

**Zeitschrift:** Marchring  
**Herausgeber:** Marchring, Kulturhistorische Gesellschaft der March  
**Band:** - (1978)  
**Heft:** 18

**Artikel:** Die Lachner Ziegerkraut-Kulturen  
**Autor:** Fuchs, Stefan M.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1044481>

#### **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:** 15.01.2026

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

---

# Die Lachner Ziegerkraut-Kulturen

Stefan M. Fuchs

Wer in der Vegetationszeit durch das Dorf oder am Rande von Lachen spazierengeht, wird an bestimmten Stellen von einem eigenartig durchdringenden, süßlich-käsigen Geruch überrascht. In unmittelbarer Nähe befindet sich dann ein sehr gepflegter, mit hellgrünen, kleeartigen Pflanzen bewachsener Acker: eine Ziegerkrautpflanzung! Das grösste Feld, ca. 4 000 Quadratmeter, liegt nördlich der Kleinen Aa (Koord. 707 600/228 500); weitere, meist kleinere Kulturen finden sich etwa 200 Meter nordwestlich des Spitals (Koord. 707 5050/227 500), an der westlichen Dammbasis der Eisenbahnüberführung östlich des SBB-Bahnhofes (Koord. 707 450/227 550) und rund 100 Meter nördlich davon, bei der Bretterhalle der Möbelfabrik Stählin. Und was hier gepflanzt wird, ist etwas wahrhaft Einzigartiges, von nationaler und internationaler Exklusivität, das Kraut, das den Glarner Schabzieger würzt, von den Pflanzern Ziegerkraut oder Blausteinkraut genannt, botanisch als Blauer Hornklee oder Schabziegerkraut bezeichnet, *Trigonella Melilotus-coerulea*: «Stengel 30 - 60 cm, aufrecht. Blüte hellblau, in langen gestielten, kopfförmigen Trauben. Frucht eiförmig. Pflanze mit herb balsamischem Kumarinduft. Juni / Juli: kultiviert, besonders Kt. Schwyz und Glarus; auch verschleppt.» (Vgl. BINZ/ BECHERER, Schul- und Exkursionsflora für die Schweiz, 15. Aufl. Basel 1973, S. 226). Unser Jubilar, Otto Gentsch, hat in seiner Liste noch zu behandelnder Heimatkundethemen auch auf diese Lachner Originalität hingewiesen, sodass wir hier gerne etwas darüber berichten.

## *Von der Saat bis zur Ernte*

Mitte August säen die Pflanzer das selbstgewonnene Saatgut auf einen sorgfältig gepflegten, jätfreien Acker, der schon einen Monat später, wenn die Jungpflanzen, hellgrüne, kleeartige Blättchen, erscheinen, wieder vom Unkraut gesäubert werden muss. Bei schönem Herbstwetter kann das Kraut bereits ein- oder mehrere Male geschnitten werden, da zu grosse Pflanzen unter dem Schnee faulen würden. Im Frühjahr folgt erneut die mühsame Arbeit des Jätens, die kniend und von Hand besorgt werden muss, da dem dichtstehenden Kleekraut kein maschineller oder biochemischer Eingriff zugemutet werden kann. Gegen Mitte April wird der erste Schnitt nach der Ueberwinterung fällig, der kräftigste in Blatt und Aroma. Während früher die Sichel dafür verwendet wurde, braucht der «Ziegerkräutler» heute eine Sense, auf deren Rückenwulst ein aufrechtstehender Blechstreifen angeschweisst ist, damit die oberhalb Stengelhöhe abgeschnittenen Kräutchen in dieser länglichen Schaufel aufgefangen und durch den Schwung gleich zu kleinen Häufchen auf den entlang der Mahd ausgebreiteten Plastik- oder Stoffstreifen geworfen werden. So können im Verlaufe des Frühsommers durchschnittlich vier

---

Schnitte eingebracht werden. Beim Mähen muss insbesondere darauf geachtet werden, dass ausschliesslich Blätter, und nicht Stengelteile oder gar Unkraut mitgeerntet werden. Die Lachner Ziegerkrautproduzenten hüten ihr Monopol wie den Nibelungsschatz; Saatgut des hiesigen Kleekrautes ist nirgends erhältlich, produzieren es doch die Pflanzer laufend selber und sind durch die Verbandsstatuten gehalten, unter Bussendrohung von Fr. 500.— bis 5 000.— keinen Samen zu verkaufen oder sonstwie weiterzugeben. So werden nach dem zweiten Schnitt mit Vorliebe die Ränder des Feldes stehen gelassen, wo die Pflanzen dann auswachsen, d. h. blühen und Samen bilden können (Abb. 2). Es sind Feldstreifen, damit das übrige, zusammenhängende Feld weiterhin leicht bearbeitet und das Samenkraut zum Schutze vor den Juli gewittern aufgebunden werden kann. Ende Juli wird das ausgereifte Kraut geschnitten, für 3 - 4 Wochen auf den Estrich gelegt und nach einem weiteren Dörrtag an der Sonne mit Holzflegeln gedroschen. Mit einem Gebläse, einer sog. Windmühle, wird das Gemisch von Sämlchen, Samenhülsen und Doldenresten durch eine Art Kännel gejagt, wo die schwereren, olivgrünen, ovalen Sämlchen durch Öffnungen in darunter gestellte Behälter fallen, während der federleichte Abfall davonfliegt. Mit dem kostbaren Saatgut kann der Kreislauf von vorne beginnen.

### *Vom Dörren und Mahlen*

Das durch die verschiedenen Schnitte gewonnene Kraut gelangte früher auf die Zinne (Blechdach) oder auf Bretter auf Strassen und Plätzen zum Dörren. Heute erledigt diese Arbeit in den meisten Fällen die wetterunabhängige, elektrisch getriebene Dörranlage am Spitalweg, 200 Meter nordwestlich des Spitals. Am Mahltag werden alle Schnitte nochmals bei glühender Hitze auf der Zinne gedörrt, damit die kostbaren Kräutchen in der Mühle möglichst fein zerfallen. Diese Arbeit besorgte früher, wie Heinrich Schätti-Diethelm (1888 - 1977) in einem äusserst interessanten Brief zu unserem Thema 1966 schreibt, «Jahrhunderte lang die ehrwürdige Steinmühle», die am Mühlebach, wenig südlich oder südwestlich der heutigen Riedkapelle, gestanden haben muss, wie dem bekannten Stich (vgl. Johannes HEIM, Kleine Geschichte der March, Bd. I, Siebnen 1968, S. 81) und einer Stichskizze, vermutlich von Keller um 1820 (im Besitze von Max Schnellmann, Lachen) entnommen werden kann. Das Kernstück der Steinmühle bestand aus einer riesigen, am äusseren Rand mit einer rundum laufenden Kerbe versehenen, flach liegenden Steinplatte, dem sog. Reibebett, in dessen Kerbe das durch einen Arm in der Mitte befestigte und von Wasserkraft getriebene Mühlrad lief und das Mahlgut zerquetschte (vgl. Abb. 1). Beim Mahlen waren zwei Bedienungspersonen nötig, eine, die ständig vor dem Rad herlief und mit einem Handbesen dasdürre Kraut in die Mahlmulde wischte und eine weitere, die das Gemahlene aussiebte, um die verbliebenen Krautresten nochmals in die Mühle zu werfen. Heinrich Schätti schildert diese Krautmühlenromantik sehr plastisch: «Beim mahlen des Kleekraut muss man bedacht sein, ganz alte abgetragene Kleider anziehen und wenn möglich Zeit zur Zeit an die Luft gehen und beim Essen ins Freie gehen,

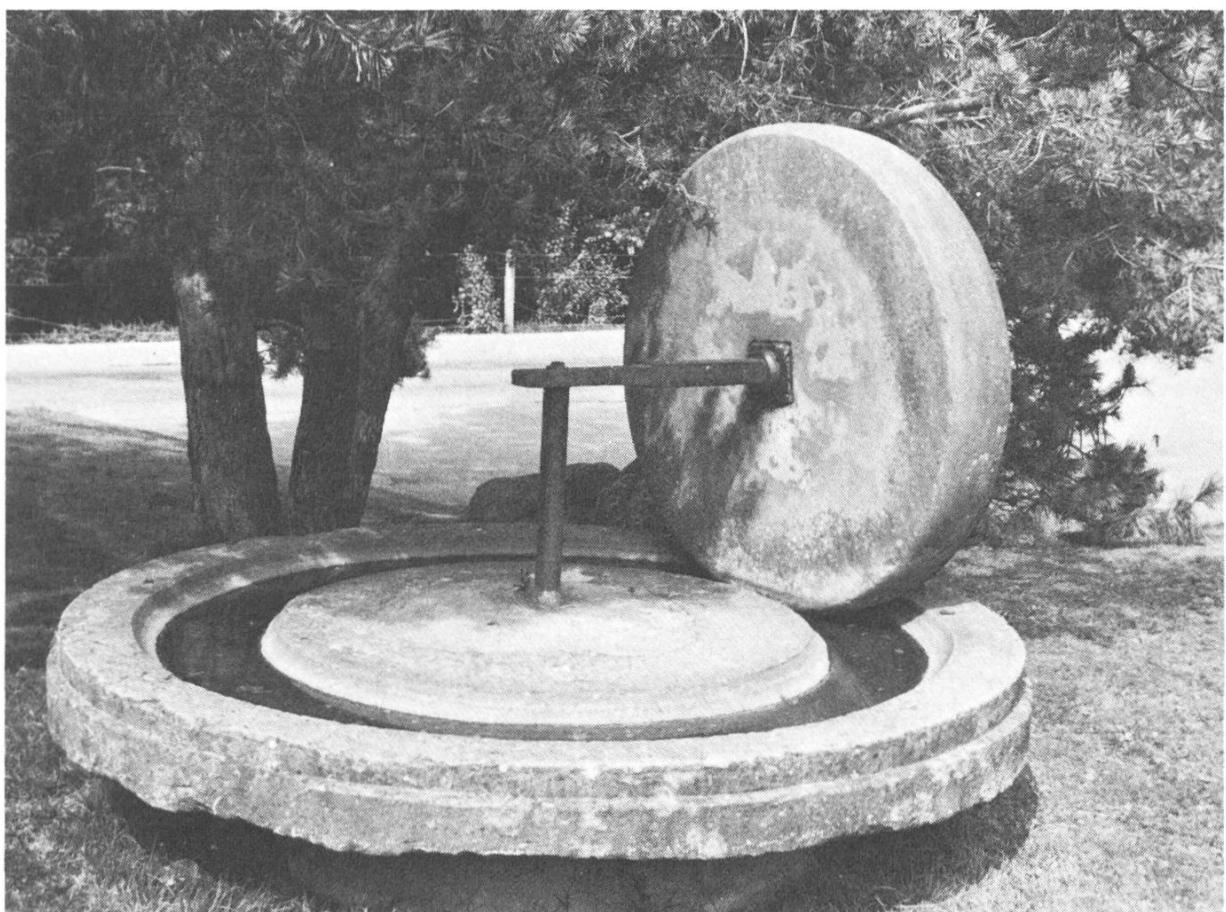
es ist dies begreiflich, denn das Mehl wirft Staub auf, man sieht die 2 Personen nicht, sie sind voll grün von Mehl an Kleidern und Haut, und man schmeckt die Mühle weiter als 100 m weit, das von Ziegerkrautmehl stammt. Auch dieser Mensch die in einer solchen Mühle arbeiten muss, ist die Luftröhre (Rachen) und Nase und Ohren in 8 Tagen noch voll mit diesen Staub... Aber dennoch habe ich Ehre auf diese ehrwürdige Mühle, weil ich alljährlich 1 - 2 Tage vom 15 Alter an 1903 bis 1933 von morgens 7 Uhr bis Abends 6 Uhr um diese Trotte laufen musste und nie während dieser Arbeit war ich und meine Ib. Eltern so besorgt, weil der Vater und die Mutter an diesem Tag uns am Morgen den Segen erbaten vom Ib. Gott, dass er uns beistehen solle, dass ich frühzeitig die Hand mit dem Besen wegheben solle, damit der runde Stein mir nicht über die Hand gehe.» 1964 wurde die neue Mühle gebaut, im gleichen Haus wie die Dörranlage, sodass das Mahlen nun schneller und einfacher vor sich geht. Jeder Pflanzer bringt seindürres Kraut an einem bestimmten Tag zur Mühle, wo das feine, hellgrüne und hocharomatische Pulver nach Produzent getrennt in Säcke abgefüllt und Ende August von der Ziegerfabrik Glarus (Geska) abgeholt wird.

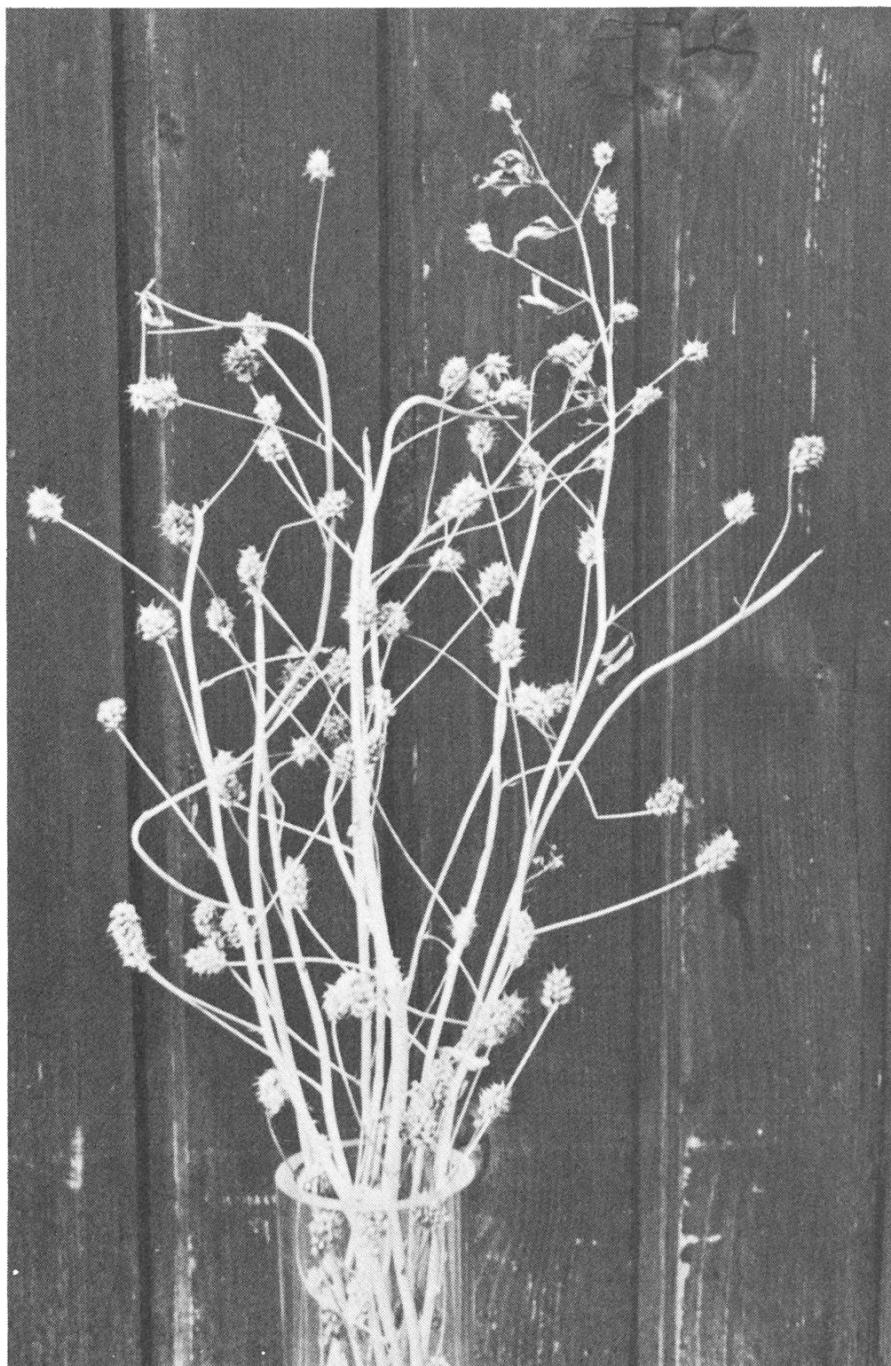
### *Der Ziegerkrautverband*

Früher, im 19. Jahrhundert und noch um die Jahrhundertwende, war die Ziegerkrautproduktion in Lachen offensichtlich sehr verbreitet, sodass die Pflanzer häufig Mühe hatten, ihr Kraut bzw. Mehl bei den Ziegerfabrikanten in Näfels, Mollis, Netstal, Glarus und Berschis bei Flums und im Ausland, vorab in Deutschland, an Mann zu bringen. Es gab offensichtlich bedeutende Qualitätsunterschiede, vor allem durch Einbezug von Unkraut, und entsprechenden Druck auf die Preise. Zudem scheint die Gesellschaft Schweiz. Kräuterkäse-Fabrikanten, Glarus (Geska), nach und nach einzige, industrielle Ziegerfabrik im Glarnerland, mit der Zeit Wert darauf gelegt zu haben, alleiniger Abnehmer des besonders aromatischen Lachner Krautes zu sein. Auch sollten Schwarzhandel und Zwischenhändler ausgeschaltet werden. Diese und ähnliche Umstände mögen 1917 den initiativen Ziegerkrautpflanzer Johann Wattenhofer bewogen haben, den «Ziegerkraut-Produzenten-Verband Lachen» zu gründen. An der Gründungsversammlung am 22. Juni 1917 im Schulhaus waren 30 von den rund 80 Produzenten anwesend und wählten Johann Wattenhofer zum Präsidenten, Alois Mächler zum Vizepräsidenten, Alois Ruhstaller zum Aktuar, Johann Marty und Viktor Stählin zu Beisitzern und Hermann Hegner und Meinrad Kessler zu Rechnungsrevisoren. Auch die Statuten wurden genehmigt, die heute in der Version von 1962 33 Artikel umfassen und sich durch teilweise sehr detaillierte und restriktive Bestimmungen bezüglich Mitgliedschaft, Anbaufläche, Samenveräusserung und Qualität auszeichnen. Der Verband bezweckt allgemein die Ueberwachung der Produktion, die Regelung der Verkaufsmodalitäten und den Schutz dieser einheimischen Industrie. Neumitglieder werden an der Verbandsversammlung in offener Abstimmung mit 2/3 Mehrheit der anwesenden Mitglieder aufgenommen. Die Mitglieder dürfen bei Androhung massiver Bussen weder Kraut noch Samen



1 Bett und Mühlrad der alten Ziegerkrautmühle («Rybi»), Standort: Neuheimstrasse 22





2  
Ausgewachsene  
und gedörzte  
Ziegerkrautpflanze  
mit ährenartigen  
Samenständen

an unbekannte Käufer weitergeben, erhalten an der Herbstversammlung je nach Marktlage die Grösse der Anbaufläche zugeteilt, deren Quote sich nach dem Durchschnitt der vergangenen drei Jahre richtet und im Maximum 300 Klafter nicht übersteigen und im Minimum 100 Klafter nicht unterschreiten soll. Bei drohender Ueberproduktion ist die Zuteilungsquote entsprechend zu kürzen. Die Statuten empfehlen den Mitgliedern ferner, das Kraut biologisch zu düngen oder bei Verwendung von Jauche diese durchzuseihen, sie nicht unmittelbar vor der Ernte auszuführen und wenn es nicht regnet, das Feld vor dem Schnitt mit Wasser zu besprengen. Die Mitglieder sind zur Teil-

nahme an den Versammlungen verpflichtet und schulden dem Verband bei Fernbleiben ohne hinreichende Begründung (Militärdienst, Krankheit, Ortsabwesenheit) Fr. 1-2 Busse, die ihnen bei einer nächsten Auszahlung des abgelieferten Krautes abgezogen werden kann. Im übrigen ist der Vorstand als Ganzes oder in Delegationen für die Verhandlung mit dem Abnehmer (Geska) verantwortlich, sowie für die koordinierte Sammlung des Krautes, das Mahlen und die Verteilung des Erlöses nach Abzug der zentralen Verarbeitungs- (Dörranlage und Mühle) und Administrativkosten. Als wesentliche Ergänzung zu den Statuten ist der Vertrag des Verbandes mit dem Ziegerfabrikanten (Geska) anzusehen, der nach langwierigem und immer neuem Feilschen um Mengen und Preis zwischen Produzenten und Fabrikant während den ersten 30 - 40 Jahren der Verbandsgeschichte anfangs der Sechzigerjahre zustandekam. Darin wird die von der Geska zu einem Kilopreis von Fr. 10.50 zu übernehmende Menge von «pulverisiertem, echtem, reinem und erstklassigem Kleekraut» bei 4 000 kg festgesetzt. Die Geska erhält das Recht, Felder und Krautmehl auf ihre Reinheit und Echtheit (Unkraut!) hin zu überprüfen, was sie während der Vegetation und bei Abnahme des Mahlgutes stichprobenartig heute noch tut. Der Ziegerkraut-Verband seinerseits verpflichtet sich, für genügend grosse Anbauflächen besorgt zu sein, damit die bestellte Menge geliefert werden kann und der Qualität sein besonderes Augenmerk zuzuwenden. In neuester Zeit haben einzelne Details der Statuten und des Vertrages an Bedeutung verloren, da die Produktion so stark zurückgegangen ist, dass weder an Ueberproduktion, noch an Schwarz- und Zwischenhandel zu denken ist. Auch ist der Verkaufspreis indexiert worden, sodass für das Kilo heute zwischen 15 und 20 Franken bezahlt wird. Für den Ziegerfabrikanten wird die Lage immer schwieriger; die restriktive Haltung des Verbandes gegenüber Neupflanzern, Samenveräusserung, u.ä. ist in dieser Perspektive nicht mehr ganz zu verstehen.

### Geschichtliches

Eine eigentliche Geschichte der Ziegerkrautproduktion in Lachen würde den Rahmen dieses Beitrages sprengen. Wir begnügen uns hier mit wenigen, zufälligen Hinweisen. Eine schöne Reminiszenz finden wir bei Heinrich Schätti: «Ich war ja, wie mein lb. Vater mit dieser Ziegerkrautmühle eng verbunden (Abb. 1), ja sogar bis zu meinem Urgrossvater Jos. Anton Schätti-Diethelm geboren 22. 10. 1792. Auch mein Grossvater Johann Anton Schätti-Weber geb. 16. 10. 1819 den ich noch persönlich kannte, ich war 6 Jahre alt als er starb, er war auch einer ein Ziegerkräuter (sic!), er war noch ein Händler dazu, womit er dies aufkauft von den wenigen die dieses bepflanzten. Dieser Grossvater musste dann dieses Ziegerkrautpulvermehl in Säcken per Handwagen nach dem Glarnerland bringen, da zu selber Zeit noch keine Bahn führte. Er kam meistens am selben Tag nicht mehr heim, da er zu müde war u. er erst am andern Tag heim kam. Es wurde früher per Kopf verkauft, 2½ Pfund für 2.50 - 3 Fr., also per Pfund zu 1 Fr., das war nie ein Hauptverdienst . . .» Dr. Werner Röllin macht mich darauf aufmerksam, dass im «Schwy-

zerischen Geschichtskalender» von 1934 (Hrsg. Staatsarchivar Anton DETTLING, Schwyz 1899 - 1934) S. 67 unter der Jahreszahl 1822 dem Kapellsig-risten von Lachen «strengstens untersagt (wird), im Kapellgarten Zieger-kraut aufhängen, Läden oder andere Sachen ablegen oder aufbewahren, oder vor dem Vorzeichen treschen zu lassen.» Ziegerkraut war offensichtlich schon damals nicht jedermanns Geschmackssache! Glarner Zieger ist z. B. durch die Stumpf-Chronik von 1548 für das ausgehende Mittelalter und durch J. J. Scheuchzers «Naturgeschichte des Schweizerlandes» von 1706 eindeutig belegt, sodass wir es bei der Lachner Ziegerkrautproduktion wohl mit einem jahrhundertealten Gewerbe zu tun haben. Die Monopolstellung dürfte aller-dings jüngeren Datums sein. In jüngster Zeit ist, wie oben schon angedeutet, das früher sehr verbreitete Ziegerkrautpflanzen sehr stark zurückgegangen. Während sich nach der Gründung des Verbandes 1917 ca. 75 Mitglieder in die Listen eingetragen hatten, waren es 1940 etwa noch 40, 1966 noch 22 (wovon 17 aktiv) und 1978 noch 9, wovon 5 aktiv, die der Geska nicht mehr ganz die vertraglich festgelegte Menge von 3 000 kg Ziegerkrautmehl zu liefern vermögen. Die zum Teil mühselige Arbeit und die Verknappung von Kulturland drohen ein altehrwürdiges Gewerbe aussterben zu lassen. Hoffen wir nicht, dass es soweit kommt: die Landschaft March würde um eine echte Originalität ärmer!

#### *Zur Quellenlage:*

Von einigen Reportagen in Zeitungen und Zeitschriften abgese-hen, liegen meines Wissens keine gedruckten Quellen zu un-serem Gegenstand vor. Die wesentlichsten Unterlagen stellte mir der derzeitige Verbandspräsident, W. Fleischmann, in zu-vorkommender Weise zur Verfügung. Er und seine Frau, sowie Herr und Frau Amgwerd-Wattenhofer haben mir durch eine Fül-le von mündlichen Informationen weitergeholfen. Ihnen allen danke ich herzlich für die freundliche Bereitschaft.