Glarner Schabzieger

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **28 (1938)**

Heft 11

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-637316

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

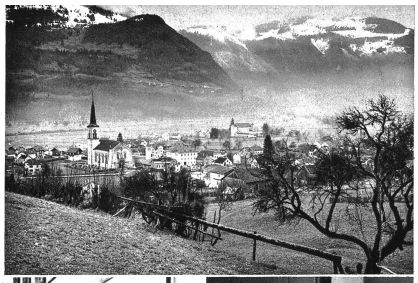
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Nr. 11

Glarner Schabzieger



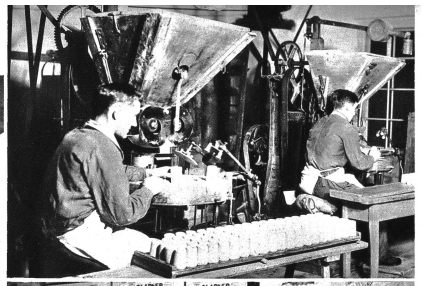


Bild oben: Oberurnen

Mitte: Die Auffuhr der „chüschtigen" Kräuter.

Unten: Der Schabzieger erhält durch geeignete Gärung und einem Zusatz von aromatischen Kräutern einen würzigen Geruch. Hier in diesen „Ziegerribenen" wird der Rohzieger mit diesem Kräuterpulver gemischt und zu einem festen Teig gemahlen.

In Säcken wird der Zieger nochmals ca. 10 Tage gelagert

Die Spezialität aus dem Lande des heiligen Fridolin hat Weltruf. Die Herstellung des Schabziegers, ein feines Gemenge von ausgesuchten Kräutern und Zieger, geht ins 11. Jahrhundert zurück und ist auf das Glarnerland beschränkt, wenn auch in jüngster Zeit im Ausland Kräuterziegerfabriken errichtet wurden, die sich mühen, ein dem Glarnerprodukt ebenbürtiges Fabrikat herzustellen. Sie vergessen aber, daß eine jahrhundertealte Industrie, deren Erzeugnis in so starkem Maße von den natürlichen und klimatischen Einflüssen des angestammten Produktionslandes abhängig ist, nicht ohne weiteres in andere Verhältnisse verpflanzt werden kann.

Die Sage erzählt, daß diese Käsebereitung durch Mönche eingeführt worden sei. Möglicherweise ist sie mit den Römern in das glarnerische Bergländchen gekommen. Auf jeden Fall hat sie im Laufe der Jahrhunderte an Bedeutung zugenommen und bildet heute einen wichtigen Wirtschaftszweig .

Bild oben rechts: Nachdem der Ziegerteig die nötige Feinheit erhalten hat, wird er in die bekannten Stöckchen geformt

Mitte: Im Lager, wo für den Export der Schabzieger bereit liegt

Unten: Das Schabzieger-Mannli