

# AGROTURISMUS

## Vom Käsekessi bis zum Alpabzug

sennerisch, urig, naturnah



swi\*zerland **Glarnerland**

VISIT Glarnerland AG  
Gäste-Info Schwanden  
CH-8762 Schwanden  
Telefon +41 55 610 21 25  
info@glarnerland.ch

glarnerland.ch/agrotourismus

@glarnerland  
@glarnerland.ch



Partner  
Regional – erste Wahl  
alpinavERA | regio  
garant

Schweiz, Natürlich.



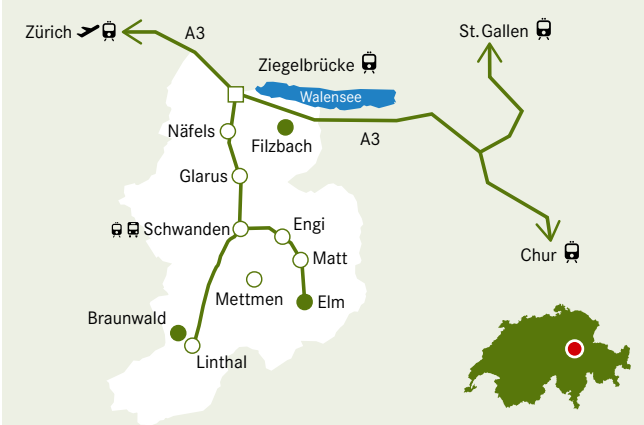
Glarnerland

### Anreise ins Glarnerland

**Mit dem Auto**  
Ab Zürich oder Chur entlang der A3 bis Ausfahrt 44 (Niederurnen). Anschliessend der Hauptstrasse durchs Glarnerland folgen und die entsprechenden Ortschaften besuchen.

**Mit öffentlichen Verkehrsmitteln**  
Ab Hauptbahnhof Zürich fährt die S25 direkt via Ziegelbrücke und Schwanden bis Linthal. Wer ab Chur anreist, steigt in Ziegelbrücke um. Von Rapperswil und Uznach fährt die S6 direkt ins Glarnerland.

Zürich	60 Min.	60 Min.
Winterthur	90 Min.	70 Min.
St. Gallen	80 Min.	90 Min.
Chur	60 Min.	60 Min.



### Willkommen

#### Grüezi und herzlich willkommen bei Agrotourismus Glarnerland

Andere Regionen sind zwar grösser, nur wenige aber sind so vielfältig und abwechslungsreich wie das Glarnerland. Mit 350 Landwirtschaftsbetrieben, rund 90 Alpen und einer traditionellen Alpkultur bietet das Glarnerland ein grosses Spektrum an landwirtschaftlicher Vielfalt.

Die Glarner Bergwelt entdecken; mit ihren idyllischen Alpgebieten.

**Herzlichst**  
Agrotourismus Glarnerland



#### Echte, pure Alpabzüge im Glarnerland



**Ende September ziehen Mensch und Tier von den rund 90 Glarner Alpen wieder ins Tal. An drei Orten kann dies hautnah miterlebt werden: in Näfels, im Klöntal und in Schwanden.**

Die Alpempfänge finden stets gegen Ende September statt. Die genauesten Daten werden im Laufe des Sommers auf der Website von Agrotourismus Glarnerland publiziert. Das Datum variiert jedes Jahr, denn – es sind die echten Alpabzüge, die Tage werden je nach Wetter und Alpsommerverlauf von den Alplern bestimmt. Und wenn jeweils die Glocken weit oben im Tal ertönen, erweckt dies in so manchem eine stille, urige Freude.



Umrahmt werden die Alpabzüge mit einem kleinen Markt und einer Festwirtschaft. Ein Speaker erzählt Wissenswertes über die Alpwirtschaft und berichtet vom Alpsommer der jeweiligen Sentnen, von den über 100 Tagen, in denen Mensch und Tier in den höheren Lagen den Sommer verbringen.



### Alpbeizli

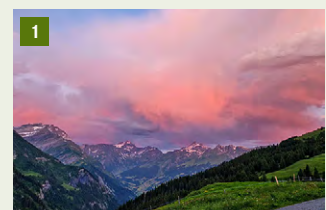
Auf einer Wanderung in den Glarner Bergen laden verschiedene kleine Alpbeizli, oft in Selbstbedienung, zu einer Einkehr ein. Geniesse die frischen alp- oder hofeigenen Produkte an wunderbaren Plätzen und lasse es dir dabei gut gehen.

Die Alpsaison dauert von Juni bis Ende September.

Genauere Infos zu den Alpbeizli gibt's hier:



**Beizli Alp Empächli**  
Auf der Wanderung Elm – Empächli Oberstafel – Pleus – Wildmad – Mettmen; Höhenweg Obererbs  
Bewirtschafter: Gabi und Christian Elmer-Freuler  
Mobile +41 78 9125379  
alp-empachli.ch



**Beizli Alp Ramin/Raminer Matt**  
Auf der Wanderung Elm – Foopass  
Kontakt Beizli Alp Ramin: Fritz Hefti  
Telefon +41 79 277 80 81



**Alp-Bergwirtschaft Bösbächli**  
Auf der Wanderung Luchsingen – Oberblegisee – Bösbächli – Braunwald  
Kontakt «Bächibeizli»: Alp-Bergwirtschaft Bösbächli  
Claudia Drilling und Fridolin Vögeli  
Telefon +41 55 643 17 87



**Beizli Alp Oberblegi**  
Auf der Wanderung Luchsingen – Oberblegisee – Bösbächli – Braunwald  
Bewirtschafter: Familie Andrea und Franz Weber  
Mobile +41 79 646 06 03



**Beizli Alp Guppen**  
Auf der Wanderung Schwändli – Guppen – Oberblegisee – Bösbächli – Braunwald  
Bewirtschafterin: Andrea Weber  
Mobile +41 78 744 21 84



**Beizli Alp Nideren, Mettmen**  
Auf der Wanderung zur Leglerhütte SAC / Mettmen – Nideren – Chärfprugg – Leglerhütte SAC  
Bewirtschafter: Franz und Elisabeth Freuler  
Telefon +41 79 750 33 74 oder +41 79 580 34 00



**Beizli Alp Empächli**  
Auf der Wanderung Habergschwänd – Mullern-Fronalp; Rundwanderung Mullern  
Bewirtschafter: Nicole und Adrian Winteler  
Mobile +41 79 659 79 50  
heu-und-herz.ch



**Mullerä-Beizli**  
Auf der Wanderung Habergschwänd – Mullern-Fronalp; Rundwanderung Mullern  
Bewirtschafter: Nicole und Adrian Winteler  
Mobile +41 79 659 79 50  
heu-und-herz.ch



**Beizli Mittler und Ober Nüen**  
Auf der Wanderung Filzbach – Habergschwänd – Mittler und Ober Nüen – Nüenchamm – Filzbach  
Bewirtschafter: Christian und Rahel Beglinger-Urner  
Telefon +41 79 407 81 36  
alpguet.ch



**Beizli Alp Mürtschen**  
Auf der Rundwanderung Filzbach – Meerenboden – Mürtschenfurggen – Filzbach  
Bewirtschafter: Lukas und Andrea Marti  
Telefon +41 79 526 01 68 oder +41 79 470 46 75  
Hüttentelefon 055 614 50 58



**Talbeiz Schmidhof, Bilten**  
Das «Buurestübli» auf dem Schmidhof in Bilten liegt direkt am Veloweg Bilten – Niederurnen.  
Geöffnet: Do – Mo ab 8.30 Uhr; So ab 9.30 Uhr, Di / Mi Ruhetag  
Kontakt «Buurestübli»: Familie Heiri und Trudy Schmid-Oswald  
Wiesenstrasse 11, 8865 Bilten  
Telefon +41 55 615 37 37  
Mobile +41 79 261 52 39



**Berggasthaus Edelwyss**  
Bauernhofprodukte im Gasthaus Edelwyss auf den Weissenbergen  
Kontakt «Edelwyss»: Berggasthaus Edelwyss  
Familie Heiri und Alice Marti-Tischhauser  
Weissenberge, 8766 Matt  
Telefon +41 55 642 24 26  
Mobile +41 79 237 55 55  
Mit Hoflädeli Edelwyss  
info@berggasthaus-edelwyss.ch  
berggasthaus-edelwyss.ch

### Die Glarner Hoflädeli – feine Produkte direkt von z Alp oder dem Bauernhof

Ein abwechslungsreiches Angebot an frischen, regionalen und hochwertigen Lebensmitteln gibt's in den Hoflädeli in Selbstbedienung zu finden.

Je nach Saison kann das Angebot variieren. Jedes Hoflädeli ist einzigartig und es ist ein Erlebnis, zu entdecken, was das jeweilige «Hüsi» für feine Produkte bereit hält.

Die genauen Standorte aller Hoflädeli sind hier zu finden:



**Selbstbedienungshüttli, Linthal**  
Nach Bahnübergang in Linthal/Braunwaldbahn bei Familie Anita und Christian Zimmermann im Schöpfgruben 12

Produkte: von selbstgenähten Stirnbändern mit dem Aufdruck des Alpnamens «Alp Mitteldurnachtal» über feinen Alpkäse vom Mitteldurnachtal bis zu Durnachtaler Mägeli und weiteren, selbstgemachten Produkten



**Hegner's Hofladen, Hätzingen**  
Von der Hauptstrasse in Luchsingen vis-à-vis Volg ab-zweigen, Schilder an der Strasse beachten; bei Familie Hegner

Produkte: Alpkäse, manchmal in verschiedenen Reifestadien, verschiedene selbst-eingemachte Produkte vom Bauernhof



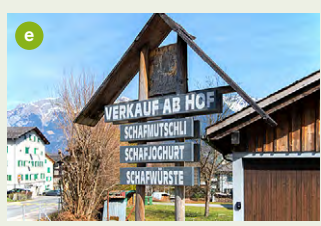
**Hofladen, Luchsingen**  
Am Veloweg gelegen, in der Allmeind 1 beim Hof der Familie Andrea und Jakob Hefti

Produkte: frische Eier, diverse Trockenwürste und feiner Alpkäse von der Alp Bodmen-Saasberg, Süsmost



**Figis Hoflädeli, Weisswand**  
Via Wanderweg Leuggelen – Oberblegisee erreicht man das Hoflädeli der Familie Figi auf der Weisswand

Produkte: Weisswand-Bergkäse oder div. Trockenwürste sind gleichwohl zu erstein wie saisonale Köstlichkeiten von Haus und Hof



**Hoflädeli, Nidfurn**  
Vordergut 3, bei Esther Marti-Zoppi

Produkte: ein kleines Angebot mit feinsten Schafmutschli und Schamlich-Joghurt, Schafwürste – samt herrlicher Aussicht



**Grüt-Verkaufshüsi, Schwanden**  
An der Herrenstrasse 43d vom Ziegenbetrieb von Simone Burki und Samuel Bommeli

Produkte: Fryberg-Chäs, Ziegenweichkäse, Frischkäse und Quark, Gitzfeliessen und Geiswürste; Gemüse- und Blumen-Setzlinge  
ziegenbetrieb-gruet.ch



**Hoflädeli Edelwyssli, Weissenberge**  
Beim Berggasthaus Edelwyss auf den Weissenbergen oberhalb von Matt, Familie Marti-Tischhauser

Produkte: Fleisch und Eier vom eigenen Hof, Alpkäse und Alp-Raclettekäse vom Krauchtal, Honig vom eigenen Hof; in Betti's Chuch-chächli gibt es zudem saisonale Sirupe, Gelee, Milch-Konfitüre oder Wildheusatz zum Selbermachen Edelwyssli-Toast



**Hoflädeli bei der Weissenbergbahn, Matt**  
Auf dem Parkplatz der Weissenbergbahn-Talstation in Matt; Yvonne und Franz Marti-Birchler

Produkte: Fleisch vom Krauchtal, Alphonig vom Krauchtal, Eingemachtes je nach Saison, zudem Fleisch und Eier



**Schlemmerhüttli, Elm**  
Direkt am Veloweg Schwanden – Glarus beim Bio-Hof der Familie Hefti

Produkte: Empächli-Alpkäse, Bauernschubli vom Bio-Hof, Frischkäse nature, Frischkäse mit Kräutern und Quark, Eingemachtes, Landfrauen-Konfitüre, feiner, frischer Sirup, Schnaps und «Glimets». Ab und an auch Fetakäse aus Kuhmilch mit oder ohne Kräuter. Neu: Himezi-Fondue mit rezentem Alpkäse.



**Hoflädeli Hüsliguet, Mitlödi**  
Direkt am Veloweg Schwanden – Glarus beim Bio-Hof der Familie Hefti

Produkte: Alpkäse von Guetbächli, hausgemachte Most, Alpbutter und selbstgemachte Teigwaren, Eier von den eigenen, frei-laufenden Hühnern, Suppenhühner und Hühnerfleisch, Rohmilch-Automat – Milch direkt vom Puur, Quark, Frischkäse; neu: hofeigene Glace  
huesliguet.ch



**Hoflädeli Tschudihof, Ennenda**  
Am Veloweg Ennenda – Mitlödi nach dem Industriegebiet der Lädlerach; bei Susi Tschudi-Bühler

Produkte: Alpkäse von Altenoren, Geiss-Salsiz, Geisslandjäger, Geissmostbröckli, div. andere Salsiz, Eier, Glarner Bienehonig, Alpbutter, Apfelsidli aus dem Glarnerland und Gössi-Glace



**Hoflädeli Mettlä, Netstal**  
Zwischen Netstal und Näfels im Weiler Mettlen bei Margrit und Jakob Hefti-Weber

Produkte: frische Eier, Anggä-Ziger, feine haus-gemachte Joghurt, Alpkäse, Butter, Honig, Geschenkkörbe erhältlich



**Alpkäse-Hüsi, Mollis**  
Im Weiler Beglingen, oberhalb Mollis; Irene und Hansruedi Lütshg

Produkte: frische Eier, gekochte Eier, Joghurt, selbstgemachte Konfitüre, Honig sowie auch Alpkäse von der Alp Bösbächli und Alp-Raclettekäse, peppige selbstgenähte Stirnbänder  
bleich.ch



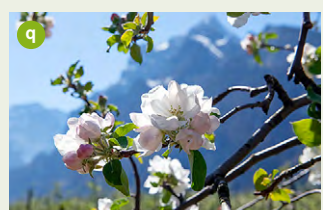
**Hoflädeli Alpguät, Mollis**  
An der Känelstrasse in Mollis, oberä Gadä; Rahel und Christian Beglinger-Urner

Produkte: Glarner Dinkelmehl (weiss, halbweiss, rüch und vollkörn) aus dem eigenen Anbau, Alp- und Raclettekäse von der Alp Mittler und Ober Nüen, Ghee, div. Fleischprodukte vom eigenen Bio-Hof



**Bleichis Hoflädeli, Niederurnen**  
Vis-à-vis der Talstation der Niederurner-Tälli-Bahn; Nicole und Andreas Krieg

Produkte: frische Eier, gekochte Eier, Joghurt, selbstgemachte Konfitüre, Honig sowie auch Alpkäse von der Alp Bösbächli und Alp-Raclettekäse, peppige selbstgenähte Stirnbänder  
bleich.ch



**Hofladen Obstbau Heinzelmann, Mollis**  
Bedierter Hofladen an der Hinterdorfstrasse 83 in Mollis; Obstbäume stehen direkt neben dem Hofladen, im Frühling lässt sich die Blütenpracht bestaunen

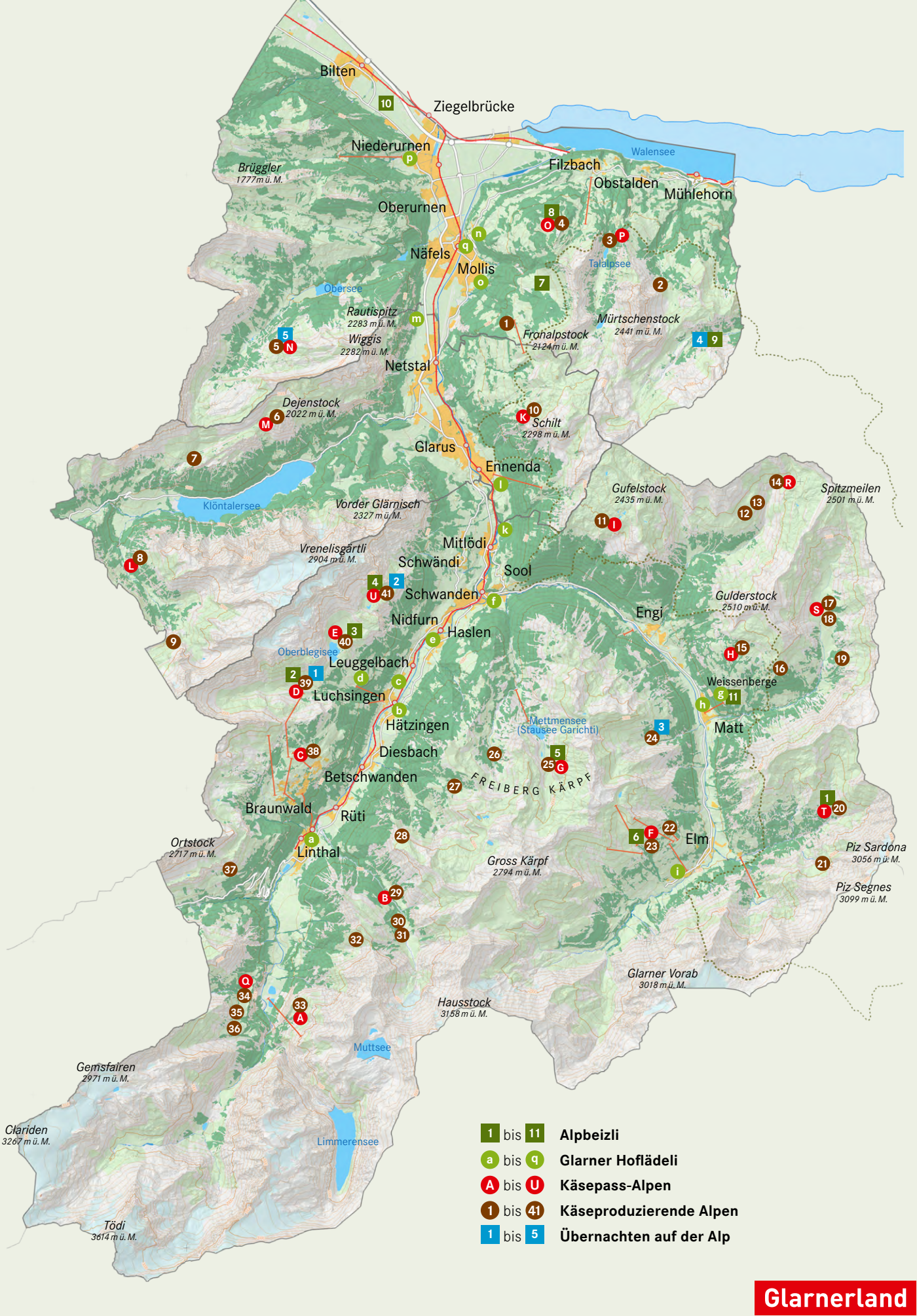
Produkte: frische Eier, gekochte Eier, Joghurt, selbstgemachte Konfitüre, Honig sowie auch Alpkäse von der Alp Bösbächli und Alp-Raclettekäse, peppige selbstgenähte Stirnbänder  
bleich.ch



**Hoflädeli Tschudihof, Ennenda**  
Am Veloweg Ennenda – Mitlödi nach dem Industriegebiet der Lädlerach; bei Susi Tschudi-Bühler

Produkte: Je nach Saison verschiedenes frisches Obst: Die Saison beginnt mit Beeren, gefolgt von Kirschen, Zwetschen, Äpfeln (welche rund ums Jahr erhältlich sind), Birnen und Nüssen. Hofeigener Apfelsaft, Dörrfrüchte, Honig, Apfelsidli sowie Kartoffeln runden das Angebot ab. Den Bienehonig gewinnen die Bienen von Stefan Manser direkt von den Obstbäumen in Mollis.  
obstbau-heinzelmann.ch

### Übersichtsplan



- 1 bis 11 Alpbeizli
- a bis q Glarner Hoflädeli
- A bis U Käsepass-Alpen
- 1 bis 41 Käseproduzierende Alpen
- 1 bis 5 Übernachten auf der Alp

Glarnerland

### Glarner Käsepass erwandern



Den Glarner Alpsommer geniessen und Stempel sammeln; mit dem Glarner Käsepass das Alpleben entdecken. Während der Alpezeit können gleich mehrere Glarner Alpen erwandert werden, auf denen an der Hütte gut sichtbar das Käsepass-Kästchen wartet.

Die Käsepass-Alpen im Sommer 2026 sind:

- A Alp Baumgarten
- B Alp Vorder Durnachtal
- C Braunwaldalp
- D Alp Bösbächli
- E Alp Oberblegi
- F Alp Empächli
- G Alp Nideren-Mettmen
- H Alp Fittin
- I Alp Fessis
- K Alp Heuboden
- L Alp Hinterschlatt
- M Alp Dejen
- N Alp Obersee-Rauti
- O Alp Mittler und Ober Nüen
- P Alp Talalp-Spanegg
- Q Alp Altenoren
- R Alp Mühlebach
- S Alp Krauchtal
- T Alp Ramin
- U Alp Guppen

Im Pass sind die einzelnen Alpen und die Wege dorthin beschrieben, es steht aber jedem Wanderer frei, über welchen Wanderweg er zur jeweiligen Alp gelangen möchte. Bereits ab fünf besuchten Alpen auf der Familienurter gibt es im Tal, bei den Abgabestellen, für den Wanderer ein feines Stück Glarner Alpkäse. Und im Oktober am Chäsmärt in Elm wird wiederum ein ganzer Laib Glarner Alpkäse unter denjenigen verlost, die alle 20 Käsepass-Stempel im Pass haben. Auch bei 10 oder 15 Stempeln gibt es schöne Preise zu gewinnen.

Der Glarner Käsepass kann ab Mai bei Agrotourismus Glarnerland unter info@glarnerland.ch bestellt werden oder ist bei den jeweiligen Tourismusbüros erhältlich.



Geführte Alpwanderungen mit Ueli Schlittler  
Telefon +41 76 296 92 18, bergbaechli.ch

## Auf diesen Glarner Alpen wird Alpkäse hergestellt

Im Glarnerland, wo das Tal eng ist und die Alpen weit sind, wird in so mancher Alphütte Alpkäse gemacht. Der Glarner Alpkäse ist ein vollfetter Halbhartkäse aus roher, silofreier Milch mit fester und gepflegter Rinde. Der Käse wird während der Sommerzeit, nicht vor dem 1. Mai und nach dem 30. September, direkt auf den Alpbetrieben von geschulten Sennen und Sennerrinnen hergestellt. So entstehen jeden Sommer zig Tonnen feinsten Glarner Alpkäse.

Rund 70 Tonnen Glarner Alpkäse, der nach AOP-Standard produziert wird, lagern bei der Glarona Käsegenossenschaft in Glarus. Händler und Detailisten beziehen ihn hier. Die Glarona Käsegenossenschaft hat zum Zweck, den Glarner Alpkäse AOP ihrer Mitglieder einzukaufen, zu lagern, zu pflegen und zu verkaufen. Die Alpen haben immer noch einige Laibe in ihren Käsekellern, so dass man beim Vorbeiwandern direkt ein Stück ergattern kann.

**Online-Shop**  
Im Online-Shop der Glarona Käsegenossenschaft kann man sich feinsten Glarner Alpkäse AOP nach Hause bestellen: [glarneralpkaseaop.ch/shop/](http://glarneralpkaseaop.ch/shop/)



Neben dem traditionellen Glarner Alpkäse entstehen ganz viele verschiedene Varianten von Alpkäse: Es gibt Vrenelikäse, Chrüter-Alpkäse, Bärlauch-Alpkäse, Alp-Raclettekäse oder Nidel-Alpkäse – um nur einige zu nennen. Das Entdecken der Vielfalt und der verschiedenen Aromen – je nach Kräuter auf den Weiden – ist ein Erlebnis.

### Käseproduzierende Alpen

Glarner Alpkäse gibt's auch in den meisten Dorffläden zu kaufen.

- AOP

#### Glarus Nord

- 1 Untere Fronalp, Mollis**  
Hoch über Mollis gelegen, im Gebiet des Fronalpstocks
- 2 Alp Meeren, Obstaliden**  
Bewacht vom mächtigen Mürtchenstock
- 3 Talalp / Spanegg, Filzbach**  
Unweit des Talalpees, verborgen liegt der Spaneggsee
- 4 Mittler und Ober Nüen, Mollis**  
Erlebniskäsen samt Erwandern des Nüenchamms
- 5 Alp Obersee-Rauti, Näfels**  
Die Mächtige im Oberseetal, auch mit dem einzigen Alpziger

#### Glarus

- 6 Alp Dejen, Klöntal**  
Ein wunderbarer Flecken, steil und schön über dem Klöntalsee
- 7 Alp Oberlängenegg, Klöntal**  
Eine stattliche Alp, die Nachbarin von Dejen
- 8 Alp Hinterschlatt, Klöntal**  
Versteckt oberhalb des Rossmatertals, einmal da, ist es urig schön
- 9 Alp Dräggloch, Klöntal**  
Der Name der Alp verspricht nicht Selbiges, ein einzigartig schöner Flecken
- 10 Alp Heuboden, Ennenda**  
Heuboden Oberstafel liegt wunderbar und nahe an der Fronalp – die Aussicht ist den Aufstieg wert

## Der einzige Alpziger von Obersee-Rauti / Änzünen

Bereits in vierter Generation stellen Sigfried und Myrtha Fischli-Good auf der Alp Obersee-Rauti, Sennete Änzünen, Alprohziher her, den sie selbst mit Salz und Zigerklee anreichern. Sie halten so an diesem traditionsreichen Alp-Handwerk fest und produzieren den einzigen Glarner Alpkäse.

Die Zigerwanderungen von Ueli Schlittler führen zu ihnen. Übrigens stammt auch der Zigerklee aus dem Glarnerland. Die Familie Kyburz baut ihn oberhalb von Diesbach nach Biostandard an.

Bestellungen des einzigen Glarner Alpkäses:  
Siegfried und Myrtha Fischli, Telefon +41 76 216 19 86, [glarner-alpziger.ch](mailto:glarner-alpziger.ch)



#### Glarus Süd

- 11 Alp Fessis, Sool**  
Sagenumwoben und erdenschön mit den Fessis-Seeli
- 12 Alp Mühlebach – Schlössli-Sennte, Engi**  
Ein uriges Tal mit gleich drei Alpen, oben weit samt Freiheitsgefühl
- 13 Alp Mühlebach – Gamszinggen, Engi**  
Die Gamszinggen-Sennte und die Schlössli-Sennte liegen am Oberstafel beieinander
- 14 Alp Mühlebach – Hanen & Plättli, Engi**  
Die Hanen & Plättli-Sennte liegt am Oberstafel etwas für sich, Richtung Wissmeilenpass
- 15 Alp Fittner, Engi**  
Unterhalb des Fuggstock ob Matt/Engi, mit dem Bike oder zu Fuss ein Genuss
- 16 Alp Vorderegg, Matt**  
Ein schöner Flecken auch dies, Vorderegg wacht über dem Krauchtal
- 17 Alp Krauchtal – Werben, Matt**  
Das Krauchtal – ein wunderbares Hochtal mit drei Alpen
- 18 Alp Krauchtal – Stutz, Matt**  
Die zweite Käseherstellerin im Krauchtal – das Tal könnte auch irgendwo in Kanada liegen
- 19 Alp Risetan, Matt**  
Unterhalb der stattlichen Risetanhoren
- 20 Alp Ramin, Elm**  
Alp Ramin – eine mächtige Alp, eingebettet unterhalb des Foopasses
- 21 Alp Falzüber, Elm**  
Eindrücklich gelegen ist Falzüber – mit Wasserfall und Tektonikarena im Rücken
- 22 Alp Empächli, Vordere Sennte, Elm**  
Im Wander- und Wintersportgebiet Elm ist die Alp Empächli gelegen
- 23 Alp Empächli, Hintere Sennte, Elm**  
Am Oberstafel nebeneinander, mit Aussicht auf die Tschingelhoren samt Martinsloch
- 24 Berglialp, Matt**  
Stattliche Alpühtten und Zuber auf dem Vorplatz samt Panoramasicht
- 25 Alp Nideren-Mettmen, Schwanden**  
Mit Chärpfbürg und Alpenrosen im schönen Wandergebiet Mettmen
- 26 Alp Ännetseeben, Haslen**  
Die Weite; und der Ausblick ist einmalig schön
- 27 Alp Diestal Oberstafel, Diesbach**  
Oberhalb von Diesbach gelegen, im Hochtäli auf diesem Weg zur Leglerhütte SAC



## Geführte Alpwanderungen und Alpzigertouren

### Geführte Alpwanderungen

Der einheimische Wanderleiter Ueli Schlittler bietet auf Wunsch ab Juli Alpwanderungen als geführte Touren zur Alp Bösbächli an. Er ist nicht nur Kenner von zahlreichen Routen, Land und Leuten, sondern weiss auch einiges über die Alpen und deren Tier- und Pflanzenwelt zu berichten. Immer mit einem währschaffen Älplerzünli/Zvieri und Einblick in den Käsekeller.

### Geführte Alpzigertouren

Wanderleiter Ueli Schlittler bietet im Juli und August auch geführte Alpzigertouren an (täglich buchbar). Diese Touren zum Ursprung des Glarner Alpkäses führen zum einzigen Glarner Zigersenn auf Obersee-Rauti, zu Sigfried Fischli. Eine wunderbare Wanderung, verbunden mit traditionsreichem Handwerk und Gaumenfreuden.

**Informationen und Anmeldung:**  
Ueli Schlittler, Wanderleiter SBV  
Allmeindstrasse 4, 8867 Niederurnen  
Telefon +41 55 610 36 80  
oder +41 76 296 92 18  
[ueli.schlittler@outlook.com](mailto:ueli.schlittler@outlook.com)  
[bergbaechli.ch](http://bergbaechli.ch)



- 28 Alp Bodmen – Saasberg, Betschwanden / Rütli**  
Auf dem Oberstafel Saasberg erhaben und höchstgelegene
- 29 Alp Vorder Durnachtal, Linthal**  
Das Durnachtal, ein wildes Tal, Vorder Durnachtal empfängt eingangs
- 30 Alp Mittler Durnachtal, Linthal**  
Die Nachbarin von Vorder Durnachtal, mit steilen Weiden oberhalb
- 31 Alp Hinter Durnachtal, Linthal**  
Die Dritte im Bunde, unterhalb des mächtigen Hausstocks
- 32 Alp Guetbächli, Linthal**  
Die Gute oberhalb von Linthal
- 33 Alp Baumgarten, Linthal**  
Die höchstgelegene Trockenmauer und die erhabenste Aussicht auf den Tödi
- 34 Alp Altenoren – Chäsboden, Linthal**  
Zuhinterst im Grosstal unter steil aufragenden Felswänden liegen noch drei Alpen
- 35 Alp Altenoren – Chrummlau-Ahornen, Linthal**  
Die Weite und Bekante und weiter oben geht's zur Claridenhütte SAC



- 36 Alp Altenoren – Wangen, Linthal**  
Schroffheit und liebliche Schönheit nah zusammen – in der Weite der majestätische Tödi
- 37 Alp Unterfrittren, Linthal**  
Unweit der Klausenpassstrasse zum Urnerboden; mit Sonnenterrasse
- 38 Braunwaldalp, Braunwald**  
Ein paar Wanderminuten vom Dorf Braunwald entfernt beginnt die Alp Braunwald, Alpgefühl und Glockenklang
- 39 Alp Bösbächli, Luchsingen**  
Die Grosse oberhalb Luchsingen, eine der grössten Alpen im Glarnerland, urig schön
- 40 Alp Oberblegi, Luchsingen**  
Die Schöne am Oberblegisee – ein einmaliges Plätzchen zum Verweilen
- 41 Alp Guppen, Schwanden**  
Unter den mächtigen Wänden des Glärnischmassivs, bei Guppengrat-Kletterern bekannt

Das Glarnerland hat **88 bewirtschaftete Alpen**, es entsteht Alpkäse, Alpmilch, Alpbutter und weiteres, es werden auch Mutterkühe, Rinder oder Schafe gesömmert. Auf einer einzigen Alp wird noch gefertigt. Alle Alpen sorgen mit ihrer Bewirtschaftung auch dafür, dass die Biodiversität im Alpgebiet erhalten bleibt und so auch Wandergebiete zugänglich bleiben.

## Glarner-Schabziger-Geschichte

Der Glarner Schabziger blickt auf eine über tausendjährige Geschichte zurück. Vom 8. Jahrhundert bis 1395 stand das Glarnerland im Besitz des Klosters Sädingen, urwürgige Schabzigerstöckli, welches weltweit bekannt ist.

Bis anhin war man der Meinung, dass zu den Abgaben, die die Glarner damals zu entrichten hatten, der weisse Glarner Magerkäse gehörte. Weil der Ziger den Sädingen Stiftsdamen offenbar zu fade war, würzten sie ihn mit Hornklee, einem stark duftenden Kraut aus dem eigenen Klostergarten, das wahrscheinlich Kreuzfahrer aus Kleinasien mitgebracht hatten. Gemäss dem Historiker und Mitautor des Buches «550 Jahre Schabziger, Geschichten und Rezepte» waren aber auch die Zürcher massgeblich am Erfolg des Schabzigers beteiligt. An der Landsgemeinde vom 24. April 1463 genehmigten die Glarner Bürger ein Gesetz, das alle Zigerhersteller verpflichtete, ihr Produkt nach Qualitätsvorgaben zu produzieren und mit einem Herkunftsstempel zu kennzeichnen. Damit machten sie den Glarner Schabziger zum ersten Markenartikel der Schweiz, wenn nicht sogar der Welt.

## Schabziger-Höhenweg

Begleitet von lehrreichen Info-Tafeln bietet der Weg Natur pur. Vom Startpunkt Habergschwänd ob Filzbach wandert man Richtung Erlebniskäserei Nüenalp über den Sattelboden mit neuer Feuerstelle hin zum Mullerenberg und von dort via Chummenwald bis zum Ziel der Wanderung, dem Naturfreundehaus Fronalp. Am Ziel bestellt man sich am besten – Zigerhörli.



## Chäsmärt Elm



Der Chäsmärt in Elm gehört in jede Agenda. Immer am ersten Sonntag im Oktober steht das Bergdorf ganz im Zeichen des Glarner Alpkäses.

An den schön geschmückten Ständen kann degustiert, philosophiert und eingekauft werden. Eine grosse Festwirtschaft bietet verschiedene Älpler Speisen, vom währschaffen Älplerzörgä bis hin zu Älpermagronen und Älplerrosti. Auch ein Fänz-Stand fehlt nicht.



Und die geschmückte Alpbahrt sowie der Einmarsch der Schellner sind weitere Höhepunkte des Chäsmärts. Ebenfalls am Chäsmärt findet die Schlussverlosung des Glarner Käsepasses statt.

[glarneralpkaseaop.ch](http://glarneralpkaseaop.ch)



## Schabziger-Manufaktur in Glarus

Mehr aus der Bergmilch zu machen, das hat sich die Geska ins Tagebuch geschrieben. In der einzigen Schabziger-Manufaktur, der Geska in Glarus, entsteht das legendäre, urwürgige Schabzigerstöckli, welches weltweit bekannt ist.

Weitere traditionelle Produkte – mit typischem Geschmack – werden seit Jahrzehnten nach überlieferten Rezepten hergestellt.

Führungen in der Schabziger-Manufaktur:  
Telefon +41 55 645 21 21, [info@geska.ch](mailto:info@geska.ch), [schabziger.ch](http://schabziger.ch)



## Mehr zu Schabziger und Alpkäse

Wie der Glarner Schabziger zu seinem Geschmack kommt, erfährt man auf der Industriespionage im Ygruben in Glarus. Nicht nur der Glarner Schabziger wird hier aus feiner Glarner Bergmilch produziert, vis-à-vis finden sich die geheimen Hallen der Glarona Käsegenossenschaft. Hier reifen Sommer zig Tonnen feinsten Glarner Alpkäse AOP. Und auch hier öffnen sich die Türen für die Industriespionage.

Informationen und Buchungen:  
[glarnerland.ch/industriespionage](http://glarnerland.ch/industriespionage)



## Übernachten auf der Alp

Einmal auf einer Alp übernachten ist ein authentisches, einzigartiges und unvergessliches Erlebnis.



**Alp Bösbächli**  
Die Alp Bösbächli bietet Übernachtungen mit Frühstück für bis zu 15 Personen an.

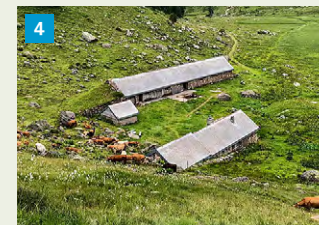
Neben Einzelübernachtungen besteht für Schulklassen die Möglichkeit von Alpeinsätzen bei Rita und Reto Widmer.

Das Übernachten in der Dielsdorferhütte, mitten in der Alp, ist ein tolles Erlebnis.

**Kontakt und Reservationen:**  
Rita und Reto Widmer  
Telefon +41 55 643 11 07  
Mobile +41 79 252 93 04 oder +41 79 349 17 72

Für Schulen besteht ebenfalls die Möglichkeit von Alpeinsätzen.

**Kontakt und Reservationen:**  
Andrea Weber  
Telefon +41 78 744 21 84



### Mürtchenalp

Die Mürtchenalp liegt im wunderschönen Wandergebiet mitten im UNESCO-Welterbegebiet Tektonikarena Sardona in Glarus Nord.

In der Hütte am Oberstafel hat es Platz für 12 Personen im Matratzenlager auf der Heubühne; bei schönem Wetter sind am Oberstafel auch Getränke und kleine Snacks erhältlich.

**Kontakt und Reservationen:**  
Lukas und Andrea Marti  
Telefon +41 79 526 01 68 oder +41 79 470 46 75  
Hüttentelefon 055 614 50 58



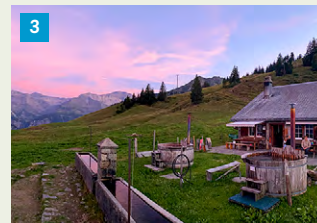
**Alp Guppen**  
Die Alp Guppen bietet zwei Massenlager für 10 bis 12 Personen an.

Zum Waschen geht's nach draussen, Alpfeeling pur.

Auf Voranmeldung gibt es auch Abendessen und Frühstück (mit eigenen Alpprodukten, am Abend Chäs-Hörli mit eigenem Guppen-Alpkäse). Vor allem für Bergsteiger, die den Aufstieg zum Vrenelisgärtli über den Guppengrat planen, eine ideale Übernachtungsmöglichkeit.

Für Schulen besteht ebenfalls die Möglichkeit von Alpeinsätzen.

**Kontakt und Reservationen:**  
Andrea Weber  
Telefon +41 78 744 21 84



**Bergli-Alp**  
Von der Bushaltestelle Matt-Brumbach führt der Bergweg an den Brumbachbauernhöfen vorbei, durch die Gasse der Trockensteinmauer, über den Bergibach bis hinauf zu den Alpweiden.

Hier beginnen die Wellness-Ferien: Lass dich von der Älplerfamilie Marti verwöhnen – im entspannten Alp-Bad inmitten des Wildschutzgebiets Freiberg Kärfp und umgeben von der Alpenwelt.

Zum Nachessen gibt's die Älplermagronen nach dem Originalrezept vom Wellness-Heiri. Und zum Frühstück frische Frühstücks-Eier.

**Kontakt und Reservationen:**  
Heinrich und Ursi Marti-Kamer  
Telefon +41 76 580 14 92  
[molkenbad.ch](http://molkenbad.ch)

## Erlebniskäserei Nüenalp



### Nüenalp – mit Erlebniskäserei

Auf der Alp Mittler und Ober Nüen den Allpaltag hautnah erleben. Nebst Erlebniskäsen, Säumen und Kuhmelken nimmt man viel Wissenswertes zum Alpleben mit.

Aus der Milch der Kühe auf Mittler und Ober Nüen (oder auch einfach Nüenalp genannt) wird täglich frischer Alpkäse hergestellt – und dabei darf auch zugeschaut werden. Und du wählst das Produkt aus, das hergestellt wird.

**Kontakt und Reservationen:**  
Christian und Rahel Beglinger-Urner  
Telefon +41 79 407 31 86  
[alpguet.ch](http://alpguet.ch)

## Wellness mit Polterabend / Geburtstagsfeier

Auf der Bergli-Alp im Sommer und auf dem Gufel ob Engi im Winter – für Berg-Wellness samt Polterabend oder Geburtstagsfeier ist hier alles bereit. Inkl. Willkommensapéro mit Alpkäse, Wurst, Brot und Weisswein.

**Informationen:**  
Heinrich und Ursi Marti-Kamer, Telefon +41 76 580 14 92, [info@molkenbad.ch](mailto:info@molkenbad.ch)

## Hof Hüttenberg Braunwald – Begegnung Tier

Wir bieten Begegnung zwischen Mensch, Tier und der Natur für Kindergartenbesuche, Schulklassen, zur Wissensvermittlung und als Erlebnis an:

- Höfführungen, Ponyreiten und Ponyspaziergänge
- Hofbesuch oder Ponyprogramm für Kindergarten, Schulklassen oder Klassenlager
- Besuch der Kuhherde auf der Weide oder Alp mit Malblock

**Informationen:**  
Isabelle Kappeler, Telefon +41 79 652 35 77, [hofuetttenberg.ch](http://hofuetttenberg.ch)



## Übernachten im Camper



**Nomady-Stellplätze auf Glarner Bauernhöfen**  
Wer mit dem Camper oder Büssli ins Glarnerland reist, dem bieten sich wunderbare Plätze in ländlichem Ambiente mit schöner Aussicht und oft auch einem kleinen Hoflädeli-Angebot gleich nebenan.

**Hof-Stellplatz Biohof Tschingelgut, Rütli**  
Sonja und Fridolin Kundert

**Zelt-Camp Biohof Tschingelgut, Rütli**  
Sonja und Fridolin Kundert

**Hof-Stellplatz Biohof Allmeind, Luchsingen**  
Jack und Andrea Hefti

**Hof-Stellplatz Stein, Schwanden**  
Marc Luchsinger

**Hof-Stellplatz Biohof Nügger, Ennetberge**  
Madlaina und Peter Zimmermann

**Hof-Stellplatz Schnyderhof, Bilten**  
Lisabeth und Hansruedi Schnyder

## Nomady

Weitere Informationen und Buchungen direkt über:  
Direkt online buchen via [nomady.ch](http://nomady.ch) oder [glarnerland.ch/hofstellplaetze](http://glarnerland.ch/hofstellplaetze)



## Übernachten auf dem Bauernhof – Hof Tschudiberg Braunwald

Wir bieten eine gemütliche Ferienwohnung auf unserem Bauernhof an. Die Wohnung ist ausserhalb des Dorfes an ruhiger Lage mit Ausblick auf die schöne Bergwelt. Es warten viele Wanderungen rund um Braunwald.

Unser Hof zählt zirka 20 Milchkühe und Jungvieh. Die Kühe verbringen den Sommer auf der Braunwaldalp, wo wir feine Alpkäseprodukte herstellen. Die Wanderung zu unserer Alp ist auch für Familien gut machbar. Auch führt der Glarner Käsepass zu uns, wir freuen uns.

**Informationen:**  
Fam. Margrit und Jakob Streiff-Ruckstuhl,  
Telefon +41 78 760 50 19, [braunwaldalp.ch](http://braunwaldalp.ch)

