




COOP.CH COOPERATION.CH COOPERAZIONE.CH

coop
zeitung

NEWSLETTERABO E-Mail-Adresse OK

f    10

Zeitung durchsuchen...

TATEN STATT WORTE FAMILIE **KULINARIK** AKTUELL

LIFESTYLE FREIZEIT BEGEGNUNG **Im Augenblick**

Coopzeitung als ePaper
Ausgabe Nr. 27 vom 4. Juli 2017 »

Porträt Titelgeschichten Wochenfrage Garten 2017 Fotowettbewerb: Verliebt in die Schweiz



Geschichte des Zigers: «Wär chaufft äs Zigerstöggli?»

Einst wurde mit Glarner Schabziger spekuliert, er ersetzte Gewürze und war in aller Welt bekannt. Dann verschwand er fast, doch heute feiert er sein Comeback.

Reportage

Tief drücken die Wolken in den Zigerschlitz hinein und reissen sich an den Felsen die Bäuche auf. Während der Historiker Beat Frei erzählt, verwischen Nebelfetzen die Wahrnehmung. In dieser Stimmung ist es ganz einfach, in die Vergangenheit zurückzugleiten. Auf einmal vermeint man aus dem Nebel eine Stimme zu hören: «Heider oder weider altä, guatä, hertä Glarner Schabziger?» Aber ... die Geschichte der Zigermandli und der Zigerfrauen, die bis ins Süddeutsche hinein Glarner Schabziger verkauften, ist doch schon längst vorbei? Frei, der das Jubiläumsbuch mitverfasst hat (siehe Reiter Jubiläumsbuch), lacht. «Eine so gute Geschichte, die bereits im Spätmittelalter Qualitätsmanagement und Marketing vorwegnahm, ist nicht so schnell zu Ende – sie wird einfach nicht immer gleich laut erzählt.» Seit ein paar Jahren hört man sie aber wieder besser: Der Glarner Schabziger feiert sein 550-Jahr-Jubiläum und die Zigermandli sind auch wieder unterwegs.



Der Anfang des Glarner Schabzigers liegt in grauer Vorzeit und Ziger war über Jahrhunderte eine wohl eher fade Angelegenheit. Die Legende erzählt seit eh und je, dass die graue Masse irgendwann sogar den frommen Stiftsdamen des Klosters Säkingen zu langweilig war. Dem Kloster waren die Glarner abgabepflichtig. Die Klosterfrauen hätten dann den bleichen Ziger mit dem grünen «Zigerkraut» (*Trigonella mellilotus caerulea*) farblich, vor allem aber geschmacklich aufgepeppt. «Falsch», sagt der Historiker Frei. «Es gibt keinen einzigen Hinweis, dass das süddeutsche Kloster Säkingen bei der Herstellung von Schabziger mitmischte. Schabziger ist viel eher eine rein glarnerische Erfindung.»



Fündig wurde Frei bei seinen Ziger-Recherchen nicht primär im Glarnerland, sondern vor allem in Zürich. «Zürich war der Hauptabnehmer für die Glarner. Dort wurden 1429 die ersten Vorschriften und auch die Preise festgehalten.» Ein «Stein» Glarner Ziger – etwa vier Pfund – kostete 16 Pfennig. Ziger war zu jener Zeit der Exportschlager Nummer eins des Glarnerlands. An ihm verdienten die Bauern, die Händler, die Schiffer, und solch einen Verdienst wollte man sich nicht von Pfuschern im eigenen Land oder gar von Fremdanbietern von ennet der Glarner Grenze kaputt machen lassen. «1463 – also vor genau 550 Jahren – genehmigte die Glarner Landsgemeinde darum die Verordnung

unter dem Titel «Von Ziger ze machen», so Frei: Genaue Vorschriften regelten die Herstellung und jeder Produzent musste sein «gewondlich Zeichen» auf dem Zigerstock anbringen. «Die Marke Glarner Schabziger war geboren. Für Glarner Ziger galt bereits 1463 das moderne Gebot der «Rückverfolgbarkeit», das erst 1992 im schweizerischen Lebensmittelgesetz verankert wurde.» Man wollte im Glarnerland schon früh wissen, «wer nütt gut ding» machte.

Später wurde auch der Anbau des Zigerkleees geregelt: Anfangs des 17. Jahrhunderts wurde festgestellt, das «vil Lüth sälbigen ussert das Land verkoüffend». Um nicht selber Mangel zu leiden, wurde dieser Verkauf immer mal wieder verboten. Auch Lebensmittelfälscher gabs schon damals: Sie mischten andere Pflanzen in den Ziger, was umgehend bestraft wurde.

Ziger wurde gar zum Spekulationsobjekt: Mitte des 16. Jahrhunderts wurden die Kaufmengen festgesetzt, weil der «Fürkauf», also der Ankauf und das Horten grosser Mengen, den Ziger «verthüren und dem Land ein bösen Louff geben.» Das führt zur Frage, wie man den Ziger in früheren Zeiten genoss. Frei geht davon aus, dass Glarner Schabziger aus entrahmter Milch der ärmeren Bevölkerung als billiger Käseersatz diente und zudem früher wie heute den Speisen einen würzigen Geschmack gab. Spezielle Gewürze wie Pfeffer oder fremdländische Kräuter konnte sich damals der «gemeine Mann» nicht leisten.

Im 18. Jahrhundert wurde die Zigerherstellung mit wassergetriebenen Maschinen – etwa der Zigerreibe – industrialisiert. Zigerreiben dienen dazu, den weissen Rohziger zu reiben und mit dem Klee zu vermischen. Um 1900 erlebte die Zigerherstellung ihren – vorläufigen – Höhepunkt: Holland, Deutschland und gar die USA waren grosse Absatzmärkte. 1914 wurden 1200 Tonnen Schabziger produziert. Tempi passati. Im vergangenen Jahrhundert ging eine Zigermanufaktur nach der anderen zu. Neue Milchprodukte kamen auf den Markt, Gewürze kann sich heute jeder leisten, der Ziger geriet in den Ruf des Altväterlichen.

Doch seit zehn Jahren gibt der einheimische Johannes M. Trümpy Gegensteuer. Seine Schabzigermanufaktur produziert jährlich 330 Tonnen Ziger – und das exklusiv in Glarus in der weltweit einzigen Schabzigerfabrik. Nicht mehr nur als Stöckli, sondern als Zigerbutter, Zigerteig oder als Brotaufstrich. Wie sagt doch der Historiker: «Die Ziger-Geschichte ist noch lange nicht zu Ende, sie wird nur nicht immer gleich laut erzählt.» Sagts und weist ins Tal, von woher es laut und vernehmlich ruft: «Wer chaufft äs Zigerstöggli?»



Produktion heute: in der weltweit einzigen Schabzigerfabrik in Glarus.



Die legendären Zigermandli kurbelten den Absatz mit trüben Sprüchen an.



Produktion in der Zigerfabrik in Oberurnen um die Mitte des 20. Jahrhunderts.

Rezepte

Wirzpäckchen mit Gersten-Feigen-Füllung

Zutaten für 4 Personen

- 12 grosse Wirzblätter oder Zuckerhutblätter

Füllung

- 1 EL Bratbutter
- 240 g Gerstenschrot (aus dem Reformhaus)
- 4 getrocknete Feigen
- 2 Karotten
- 6 dl Wasser
- 50 g Appenzeller Käse oder Gruyère, gerieben
- 50 g Schabziger, gerieben
- 3 EL Lauch, klein gewürfelt
- frisch gemahlener Pfeffer
- Chilipulver

Sauce

- 2 EL Butter
- 4 EL Mehl
- 2 dl Weisswein
- 1 dl Wasser
- 1 dl Rahm
- frisch gemahlener Pfeffer
- Schabziger, gerieben, zum Bestreuen



Zubereitung

1 Stielansatz der Feigen abschneiden, Früchte klein würfeln. Karotten schälen, klein würfeln. Bratbutter in der Pfanne zerlassen, Gerstenschrot, Feigen und Karotten gut andünsten, mit Wasser ablöschen, aufkochen, bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Auf der ausgeschalteten Wärmequelle 30 Minuten ausquellen lassen. Käse, Schabziger und Lauch zugeben. Würzen. Wirzblätter in sprudelnd kochendem Wasser blanchieren, kalt abschrecken und auf ein Küchentuch legen.

Für die Sauce Mehl in der Butter andünsten, Weisswein und Wasser unterrühren, bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen, ab und zu rühren, Rahm zugeben, mit Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 220 °C vorheizen. Eine grosse Gratinform einfetten.

Getreidemasse in die Mitte der blanchierten Blätter verteilen, Päckchen formen. In die Form legen, mit der weissen Sauce übergiessen. Form in der Mitte in den Ofen schieben, Wirzpäckchen bei 220 °C 10 bis 15 Min. überbacken. Wenig Schabziger darüberstreuen.

[» Dieses Rezept herunterladen](#)

Zigerknöpfli

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Weissmehl
- 3 Eier
- ca. 1 dl Milch
- ca. 2 dl Wasser
- 1 Msp. Salz
- 50 g Bündner Bergkäse, gerieben
- 50 g Schabziger, gerieben
- 1 EL Bratbutter
- 4 Wirzblätter
- 1 mittelgrosse Zwiebel, klein gewürfelt
- 2 säuerliche, rotbackige Äpfel
- 1 EL rosa Pfefferkörner



Zubereitung

Für den Knöpflieteig Mehl, Eier, Milch, Wasser und Salz glatt rühren, Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Für Knöpfli sollte der Teig nicht zu dickflüssig sein. Zugedeckt 30 Minuten oder länger ruhen lassen.

Äpfel mit Schale vierteln und entkernen, Fruchtviertel feinblättrig schneiden. Bei den Wirzblättern die Mittelrippe entfernen, Blätter in Vierecke schneiden. Wirz in der Bratbutter dünsten, bis er leicht Farbe angenommen hat, Zwiebeln und Äpfel kurz mitdünsten, rosa Pfeffer unterrühren.

Backofen auf 100 °C vorheizen. In einem grossen Kochtopf reichlich Salzwasser erhitzen. Teig portionenweise in das Knöpfli sieb füllen und in das kochende Wasser streichen. Wenn die Knöpfli an die Oberfläche steigen, mit Schaumlöffel herausnehmen, mit Gemüse-Äpfel-Gemisch und geriebenem Bergkäse lagenweise in eine eingefettete Gratinform füllen, im Ofen warm stellen. Vor dem Servieren mit geriebenem Schabziger bestreuen.

Tipp: Mit Apfelmus oder einem bunten Blattsalat servieren.

[» Dieses Rezept herunterladen](#)

Glarner Zigerhöreli

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Eierhörnli/kurze Teigwaren
- 1 EL Hühnerbrühepulver

Sauce

- 2 EL Butter



- 50 g Zwiebeln, klein gewürfelt
- 3 dl Halbrahm
- 50 g Emmentaler oder Gruyère, fein gerieben
- 150 g Schabziger, fein gerieben
- Muskatnuss
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten

Geröstete Zwiebeln

- 1 EL Bratbutter
- 4 mittelgrosse Zwiebeln, in feinen Streifen
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Prise Zucker

Zubereitung

Hörnli in der Hühnerbouillon al dente kochen, in ein Sieb abgiessen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Für die Sauce die Zwiebeln in der Butter andünsten, Rahm und Emmentaler zugeben, unter Rühren langsam erhitzen, Schabziger unterrühren, mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.

Für die gerösteten Zwiebeln Bratbutter schmelzen, Zwiebeln zugeben und unter zeitweiligem Rühren bei mittlerer Hitze rösten, mit Pfeffer und Zucker abschmecken. Hörnli zur Sauce geben, erhitzen. Schnittlauch unterrühren. Anrichten. Zwiebeln darüberstreuen.

[» Dieses Rezept herunterladen](#)

Jubiläumsbuch

Zigergeschichte(n)

Die Fotos in diesem Artikel stammen aus dem Jubiläumsbuch «550 Jahre Schabziger» von Beat Frei und Erika Lüscher. Es enthält zahlreiche weitere Bilder, Rezepte und Beiträge.

Im Handel oder für Fr. 29.90 plus Fr. 5.– Versandkosten bei den [Buch-Tips der Redaktion](#).



Tag der offenen Türe

Zum 550. Geburtstag lädt der Glarner Schabziger alle zum Tag der offenen Tür ein. Der Anlass findet am Samstag, 27. April, an der Ygrubenstrasse 14 in Glarus statt und dauert von 9 bis 17 Uhr. Auf die Gäste warten Gratisverpflegung im Festzelt mit Zigerhörelì und Apfelmus, Softdrinks (Bier und Wein im Verkauf) und Besichtigungen der neu umgebauten Schabzigerfabrik (Gruppen à 20 Personen alle 10 Minuten).

[» Weitere Informationen auf der Internetseite des Glarner Schabzigers](#)



Franz Bamert »
Redaktor

Foto: Beatrice Thommen-Stöckli, Fona Verlag, Geska AG
Veröffentlicht: Freitag 19.04.2013, 13:00 Uhr