**Zeitschrift:** Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 63 (1990)

**Heft:** 9

**Rubrik:** Unsere Inserenten berichten

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 10.12.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch**

## Glarner Schabziger – Tradition im Trend

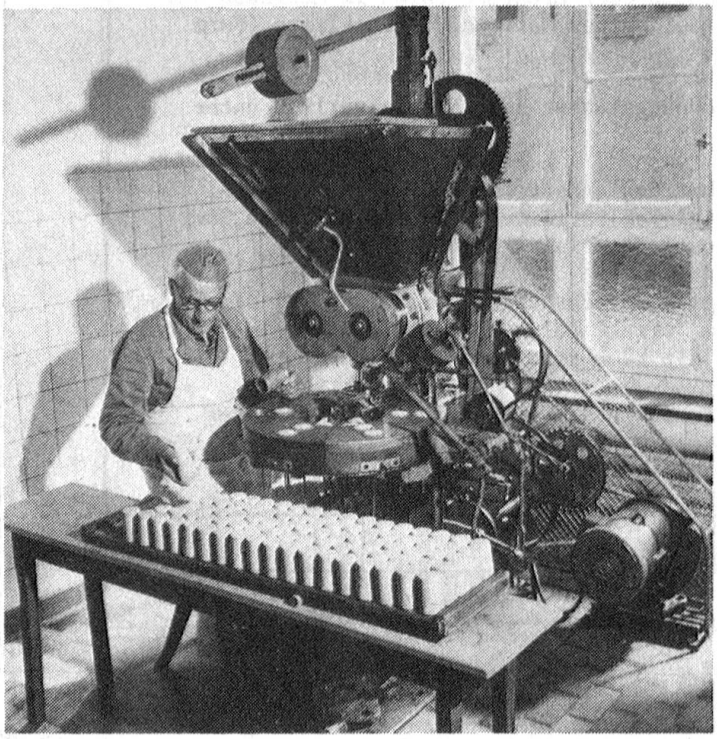
Glarner Schabziger, nach alter Überlieferung aus Magermilch hergestellt, verfeinerte schon zu Beginn unseres Jahrtausend die Suppen, Saucen und Speisen sowohl der armen Bauern als auch der Herren und Adeligen in der ganzen damals bekannten Welt.

Der niedrige Fettgehalt von weniger als 1%, der hohe Anteil von Eiweiss und Kohlehydraten (über 30%) und der würzige und einmalige Geschmack machten den Glarner Kräuterkäse, der früher durch die Reisekaufleute, im Volksmund «Zigermandli» genannt, hauptsächlich in der Nähe der grossen Wasserwege und heute durch die Nahrungsmittelverteilorganisationen in der ganzen Welt angeboten wird, zum köstlichen Verfeinerer aller Speisen.

Glanzzeiten erlebte der Glarner Schabziger als Export-Produkt vor dem ersten Weltkrieg und als «märklifreier» Käse in der Schweiz während der Kriegsjahre bis 1945, konnte doch das eiweisshaltige Naturprodukt die strapazierten Haushaltkassen dank günstiger Erstehungskosten gut im Gleichgewicht halten.

Der Schabziger behielt seine Charakteristika bis zum heutigen Tag! So wird er auch jetzt noch ohne Chemie und Zusatzstoffe auf sechzig Alpen und in mehreren Talkäsereien hergestellt und in den Zigerfabriken im Kanton Glarus gelagert, ausgereift und mit dem unvergleichlichen Zigerkraut verfeinert. Aus den ursprünglichen Betrieben – eine Stöcklimaschine wird gar noch mit einem Wasserrad angetrieben – kommt er als Stöckli oder Pulver direkt in den Handel und auf den Küchentisch, wo er zu gschwellten Kartoffeln oder Zigerhörnli genossen wird. Im modernen Haushalt hat sich heute der Anwendungsbereich stark ausgedehnt: Neben der überlieferten Verwendung als Ankeziger und zu Zigerbrüüt findet heute der Traditionsglarner auch Eingang in die «Cuisine moderne» zur Verfeinerung von Salat-, Spargel- und Fleischsaucen, Pizzen und verschiedenen Suppen sowie Aperitivfüllungen und Gebäck.

Der Glarner Schabziger hat den Weg in die Gourmet-Küche gefunden! Sicher schätzen auch die Wehrmänner den starken, würzigen Glarner als Zugabe zu Teigwaren, Salaten oder Saucen.



Die traditionelle Stöcklimaschine ist immer noch betriebsbereit.