

REZEPTE



MUNIPARTNER
ESAF 2025
GLARNERLAND+



Feinstes aus
Glarner Kuhmilch.

NEI, KÄ GEISSMILCH



Der GLARNER SCHABZIGER

Mehr aus Milch – das hat sich die GESKA AG, Inhaberin und Produzentin des Glarner Schabzigers, auf die Fahne geschrieben.

Das legendäre uurrwürzige Glarner Schabziger Stöckli und weitere traditionelle Produkte, mit dem typischen Geschmack von gereiftem Ziger und von grünem Zigerklee, werden seit Jahrzehnten nach überlieferten Rezepten hergestellt. Auch heute noch steckt viel Handarbeit in den Produkten, die weltweit nur in Glarus hergestellt werden.

Unsere Milchmanufaktur im Glarnerland verarbeitet die Milch, die uns die Glarner Milchbauern tagtäglich anliefern, zu einzigartigen und schmackhaften Produkten. Diese werden mit viel Liebe und nach den strengen Qualitäts- und Hygienestandards hergestellt und finden schweizweit sowie im Ausland ihre Liebhaberinnen und Liebhaber.

Wir machen eben mehr aus Milch.



schabziger.ch

Folge uns

Unsere GLARNER SCHABZIGER PRODUKTE

Der Original-Gewürzkäse
zum Reiben.
Fett- und laktosefrei.



Glarner Schabziger
mit Frischkäse – luftig,
leicht. Eignet es sich
perfekt als Brotaufstrich
oder zum Dippen.



Würzig, aromatisch, mit feinem
Buttergeschmack.



100% natürliches Schabziger
Pulver zum Würzen von Pasta,
Reis, Kartoffeln etc. Ungekühlt
haltbar.



Der Schmelzkäse mit
Schabziger in der bekannten
Dreiecksform.
Ungekühlt haltbar.



Zigerbrüüt

🕒 Aktiv: 15 Min. 🌿 Vegetarisch möglich

DAS BRAUCHTS

1–3 mittelgrosse bis grosse Brotscheiben, pro Person
1 Zibu oder Zigerbutter

Garnitur

- Zigerbutter-Rosetten aus dem Spritzbeutel
- Tomatenschnitze
- Zwiebelringe oder Zwiebeln, fein gewürfelt
- Schnittlauch, fein geschnitten
- Eier, gekocht
- Trockenfleisch
- Speck
- Geräucherter Fisch
- Essiggurken
- Baum-/Walnüsse
- Fruchtstückchen (Ananas, Mandarine, Pfirsich, Birne)

... ODER WAS IHR HERZ BEGEHRT.

UND SO WIRDS GEMACHT

Zibu 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
Die Brotscheiben mit Zibu bestreichen, nach Lust und Geschmack garnieren.



Ziger-Höreli

🕒 Aktiv: 35 Min. 🌿 Vegetarisch

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

350 g	Hörnli
4 dl	Halbrahm
50 g	Sbrinz (Reibkäse)
50 g	geriebener Schabziger
	Pfeffer
	wenig Muskat
	wenig Chili Stöckli
1	Zwiebel, gedünstet

UND SO WIRDS GEMACHT

Hörnli kochen.

Halbrahm zusammen mit geriebenem Schabziger und Reibkäse 3 Minuten köcheln.

Mit Pfeffer, wenig Muskat und Chili Stöckli abschmecken.

Hörnli mit Sauce vermischen und anrichten.

Mit gedünsteten Zwiebelringen garnieren.

Nach Belieben mit geriebenem Schabziger würzen.

Dazu passen Apfelmus, Kompotte aller Art oder Salat.



GARNIERTIPP:
Apfelscheibe entkernt,
roh oder kurz mit
Butter und Zucker
glasiert mitservieren.



... VERSCHÄRFT MIT DEM CHILI STÖCKLI

Ziger-Apfelkuchlein mit Kräuter-Dip

🕒 Aktiv: 45 Min. | Passiv: 0 Min. 🌿 Vegetarisch

DAS BRAUCHTS FÜR 16 STÜCK

4 Stück	Apfel säuerlich
170 g	Weissmehl
170 g	Sauren Most ohne Alkohol
2 Stück	Eigelb
2 Stück	Eiweiss
50 g	Schabziger gerieben Weissmehl zum wenden
180 g	Sauerrahm
20 g	Schnittlauch gehackt Zitronensaft und -schale
1 Liter	Frittieröl
	Salz und Pfeffer

UND SO WIRDS GEMACHT

Für den Kräuter-Dip Sauerrahm, Schnittlauch und Zitronensaft vermengen sowie mit Salz und Pfeffer würzen.

Äpfel schälen, entkernen und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Für den Teig Weissmehl, sauren Most ohne Alkohol und Eigelb zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. Eischnee sorgfältig unter den Teig heben.

Schabziger beigegeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Apfelringe im Weissmehl wenden und durch den Ausbackteig ziehen. Im heissen Öl beidseitig goldbraun frittieren.

TIPP:
Als Apéro oder mit einem
Blattsalat als Vorspeise
servieren.

Ziger-Cheesecake

🕒 Aktiv: 20 Min. | Passiv: 40 Min. 🌿 Vegetarisch

DAS BRAUCHTS FÜR 1 SPRINGFORM 18 CM

150 g	Birnenbrot
250 g	Frischkäse
100 g	Quark
100 g	Rahm
3 Stück	Eier
Rosmarin	gehackt
30 g	Schabziger gerieben
	Salz und Pfeffer

UND SO WIRDS GEMACHT

Für den Boden Birnenbrot mit der Rösti-Raffel reiben. Gleichmässig als Boden in die vorbereitete Springform drücken. Springform 1 Stunde kühlstellen.

Für den Belag Frischkäse, Quark, Rahm, Eier, Rosmarin und Schabziger zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. In die Springform füllen und im Backofen bei 160 °C 40 Minuten backen.

Über Nacht im Kühlschrank kühlstellen und vorsichtig aus der Springform nehmen.



TIPP:
Mit Blattsalat als
Vorspeise servieren.



... ORIGINAL!

Ziger- Lauschnecken

🕒 Aktiv: 60 Min. | Passiv: 30 Min. 🌿 Vegetarisch

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

Teig

500 g	Weissmehl
10 g	Salz
1 EL	Zucker
10 g	Trockenhefe
100 g	Butter
275 g	Milch

Füllung

250 g	Lauch
20 g	Butter
100 g	Zibu oder Zigerbutter
20 g	Sbrinz gerieben
1 Ei	zum Bepinseln

UND SO WIRDS GEMACHT

Für den Teig Weissmehl, Salz und Hefe in eine Schüssel geben. Butter und Milch in einer Pfanne erwärmen und beigegeben und während 15 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

Abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung den Lauch in dünne Streifen schneiden und in Butter andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig 30 cm mal 50 cm auswallen. Mit der Zigerbutter gleichmässig bestreichen und mit dem Sbrinz und Lauch belegen. Vorsichtig zu einer Rolle formen sowie in 5 cm grosse Schnecken schneiden und leicht platt drücken. Abgedeckt auf einem Backblech weitere 30 Minuten aufgehen lassen. Mit Ei bepinseln und bei 180 °C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

TIPP:
Mit Glarner Grüssli
servieren.



Dinkel-Naan-Brot mit Ziger-Mayo u. Falafel

🕒 Aktiv: 30 Min. | Passiv: 85 Min. 🌱 Vegetarisch

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

Je 140 g	Dinkelmehl und Weissmehl
1 TL	Trockenhefe
½ TL	Salz
100 g	Joghurt Nature
100 g	Milch warm
40 g	Butter flüssig
1 Zehe	Knoblauch gehackt
60 g	Butter flüssig
200 g	Mayonnaise
	Limettensaft und -schale
	Schabziger gerieben
50 g	Rucola
100 g	Getrocknete Tomaten
16	Stück Falafel

... JE MEHR, UM SO VURWÜRZIGER!

UND SO WIRDS GEMACHT

Für das Naan Brot Dinkelmehl, Weissmehl, Trockenhefe, Salz in eine Schüssel geben und vermengen. Joghurt, Milch und flüssige Butter beigegeben und 10 Minuten zu einem Teig verkneten. Abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen. Teig vierteln und 4 Kugeln formen. Die Kugeln weitere 15 Minuten aufgehen lassen, anschliessend mit den Händen zu einem Fladen ziehen, allenfalls Dinkelmehl verwenden. Die Bratpfanne aufheizen und die Fladen nacheinander beidseitig goldbraun backen. Butter und gehackten Knoblauch erhitzen und die fertigen Naan-Brote damit bepinseln.

Für die Ziger-Mayo Limettensaft und -schale vermengen und mit dem Schabziger würzen. Die Naan-Brote auf die Teller verteilen und mit Rucola, getrockneten Tomaten, Falafeln und der Ziger-Mayo belegen.

TIPP:
Die Falafel können durch Fleischbällchen ersetzt werden.



Bagel mit Glarner Grüessli u. Kalbsleber

🕒 Aktiv: 30 Min. | Passiv: 0 Min. 🌿 Vegetarisch

DAS BRAUCHTS 1 BAGEL

1 Stück	Bagel
50 g	Glarner Grüessli
100 g	Butternusskürbis Weisser Balsamico-Essig Lebkuchengewürz und Salz
25 g	Apfel Bienenhonig
10 g	ganze Haselnüsse geschält
100 g	Kalbsleber geschnitten und Bratbutter zum Braten
10 g	Zwiebel gehackt
½ Stück	Knoblauchzehen gehackt Cognac zum Ablöschen, Salz und Pfeffer
30 g	Rucola gewaschen

UND SO WIRDS GEMACHT

Bagel: Halbieren und Toasten. Je nach Belieben mit mehr oder weniger Glarner Grüessli bestreichen. **Kürbisstreifen:** Kürbis schälen und in dünne Streifen schneiden. Mit weissem Balsamico-Essig marinieren, würzen und auf dem Bagel verteilen.

Kalbsleber: Wenig Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Kalbsleber, gehackte Zwiebel und Knoblauch beigegeben und goldbraun braten. Würzen, mit wenig Cognac ablöschen und auf den Bagel verteilen. **Apfel:** In gleichmässige Würfel schneiden und mit Honig marinieren. Auf der Kalbsleber verteilen. **Haselnüsse:** In einer Bratpfanne goldbraun rösten und zwischen die Äpfel legen. **Rucola:** Gleichmässig verteilen. Am Schluss den Bagel-Deckel drauflegen.

TIPP:
Als vegetarische Variante die Kalbsleber mit gebratenen Kräutersseitlingen ersetzen.

Kartoffel-Rucola-Suppe mit Trüffel

🕒 45 Min. 🌿 Vegetarisch

DAS BRAUCHTS FÜR 4 PERSONEN

- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 150 g Rucola
- 400 g Kartoffeln
- 30 g Butter
- 2 EL Öl
- 50 ml Weisswein
- 400 ml Gemüsefond
- 100 g Glarner Grüessli
- Salz und Pfeffer
- 250 ml Rahm
- 30 g Trüffel Stöckli

UND SO WIRDS GEMACHT

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Kartoffeln schälen und fein schneiden.

Butter und Öl in einem grossen Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln darin glasig andünsten. Mit Wein ablöschen, mit Fond auffüllen und unter Rühren 10 bis 15 Minuten aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Glarner Grüessli begeben. Während die Suppe köchelt, die Rucola-Blätter verlesen, waschen und trocknen, ein paar Blätter für die Garnitur beiseitelegen. Die restlichen Blätter grob hacken, das Trüffel Stöckli hobeln.

Den Rucola und den Rahm zur Suppe geben und alles sehr fein pürieren, am Schluss noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Suppe mit geriebenem Trüffel Stöckli und Rucola garnieren, heiss servieren.





Herbstsalat

🕒 Aktiv: 30 Min.

DAS BRAUCHTS

200 g	Rindsfilet
50 g	Cherrytomaten
1	Feige
20 g	Baumnüsse
150 g	Nüsslisalat
100 g	Eisbergsalat
	Balsamico Dressing
	Chili Stöckli

UND SO WIRDS GEMACHT

Nüsslisalat und Eisbergsalat gründlich waschen und abtrocknen.

Rindsfilet in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Auf hoher Hitze kurz anbraten und auf die Seite stellen.

Unten den Eisbergsalat und oben den Nüsslisalat anrichten.

Mit Baumnüssen, Cherrytomaten und Feigen garnieren.

Mit Balsamico Dressing und Chili Stöckli abschmecken.

Mit den angebratenen Rindsfiletstreifen servieren.

Dazu Brot servieren.

... EN QUETÄ!





PIUS ENZ | KÜCHENCHEF

Kulinarische SCHABZIGER- ERLEBNISSE

Bei der Entwicklung der feinen Rezepte durften wir auf die kreative Arbeit von Pius Enz, Küchenchef des Berg-hotels Mettmen, zählen. Mit seiner Anleitung können Sie die kulinarischen Schabziger-Erlebnisse einfach Zuhause zubereiten.

berghotel-mettmen.ch

ESAF 2025 Glarnerland+

DER SIEGERMUNI ZIBU

Zibu ist bereits jetzt ein Schwergewicht. Und er wird nochmals an Gewicht zulegen, bis er am 31. August am Eidgenössischen Schwing- und Äplerfest (ESAF) 2025 Glarnerland+ vom stolzen Schwingerkönig aus der Glarnerland-Arena geführt wird.

News über den Zibu, seine Taufpatin Vreni Schneider, seinen Taufpaten Geni Hasler und über vieles mehr können Sie schon jetzt online erfahren.



Online

VIELE WEITERE FEINE REZEPTE*

Auf unserer Website finden Sie viele weitere feine Rezepte mit unseren Glarner Schabziger Produkten. Von Salaten über Aufläufe bis hin zu Fleischspeisen.



* Haben Sie ein Rezept mit Schabziger von dem Sie denken, dass wir es kennen und ausprobieren sollten? Dann freuen wir uns über Ihr E-Mail: info@schabziger.ch

Kommen Sie vorbei

BETRIEBS- BESICHTIGUNG

Liebe Schabziger-Fans

Erleben Sie den Glarner Schabziger hautnah und sehen Sie unseren Mitarbeitenden zu, wie das älteste Markenprodukt der Schweiz hergestellt wird.

Anmeldung

+41 55 645 21 21

info@geska.ch



Mehr
Informationen
schabziger.ch



Von Zuhause einkaufen

KENNEN SIE UNSEREN ONLINE-SHOP?

Mit unserem Online-Shop können Sie bequem von Zuhause aus einkaufen und von Angeboten profitieren, die es anderswo nicht gibt. Hier finden Sie unsere beliebtesten Produkte, praktische Produkte-Upgrades und lässige Fan-Artikel.



Jetzt online
einkaufen!
shop.schabziger.ch





MUNIPARTNER
ESAF 2025
GLARNERLAND+

Glarner Schabziger

GESKA AG

Ygrubenstrasse 14

8750 Glarus

Schweiz

+41 55 645 21 21

info@geska.ch

schabziger.ch



Glarnerland