

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 28 (1938)

Heft: 11

Artikel: Glarner Schabzieger

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-637316>

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: 11.01.2026

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



Nr. 11

Glarner Schabzieger

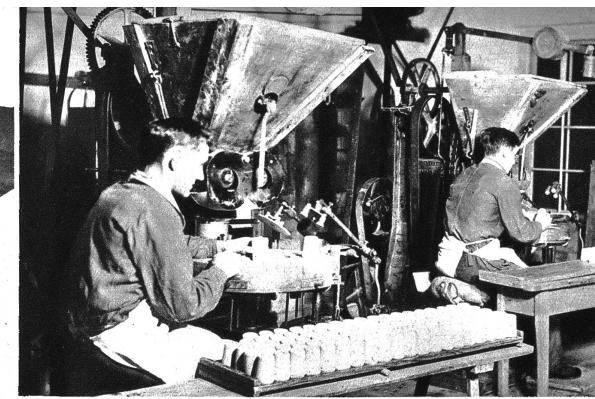


Bild oben: Oberurnen

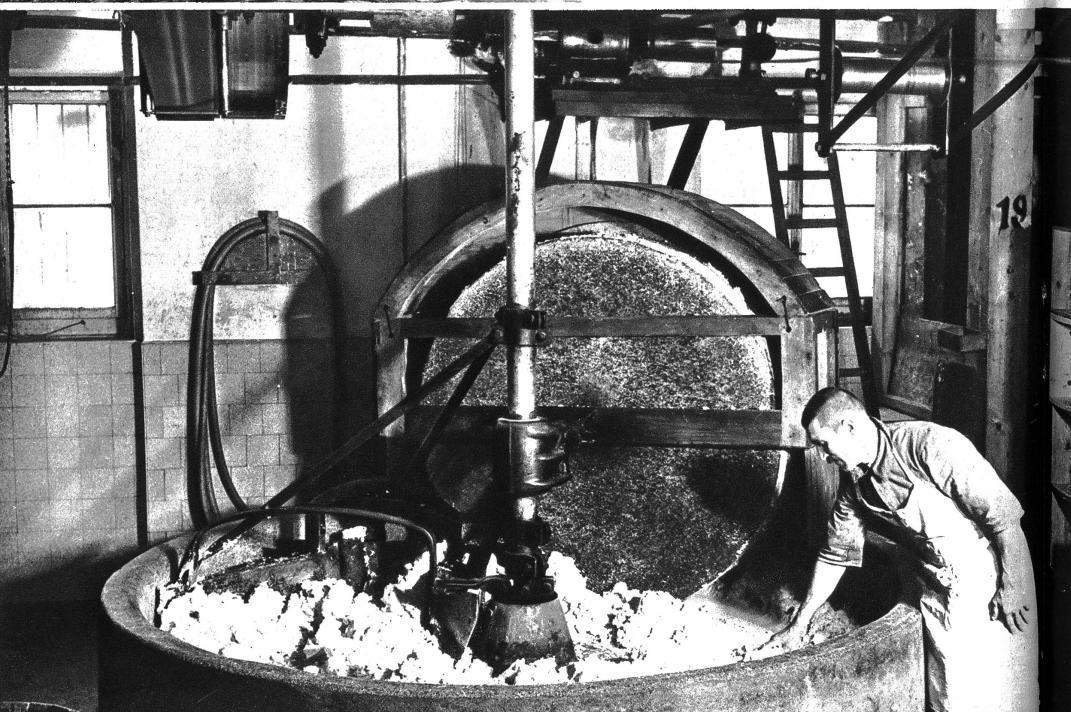
Mitte: Die Auffuhr der „chüschtigen“ Kräuter.

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

Nr. 11



In Säcken wird der Zieger nochmals ca. 10 Tage gelagert



Die Spezialität aus dem Lande des heiligen Fridolin hat Welttruf. 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 Berglandchen gekommen. Auf jeden Fall hat sie im Laufe der Jahrhunderte an Bedeutung zugenommen und bildet heute einen wichtigen Wirtschaftszweig.

Bild oben rechts: Nachdem der Zieger teig 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

