Zeitschrift: Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen
Herausgeber: Naturforschende Gesellschaft Schaffhausen
Band: 61 (2009)

Artikel: Glarner Schabziger : von der Kuhmilch bis zum Zigermannli
Autor: Herrmann, Ernst
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-585706

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: 11.12.2025

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

Glarner Schabziger[1]

Von der Kuhmilch bis zum Zigermannli

Ernst Herrmann

Wie bekommt der Glarner Schabziger eigentlich seinen unverwechselbaren Geschmack? Noch heute wird der Schabziger nach dem gleichen Prinzip hergestellt wie vor tausend Jahren. Die frische, entrahmte Kuhmilch aus der Glarner Bergwelt wird auf über 90 Grad Celsius erhitzt. Mit viel Geduld wird langsam Etscher (Sauer) zugegeben, die Milch scheidet in Ziger, der das ganze Eiweiss enthält, und in Schotte. Der frische Ziger lässt in flachen Becken Schotte ab und kühlt aus, bevor er im Gärbehälter eine erste Reifung während vier bis zwölf Wochen durchläuft. Dieser Rohziger wird anschliessend zerrieben, mit Salz vermengt und zur weiteren Reifung während drei bis acht Monaten in Silos eingelagert – denn gut Ding will Weile haben! Erst jetzt kommt der kostbare Schabzigerklee dazu, der dem Glarner Schabziger seine grüne Farbe und den unverkennbaren Geschmack verleiht und er auch als Gewürz eingesetzt werden kann.

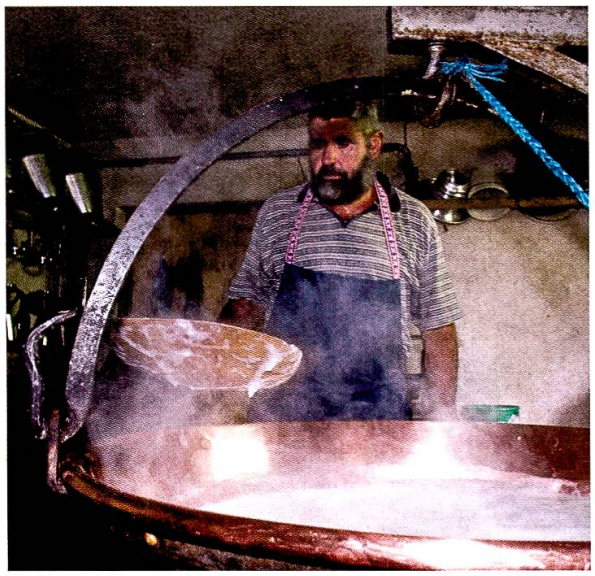
Mit dem Schabzigermann auf Tour

«Heid-er oder weid-er, altä, guatä, hertä Glarner Schabziger? Mä chanä usä ni, mä chanä i d Hand ni, mä chanä a alli Wänd hanä khiiä: er tuät eim nüd verhiiä»! – mit diesem Spruch zogen die «Zigermannli» früher durch das Land, um ihre Schabzigerstöckli auf den grossen Märkten oder direkt von Tür zu Tür zu verkaufen. Rund die Hälfte der gesamten Schabzigerproduktion brachten sie so jeweils unter das Volk! 1940 waren fast 300 Zigermannen in der Schweiz unterwegs, die letzten im Jahre 1970.

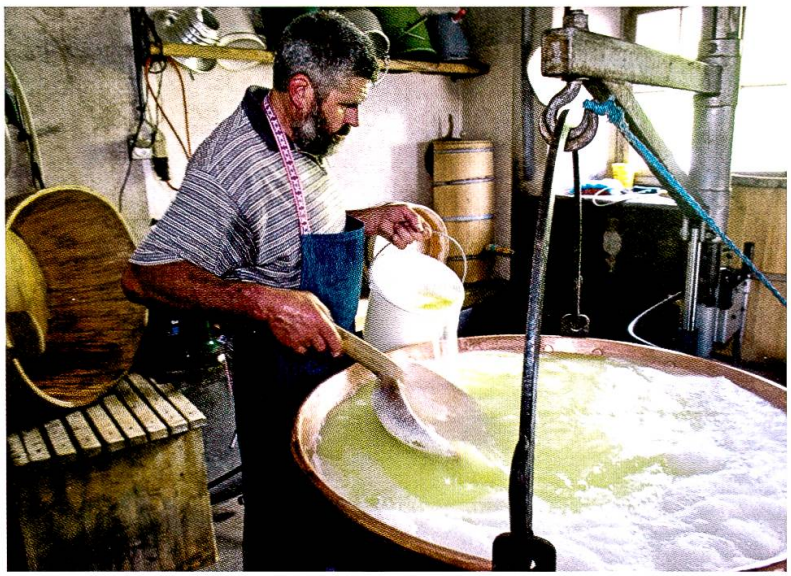
Schwarzweiss-Fotos: Historische Aufnahmen
Quelle / Copyright Fotos: GESKA AG, 8750 Glarus

1 GLARNER SCHABZIGER® ist weltweit markenrechtlich geschützt.

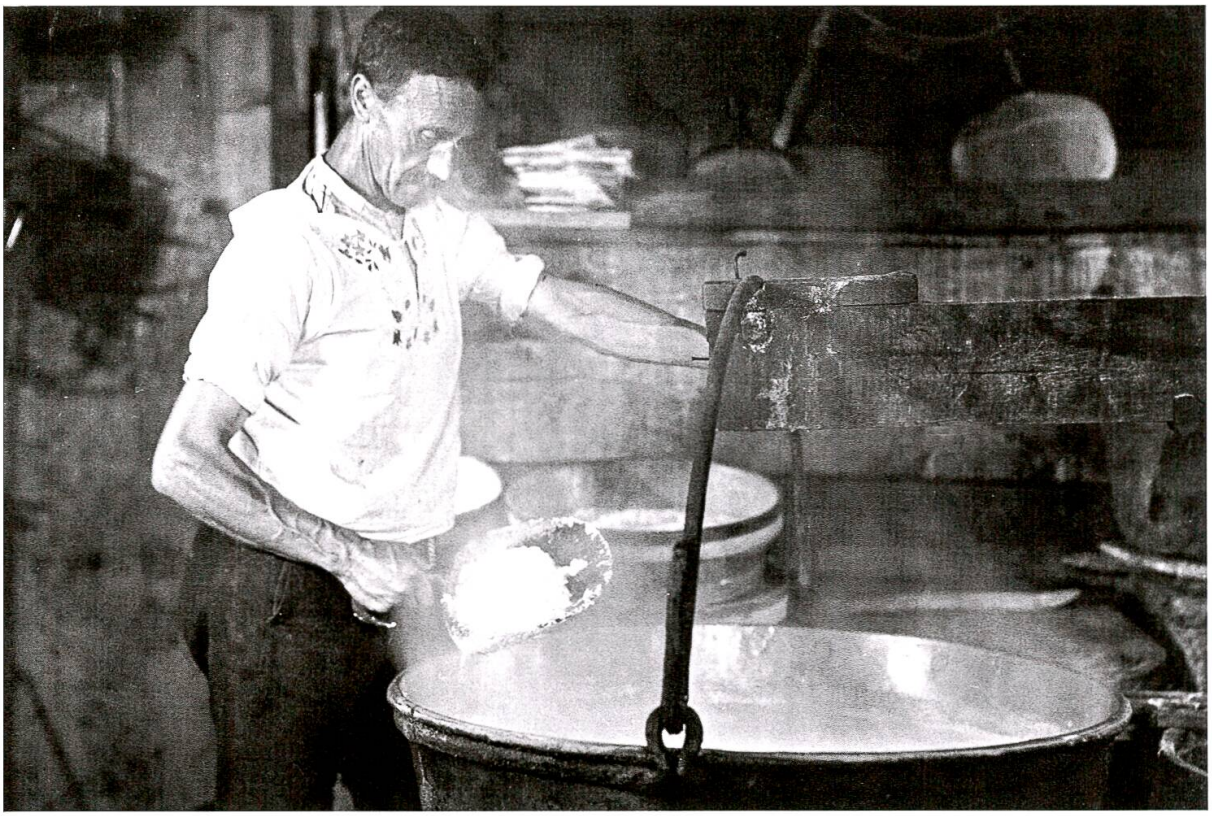
Zigeralp.



Entrahmte Kuhmilch wird erhitzt.

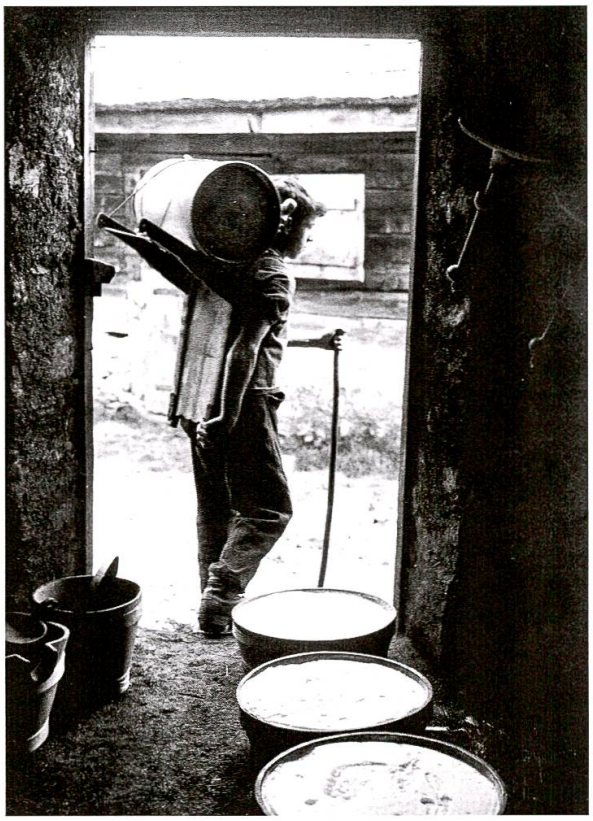


Sorgfältig wird Etscher (Sauer) für die Säurefällung des Milcheiweisses zugegeben.

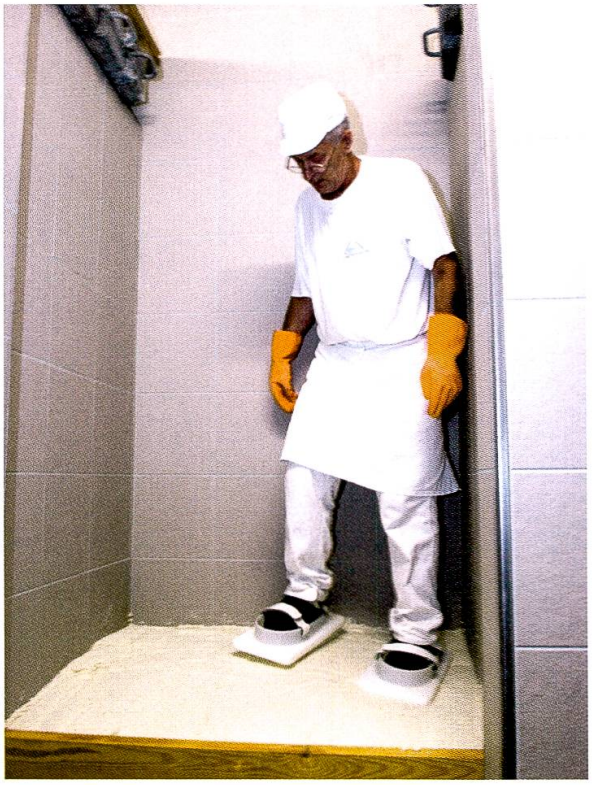


Senn schöpft Ziger aus dem Kessi.

Frischer Ziger kühlt in Gebsen aus.



Junger Zigersenn trägt ausgekühlten Ziger in den Reifungskeller.



Gesalzener Ziger wird in Silos eingefüllt und gestampft, nochmalige Reifung von ca. 3 Monaten.

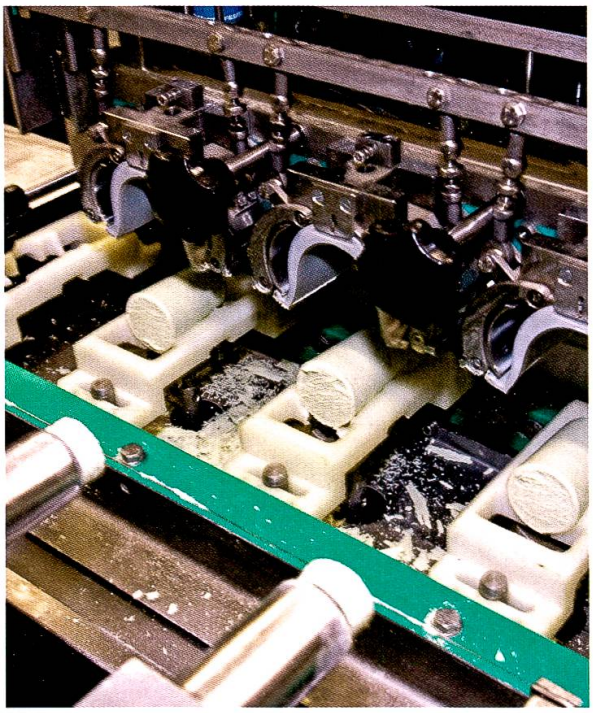
Schabzigerklee im «Blust».

Schabzigerklee wird immer von Hand gemäht.

Gereifter Ziger wird in den Cutter gefüllt.

Beimischen des Schabzigerklees zum Ziger im Cutter.

Im 19. Jahrhundert wurden die Stöckli in Holzformen geformt.

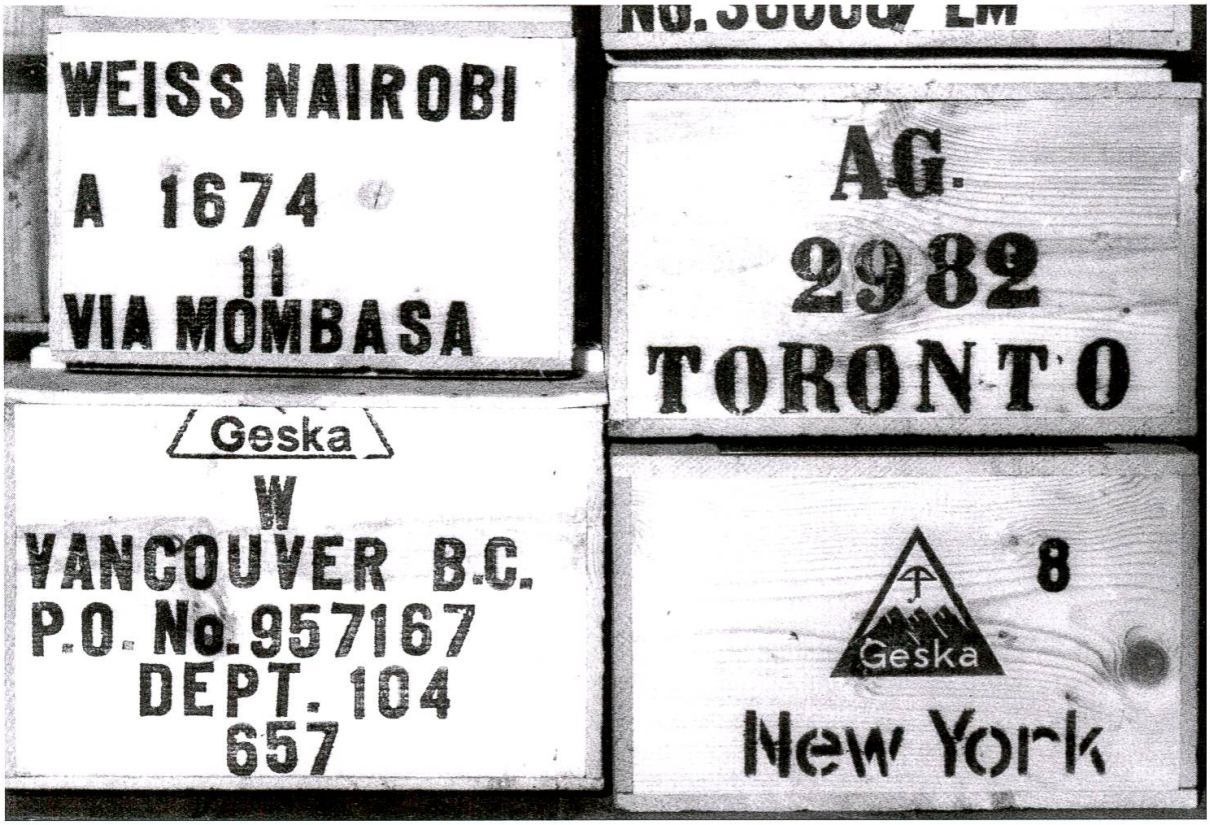


Heute formt nur diese Maschine die Zigerstöckli.

Stöckli unverpackt mit Firmenstempel.

Zigerstöckli in Transportkiste.

Zigermann unterwegs zu den Kunden.



Der Ziger wurde und wird in die weite Welt exportiert.