren und Natur erleben!» informieren an neun Posten Linthwerkführer und Fachleute.

In den vergangenen zwei Jahren hat die Linthkommission die Bevölkerung jeweils zum «Tag der offenen Baustelle» eingeladen und sie vor Ort über die baulichen Massnahmen zum Schutz der Hochwassersicherheit informiert. Jetzt sind die Hauptarbeiten am Linthkanal weitgehend abgeschlossen, und der Escherkanal wurde bereits 2011 offiziell eingeweiht.

Deshalb möchte die Linthkommission in diesem Jahr den Erlebnisreichtum und die gute Entwicklung der Natur am Linthkanal aufzeigen.

Zur Gestaltung des Thementags tragen der Sportfischerverein Linthkanal, der kantonale Fischereiverband Kanton Glarus, die Naturfreunde Glarus und Schänner Natur bei. Veranstalter ist das Linthwerk.

### Rollstuhlgängiger Fussweg

Der Besammlungsort für den Thementag, das Areal der Jenny Fabrics in Ziegelbrücke, ist fünf Gehminuten vom Bahnhof Ziegelbrücke entfernt. Von dort führt laut Linthkommission ein bequemer und rollstuhlgängiger Fussweg entlang dem Linthkanal bis zur Biäsche, an allen neun Posten vorbei. Die effektive Gezeit beträgt rund 25 Minuten. Beim letzten Posten gibt es eine Festwirtschaft mit Fisch-Knuserli und Brot. (eing)

Die Parkplätze am Besammlungsort sind beschränkt. Für die Anreise wird der öffentliche Verkehr empfohlen. [www.linthwerk.ch](http://www.linthwerk.ch)

## Demenz: «InfoMobil» informiert in Glarus

Das «InfoMobil» der Schweizerischen Alzheimervereinigung gastiert in Glarus. Mit ihrer mobilen Kampagne will die Vereinigung ein Tabu brechen.

**Glarus.** – Am Samstag, 16. Juni, wird das «InfoMobil» der Schweizerischen Alzheimervereinigung von 9 bis 16.30 Uhr auf dem Rathausplatz in Glarus Halt machen. Die Informationen richten sich an Menschen mit Demenz, an pflegende Angehörige und an die interessierte Bevölkerung, teilt die Alzheimervereinigung Glarnerland mit. Geschulte freiwillige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geben im persönlichen Gespräch zu Krankheit, Diagnose, Therapie, Betreuung und Entlastung Auskunft.

### 570 Menschen in Glarus erkrankt

Immer mehr Menschen erkranken an Alzheimer oder einer anderen Form von Demenz. Und immer mehr Angehörigen werden Pflege- und Betreuungsaufgaben auferlegt. Mit der mobilen Anlauf- und Informationsstelle «InfoMobil» will die Schweizerische Alzheimervereinigung über Alzheimer und andere Demenzkrankheiten sowie Beratungs- und Entlastungsangebote informieren. Das entsprechende Fahrzeug wurde dazu eingerichtet.

Die Kampagne will aber auch ein Tabu brechen. Allein im Kanton Glarus sind rund 570 Menschen an Demenz erkrankt, jährlich kommen zirka 140 Menschen dazu. 1710 Angehörige sind in der eigenen Familie vom Thema Demenz betroffen. 40 Prozent der Menschen mit Demenz leben zu Hause zusammen mit Angehörigen oder alleine. (eing)

## Generationenkirche ist am Entstehen

Die reformierte Kirchgemeinde Mollis-Näfels arbeitet an der «Familien-Generationenkirche» mit. Ob die Arbeit weitergeht, wird im Herbst entschieden.

**Mollis.** – An der Versammlung der evangelisch-reformierten Kirchgemeinde Mollis-Näfels in Mollis erläuterte Präsident Ernst Schmid die Ziele des Gemeinde-Entwicklungsmodells «Familien-Generationenkirche». Am Vorprojekt des Modells nehme Mollis-Näfels teil, steht in der Mitteilung.

Neben der Bestandaufnahme gehe es darum, den Bedürfnissen der Ziel- und Altersgruppen gerecht zu werden. Nach der Präsentation der Ergebnisse im September kann die Kirchgemeinde entscheiden, ob sie auch ins Hauptprojekt einsteigen will.

### Rechnung diskussionslos genehmigt

Was die Finanzen der Kirchgemeinde betrifft, machen sich auch da die Finanzkrise und die sinkenden Steuereinnahmen bemerkbar. Obwohl vorsichtig budgetiert worden sei, gibt es einen Rückschlag in der Rechnung 2011. Trotzdem wurde die Rechnung einstimmig gutgeheissen. (eing)

# Genossenschaft löst sich auf

Die 44. Genossenschafterversammlung hat entschieden: Die Bürgschaftgenossenschaft der Evangelisch-Reformierten Landeskirche wird aufgelöst.

**Glarus.** – Wegen fehlender Nachfrage übe die Bürgschaftgenossenschaft der evangelisch-reformierten Landeskirche seit Jahren ihre statutengemässe Tätigkeit kaum mehr aus und vergab keine Bürgschaften und Darlehen mehr. «Die Zeiten haben geändert», sagte Präsident Ulrich Knoepfel an der Genossenschafterversammlung: «Das Problem heute ist, dass die Leute zu leicht zu Geld kommen und sich verschulden.» Die Bereiche Budgetberatung und Schuldensanierungen würden von der Fachstelle für Schuldenfragen Glarus (FSG) abgedeckt, «welche über eine breitere, insbesondere überkonfessionelle Abstützung verfügt». Die Bürgschaftgenossenschaft unterstützte die FSG mit einem jährlichen Betriebsbeitrag.

### Liquidatoren bestimmt

Der Vorstand beantragte nun die Liquidation der Bürgschaftgenossenschaft. «Sie hat ihren Zweck über vie-



Die Liquidatoren: Pfarrer Ulrich Knoepfel, Präsident der Bürgschaftgenossenschaft (links), und Geschäftsführer Ernst Luchsinger. Bild Madeleine Kuhn-Baer

le Jahre gut erfüllt. Nun aber ist ihre Zeit abgelaufen», meinte Ulrich Knoepfel. Die Versammlung war gleicher Meinung. Zu Liquidatoren wurden der Präsident sowie Geschäftsführer Ernst Luchsinger bestimmt.

Diskussionen gab es nur zum Wunsch des Vorstandes, der kantonale Rat der reformierten Landeskirche möge den Überschuss in geeigneter Form der FSG zukommen lassen. «Das Kapital ist von den reformierten Kirchgemeinden zweckbestimmt für

reformierte Schuldner geäuft worden», erinnerte ein Versammlungsteilnehmer. Doch da auch hier die Zeiten geändert haben und diakonische Unterstützung heute meist in ökumenischem Rahmen erfolgt, hiess die Versammlung den Wunsch gut. «Ich bin überzeugt, dass die Mittel denjenigen Personen zugutekommen, die es nötig haben. Wir unterstützen so weiterhin einen guten Zweck», versicherte Pfarrer Ulrich Knoepfel. (mb)

Niederurnen - Freitag, 15. Juni 2012 09:00 Sport

## Glarnerland macht Sporthelden

Von: pd.

Diesen Sommer präsentiert sich der Kanton Glarus besonders sportlich. An gleich drei grösseren Anlässen lernen die Besucher den Kanton jenseits des klassischen Tourismus kennen. Turner, Jungschu tzen und Radfahrer machen den Kanton von Mitte Juni bis Anfang Juli zum sportlichen Eldorado.

Teilen auf Facebook



In den nächsten Wochen wird das Glarnerland zum Sportmekka. (Bildmontage: jhuber)

Im Kanton Glarus und seinen drei Gemeinden ist das Vereinsleben besonders ausgeprägt. Das zeigt ein Blick in die mobile Web Applikation des Kantons: In der Rubrik Freizeit ist unter Vereinen von der Blaskapelle u ber das Kindertheater und die Guggenmusik alles zu finden, was die Glarner Vereinskultur ausmacht. Im Sommer 2012 sind die Mitglieder der Glarner Sportvereine besonders aktiv, wenn sie sich gleich an drei grösseren Anlässen engagieren. Die mobile Website «Glarnerland» fu r Smartphones ist abrufbar unter [www.m.glarnerland.ch](http://www.m.glarnerland.ch).

Glarner-Bu ndner Kantonalturnfest

Nach u ber 20 Jahren findet das beliebte und traditionelle Glarner-Bu ndner Kantonalturnfest wieder auf dem

Wettkampflplatz zwischen Schwanden und Nidfurn in Glarus Su d statt. Glarus Su d ist seit 2011 mit 430



Quadratkilometern flächenmässig die grösste Schweizer Gemeinde. Nebst Schwanden und Nidfurn zählen 15 weitere Dörfer zur Glarus Süd, darunter auch die bekannten Ferienorte Braunwald und Elm. Das

Festgelände befindet sich auf dem Sportplatz «Wyden».

Von den über 2000 angemeldeten Turnerinnen und Turnern werden rund 60 Prozent mit dem Zug zum

übersichtlichen Gelände anreisen, auf dem auch Zaungäste gern gesehen sind. Für das Turnfest wurde

eigens ein OK aufgestellt. Insgesamt sind nicht weniger als 21 turnende Vereine aus Glarus Süd an der

gemeinsamen Organisation beteiligt.

Start zur Schlussetappe der Tour de Suisse

Die Schlussetappe der Tour de Suisse startet am 17. Juni 2012 in Näfels, Glarus Nord. Zur einwohnerstärksten der drei Glarner Gemeinden zählen auch die Dörfer Bilten, Mollis, Nieder- und Oberurnen, Filzbach und Obstalden auf dem Kerenzerberg sowie Mühlehorn am Walensee.

Näfels ruhet sich mit einem Volksfest auf den Etappenstart der viertgrössten Velorundfahrt der Welt.

Das Tour-de-Suisse-Dorf wird bei der Lintharena aufgebaut. Für Näfels steht auch der Präsident des

örtlichen OK, der ehemalige Radprofi und zehnfache Weltmeister Urs Freuler. Passend zum Radereignis lässt sich die Umgebung bestens mit dem Velo erkunden – gemütlich der Linth entlang oder sportlich auf den Bikestrecken ins Gebirge. Das Glarnerland ist mit der Tour Fridolin am Sonntag, 24. Juni 2012

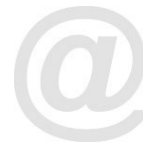
([www.tourfridolin.ch](http://www.tourfridolin.ch)), dem Freipass Klausen am Samstag, 22. September 2012 ([www.freipass.ch](http://www.freipass.ch)) und

dem Angebot «Geo per Velos» ([www.glarussell.ch](http://www.glarussell.ch)) auch nach der Tour de Suisse ein Eldorado für Velofans.

Eidgenössisches Schützenfest für Jugendliche

Darauf sind die Glarner Schützen besonders stolz: An zwei Wochenenden treffen sich bis zu 5000 Jugendliche zum Eidgenössischen Jungschützenfest im Kanton Glarus. Im Zentrum des Grossanlasses steht der Hauptort Glarus. Seinen urbanen Charakter hat die kleinste Schweizer Hauptstadt dem Wiederaufbau nach dem Stadtbrand von 1861 zu verdanken. Nebst Glarus gehören seit 2011 die Ortsteile Netstal, Riedern und Ennenda zur neuen Gemeinde Glarus. Die Schiessplätze sind auf das kompakte Kantonsgebiet verteilt, von Niederurnen im Norden bis Linthal im Süden. Untergebracht sind die Jugendlichen und Begleiter in

Datum: 15.06.2012



linth24.ch  
8854 Siebnen  
055/ 290 16 25  
www.linth24.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Infoseiten

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

Self-initiated coverage / Bildung und Kultur

Hotels, Zivilschutz- und Truppenunterkünfte sowie auf eigens improvisierten Zeltplätzen. Begegnungsstätte ist das «Grundli» im Hauptort Glarus. Auch Live-Bands und DJs sorgen für Stimmung, zum Beispiel mit einem Konzert der Glarner Kultband «Rämlers» im grossen Festzelt am Samstag, 30. Juni 2012.



ASTAG  
3007 Bern  
031/ 370 85 85  
www.astag.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 2'000  
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 48  
Fläche: 38'296 mm<sup>2</sup>

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

# PROBLÈMES DE RELÈVE POUR LE CANTON DE GLARIS AUSSI

Lors de l'assemblée générale de la section Glaris à Bilten, la formation des apprentis représenta un thème important. Le membre du comité, Fritz Inglin, communiqua des informations détaillées et invita les personnes présentes à s'engager pour la relève et là où c'est possible de former des jeunes gens.

■ Hansruedi Keller

Dans son rapport annuel, le président de la section René Landolt passa en revue les activités de la



Le président de la section René Landolt.

section et mentionna tout spécialement à cet effet «l'action angle mort» bien fréquentée par les élèves et les professeurs. L'intérêt suscité fut «si grand que nous réfléchissons à une réitération de cette manifestation». L'acte de présence à l'excursion de la section à Douanne n'a pas été à la mesure des espérances. «Toutefois l'écho des participants fut si

bon que nous reconduirons cette expérience», dixit Landolt. Le président craint qu'«une récession ne puisse malheureusement être exclue en Europe».

**Positif mais à un niveau modeste**

Dans son exposé, Fritz Inglin se pencha sur la situation de la formation des apprentis et à ce sujet informa que le nombre des diplômés a légèrement et constamment augmenté de 2007 jusqu'à 2010 et ceci dans toute la Suisse: en 2007 c'était 155, un an plus tard 164, en 2009 on comptait 191 diplômés et 220 en 2010. «Il est vrai qu'il s'agit d'un signe positif», confirma Inglin, «mais encore toutefois à un niveau relativement modeste». Dans le canton de Glaris, ce sont deux entreprises qui forment momentanément les apprentis – «et peut-être qu'une troisième s'y ajoutera». Ceci est un début, «mais c'est encore trop peu», dit Inglin qui indiqua que «dans toute la Suisse orientale en fait seul un tiers seulement des besoins en diplômés est couvert». Il montra clairement que «l'esprit de concurrence doit enfin être mis en arrière-plan. Nous devons plus communiquer ensemble, car en fin

**Aucun compromis pour la sécurité**

Les salutations de la commune de Glaris-Nord furent transmises par son président Martin Laupper. Il rappela que le canton de Glaris n'est plus composé de trois communes (au lieu de 25 auparavant). «Glarus-Nord est la porte du pays



Martin Laupper, président de Glaris-Nord.

de Glaris», dit-il et indiqua que le territoire communal englobe environ 147 km<sup>2</sup>, «parmi lesquels on compte toutefois 80 % de forêts



ASTAG  
3007 Bern  
031/ 370 85 85  
www.astag.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 2'000  
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 48  
Fläche: 38'296 mm<sup>2</sup>

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

et un sol peu ou prou habitable. s'élèvent à plus de 60 millions de francs par an». Huit localités appartiennent à la commune qui, avec 600 postes de travail, est un employeur important». Rainer Bättschmann, chef de SUVA Linth, à Ziegelbrücke, présenta ses salutations de Berne et se consacra à plus amples détails. «La SUVA a trois objectifs: d'une part, la prévention, puis la couverture à long terme de l'assurance et non ultimo la gestion de sinistres». Il indiqua que de transferts de subventions et montra à l'aide de chiffres et d'exemples à quels problèmes elle est confrontée. «Nous sommes dépendants de l'arrêt de la collaboration et du soutien de l'employé et de l'employeur», souligna Bättschmann et il engagea les entrepreneurs «notamment pour le domaine de la sécurité à ne faire aucun compromis et du reste ne rien tolérer». À l'aide d'une vidéo, il montra un exemple incroyable d'une fraude à l'assurance. «Rien que les cas de fraude avérés

**Pas d'alternative pour le 2<sup>e</sup> tube au Gothard!**

central de l'ASTAG transmet les salutations de Berne et se consacra à plus amples détails. «La SUVA craux activités de la politique des transports. «On peut mentir aussi longtemps que l'on veut», dit-il en référence à la politique de transferts manquée, «à travers la SUVA se passe de quelconques cela, le résultat n'en devient pas plus vrai». Il informa sur la sécurité d'investissement où enfin des rapports clairs dominent, rappela l'arrêt positif pour l'association au sujet du déclassement par le Tribunal fédéral et manifesta sa satisfaction en disant «que maintenant même le Conseil fédéral s'est rendu compte que les objectifs ne sont pas réalistes». «pour le tunnel au Gothard», car jusqu'à maintenant il n'était pas question d'un



Rainer Bättschmann, chef de la SUVA Linth.

deuxième tube pour de nombreux politiques, au moins maintenant on en discute. «De notre point de vue, il n'y absolument aucune alternative à un deuxième tube dans le tunnel afin que l'ancien puisse être assaini de façon optimale». ■

Solothurn an der Olma Aktualisiert um 18:28 von Simon Binz

## Noch fehlen Sujets für den Solothurner Festumzug an der Olma



2010 war der Kanton Basel Ehrengast an der Olma in St. Gallen. Dieses Jahr sind es die Kantone Glarus und Zug und nächstes Jahr der Kanton Solothurn.

Quelle: Keystone

2013 ist der Kanton Solothurn Ehrengast an der Olma in St. Gallen. Teil des Solothurner Engagement ist ein grosser Festumzug mit rund 50 Umzugssujets. Noch stehen Plätze für Teilnehmer offen - aber es bleibt ja noch Zeit.

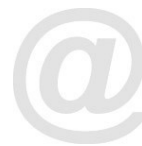
von Simon Binz

Kommentare (0)

Vom 20. bis 30. Oktober 2013 darf sich der Kanton Solothurn als Ehrengast an der Olma in St. Gallen den Messebesuchern präsentieren. Teil des Solothurner Engagements ist unter anderem eine Arena-Aufführung, eine Viehsonderschau mit Tieren aus dem Kanton und als Höhepunkt der grosse Festumzug am 12. Oktober.

Damit der Festumzug mit rund 50 Umzugssujets, Musikformationen und über 1000 Mitwirkenden realisiert werden kann, suchte das Organisationskomitee um Regierungsrat Christian Wanner und Stabschef Peter Hess, bis Ende Mai Helfer (wir berichteten)

Erst 21 Sujets? Fällt die Olma ins Wasser?



## Wasser?

Die Suche gestaltet sich jedoch schwieriger als gedacht. Laut dem Regionaljournal Aargau/Solothurn hätten die Verantwortlichen bisher nur gerade 21 Anmeldungen erhalten, zudem seien die meisten dieser 21 Sujets Guggen und Musikgesellschaften.

Stabschef Peter Hess bestätigt dies auf Anfrage der az, relativiert aber zugleich: «Diese 21 Sujets sind eigentlich 21 Bewerbungen, die man noch aussortieren muss.» Das heisst also eigentlich, dass bisher erst 21 Anmeldungen eingegangen sind, aber noch niemand definitiv mit dabei ist?

«Nein, das ist nicht korrekt so», sagt Stabschef Hess. Im August dieses Jahres sei der Kanton Solothurn ebenfalls Ehrengast am Marché Concours. Da sei der Kanton mit 19 Sujets am Start. «Wir gehen davon aus, dass diese 19 ebenfalls an der Olma vor Ort sein werden und wir somit, falls wir alle der 21 eingegangenen Anmeldungen gutheissen, bereits um die 40 Sujets haben.»

So wären noch um die zehn übrig, bei denen die Organisatoren eventuell noch Aufträge etwa an Künstler oder Firmen aufgeben würden, um ein aktuelles Umzugssujet zu kreieren. «Das ist aber noch alles sehr relativ», sagt Hess.

### Erste Priorität: Marché Concours

So richtig aktuell ist die Planung des Auftritts für die Olma 2013 für das Organisationskomitee so oder so noch nicht. Man beginne allmählich mit dem Budget der Olma, ansonsten gelte die Aufmerksamkeit momentan voll und ganz dem Marché Concours 2012. Dieser Gastauftritt habe erste Priorität. «Hier sind wir auf einem guten und vor allem richtigen Kurs», verrät Peter Hess.

In der Zwischenzeit könne der Verantwortliche für die Olma-Sujets die Eingegangenen begutachten und entscheiden, welche mit dabei sein werden, oder welche für die Sonderschau gebraucht werden. Nach dem Marché Concours wird sich das Organisationskomitee dann an die Zusammenstellung des Umzugs machen und entscheiden, ob noch etwaige Aufträge für Sujetbauten vergeben werden.

### Die Regionen sing gut durchmischt vertreten

Wünschenswert wäre es für die Verantwortlichen, wenn noch Sujets aus den Bereichen Industrie und Gewerbe mit an Bord kämen. «Vielleicht werden wir bei der Zusammenstellung noch die eine oder andere Firma anfragen», lässt sich Hess in die Karten schauen.

Anders als beim homogenen Feld an Umzugssujets, sieht es bei den Regionen aus. «Die Regionen sind breit vertreten, Solothurn erwartungsgemäss mit einer Mehrheit. Aber ansonsten sind wir gut durchmischt», so der Stabschef.

### Anmeldung noch offen

Obwohl es laut Medienmitteilung von Ende März nur bis Ende Mai möglich war, sich bei den Organisatoren mit Sujets anzumelden, könne man weiterhin sein Interesse bekunden, erklärt Hess. Man habe jetzt eine Basis geschaffen. «Aber solange der Umzug noch in der Planungsphase steckt, kann man sich jederzeit bei uns melden. Wenn uns jemand mit einem Sujet erreicht und wir denken: Ja das

Datum: 05.06.2012



www.solothurnerzeitung.ch

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

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

ist eine Topidee», dann sind wir sicherlich nicht abgeneigt, dieses auch noch zu berücksichtigen.»

Interessierte melden sich bei:

Peter Hess, OK-Stabschef, 079 631 01 45 ; peter.hess@solnet.ch  
(az)

Datum: 07.06.2012

Sendung: Regjournal Ostschweiz 12.03



Regionaljournal Ostschweiz

Regionalredaktion Ostschweiz  
9006 St. Gallen  
071/ 243 22 11  
www.drs.ch

Medienart: Radio/TV  
Medientyp: Radio

Sprache: Dialekt  
Sendezeit: 12:03  
Dauer: 00:00:24  
Grösse: 0.4 MB

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

## Radio/TV-Hinweis

### Alpinavera unterstützt neu die Vermarktung der Glarner Chalberwurst

Insbesondere an der nächsten OLMA

### 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](#)

Datum: 09.06.2012

Sendung: Gesundheit Sprechstunde



SF 1

Schweizer Fernsehen  
8052 Zürich  
0848 305 306  
www.sf.tv

Medienart: Radio/TV  
Medientyp: TV

Sprache: Deutsch  
Sendezeit: 18:13  
Dauer: 00:05:13  
Grösse: 102.3 MB

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

Non-initiated coverage / Volkswirtschaft und Inneres

## Radio/TV-Hinweis

### Zecke: Projektgruppe gegen Borreliose

Luzi von Bidder, Gründer und Unternehmer von Ixodes, erklärt, jährlich seien in der Schweiz 12'000 von Borreliose betroffen. Dr. Gustave Huber, Gründer und Forscher Ixodes, äussert sich. Ein Gel gegen Borreliose wird entwickelt.

Walter Salvaderi, Geschäftsleiter Glaropharm, kommt zu Wort.

### 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](#)

**GESUNDHEIT**

# Wissenswert



14:45 | 23:36

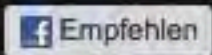


SQ



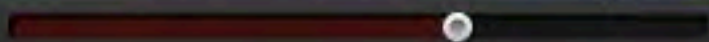
## Gesundheit Sprechstunde vom 09.06.2012

Gesundheit  
Sprechstunde  
vom 09.06.2012  
um 18:13 Uhr



[Startseite](#)[Sendungen](#)[Sendung verpasst](#)[Channels](#)[Meine Videos](#)

GESUNDHEIT



15:06 | 23:36



SQ



## Gesundheit Sprechstunde vom 09.06.2012

**Gesundheit  
Sprechstunde**  
vom 09.06.2012  
um 18:13 Uhr

Empfehlen

+1 0

**GESUNDHEIT**



**Luzi von Bidder**

Gründer und Unternehmer Ixodes  
Zürich



15:37 | 23:36

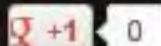
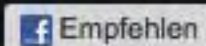


SQ



## Gesundheit Sprechstunde vom 09.06.2012

Gesundheit  
Sprechstunde  
vom 09.06.2012  
um 18:13 Uhr



[Startseite](#)[Sendungen](#)[Sendung verpasst](#)[Channels](#)[Meine Videos](#)

GESUNDHEIT

SF



**Dr. Gustave Huber**  
Gründer und Forscher Ixodes  
Zürich



16:42 | 23:36






SQ



## Gesundheit Sprechstunde vom 09.06.2012

**Gesundheit  
Sprechstunde**  
vom 09.06.2012  
um 18:13 Uhr

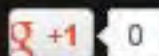
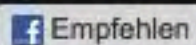
 Empfehlen

 +1  0



## Gesundheit Sprechstunde vom 09.06.2012


Gesundheit  
Sprechstunde  
vom 09.06.2012  
um 18:13 Uhr



[Startseite](#)[Sendungen](#)[Sendung verpasst](#)[Channels](#)[Meine Videos](#)

**GESUNDHEIT**

SF



**Walter Salvadori**  
Geschäftsleiter Glaropharm  
Mitlödi, GL



18:22 | 23:36




SQ



## Gesundheit Sprechstunde vom 09.06.2012

**Gesundheit  
Sprechstunde**  
vom 09.06.2012  
um 18:13 Uhr

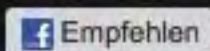
 Empfehlen

 +1  0



## Gesundheit Sprechstunde vom 09.06.2012

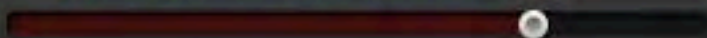
Gesundheit  
Sprechstunde  
vom 09.06.2012  
um 18:13 Uhr



GESUNDHEIT  
Wird gelangten Borrelien in den  
Borrelien bleiben an der Stichstelle bis zu  
4 Tage



brodes Gel vernichtet die Borrelien in der  
Haut bevor sie zu wandern anfangen



17:42 | 23:36

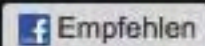


SQ



## Gesundheit Sprechstunde vom 09.06.2012

Gesundheit  
Sprechstunde  
vom 09.06.2012  
um 18:13 Uhr



Neue Luzerner Zeitung Online, 2. Juni 2012, 05:01

## 2013 wieder ein Klausenrennen



Ende September 2013 sollen zwischen Linthal und dem Klausenpass wieder die Kompressoren aufheulen. (Bild: Archiv Neue UZ)

**Im September 2013 soll wieder ein Klausenrennen stattfinden. Das verspricht zumindest die Firma Brandsoul. Genauere Details sind aber nicht erhältlich.**

Das Klausenrennen von 1922 bis 1934 war mit Abstand das bekannteste und auch attraktivste Bergrennen jener Zeit. Keine andere Bergstrecke faszinierte Zuschauer und Rennfahrer so stark wie die 21,5 Kilometer lange Schotterstrasse von Linthal über 136 Kurven bis hinauf zur Klausen-Passhöhe. Vom 27. bis 29. September 2013 soll das Klausenrennen eine Neuauflage erleben. Zugelassen werden neben historischen Fahrzeugen auch die neusten Sportfahrzeuge mit alternativen Antrieben.

Bereits Ende September 2012 wollen die Organisatoren um den Glarner Unternehmer Fritz Trümpi und die Brandsoul AG Oldtimerfans einen nicht rennmässigen Prolog von Glarus nach Altdorf durchführen.

André Leutwiler, Senior-Projekt-Manager der Firma Brandsoul war am Freitag für detailliertere Auskünfte den ganzen Tag nicht erreichbar.

Bruno Arnold

**Den ausführlichen Artikel lesen Sie am Samstag in der Neuen Urner Zeitung und als Abonnent kostenlos im E-Paper.**

**Diesen Artikel finden Sie auf Neue Luzerner Zeitung Online unter:**

<http://www.luzernerzeitung.ch/zentralschweiz/kantone/uri/2013-wieder-ein-Klausenrennen;art97,181048>

Copyright © Neue Luzerner Zeitung AG

Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Luzerner Zeitung Online ist nicht gestattet.

Datum: 13.06.2012

Sendung: Magazin 17.00



ENERGY ZÜRICH

Energy Zürich  
8032 Zürich  
044/ 250 90 00  
www.energyzueri.ch

Medienart: Radio/TV  
Medientyp: Radio



Sprache: Dialekt  
Sendezeit: 17:05  
Dauer: 00:02:13  
Grösse: 2.0 MB

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

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

## Radio/TV-Hinweis

### 1. Gedenktag für Anna Göldi

Am Mittwoch findet im Zürcher Grossmünster ein Gedenkgottesdienst statt. Denn Anna Göldi war Zürcherin - und die Zürcher haben sich für sie eingesetzt. Stellungnahmen von Walter Hauser, Nicole Lieberherr (Anna-Göldi-Stiftung)

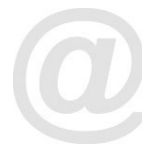
### BESTELLUNG DER KOPIE DES BEITRAGS

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](#)

Datum: 13.06.2012

# FACTS



Online-Ausgabe

Tamedia AG  
8021 Zürich  
044/ 248 56 11

Medienart: Internet  
Medientyp: Infoseiten

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

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

13/06 11:14 NZZ Online: Zürich

## Erinnerungen an Europas letzte «Hexe» aufleben lassen

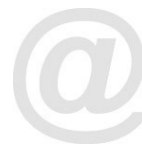
Sie wurde zum Tode verurteilt, geköpft und erst zweihundert Jahre später als unschuldig eingewaschen, die Dienstmagd Anna Göldi. Erstmals gedenkt man der letzten «Hexe» Europas im Zürcher Grossmünster mit einer Feier.

Quelle

NZZ Online: Zürich

Datum: 13.06.2012

# FACTS



Online-Ausgabe

Tamedia AG  
8021 Zürich  
044/ 248 56 11

Medienart: Internet  
Medientyp: Infoseiten

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

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

13/06 10:52 tagesanzeiger.ch - Zürich

## Zürichs Kampf für die letzte Hexe

Anna Göldi, die als Europas letzte Hexe in die Geschichte einging, war eine Zürcherin. Doch brachte Zürichs Fürsprache sie erst recht in Teufels Küche. Heute wird ihrer im Grossmünster gedacht.

Quelle

tagesanzeiger.ch - Zürich



## «Das Publikum sah zu, wie Göldis Kopf rollte»

Heute vor 230 Jahren wurde Anna Göldi der Hexerei beschuldigt und hingerichtet. Sie gilt als eines der letzten Opfer der Hexenjagd. Die Schweiz zählte europaweit am meisten Opfer pro Bewohner. Heute Abend zelebriert die Anna-Göldi-Stiftung ihren Gedenktag im Grossmünster. Präsidentin Nicole Lieberherr erzählt, was damals wirklich passierte und wieso Hexenjagd äusserst praktisch war.

Tagblatt der Stadt Zürich: Nicole Lieberherr, in der frühen Neuzeit sind in Europa bis zu 60000 Personen wegen Hexerei hingerichtet worden. Was hatten sie verbrochen?

Nicole Lieberherr : Sie waren unbequem, man wollte sich ihrer entledigen. Hexen mussten den Kopf hinhalten für schlechte Ernten sowie politische und wirtschaftliche Fehlschläge. Aber auch persönliche Gründe wie Neid genügten, um jemanden als Hexe zu denunzieren.

Also glaubte niemand an die Schwarze Magie?

Lieberherr : Doch ...

Tagblatt Zürich, 13.06.2012  
[epaper2.tagblattzuerich.ch/ee/tazh/\\_main\\_/2012/06/13/032/](http://epaper2.tagblattzuerich.ch/ee/tazh/_main_/2012/06/13/032/)

Datum: 13.06.2012

kath.ch



Katholischer Mediendienst  
8027 Zürich  
044/ 204 17 70  
www.kath.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachpresse

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

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

## Zürich setzte sich vergebens für Anna Göldi ein

Anna Göldi, die als Europas letzte Hexe in die Geschichte einging, war eine Zürcherin. Doch brachte Zürichs Fürsprache sie erst recht in Teufels Küche. Vor 230 Jahren wurde Anna Göldi hingerichtet, heute wird ihrer im Grossmünster gedacht.

Die Zürcher sind in dieser Geschichte die «good boys». So drückt sich Walter Hauser aus. Der Jurist hat in seinem Buch «Der Justizmord an Anna Göldi» die Vorkommnisse um den letzten Hexenprozess Europas untersucht und die bedeutende Rolle Zürichs ans Licht gebracht. Zürich hatte sich für die Frau eingesetzt, die am 13. Juni 1782 in Glarus wegen «Verzauberung» eines achtjährigen Kindes geköpft wurde. Das ist der Grund dafür, dass die 2007 gegründete Anna-Göldi-Stiftung ihren Gedenktag dieses Jahr ...

Tages-Anzeiger, 13.06.2012  
[epaper3.tagesanzeiger.ch/ee/taz/ges/2012/06/13/001/](http://epaper3.tagesanzeiger.ch/ee/taz/ges/2012/06/13/001/)

Datum: 13.06.2012

kath.ch



Katholischer Mediendienst  
8027 Zürich  
044/ 204 17 70  
www.kath.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Fachpresse

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

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

## Zürich: Was Elisabeth Kopp mit Anna Göldi verbindet

Der Rechtsstaat steht über der Demokratie

Hexenjagd ist ein Stichwort, mit dem Alt-Bundesrätin Elisabeth Kopp eigene Erfahrungen verbindet. «Gegen mich und meinen Mann gab es ein Kesseltreiben, das mich zusätzlich hellhörig für ein Schicksal machte, wie es Anna Göldi ereilte», sagt Elisabeth Kopp. Dies sei ein Grund, weshalb sie vor fünf Jahren zusagte, als die Anna-Göldi-Stiftung sie anfragte, ob sie Einsitz im Stiftungsrat nehmen würde. «Doch steht bei meinem Engagement nicht die persönliche Betroffenheit im Vordergrund, sondern mein ...

Tages-Anzeiger, 13.06.2012

[epaper3.tagesanzeiger.ch/ee/taz/ges/2012/06/13/019/](http://epaper3.tagesanzeiger.ch/ee/taz/ges/2012/06/13/019/)

Datum: 13.06.2012

twitter

twitter.com / News & Medien



Medienart: Internet  
Medientyp: Weblogs, Userforen

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

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

**tagi: Zürichs Kampf für die letzte Hexe: Anna Göldi, die als Europas letzte Hexe in die Geschichte einging, war ... [bit.ly/M1rPNz](http://bit.ly/M1rPNz)**

13.06.2012 11:19:13



Zürich News  
@ZHnews Zürich

Datum: 13.06.2012

twitter

twitter.com / News & Medien



Medienart: Internet  
Medientyp: Weblogs, Userforen

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

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

## Zürichs Kampf für die letzte Hexe: [tagi.ch] Anna Göldi, die als Europas letzte Hexe in die Geschichte... zuri.tk/1jVDz7

13.06.2012 12:13:02



News Zürich & Region

@zuri24 Zurich, Switzerland

Aggregated News from Zurich City and Region

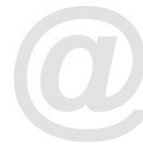
[news,ticker,nachrichten,zurich,zuerich,zürich,zh,switzerland,schweiz,ch]

<http://feeds.zuri.tk/zurich-ticker>

Datum: 13.06.2012

twitter

twitter.com/ Organisationen



Medienart: Internet  
Medientyp: Weblogs, Userforen

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

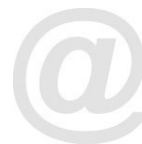
Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

**«Das Publikum sah zu, wie Göldis Kopf rollte» (Tagblatt #Zürich) | Heute vor 230 Jahren wurde Anna Göldi der Hexerei be kath.ch/81164**

13.06.2012 11:03:50



Portal kath.ch  
@kathch Zürich / Schweiz  
Portal katholische Kirche Schweiz  
<http://www.kath.ch>



Online-Ausgabe

Bote der Urschweiz AG  
6431 Schwyz  
041/ 819 08 11  
www.bote.ch

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse

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

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

## Am Anna-Göldi-Tag gedenkt Zürich der letzten «Hexe»

Am Mittwoch ist der letzten «Hexe» Europas gedacht worden – zum ersten Mal nicht im Glarnerland, sondern im Grossmünster in Zürichs Altstadt.

Die Glarner Musikerin Betty Legler singt zum ersten Mal ihren neuen Song «Uuschuld».

Bild: Seraina Etter



Glarus/Zürich. – Geköpft worden ist Anna Göldi vor 230 Jahren an einem Montag. Am Mittwoch wurde ihr nun im Zürcher Grossmünster gedacht – mit Musik, einer Performance und Gedanken zum Verhältnis von Rechtsstaat und Demokratie. (set)

Quelle: suedostschweiz.ch

Datum: 14.06.2012, 18:00 Uhr

Webcode: 39147



# Frühere Glarner Sprinetrakete zündet nun beim Organisieren

**Als Radprofi ist dem Glarner Urs Freuler eine Ankunft oder ein Start in seinem Heimatkanton verwehrt geblieben. Nun holt der 25-fache Etappensieger an Giro, Tour de France und Tour de Suisse das Versäumte als Mitorganisator nach.**

Von Ruedi Gubser

*Rad.* – Während seiner Profikarriere (1980 bis 1997) war der Schnauz das eine Markenzeichen von Urs Freuler, seine enorme Endschnelligkeit das andere. Mit wehendem Schnurrbart und flinken Beinen flog die Glarner Sprinetrakete seinen Gegnern auf der Zielgeraden davon, gewann auf diese Weise 15 Etappen des Giro d'Italia, neun der Tour de Suisse sowie eine Einzeletappe der Tour de France (nebst zwei Mannschaftszeitfahren), holte sich zehn Weltmeistertitel auf der Bahn und siegte an 21 Sechstagerennen.

## 6000 Kilometer abespult

Geblichen sind beim heute 53-Jährigen der Schnauz, die Erinnerung an das eindrucksvolle Palmarès und die Leidenschaft für den Radsport. In seiner Radsport-Boutique in Uster, die er seit 1997 betreibt, ist das TV-Gerät

bei Radübertragungen stets in Betrieb. «Ich verfolge das Geschehen immer noch. Mich interessiert dabei nicht unbedingt, wer mit wie viel Sekunden führt oder zurückliegt. Mir gefallen die Stimmung und die Spannung an den Rennen.» Die Bergetappen im Giro beispielsweise hätten besten Radsport geboten, betont

Freuler. Der Biltner sieht sich den Radsport jedoch nicht nur am TV an oder spricht bloss darüber. Er ist auch selbst radelnd unterwegs. «Jetzt wieder mehr als früher», gibt er zu.

«Letztes Jahr brachte ich es etwa auf 6000 Kilometer.» Dieses Jahr dürften es weniger werden – verletzungsbe-



Weitere Infos: [www.suedostschweiz.ch/dossier](http://www.suedostschweiz.ch/dossier)

dingt. Einerseits wirkt ein Sehnenriss oberhalb des Knies noch nach, den sich Freuler im vergangenen Oktober bei einem Sturz zugezogen hat. Nicht





Die Südostschweiz  
7007 Chur  
081/ 255 50 50  
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 35'145  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 862.17  
Abo-Nr.: 1086938  
Seite: 31  
Fläche: 44'230 mm<sup>2</sup>

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

beim Radfahren. Der Schweizer Sportler der Jahre 1982 und 1983 war auf dem rutschigen Boden einer Tankstelle in Bilten ausgerutscht, und beim Versuch den Sturz zu verhindern, riss die Sehne.

Damit jedoch nicht genug. Kurz darauf musste sich Freuler einer Operation am Handgelenk unterziehen. Knochenknorpel hatten an zwei Sehnen gerieben und diese schliesslich durchtrennt. Freuler vermutet die Ursache bei Nachwehen von Stürzen aus seiner Aktivzeit. «In 25 Jahren Radsport verletzte ich mich nie ernsthaft, kam mit einigen wenigen Schürfungen davon, und nun erwischts mich gleich zweimal hintereinander.»

Einmal Radrennfahrer, immer Radrennfahrer. Freuler blieb seinem Sport auch nach dem Rücktritt als Profi treu. «Der Radsport hat mehr als die Hälfte meines Lebens bestimmt. Da war es naheliegend, dass ich ihm in irgendeiner Form erhalten bleibe. So übte der ehemalige «Echte Glarner Chämi-Salami»-Fahrer von 1998 bis 2000 die Funktion des Sportlichen Leiters des Zürcher Sechstagerrennens und der offenen Rennbahn Oerlikon aus. Von 2002

bis 2005 und bis Dopinggeschichten von verschiedenen Fahrern ihn den Kopf kosteten, war er Manager des Phonak-Teams von Andy Rihs. 2006 lancierte er zusammen mit Max Hürzeler und Ueli Gerber das Zürcher Sechstagerrennen neu. Heute fungiert er als Mitorganisator. Neun Jahre setzte er sich auch für den Nachwuchs ein und war Mitveranstalter des Kilometertests und von Kids on Wheels. «Wenn einen die Kinder nicht mehr kennen und nach Bruno Risi und Franco Marvulli fragen, ist es Zeit, dieses Engagement zu beenden», erklärt Urs Freuler mit einem Lächeln.

#### Beim «Chämi-Salami» zu Hause

Dafür hat er mit dem Start der Tour de Suisse vom kommenden Sonntag in Näfels eine neue Beschäftigung gefunden. «Diesen Job habe ich nicht gesucht. Die Tour-Organisatoren kamen auf mich zu, weil sie auf der Suche nach einem Etappenstart in der Region waren.» Ursprünglich hatten sie an Freulers Wohnort Bilten gedacht, «aber Näfels mit dem Sportzentrum Lintharena eignet sich dafür bestens.»

Datum: 14.06.2012

twitter



twitter.com / News & Medien

Medienart: Internet  
Medientyp: Weblogs, Userforen

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

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

## Am Anna-Göldi-Tag gedenkt Zürich der letzten «Hexe» [goo.gl/fb/MCVoE](http://goo.gl/fb/MCVoE)

14.06.2012 19:24:33



Die Südostschweiz

@suedostschweiz Schweiz

«Die Südostschweiz» gehört zu den zehn meistgelesenen Tageszeitungen der Schweiz.

<http://www.suedostschweiz.ch/>


 JM Jüdische Medien AG  
 8027 Zürich  
 044/ 206 42 22  
 www.tachles.ch

 Medienart: Print  
 Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
 Auflage: 7'000  
 Erscheinungsweise: wöchentlich

 Themen-Nr.: 862.17  
 Abo-Nr.: 1086938  
 Seite: 5  
 Fläche: 9'977 mm<sup>2</sup>

Non-initiated coverage / Bildung und Kultur

## ANTISEMITISCHE FLUGBLÄTTER VERTEILT

**ZÜRICH** – Die Europäische Aktion (EA), gegründet und geleitet vom Holocaust-Leugner Bernhard Schaub, verteilte Mittwoch vergangener Woche Flugblätter am Rande einer Gedenkveranstaltung für Anna Göldi, der 1782 in Glarus der Kopf abgeschlagen wurde, da sie eine Hexe gewesen sei. Das Flugblatt kritisiert zuerst die «von den Jakobinern ausgedachten Menschenrechte» und deren «Kernidee», dass alle Menschen «gleich» seien.

Das Pamphlet lobt dann die Nazis als Kämpfer gegen die Errungenschaften der Französischen Revolution und gibt den Alliierten die Kriegsschuld: «Der nachträgliche Aufstand Deutschlands ab 1933 wurde dann durch einen Zweiten Weltkrieg im Blut erstickt.» Das Blatt behauptet dann, es gebe eine «moderne Hexenverfolgung», bei der «die jüdische Lobby» eine «grosse Rolle» spiele. Die Anti-Rassismus-Strafnorm sei eingeführt worden «zum Schutze jüdischer Interessen» und «zur Förderung einer Massen-

einwanderung von Menschen aus kulturfremden Gebieten». Zu den Opfern der Anti-Rassismus Strafnorm würden, so das Pamphlet weiter, Personen gehören, die «die gängige Holocaust-Überlieferung in Frage gestellt» hätten. Auf ihrer Homepage lobt sich die EA, sie habe später noch Flugblätter «in der Stadt und am Hauptbahnhof» verteilt, «so dass gegen tausend Zürcher abends mit einer spannenden Lektüre ins Bett gegangen sein dürften». Aber wohl erst, als sie den Holocaustleugner-Ramsch entsorgt hatten. [HS]

23. Juni 2012

## Bei den Freunden in Näfels

### Geschichte(n) vom Kanton Glarus und herzliche Begegnungen.

BAD SÄCKINGEN (BZ). 43 Mitglieder und Freunde des Freundeskreises Näfels besuchten die Schweizer Kantonshauptstadt Glarus. Herrliches Wetter begleitete die Reise, an deren Anfang ein Empfang durch den Sekretär des Parlaments von Glarus stand. Als besonderes beeindruckend empfanden die Besucher im Rathaus die Glasfenster mit den Malereien über die Geschichte des Kantons. Nächstes Ziel war die Stadtkirche, die nach einem Großbrand 1861 neu erbaut wurde. Damals zeigte sich Säckingen spendabel und überreichte den Glarnern einen ansehnlichen Betrag. In den 1960er Jahren wurde dann die katholische Kirche St. Fridolin erbaut. Bis dahin nutzten beide Konfessionen die Stadtkirche, in der ein sehenswerter Kirchenschatz ausgestellt ist. Nach dem Mittagessen und einem Spaziergang auf dem Linthdamm/Escherkanal führte die Busfahrt an den Walensee nach Weesen zur Kaffeepause.

Begleitet wurde die Reiseschar von der Präsidentin des Freundeskreises Näfels, Regula Hauser. Auch der Beauftragte der Partnerschaft, Bruno Gallati, machte seine Aufwartung und erzählte Geschichten vom Kanton. Besonders dankbar zeigte sich die Gruppe gegenüber dem ehemaligen Gemeindepräsidenten Fridolin Hauser "für seinen unermüdlichen Einsatz der Völkerverständigung", so eine Mitteilung an die Presse.

Autor: bz



Wechsle zurück zu Werner Kälin, um dieses soziale Plug-in zu verwenden.

Twittern 

---

WEITERE ARTIKEL: BAD SÄCKINGEN

---

### Volle Fahrt über Stock und Stein

Deutsche Mountainbike-Meisterschaften: 550 Sportler kämpfen vor 13 000 Zuschauern in Bad Säckingen um Titel und Pokale. **MEHR**

### Pure Lust am Chorgesang

Herrlicher Sommerabend im Schlosspark beim Festival Junger Chöre / Matinee fiel Regenschauer zum Opfer. **MEHR**

### Hobby-Biker ganz schön zäh

44 waren gemeldet, nur 24 gingen an den Start / Manche nahmen Pump-Track zu Fuß in Angriff. **MEHR**

27. Juni 2012 [Genussliches](#)

# S'Anni und dä Mani

Worte [Bojan Peric](#)

**Der Bund hat eine Liste der lebendigen Traditionen in der Schweiz veröffentlicht. Dort findet sich eine Unmenge Bräuche, aber nur zwei Personen. Zwei, die man nicht unbedingt erwarten würde.**



Er het es Zündhölzli azündt und das het e Flamme gäh. Und was für eine Flamme er da entzündet hat. Eine, die auch viele Jahre nach dem tragischen Unfalltod des Berner Chansonniers Mani Matter brennt. So stark, dass er es auf die Liste der schützenswerten Traditionen des Bundesamts für Kultur (BAK) geschafft hat, und mit ihm die Berner Mundartmusik im Allgemeinen.

Anna Göldi, die zweite auf der Liste, hat zwar kein «Zündhölzli azündt», wäre aber um ein Haar selbst eines geworden – zumindest wenn das Glarner Gericht sie nicht zum Tod durch das Schwert, sondern traditionsbewusst zum Scheiterhaufen verurteilt hätte. Die Geschichte der Dienstmagd, die vom «Tockter» Johann Jakob Tschudi der Hexerei bezichtigt wurde und – als eine der letzten Frauen auf europäischem Boden – im Jahr 1782 ihren vermeintlichen Machenschaften mit dem Teufel zum Opfer fiel, wurde nicht zuletzt von der Schriftstellerin Evelin Hasler ins gemeinschaftliche Bewusstsein und zugleich in den Schulkanon gepflanzt.

## Der schiesswütige Lampion

Eine Liste der Schweizer Traditionen aufzustellen, scheint auf den ersten Blick nicht mehr als eine weitere kunstvolle Art der Steuergeldvernichtung zu sein. Tatsache ist aber, dass gerade in Zeiten unsicherer Märkte, bröckelnder politischer Institutionen und einer überbordenden Anzahl von Lebens(un)sinnangeboten soziale Verankerung nicht verkehrt sein kann. Nationale Identität, die sich auch in Ritualen und Traditionen offenbart, hilft, in der globalen Kakophonie zu uns selbst zu finden.

Und sogar die selbsternannten Kosmopoliten, die Nationalstolz angewidert mit Nationalsozialismus gleichsetzen, definieren sich dadurch, dass sie sich mit der Identität eben nicht identifizieren – man kommt nicht darum herum. Wie orientierungslos wir hinsichtlich unserer nationalen Werte sind, zeigt schon die eigenartige Tatsache, dass ein zerdrückter Lampion mit Schweizerkreuz es hinkriegt, uns vom Plakat herablächelnd zu suggerieren, dass wir Armeewaffen zu Hause lagern sollten. Das verstehe, wer will.

Doch warum gerade die Göldi und der Matter? Wenngleich die Magd und der Doktorjur im Grunde nicht unterschiedlicher sein könnten, verbindet sie der Spiegel, den sie uns gekonnt vors Gesicht halten. Die Hinrichtung der Göldi, die 1782 in Glarus stattfand, offenbart Rückständigkeit und Wunderglauben in einer Zeit, als die Aufklärung gerade Fuss zu fassen schien, und die Texte Matters bringen uns zum Lachen – meist über unsere eigenen Unzulänglichkeiten.

## ...ein enig Volk von – Kritikern!

Die Schweiz, ein Land der Ambivalenzen, der Unsicherheit, der dauernden Suche nach sich selbst. Wir ziehen die Ungewissheit fixen Schemata vor, verschmähen Ideologien und erstarrte Ideale. Das macht uns zwar flexibel, aber auch ruhelos und depressiv. «Warum syt dir so truurig?», könnten sich ganze Generationen, die Psychologenkassen klingen liessen und lassen, als Leitspruch auf die Fahnen schreiben. Emotionale Verarmung in einem der reichsten Länder der Welt.

Dem aufmerksamen Leser fällt auf, dass Wilhelm Tell auf der Liste des BAK irgendwo zwischen Wildheuen, Woldmannndli und dem Auffahrtsumritt in Beromünster verloren ging. Weshalb? Ist es unser latenter Pazifismus, der uns vor dem apfelschiessenden Armbrust-Rambo zurückschrecken lässt? Oder ist es ein stiller Widerstand gegen Friedrich Schiller, der den Mythos zu Papier brachte – und bekanntermassen Deutscher war? Vielleicht steht ein in Stein gemeisselter Gründungsmythos aber auch im Widerspruch zur kontinuierlichen Neuerfindung unseres Selbst. Das könnte man bei Gelegenheit mal hinterfragen.

### THEMEN:

- [Anna Göldi](#)
- [Bundesamt für Kultur](#)
- [Mani Matter](#)
- [Traditionen](#)

## Newsletter abonnieren

**PUNKTMagazin** - 1 Mal im Monat das wichtigste per E-Mail



Spektakulär: Das Schweisssschiff auf dem Zürichsee verbindet die Teilstücke und lässt sie mit Schwimmkörpern ins Wasser. ZVG

# Freiämter sorgen für warme Stuben in Glarus

## Sarmenstorf Die Josef Muff AG baut eine 5,2 Kilometer lange Erdgaspipeline auf dem Grund des Zürichsees

VON ANDREA WEIBEL

Im Januar war es in 1800 Haushalten des Kantons Glarus bitterkalt. Grund: Nach den Sportferien mussten diverse Schulhäuser über Nacht auf Zimmertemperatur geheizt werden – das führte zu Engpässen im Gasnetz. In hinteren Teilen des Glarnerlands kam schlicht nichts mehr an, wie der «Tages Anzeiger» berichtete. Nochmals soll das nicht passieren, jetzt sind die Freiämter am Werk.

### Die Sarmenstorfer greifen ein

Die Sarmenstorfer Josef Muff AG steht kurz vor dem Abschluss der Arbeiten für eine neue, 5,2 Kilometer lange und 450 Tonnen schwere Gasleitung auf dem Grund des Zürichsees. Die Pipeline soll von Feldbach am rechten Zürichseeufer unter dem

Rapperswiler Seedamm hindurch bis nach Altendorf am linken Ufer des Obersees reichen. Das Stahlrohr, das einen Durchmesser von 27 Zentimetern aufweist, wird bald Erdgas mit einem Druck von 5 Bar aus dem Zürcher Oberland ins Netz am Obersee und in der Linthebene liefern, sodass Engpässe wie jener im Januar in den nächsten Jahrzehnten nicht mehr vorkommen sollen. Die Kosten für das Bauwerk: 3,5 Millionen Franken.

Im Grunde hätte der Engpass im Januar aber verhindert werden können, wenn die Gasleitung – wie ursprünglich geplant – schon seit letztem Jahr in Betrieb wäre. Doch weil sich die Ämter im Kanton Zürich mehr Zeit als erwartet gelassen haben, konnte erst im vergange-

nen November mit den Arbeiten begonnen werden. «In etwa zwei Wochen können wir die Arbeiten nun aber abschliessen und die Leitung dem Kunden übergeben», sagt Urban Ittig, der sich die Geschäftsführung der Josef Muff AG seit zwei Jahren mit Markus Bleiker teilt.

### Spektakuläre Arbeiten

Es handelt sich zwar nicht um die erste Leitung, welche die Josef Muff AG auf dem Grund des Zürichsees verlegt. «Ich habe vor 34 Jahren als Lehrling bei der Firma begonnen, und schon damals war eines unserer Projekte eine Leitung auf dem Seeboden», erinnert sich Bleiker. Doch die Arbeiten sind jedes Mal wieder spektakulär: Die 16 Meter langen Rohre werden bei Pfäffikon am Ufer zu 288



Meter langen Strängen zusammenschweisst. «Jede Schweißnaht wird einer Durchstrahlungsprüfung unterzogen, um sicherzustellen, dass sie absolut dicht ist», ist Bleiker wichtig zu erwähnen. Dann werden sie mit Schwimmkörpern versehen und aufs Wasser gezogen. «Direkt auf dem See werden die Teilstücke mittels Schweisschiffen zusammengesetzt. Auch diese Schweißnähte werden wieder geprüft, bevor die Leitung auf den Grund abgesenkt wird.»

Die Rohre, die eine Wandstärke von einem Zentimeter aufweisen, wären für die 5 Bar Betriebsdruck eigentlich viel zu dick. «Aber die dicken Wandstärken sind notwendig, damit die Rohre durch das Eigengewicht ins Sediment des Seegrundes einsinken», führt Ittig aus. Im nächsten Winter sollten die Glarner Haushalte also nicht mehr kalt bleiben.



Markus Bleiker und Urban Ittig leiten die Firma. AW

## JOSEF MUFF AG: GRÖSSTER ROHRLEITUNGSBAUER DER SCHWEIZ

**Die Josef Muff AG feiert dieses Jahr ihren 50. Geburtstag.** Das halbe Jahrhundert ist für die Sarmenstorfer Firma, deren **Grundstein 1962 in einer Scheune** mitten im Dorf gelegt wurde, eine Erfolgsgeschichte. Josef Muff, Hans Baur und Arnold Bossard gründeten die Josef Muff AG damals als «Spezialfirma für Stehtankanlagen inklusive Ver-

rohrung, Abfüllstation, Ölmischanlagen und Stahlbauten», wie es auf der Website [www.muff.ch](http://www.muff.ch) heisst. Ab 1967 erweiterte das Unternehmen sein Angebot um erdverlegte Rohrleitungen, Wasser- und Gasversorgungen, Klär- und Industrieanlagen. 1970 entstand ein neues Büro- und Produktionsgebäude beim Fussballplatz. Seit damals sind eine

**Filiale in Kerzers, Büros in Biel und Zürich** sowie eine Erweiterung des **Mutterhauses in Sarmenstorf** hinzu gekommen. Nach dem Tod von Josef Muff übernahmen seine Söhne Carlo und Heiner 1990 die Firmenleitung. Und 2010 schloss sich die Firma **mit Weiss+Appetito zum grössten Rohrleitungsbauer der Schweiz** zusammen. Nun teilen sich

Markus Bleiker und Urban Ittig die Geschäftsleitung und die Führung der rund 90 Mitarbeiter. Mit Rohrleitungen in der ganzen Schweiz und Baustellen im Bodensee, im Vierwaldstättersee, in Kandersteg, Zürich und vielen anderen Orten hat sich die Josef Muff AG einen Namen gemacht. **Der 50. Geburtstag wird vom 21. bis 23. Juni gefeiert.** (AW)

Datum: 19.06.2012



awp Finanznachrichten AG  
8031 Zürich  
043/ 960 57 52  
www.awp.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Presseagenturen

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

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

19.06.2012 14:43:23 AWP 0715  
Schweiz (AWP)  
Politik, Energie

## Glarus unterstützt Energieberatung von KMU

Glarus (awp/sda) - Der Kanton Glarus unterstützt kleine und mittlere Betriebe (KMU) mit einem Stromverbrauch von mehr als 60'000 Kilowattstunden pro Jahr in der Energieberatung. 25 Prozent der Beratungskosten werden übernommen oder maximal 2000 Franken.

Die Förderung der Beratung wird per Anfang Juli mit einer Änderung der Vollzugsverordnung über den Energiefonds ermöglicht. Die Fördermassnahme ist befristet bis Ende 2014, wie die Glarner Regierung am Dienstag mitteilte.

Die Beratung pro Betrieb dürfte laut Regierungsangaben etwa 3000 Franken kosten. Die eine Hälfte finanziert die Klimastiftung, die andere die Technischen Betriebe und der Kanton. Bis zum Ablauf der Frist wird mit etwa 100 Beratungen gerechnet.

uh

Datum: 21.06.2012



Berggebiete.ch  
8134 Adliswil

Medienart: Internet  
Medientyp: Organisationen, Hobby

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

www.berggebiete.ch

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

## Glarus unterstützt Energieberatung von KMU

[  
Energie  
] by contentmanager @ 20.06.2012 08:41 CEST

Der Kanton Glarus unterstützt kleine und mittlere Betriebe (KMU) mit einem Stromverbrauch von mehr als 60'000 Kilowattstunden pro Jahr in der Energieberatung. 25 Prozent der Beratungskosten werden übernommen oder maximal 2000 Franken. Die Förderung der Beratung wird per Anfang Juli mit einer Änderung der Vollzugsverordnung über den Energiefonds ermöglicht. Die Fördermassnahme ist befristet bis Ende 2014, wie die Glarner Regierung am Dienstag mitteilte. Die Beratung pro Betrieb dürfte laut Regierungsangaben etwa 3000 Franken kosten. Die eine Hälfte finanziert die Klimastiftung, die andere die Technischen Betriebe und der Kanton. Bis zum Ablauf der Frist wird mit etwa 100 Beratungen gerechnet.

Quelle: SRDRS, 19.06.2012

Permalink

## Gemeinde Glarus Nord kauft für 1,4 Millionen Flugplatz Mollis

Die Gemeinde Glarus Nord kauft dem Bund für 1,4 Millionen Franken den Flugplatz Mollis ab. Die Gemeindeversammlung bewilligte am Freitagabend in Näfels den dafür notwendigen Kredit deutlich.

Die Gemeinde erwirbt das 39 Hektaren grosse Grundstück samt Piste und Flugplatzgebäuden. Ebenfalls bewilligt wurden 400'000 Franken für das Umnutzungsverfahren und den Sachplan. Erstmals in der kurzen Geschichte von Glarus Nord fand die Versammlung unter freiem Himmel statt. Rund 470 Stimmberechtigte fanden in den Garten des Freulerpalastes.

Der Kauf des Flugplatzes von der Armasuisse stand zur Debatte, weil sich die Luftwaffe 2008 aus Mollis zurückgezogen hatte. Mit dem Erwerb könne Glarus Nord selber über die Entwicklung des Areals bestimmen, argumentierten Gemeinderat und Gemeindeparlament in der Abstimmungsbotschaft.

Konkret sollen die auf dem Grundstück liegenden landwirtschaftlichen Flächen und ein Naherholungsgebiet gesichert werden. Glarus Nord verspricht sich vom Kauf aber auch wirtschaftliche Chancen.

Die Bereiche Flugzeugunterhalt, Flugzeugbetrieb und Ausbildung sollen in Mollis ausgebaut werden. Zudem hofft man, weitere Aviatik- oder aviatiknahe Firmen anzusiedeln. Dafür ist eine neue Gewerbe- und Industriezone geplant.

*(sda)*

### Tags

Schweiz Politik Verteidigung Wahlen Abstimmungen

Datum: 23.06.2012

Sendung: Regjournal Ostschweiz 17.30



Regionaljournal Ostschweiz

Regionalredaktion Ostschweiz  
9006 St. Gallen  
071/ 243 22 11  
www.drs.ch

Medienart: Radio/TV  
Medientyp: Radio

Sprache: Dialekt  
Sendezeit: 17:29  
Dauer: 00:03:34  
Grösse: 3.3 MB

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

Non-initiated coverage / Bau und Umwelt

## Radio/TV-Hinweis

### Glarus Nord sagt Ja zum Kauf des Flugplatzes Molis

Für 1,4 Mio. Franken, kann die Gemeinde den Flughafen kaufen. Gespräch mit dem Gemeindepräsidenten von Glarus Nord, Martin Lauper. Er erklärt, er sei erleichtert über den Entscheid und hofft auf eine positiven Entscheid des Bazl für eine zivile Nutzung.

### 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](#)



Radio ein

Programm

Nachrichten

Radiokiosk

Über uns

Podcasts

Themen

- Programm:
- Sendungen A-Z
- Musik-Recherche
- Top-Sendungen
- Regionaljournale

Regionaljournal Ostschweiz:

- Über «Regionaljournal Ostschweiz»
- Podcast
- Nächste Sendetermine

# Regionaljournal Ostschweiz



← Vorhergehende Sendung

Nächste Sendung →

Regionaljournal Ostschweiz vom Samstag, 23.6.2012, 17.30 Uhr, DRS 1

Sendetermine

## Glarus Nord kann Flugplatz Mollis kaufen

### Ganze Sendung





Hören (11:47)

Download (MP3, 27.2MB)

Die Gemeindeversammlung von Glarus Nord hat am Freitagabend entschieden, dass die Gemeinde dem Bund den Flugplatz Mollis für 1,4 Millionen abkaufen kann. Ein Antrag, der die Abstimmung verschieben wollte, wurde abgelehnt. Es hat jedoch grosse Diskussionen gegeben.

### Weitere Themen:


- Tobel-Tägerschen im Thurgau hat sich vom Plan einer grösseren Asylunterkunft mit Nachbargemeinden verabschiedet
- Premiere der Oper «La Damnation de Faust» von Hector Berlioz auf dem St. Galler Klosterplatz

+ Sendung weiterempfehlen    

Verantwortlich für diese Sendung:

Moderation: Sandra Schönenberger

Service:

Mail an «Regionaljournal Ostschweiz» | RSS-Feed  | Podcast

Schnellsuche:

Suchen

### Schnell gefunden

- Aktuell
- Sendungen
- Podcast
- Regionaljournal-Team
- Mail ins Studio

### Regionaljournal - Podcast



Alle Abendsendungen hier abonnieren

### Weitere Podcast

- Sonntagsgast
- Worte des Monats

### Live hören



Regionaljournal Ostschweiz  
Morgen: 06.32/07.32/08.32  
Mittag: 12.03  
Abend: 16.03/17.30

**GLARUS****Glaurs Nord kauft Flugplatz und sichert landwirtschaftliche Fläche**

**Die Gemeinde Glarus Nord kauft dem Bund für 1,4 Millionen Franken den Flugplatz Mollis ab. Die Gemeindeversammlung bewilligte am Freitagabend in Näfels den dafür notwendigen Kredit deutlich.**



Bild: Webcam Ecoflight

Die Gemeinde erwirbt das 39 Hektaren grosse Grundstück samt Piste und Flugplatzgebäuden. Ebenfalls bewilligt wurden 400'000 Franken für das Umnutzungsverfahren und den Sachplan. Erstmals in der kurzen Geschichte von Glarus Nord fand die Versammlung unter freiem Himmel statt. Rund 470 Stimmberechtigte fanden in den Garten des Freulerpalastes.

**Neu in Agrarwirtschaft:**

Der Kauf des Flugplatzes von der Armasuisse stand zur Debatte, weil sich die Luftwaffe 2008 aus Mollis zurückgezogen hatte. Mit dem Erwerb könne Glarus Nord selber über die Entwicklung des Areals bestimmen, argumentierten Gemeinderat und Gemeindeparlament in der Abstimmungsbotschaft.

Konkret sollen die auf dem Grundstück liegenden landwirtschaftlichen Flächen und ein Naherholungsgebiet gesichert werden. Glarus Nord verspricht sich vom Kauf aber auch wirtschaftliche Chancen.

Die Bereiche Flugzeugunterhalt, Flugzeugbetrieb und Ausbildung sollen in Mollis ausgebaut werden. Zudem hofft man, weitere Aviatik- oder aviatiknahe Firmen anzusiedeln. Dafür ist eine neue Gewerbe- und Industriezone geplant.

[Impressum](#) | [Kontakt](#) | [Werbung](#) | [Datenschutz](#)

**Partner-Websites:**

[20minuten.ch](#) · [20minutes.ch](#) · [alpha.ch](#) · [annabelle.ch](#) · [anzeigerkerzers.ch](#) · [automobilrevue.ch](#) · [bantigerpost.ch](#) · [bernerbaer.ch](#) · [bernerzeitung.ch](#) · [berneroberlaender.ch](#) · [capitalfm.ch](#) · [car4you.ch](#) · [dasmagazin.ch](#) · [derbund.ch](#) · [eload24.com](#) · [fashionfriends.ch](#) · [friday-magazine.ch](#) · [fuw.ch](#) · [homegate.ch](#) · [jobsuchmaschine.ch](#) · [jobwinner.ch](#) · [murtenbieter.ch](#) · [mytamedia.ch](#) · [piazza.ch](#) · [finder.ch](#) · [radio24.ch](#) · [ratschlag24.com](#) · [schweizerbauer.ch](#) · [schweizerfamilie.ch](#) · [search.ch](#) · [solothurnerwoche](#) · [sonntagszeitung.ch](#) · [tagblattzuerich.ch](#) · [tagesanzeiger.ch](#) · [telebaern.ch](#) · [telezueri.ch](#) · [thunertagblatt.ch](#) · [thurgauerzeitung.ch](#) · [tilllate.com](#) · [zattoo.com](#) · [zueritipp.ch](#)

© Tamedia AG 2010 Alle Rechte vorbehalten

FR, 15.06.2012 14:28H - Polizeimeldungen

## Glarus: Mehrere Verkehrsunfälle

Am Donnerstag, 14. Juni 2012, ereigneten sich im Kanton Glarus drei Verkehrsunfälle.



Um 13.30 Uhr verletzte sich eine Motorradlenkerin bei einem Unfall auf der Seestrasse im Klöntal. Die 47-jährige Schweizerin war auf einer Lernfahrt unterwegs. Sie hielt auf der rechten Strassenseite an, um einen entgegenkommenden Traktor vorbeifahren zu lassen. Dabei verlor sie das Gleichgewicht und stürzte zur linken Seite. Der Traktor

kollidierte mit dem Vorderrad des am Boden liegenden Motorrads. Die Frau erlitt beim Sturz einen Beinbruch und musste mit der Ambulanz ins Kantonsspital Glarus gebracht werden. Das Motorrad wurde beschädigt.

Um 15.40 Uhr, verletzte sich auf der Bahnhofstrasse in Näfels ein Fahrradfahrer. Beim Einbiegen von der alten Bahnhofstrasse in Richtung Bahnhof, übersah der Mann ein Fahrschulfahrzeug und kollidierte mit dessen Heck. Der 81-jährige Fahrradlenker stürzte, wobei er sich Schürfungen und Prellungen zuzog. An den Fahrzeugen entstand geringer Sachschaden.

Um 21.30 Uhr ereignete sich auf der Flechsenstrasse in Mollis ein Selbstunfall mit Sachschadenfolge. Die Lenkerin eines Personenwagens, eine 20-jährige Schweizerin, verlor aus noch ungeklärten Gründen die Kontrolle über ihr Fahrzeug, welches den Strassenzaun durchbrach und auf der angrenzenden Wiese zum Stillstand kam. Beim Unfall wurde niemand verletzt. Am Fahrzeug sowie am Strassenzaun entstand erheblicher Sachschaden.

Bildquelle: Kapo Glarus

2012 © - aktuell.tv

## Notrufzentrale expandiert

Aktualisiert am 06.06.2012

**Die Notrufzentrale Ärztefon will die ganze Ostschweiz mit ihrer medizinischen Dienstleistung versorgen. Dafür schafft sie neue Stellen.**



Derzeit angeschlossen sind die Stadt Zürich sowie weitere Gemeinden in den Kantonen Zürich, Appenzell Ausserrhoden, Glarus und St. Gallen: Die Notrufzentrale Ärztefon.

Bild: Keystone

### Artikel zum Thema

**EU plant automatisches Notrufsystem für Autos**

**US-Rapper legt mit Twitter Polizei-Notruf lahm**

### Teilen und kommentieren

**Etwas gesehen, etwas geschehen?**



Um ihre Kapazitäten ausbauen zu können, hat die ärztliche Notrufzentrale Ärztefon eine neue Zentrale im See-Spital Kilchberg in Betrieb genommen. In den letzten 14 Jahren wurden Räumlichkeiten in der Stadt Zürich genutzt.

Das Ärztefon bietet der Bevölkerung der Stadt Zürich sowie weiteren Gemeinden in den Kantonen Zürich, Appenzell Ausserrhoden, Glarus und St. Gallen rund um die Uhr medizinische Hilfe und fachkundigen Rat.



Haben Sie etwas Aussergewöhnliches gesehen, fotografiert oder gefilmt? Ist Ihnen etwas bekannt, das die Leserinnen und Leser von Tagesanzeiger.ch/Newsnet wissen sollten? Senden Sie uns Ihr Bild, Ihr Video, Ihre Information per MMS an **4488** (CHF 0.70 pro MMS).



Die Publikation eines exklusiven Leserreporter-Inhalts mit hohem Nachrichtenwert honoriert die Redaktion mit **50 Franken. Mehr...**

Kosten werden von den angeschlossenen Gemeinden und Kantonen sowie der Ärzteschaft getragen. (pia/sda)

Erstellt: 06.06.2012, 12:25 Uhr

Die Mitarbeitenden leiten – falls erforderlich – sofort Massnahmen ein oder vermitteln diensthabende Ärzte der entsprechenden Region.

### **Einheitliche Notrufnummer**

Erfahrungen hätten gezeigt, dass weit über die Hälfte aller Probleme der Anrufenden bereits am Telefon gelöst werden könne, heisst es in der Mitteilung. Ziel des Ärztefons ist es, die einheitliche Notrufnummer in der Ostschweiz flächendeckend anzubieten.

Gemäss Geschäftsführer Sergio Calabresi ist eine kontinuierliche Erweiterung des Einzugsgebietes geplant, die auch einen Ausbau der Anzahl Arbeitsplätze erforderlich mache. Heute hat die nicht gewinnorientierte Ärztefon AG 19 Mitarbeitende. Die Anrufe aufs Ärztefon (044 421 21 21) sind gratis. Die

09.06.2012 / Europa / Seite 18

## Mehr Demokratie wagen

### Die Alpenrepublik Österreich ringt um Reformen - Annäherung an Schweizer Modell im Gespräch

Von Manfred Maurer, Wien

**Der eisige Wind der Politikerverdrossenheit bläst auch Österreichs Regierenden ins Gesicht und bläht die Segel der Piratenpartei. Abhilfe soll eine große Demokratiereform schaffen. Das Schweizer Modell löst jedoch gemischte Gefühle aus. Nur nicht bei der FPÖ.**



Das in Österreich initiierte Volksbegehren für einen Wandel in der Energiepolitik wurde von der EU-Kommission nicht angenommen. Sie sei für Atomenergie nicht zuständig.

Foto: dpa/Peter Steffen

So intensiv haben die Österreicher den westlichen Nachbarn noch nie beäugt. Außenminister Michael Spindelegger war vor drei Wochen höchstpersönlich im Kanton Glarus eingeflogen, um eine Urform der Basisdemokratie zu studieren, die es selbst in der Schweiz so nicht mehr gibt. Die bei strömendem Regen abgehaltene Landsgemeinde inspirierte den ÖVP-Chef: »Ein bisschen mehr Schweiz würde uns in Österreich gut tun.«

So empfinden auch manche Sozialdemokraten. Sie reden jetzt oft über das Schweizer Modell. Die Salzburger SPÖ etwa will »nach Schweizer Vorbild« an zwei festgesetzten Abstimmungstagen pro Jahr Volksabstimmungen durchführen. Beiden Regierungsparteien geht es um eine stärkere Beteiligung der Bürger an politischen Entscheidungsprozessen.

#### **Piraten rütteln Demokraten wach**

Triebfeder ist die Angst vor den Piraten. Die haben zwar auch in Österreich weder ein Programm noch konkrete Antworten auf die drängendsten Fragen, aber sie haben wie in anderen Ländern Europas Potenzial. Bei der Gemeinderatswahl in Innsbruck schafften sie vor Kurzem ihr erstes Mandat. Einer aktuellen Meinungsumfrage zufolge sieht fast die Hälfte der Wähler in den Piraten eine mögliche Alternative. Das Unprofessionelle und Chaotische an dieser Partei schreckt offenbar nicht ab, sondern wird von vielen sogar als erfrischend empfunden. Die zumindest formal geradezu unbegrenzten Partizipationsmöglichkeiten, welche die Piraten via Web bieten, wirken besonders auf Jungwähler anziehend.

Kein Wunder, dass aus den Jugendorganisationen der etablierten Parteien der Druck in Richtung mehr direkter Demokratie immer größer wird. Derzeit hat der Bürger außer bei Wahlen kaum Möglichkeiten der direkten Einflussnahme. Es gibt zwar das Instrument des Volksbegehrens, doch diese Waffe ist stumpf: Zwar muss das Parlament eine Causa behandeln, wenn mehr als 100 000 Wähler dies verlangen. Doch zur Umsetzung des Anliegens ist es nicht verpflichtet. Das soll anders werden. Künftig soll es eine bindende Volksabstimmung geben, wenn ein Volksbegehren eine bestimmte Hürde überspringt. Bundeskanzler Werner Faymann (SPÖ) ist für ein automatisches Referendum, sobald ein Volksbegehren mehr als 700 000 Unterstützer hat, die ÖVP will das Limit bei zehn Prozent der Wahlberechtigten - derzeit wären das etwa 650 000 - einziehen. Die rechtspopulistische FPÖ möchte die Hürde noch viel tiefer - bei 250 000 Stimmen - legen.

### **Der Bundespräsident ist skeptisch**

Klar, dass den Freiheitlichen das plebiszitäre Instrument höchst gelegen käme. Und genau das ist es auch, was in beiden Regierungsparteien mahnende Stimmen laut werden lässt, die jetzt sogar von höchster Stelle Unterstützung bekommen. Kein Geringerer als Bundespräsident Heinz Fischer warnt vor einem Abkupfern der Schweizer Demokratie. Regelmäßige Volksabstimmungen wie in der Schweiz entsprächen »nicht der österreichischen politischen Tradition und den österreichischen Interessen«, so Fischer. Den Sozialdemokraten plagt die Sorge, dass Gesetze am Parlament vorbei beschlossen werden könnten.

Fischer spricht damit nicht nur jenen Abgeordneten aus dem Herzen, deren Abneigung gegen Basisdemokratie von Angst um ihre Position genährt wird. Der Bundespräsident drückt eine Sorge aus, die angesichts der Missbrauchsmöglichkeiten direktdemokratischer Elemente auch Experten teilen. In beiden Regierungsparteien wird daher Fischers Warnung ernst genommen, während die FPÖ den Bundespräsidenten als »musealen Gralshüter eines überlebten Polit-Modells« schmäh.

Die Freiheitlichen propagieren eine »demokratische Revolution« und berufen sich dabei ebenfalls auf das Schweizer Vorbild. Die Zweischneidigkeit des direktdemokratischen Schwertes dürfte den Regierungsparteien damit bewusst sein. Sie stehen nun aber vor einem »kleinen« Problem: Wie erklärt man dem Wähler, dass man ihn für zu dumm hält, um den Populisten nicht auf den Leim zu gehen?

---

URL: <http://www.neues-deutschland.de/artikel/229150.mehr-demokratie-wagen.html>



War vor einem knappen Jahr bereits im Schweizer Kanton Aargau zu Gast: Baden-Württembergs Ministerpräsident Winfried Kretschmann (rechts), der dort dieser Tage bei der Demokratiekonferenz weilt, hier mit Urs Hofmann (Mitte), Landammann des Kantons, und einem Amtsdienner im Schweizer Parlament, Weibel genannt. Foto: dpa-Archiv

## Grün-Rot informiert sich bei Eidgenossen über mehr direkte Bürgerbeteiligung

**Wohlstand, Uhren, Heidi, oder der starke Franken – alles schön und gut. Aber auf nichts sind Schweizer Bürger so stolz wie auf ihr Recht, das letzte Wort zu haben. „Bei uns regiert nicht die Regierung“, wird Ausländern gern erklärt. „Bei uns regiert das Volk.“ Das Zauberwort heißt Referendum. Die Möglichkeit, es zu fast allen Themen durchzusetzen, weckt bei Deutschen gelegentlich Sehnsüchte. Zuletzt wohl beim Streit um den Volksentscheid zu „Stuttgart 21“.**

Wohlstand, Uhren, Heidi, oder der starke Franken – alles schön und gut. Aber auf nichts sind Schweizer Bürger so stolz wie auf ihr Recht, das letzte Wort zu haben. „Bei uns regiert nicht die Regierung“, wird Ausländern gern erklärt. „Bei uns regiert das Volk.“ Das Zauberwort heißt Referendum. Die Möglichkeit, es zu fast allen Themen durchzusetzen, weckt bei Deutschen gelegentlich Sehnsüchte. Zuletzt wohl beim Streit um den Volksentscheid zu „Stuttgart 21“.

Wie würde sich das politische System in Baden-Württemberg verändern,

wenn regelmäßig Volksabstimmungen stattfänden? Wie sähe eine sinnvolle Kombination aus repräsentativer und direkter Demokratie aus? Diesen Fragen geht die grün-rote Landesregierung derzeit auf der Demokratiekonferenz im schweizerischen Aarau (Kanton Argau) nach. Vor Ort sind unter anderem Ministerpräsident Winfried Kretschmann (Grüne) und Innenminister Reinhold Gall (SPD). Letzterer ist sich sicher, dass auch in Baden-Württemberg die Bürger früher und enger in politische Entscheidungsprozesse eingebunden werden wollen.

Trotzdem mussten die Spitzenpolitiker aus dem Ländle auch hören, dass nicht alles eitel Sonnenschein ist mit der alpenländischen Referendumsdemokratie. So mancher findet es lästig, im Durchschnitt fünf Mal pro Jahr an die Urne gerufen zu werden. Eher selten geht es um hochkarätige Fragen wie jene, ob die Alpenrepublik noch eine Armee braucht (Ergebnis: Ja), ob sie der UNO beitreten soll (Ja) oder ob allen ein gesetzlicher Mindesturlaub von sechs statt bisher nur vier Wochen zustehen muss – wozu das Volk zur Freude der Wirtschaft kürzlich Nein sagte. Referenden gibt es nicht nur auf Bundes-, sondern auch kantonaler und kommunaler Ebene. Dort geht es dann um Ladenöffnungszeiten, Buslinien oder den Bau einer Schwimmhalle neben dem Friedhof.

Seit die Möglichkeit von Referenden 1848 in der Schweizer Bundesverfassung verankert wurde, steht am Anfang stets das Unterschriftensammeln. Wer einen Volksentscheid durchsetzen will, muss 100.000 Unterschriften innerhalb von 18 Monaten vorweisen können. Für Entscheide über bereits verkündete Gesetze braucht es gar nur 50.000 innerhalb von zehn Monaten. Kein Wunder, dass man in Schweizer Straßen leicht über Unterschriftensammler stolpern kann.

In zwei Kantonen – Glarus und Appenzell Innerrhoden – wird noch in der uralten Form der Landsgemeinde entschieden. Dazu versammeln sich die Stimmberechtigten unter freiem Himmel und geben ihr Votum mit der Hand ab – mittlerweile ein schönes Touristenspektakel. Meist beweisen Schweizer am Referendumstag Weisheit und Reife. Gelegentlich lösen sie aber international Bestürzung aus. So im November 2009, als fast 58 Prozent für ein Verbot des Baus von Minaretten stimmten. Weltweit wurde das kritisiert. Trotzdem muss die Regierung das Votum umsetzen.

Wer die Schweizer direkte Demokratie für die beste der Welt hält, dürfte sich über die Platzierung der Eidgenossenschaft im „Demokratiebarometer“ wundern. Zusammengestellt wurde es 2011 von der Universität Zürich und dem Wissenschaftszentrum Berlin: Die Forscher beurteilten 30 Länder nach etlichen Kriterien, darunter der Schutz individueller Freiheiten, Partizipation, Unabhängigkeit der Justiz und die Transparenz der Parteienfinanzierung. Die Schweiz kam auf Platz 14, Deutschland auf Rang 11. Spitzenreiter waren Dänemark und Finnland.

Autor: Thomas Burmeister

Copyright © 2012 Pforzheimer Zeitung / PZ-news.de



- Radio ein
- Podcasts
- Programm
- Nachrichten
- Themen
- Radiokiosk
- Über uns

Nachrichten:

- Schweiz
- International
- Wirtschaft
- Digital
- Sport
- Regional

- Aargau Solothurn
- Basel Baselland
- Bern Freiburg Wallis
- Graubünden
- Ostschweiz
- Zentralschweiz
- Zürich Schaffhausen
- Regional-Diagonal

- Nachrichtenticker
- Wetter
- Verkehr

Regional: Ostschweiz:

Sonntag, 24.6.2012

### Neue Turnhalle für Linthal

**Die Gemeindeversammlung von Glarus Süd hat sich am Freitag für einen neue Turnhalle in Linthal ausgesprochen. Für Diskussionen sorgte die Grösse der neuen Halle.**

Verschiedene Bürger plädierten für eine grössere Sporthalle. Die Mehrheit entschied sich aber für eine Einfach-Turnhalle. Der Kredit von 5,5 Millionen Franken wurde bewilligt. (webe)

+ Beitrag weiterempfehlen    

Schnellsuche:

[Suchen](#)

Mehr zu Ostschweiz

- 14.33 Uhr
  - Milliardär Schmidheiny setzt auf Rheintaler Wein
- 12.10 Uhr
  - San-Bernadino-Route als Gotthard-Ersatz
- Regionaljournal Ostschweiz vom Montag, 9.7.2012, 12.03 Uhr
  - San-Bernardino-Route wird ausgebaut
- 11.02 Uhr
  - Glarner Asbest-Urteil wird weitergezogen
- 10.48 Uhr
  - Teenager gesteht Nötigung einer Frau
- Alles zu Ostschweiz



**Gewusst wie**  
Nur wer das Zelt korrekt aufbaut, bleibt bei Regen trocken.



# Ferien im Freien

**ZELT** → Ob in den Bergen, am See oder in der Stadt: Campen macht Spass und ist eine günstige Alternative zu teuren Hotels. Zwölf Campingplätze, die gemütliche und erlebnisreiche Ferien garantieren. [corina.marquard@ringier.ch](mailto:corina.marquard@ringier.ch)



**Exklave** Platz Amriswil in Uttwil am Bodensee.

**WASSER**



**Malerisch**  
Campingplatz «Seeli» am Seelisbergsee.

## Seeli

**Seelisberg, UR**  
Am idyllischen Seelisbergsee, 400 Meter oberhalb des Vierwaldstättersees, liegt der Campingplatz Seeli. Von Mai bis September geniesst man die Ruhe inmitten der Berge. Mit Gummibooten kann man den See, der im Sommer bis 24 Grad warm wird, erkunden. Doch aufgepasst vor dem Wassergeist «Elbst», der darin hausen soll.  
Ab 13 Franken/Nacht

## Vorauen

**Klöntal, GL**  
Der Campingplatz «Vorau-

en» liegt an einem der schönsten Bergseen der Schweiz, dem Klöntalersee. Der Campingplatz ist ein idealer Ausgangspunkt für leichte und anspruchsvolle Wanderungen oder Velotouren. Wer die Tage lieber am und im See genießt, kann angeln, segeln oder surfen.  
Ab 14 Franken/Nacht

## Des Glaciers

**La Fouly, VS**  
Der Campingplatz «Des Glaciers» liegt in einer einzigartigen Alpenlandschaft am Fusse eines Gletschers auf ca. 1600 Meter. Vom Tannen umsäumten Campinggelände führen zahlreiche Wanderwege in die Bergwelt, die

u. a. für Kletterer interessant sind. Den Abend kann man am Feuer oder im gemütlichen Aufenthaltsraum ausklingen lassen.  
Ab 19 Franken/Nacht

## Fontanivas

**Disentis, GR**  
Viel Platz zum Sünnele bietet der Strand um den Natursees Fontanivas in Disentis. Kinder vergnügen sich auf dem Wasserspielplatz oder beim Goldwaschen. Sportbegeisterte kommen dank Mountainbike-Touren, Tischtennis-Turnieren, Rafting und Canyoning auf ihre Kosten. Für Kulinarik sorgt das Campingrestaurant.  
Ab 15 Franken/Nacht



**Friedlich** Der Campingplatz «Delta» ist trotz seiner Nähe zu Locarno ruhig gelegen.

**BERGE**



**Kinderparadies** Camping Fontanivas mit dem Wasserspielplatz.

**STADT**



## Amriswil

### Uttwil, TG

Not macht erfinderisch: Da der Bodensee einfach nicht bis nach Amriswil kommt, kaufte sich die Politische Gemeinde Amriswil einen Campingplatz in Uttwil. Dieser bietet direkt am Seeradweg 55 Campervan Platz und beheimatet eine attraktive Kioskwirtschaft.

Ab 15 Franken

## Seeland

### Sempach, LU

Der schön gelegene Campingplatz «Seeland» am Sempachersee bietet für die ganze Familie Unterhaltung und Sportmöglichkeiten.

Auf der wunderschönen Liegewiese mit Planschbecken haben Gross und Klein ihren Spass. Auf dem Campingplatz kann man Velos mieten und das Städtchen Sempach und seine Umgebung erkunden. Ob Bogenschiessen, Reiten, Minigolf oder Tennis – für Animationsprogramm ist gesorgt.

Ab 29 Franken

## Seefeld

### Sarnen, OW

Wer lieber im Schwimmbekken als im See plantscht, ist im Camping Seefeld richtig. Dort findet man ein modernes Freibad mit Erlebnis- und Panoramabecken. Der Cam-

pingplatz bietet auch verschiedene Grillplätze. Es gibt aber auch ein Restaurant.

Ab 13 Fr.

## Fanel

### Gampelen, BE

Mitten im Naturschutzgebiet Fanel befindet sich der Familiencampingplatz. Der weiche Sandgrund im Neuenburgersee ist flach und eignet sich daher besonders für Kinder. Wer ein Boot besitzt, kann via Kanäle auch den Bieler- und Murtensee anfahren. Kinder werden Pfeilbogenschiessen, Bastelnachmittage oder Hufeisenwerfen lieben.

Ab 15 Franken



**Gemütlich** Campingplatz Gampelen am Neuenburgersee.



## Delta

### Locarno, TI

Am Lago Maggiore, wenige Gehminuten vom Zentrum von Locarno entfernt, liegt der Campingplatz Delta. In unmittelbarer Nähe befinden sich Golf-, Minigolf- und Tennisplätze sowie ein öffentliches Schwimmbad. Der Campingplatz eignet sich auch für Besucher des weltberühmten Filmfestivals von Locarno oder dem «Moon and Stars». Ab 34 Franken

## Eichholz

### Bern, BE

Der Campingplatz Eichholz mit seiner grossen Liegewiese und dem Restaurant be-

findet sich an der Aare, rund 30 Gehminuten vom Stadtzentrum Berns entfernt. Auf der grossen Badewiese direkt am Flussufer tankt man Sonne oder spielt Beachvolleyball, Fussball oder Badminton. Wer Hunger kriegt, findet an diversen Grillstellen Platz zum Bräteln.

Ab 15 Franken

## Vidy

### Lausanne, VD

Am Wochenende sorgen auf dem Campingplatz Vidy nahe Lausanne jeweils Musiker für Unterhaltung. Im Campingrestaurant direkt am Genfersee werden Spezialitäten aus der Region serviert. Kinder haben auf dem

Spielplatz mit Schaukeln und der Kletterwand ihren Spass – und Eltern ihre Ruhe.

Ab 21 Franken

## Fischers Fritz

### Zürich, ZH

Der Campingplatz Fischers Fritz liegt direkt am Zürichseeufer, in einem Park mit Seeanstoss im Stadtteil Wollishofen. Das dem Campingplatz eigene Restaurant serviert täglich frische Fische. In nur 10 Minuten erreicht man die Bahnhofstrasse für Shopping oder die Langstrasse und das Niederdörfli. Achtung: An der Street Parade ist der Platz oft ausgebucht.

Ab 26 Franken



**Günstig** «Fischers Fritz» bietet Schlafplätze in der Stadt Zürich.

## Postcard from New York



### Designerin Nina Egli

Erzählt jede Woche eine kleine Geschichte aus der grossen Stadt.

Letzte Woche wurde New York von einer Hitzewelle heimgesucht und der Airconditioner aus seinem Dornröschenschlaf erweckt. Als ich mich im Niemandsland auf dem Weg zu einem Meeting den staubigen Strassen Greenpoints entlangschleppte, fühlte ich mich eher in Texas als in Brooklyn; mit den bemalten Lagerhallen und einem knallroten Pickup Truck am Wegrand. Dann erschien plötzlich wie eine Fata Morgana die schimmernde Glasstruktur des Wythe Hotel über den Garagendächern. Das Hotel wurde vor ein paar Wochen diskret eröffnet. **Die Fassmacherei wurde 1901 gebaut und dient als Rohstruktur des Whyte's**, das mit seinen hohen Räumen und Backsteinwänden der Jahrhundertwende charmiert. Von der harten Fabrikarbeit ist nichts mehr übrig, auch wenn die Tapeten, Möbel und Kosmetikprodukte alle «Handmade in Brooklyn» sind. Die Betten sind aus ehemaligen Röhren der Fabrik geschweisst. Das Wythe Hotel ist also eine passende Bleibe für alle designinteressierten New York-Reisenden. Die Zimmerpreise (ab ca. 220 Fr.) sind für NY-Verhältnisse o.k. Ich ass während meines Meetings im Hotel-Restaurant perfekte Rühreier und trank einen faden Kaffee. Ich komme bald wieder und bestelle dann einfach einen Espresso.

www.wythehotel.com, 80 Wythe Ave. at N. 11th Williamsburg, Brooklyn



## Mein Ferien-Schnappschuss



**Bezaubernd** Dieses hübsche Mädchen schenkte uns das schönste Lächeln in unseren Ferien in Varadero. Die Fröhlichkeit der Menschen auf Kuba war ansteckend!

Ein Bild von Marianne Loosli aus Thun BE

Schicken Sie Ihren Ferien-Schnappschuss hochaufgelöst zusammen mit einem kurzen Text an: [magazin@blickamabend.ch](mailto:magazin@blickamabend.ch)



Schweizerische Depeschenagentur



SDA  
3001 Bern  
031/ 309 33 33  
www.sda.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Presseagenturen

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

Non-initiated coverage / Tourismus

12.06.2012 14:40:43 SDA 0127bsd  
Schweiz / Glarus (sda)  
Politik, Wirtschaft und Finanzen, Tourismus und Freizeit

### Churer Agentur vermarktet Glarnerland

Die Agentur Pluswert in Chur hat das Mandat für die touristische Vermarktung des Glarnerlandes erhalten. Das Mandat für das Produktmanagement beginnt am 1. Juli, wie die Glarner Regierung am Dienstag mitteilte.

Die Agentur hat die Aufgabe, die bestehenden Tourismus-Destinationen zu stärken, sie zu vernetzen und eine gemeinsame Positionierung für den Glarner Tourismus aufzubauen. Bei Pluswert zuständig für das Glarnerland ist Marieke von Ommeren.

vermarktung

12.06.2012

## Churer Agentur vermarktet Glarnerland



Schweizerische tektonische Arena Sardona. Obstaliden am Kerenzerberg im Kanton Glarus, mit Walensee und Churfürsten.

**Die Agentur Pluswert in Chur hat das Mandat für die touristische Vermarktung des Glarnerlandes erhalten. Das Mandat für das Produktmanagement beginnt am 1. Juli, wie die Glarner Regierung am Dienstag mitteilte.**

Die Agentur hat die Aufgabe, die bestehenden Tourismus-Destinationen zu stärken, sie zu vernetzen und eine gemeinsame Positionierung für den Glarner Tourismus aufzubauen. Bei Pluswert zuständig für das Glarnerland ist Marieke von Ommeren. (npa/sda)

[hoteljob.ch](http://hoteljob.ch)

[immobilienrevue htr  
marché immobilier](http://immobilienrevue.htr.marcheimmobilier.ch)



[hotel  
marktplatz.ch](http://hotelmarktplatz.ch)

Werbung

**10x schnuppern für 29 Franken**

Bestellen Sie Ihr Schnupper-Abo der **htr hotel revue**  
jetzt unter [abo@htr.ch](mailto:abo@htr.ch)

**htr** hotel revue

Datum: 14.06.2012

**Schweizer  
Familie**

Schweizer Familie  
8021 Zürich  
044/ 248 61 06  
www.schweizerfamilie.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 193'125  
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 274.15  
Abo-Nr.: 1088674  
Seite: 75  
Fläche: 6'144 mm<sup>2</sup>

### **Auf und davon – nach Andermatt, Nidfurn und Amalfi**

#### **Waffenplatz wird Resort**

In Andermatt UR entsteht ein Resort der Luxusklasse. Der ägyptische Geschäftsmann Samih Sawiris investiert Millionen. Das Buch «Andermatt im Umbruch» erzählt in Text und Bild auf 208 Seiten von dem, was verschwindet, und von dem, was in den nächsten Jahren entsteht. Für 44 Fr. erschienen bei [www.rotpunktverlag.ch](http://www.rotpunktverlag.ch)

#### **Ferien im Landvogthaus**

Leben wie in vergangenen Zeiten? Das kann man im Bed & Breakfast von Christian Behring. Im herrschaftlichen Landsitz Nidfurn GL aus dem 16. Jahrhundert ist zudem ein Museum für Wohnkultur untergebracht. Und es finden Kulturveranstaltungen statt. Preis pro Nacht/Person: 85 Fr. (inkl. Frühstück). 055 644 11 49 [www.landvogthaus.com](http://www.landvogthaus.com)

#### **Traumhafte Küsten**

Die Amalfiküste in der Provinz Salerno gehört zu den schönsten Küstenabschnitten Italiens. Der Kontrast von steilen Berghängen und türkisblauem Meer verzaubert Badende genauso wie Wanderer. Neun Tage Amalfi-Wanderferien können bei Imbach Luzern ab 780 Fr. gebucht werden. 041 418 00 00 [www.imbach.ch](http://www.imbach.ch)

Tagblatt Online, 27. Juni 2012 01:34:11

## Tektonikarena Sardona im Internet

Mitten in der Südostschweiz liegt das Unesco-Welterbe Tektonikarena Sardona, eine Region von höchster geologischer Faszination. Sie liefert einen dramatischen Einblick in die Gebirgsbildung, die durch die Kollision der Kontinentalplatten hervorgerufen wird. Seit kurzem präsentiert es sich mit einer neuen Website im Internet. Mit einem breiten Informationsangebot wird gezeigt, was sich alles hinter dem Begriff verbirgt. (red.)

[www.unesco-sardona.ch](http://www.unesco-sardona.ch)

### Flumserberg goes New Orleans Jazz

Vom 6. bis 8. Juli heisst es am Flumserberg und auf dem Walensee erneut «Flumserberg goes New Orleans Jazz». Während dreier Tage stehen der Berg und die Seeschiffahrt mit drei Bands in elf Konzerten und zehn Standorten erneut im Zeichen des New Orleans Jazz. (red.)

[www.flumserberg.ch](http://www.flumserberg.ch)

### SCHLAGZEILEN

[Neuste Artikel](#) | [Meistgelesen](#) | [Meistkommentiert](#)

14:29 Kopf hoch

14:25 Roger Federer krönt seine goldene Tennis-Ära

14:00 Verneigung vor «Monsieur Wimbledon»

13:54 Mickey Mouse und kurze Röcke

ANZEIGE: