



Glarona Käsegenossenschaft  
Ygrubenstrasse 9  
8750 Glarus



Medieninformation

*Eröffnung neues Käselager*

## **Platz für mehr als 100 Tonnen Käse**

***Glarus, 28. November 2014 \* \* \**** Mit 2014 neigt sich ein wichtiges Jahr für die Glarona Käsegenossenschaft sowie die Glarner Alpkäse-Produzenten dem Ende zu. Nachdem der Glarner Alpkäse seit August 2014 mit dem AOP-Zertifikat seine geschützte Ursprungsbezeichnung trägt, ist nun auch das neue Käselager der Glarona fertiggestellt. Es fasst Platz für mehr als 100 Tonnen Käse.

Nach dem Gebäudewechsel der Rohzigerproduktion der Glarner Milch AG und wegen dem Sanierungsbedarf an Gebäude und Infrastruktur hat die Glarona Käsegenossenschaft ihr bisheriges Käselager modernisiert. Die Glarona kann mit der neuen Anlage eine rationelle Pflege und Lagerung von Glarner Alpkäse sicherstellen. «Das Käselager fasst Platz für über 100 Tonnen Alpkäse. Wir können die ganze abgelieferte Saisonproduktion aufnehmen», weiss Glarona-Geschäftsführer Heinz Trachsel. «Dass wir mit dem Käselager einen wesentlich Beitrag für den Erhalt der Glarner Alpkultur leisten, macht uns besonders stolz», doppelt Willi Pianta nach. Der Präsident der Käsegenossenschaft ist überzeugt, mit dem Glarner Alpkäse AOP das Glarnerland weit über die Kantonsgrenzen hinaus noch bekannter zu machen und gleichzeitig die regionale Entwicklung zu fördern.

>> [www.glarona.ch](http://www.glarona.ch)

### **Projekt zur regionalen Entwicklung (PRE)**

Unter der Gesamtinitiative, dem Projekt PRE Glarner Chäs und Ziger, subsumieren sich mehrere Teilprojekte. Sie verbinden wirtschaftliche Entwicklung mit kulinarischer Verführung, Tradition und Naturerlebnis. 2009 gründeten die Landwirte der Milchproduzenten-Genossenschaft Glarus und die GESKA AG die Glarner Milch AG. Sie hat im April 2013 die neue Rohzigerproduktion eröffnet. Im Juni 2013 erreichte das Projekt mit der Erlebniskäserei auf der Nüenalp bei Mollis einen weiteren Meilenstein. «Das PRE Glarner Chäs und Ziger ist wesentlich für die landwirtschaftliche Entwicklung im Glarnerland. Mit der Rohzigerproduktion, der Erlebniskäserei und dem Alpkäselager hat das Projekt in den letzten beiden Jahren gleich drei Leuchttürme umgesetzt», so Marco Baltensweiler von der kantonalen Abteilung Landwirtschaft. «Nun gilt es, den Schwung zu nutzen und weiterhin auf Zusammenarbeit zu setzen. Das lohnt sich im übersichtlichen und pragmatischen Glarnerland besonders.» Das Bundesamt für Landwirtschaft und der Kanton Glarus haben das PRE Glarner Chäs und Ziger mit namhaften Beiträgen unterstützt.

>> [www.gl.ch](http://www.gl.ch)

### **Regionale Absatzförderung**

Zur Absatzförderung setzen der Kanton Glarus und die Glarona Käsegenossenschaft auf die Zusammenarbeit mit «alpinavera». Der Trägerverein schafft für Direktvermarkter und Lebensmittelhandwerker zertifizierter Regional-, Berg- und Alprodukte unterschiedliche Marketingplattformen. Der Glarner Alpkäse AOP ist sowohl in lokalen Käsefachgeschäften und an Märkten als auch bei nationalen Grossverteilern erhältlich.

>> [www.alpinavera.ch](http://www.alpinavera.ch)



**Über 100 Tonnen Alpkäse: Das neue und moderne Glarona-Käselager kann die ganze abgelieferte Saisonproduktion aufnehmen.**

**Kontakt Glarona Käsegenossenschaft:**

Glarona Käsegenossenschaft • Heinz Trachsel • Ygrubenstrasse 9 •  
8750 Glarus • Telefon +41 (0)55 650 28 40 • Fax +41 (0)55 650 28 38  
• [glarona@bluewin.ch](mailto:glarona@bluewin.ch) • [www.glarona.ch](http://www.glarona.ch)

**Kontakt Kanton Glarus:**

Kanton Glarus • Abteilung Landwirtschaft • Marco Baltensweiler •  
Zwinglistrasse 6 • 8750 Glarus • Telefon +41 (0)55 646 66 39 • Fax  
+41 (0)55 646 66 38 • [marco.baltensweiler@gl.ch](mailto:marco.baltensweiler@gl.ch) • [www.gl.ch](http://www.gl.ch)