

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 04.05.2025

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



Bild oben: Oberurnen

Mitte: Die Auffuhr der „chüschtigen“ Kräuter.

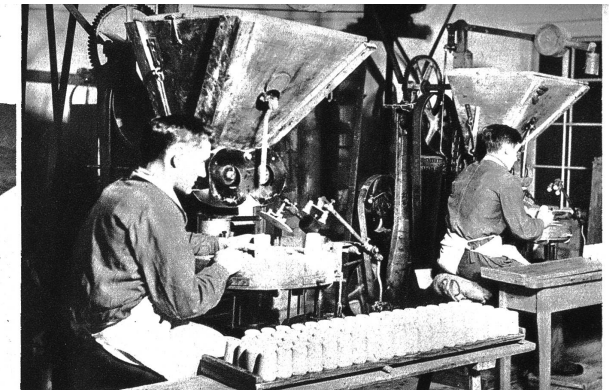
Unten: Der Schabzieger erhält durch geeignete Gärung und einen Zusatz von aromatischen Kräutern einen würzigen Geruch. Hier in diesen „Ziegerribenen“ wird der Rohzieger mit diesem Kräuterpulver gemischt und zu einem festen Teig gemahlen.



Nr. 11

Nr. 11

Glarnener Schabzieger



In Säcken wird der Zieger nochmals ca. 10 Tage gelagert

Die Spezialität aus dem Lande des heiligen Fridolin hat Weltruf. Die Herstellung des Schabziegers, ein feines Gemenge von ausgefuchten Kräutern und Zieger, geht ins 11. Jahrhundert zurück und ist auf das Glarnerland beschränkt, wenn auch in jüngster Zeit im Ausland Kräutertziegerfabriken errichtet wurden, die sich mühen, ein dem Glarnerprodukt ebenbürtiges Fabrikat herzustellen. Sie vergessen aber, daß eine jahrhundertalte 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 Bergländchen 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 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-Männli

