

Das Tourismus- und Freizeitmagazin

# glarner Genuss Land



Schweiz.

Glarnerland



# Glück finden. Vorfreude spüren. Heimat leben.



fuchsimmobilien.ch

Glarnerland & Oberer Zürichsee



**Fuchs**

# Glarner Genussland

Der Tödi – unser Gipfel des Genusses – wurde vor 200 Jahren das erste Mal bestiegen, das wird im Jahr 2024 gross gefeiert. Die Umstände vor allem im Sinne der Ausrüstung waren ganz anders – erklimmt man heute den Tödi, ist das immer noch eine Parforceleistung, die moderne Ausrüstung macht das Ganze aber schon um einiges genüsslicher.

## Genuss hat viele Facetten



Genuss hat viele Facetten. Ob die sportliche Leistung an den Klettersteigen in Braunwald, eine gemütliche Zeit am Klöntalersee, ein genussvolles Plättli mit Blick zum Martinsloch oder sich mit einer unserer Bergbahnen hoch gondeln und sich mit schönstem Panorama vor den Augen in einer gemütlichen Bergbeiz verwöhnen zu lassen. Natürlich kann man das alles wunderbar miteinander verbinden, indem man ganz tief ins Glarnerland eintaucht und sich Genussmomente bei einem längeren Aufenthalt bei uns gönnt.

Auch an der Landsgemeinde lässt sich Genuss erleben – nach den interessanten und vielschichtigen Diskussionen im Ring zu Glarus laden die Gasthäuser zum Landsgemeinde-Menü ein. Bon Appétit heisst es da vom Koch-Influencer, der uns mit dem Landsgemeinde-Genuss à la Noah Bachofen überrascht. Probieren Sie es – unser genussvolles Glarnerland mit seinen sagenhaften Perlen. Einmal davon geschmakt, bleibt der Geschmack für immer haften.

Fridolin Hösli, Geschäftsführer VISIT Glarnerland

## Inhalt

5 **Glarner Genussmomente**

6 **Brüüt, Brie und salzige Sablés**

12 **Ds Landsgmeind-Menü**

22 **Hüttenfeeling**

34 **Die Glarner Pastete**

41 **Anreise**

42 **Ausflugstipps**

### TITELBILD:

AUF DEM WEG ZU DEN KLETTERSTEIGEN IN BRAUNWALD,  
NACH DEM MORGENKAFFEE IM BERGGASTHAUS GUMEN.



# #visitglarnerland



Natur und  
Genuss pur.



Speisekarte aufschlagen: Die Glarner Restaurants warten mit Spezialitäten, heimeliger Atmosphäre und einer wunderbaren Aussicht auf die Glarner Berge. Von der Vielfalt der Bergbeizen-Menüs zu einem gediegenen Viergänger im Stadrestaurant – wichtig ist zurücklehnen, sich bedienen lassen und geniessen; wie hier auf der Terrasse des Berghotels Mettmen. Markiere deinen Genussmoment auf deinem nächsten Glarnerland-Erlebnis mit #GlarnerGenuss.

Instagram: @glarnerland.ch / Facebook: @glarnerland / LinkedIn: @glarnerland







### Walter Hofmann

Geschäftsführer ESAF 2025  
Glarnerland+



Seit ich ein E-Mountainbike fahre, geniesse ich meinen Lieblingsgipfel, den Schilt, noch lieber und öfter; ich fahre von zu Hause bis zu den Alphütten der mittleren Fronalp und wandere anschliessend zum Gipfel. Die unvergleichliche Aussicht ins Klein-, Gross- und Klöntal sowie die Steinbock-Beobachtung sind nach der sportlichen Herausforderung mein ganz persönlicher Genussmoment.



### Thomas Kühne

Robair  
Gleitschirmschule



Ich stehe oft am Startplatz und schaue in die Luft, wo schon ein paar Gleitschirme am Kreisen sind, und bin fasziniert von der Aussicht, dem bevorstehenden Moment des Abhebens und Davonfliegens und ich bin dankbar, dass ich diese Momente auch nach 30 Jahren noch so geniessen darf wie beim ersten Flug.



### Barbara Müller

bikestop station



Die schöne Berglandschaft auf zwei Rädern erkunden: Sei es nach Feierabend eine Runde GLKB-Flowtrail in Glarus fahren oder in die Ennetberge hoch bis nach Mollis. Das Glarnerland bietet viele Möglichkeiten, ob kurze oder lange Touren, mit leichten bis anspruchsvollen Trails. Mit den zwei Pumtracks in Engi und Mollis und dem neu eröffneten Bike Skills Center in Näfels bei der lintharena kann man seine Fähigkeiten ausbauen. Für Jung und Alt ist alles dabei.

# Glarner Genussmomente



### André Reithebuch

Bergführer, Höhenarbeiter  
und Zimmermann



Als Bergführer auf den Glarner Gipfeln zu stehen, das wunderschöne Panorama zu geniessen und anschliessend in einer unserer SAC-Hütten oder Bergbeizen einen feinen Kaffee mit dem besten Kuchen zu schnabulieren. Dann weiss ich, ich bin da, wo ich hingehöre. Heuer freue ich mich besonders auf die frisch renovierte Glärnischhütte SAC.



### Fabian Noser

Geschäftsführer Gastwärcchstatt



Als Gastronom erlebe ich Genuss auf vielfältige Weise. Ein einfacher Bissen kann zu einer Reise durch Kulturen und Traditionen werden. Doch Genuss beschränkt sich nicht nur auf den Gaumen. Die Augen können die Schönheit eines kunstvoll angerichteten Gerichts erfassen, die Ohren den Klang vom Zischen eines frisch geöffneten Getränks.

Der bewusste Genuss erfordert Zeit, Aufmerksamkeit und eine Offenheit für neue Erfahrungen. In einer Welt, die oft von Hektik und Stress geprägt ist, ist Genuss eine Erinnerung daran, dass das Leben nicht nur aus Pflichten, sondern auch aus kostbaren Momenten besteht. Alles das ist, was ich in den Bergen, den Seen und den Menschen im Glarnerland finde.





# Brüüt, Brie und salzige Sablés

Achtung, enthält Spuren von Ziger – tendenziell sogar mehr: Auf der Kulinarik-Tour über den Schabziger Höhenweg gibt es den Magerkäse an vier Stationen. So verschieden wie die Ziger-Kreationen sind auch die Geschichten zur viel diskutierten Spezialität. Vier Gastgeber erzählen.

**TEXT** Delia Landolt **BILDER** Maya Rhyner





Mit Ziger und Alpkäse auf dem Tisch – der Schabziger Höhenweg führt zu Glarner Spezialitäten.

## «Alpkäse-Plättli auf der Nüenalp mit Ziger-Geschichte»

### Bockshornklee

Wieso wird ausgerechnet der Bockshornklee dem Rohziger beigemischt? Glarus gehörte bis 1395 dem Kloster Säckingen an und musste Abgaben entrichten, natürlich auch Schabziger. Den Klosterdamen jedoch war der Glarner Magerkäse zu fade, weshalb sie ihn mit dem kräftig riechenden Bockshornklee aus ihrem Klostergarten würzten, dem Heilkräfte nachgesagt wurden.

«Es ist immer ein Risiko – mag man ihn, mag man ihn nicht?», erzählt Karolina Brandenberger vom Berggasthaus Habergschwänd. Diese Überlegung zaubert den Gästen stets ein Lachen ins Gesicht, wenn sie ein Zigergericht bestellen. Die Zigerhöräli werden nach einem Geheimrezept gemacht, dieselbe Sauce gibt es auch zum Zigerschnitzel.

Mit einem anderen Klassiker, dem Zigerbrüüt – serviert auf knusprigem Wurzelbrot, beginnt hier im Habergschwänd die Kulinarik-Tour über den Schabziger Höhenweg. Die Zweiersessel gondeln von Filzbach hinauf, hoch über dem Walensee, der mit jedem Meter mehr von sich zeigt. Plötzlich guckt der Säntis hinter den Churfürsten hervor und wenn man im Habergschwänd ankommt, reicht der Blick über die Linthebene bis zum Zürichsee.

### Zuhause in der Riibi

Karolina Brandenberger selbst hat Ziger im Oktober 2018 zum ersten Mal probiert, als sie von Davos nach Filzbach zog und mit ihrem Mann Dave nicht nur das Restaurant übernahm, sondern auch die Sportbahnen Kerenzerberg – sie mochte den Geschmack des seltsamen Klee-Krauts auf Anhieb. Zufälligerweise heisst ihr Zuhause in Filzbach Riibi (Reibe). In ihrem Keller befindet sich noch immer ein rundes Gefäss, das wohl einmal als Mühle für den weissen Ziger diene und zum anschliessenden Mischen mit dem Zigerklee.

Nun geht die Wanderung los Richtung Nüenalp. Der leichte, aber steinig-wurzelige Aufstieg führt direkt zu Mittler und Ober Nüen. Zeit für die nächste Pause. Während der Alpzeit ist das Beizli immer in Betrieb, es gibt Kaffee und Bier, Bio-Alpkäse oder Geiss-Salsiz. Auch wenn Ziger immer an Lager ist, gibt es hier auf der Kulinarik-Tour ein Alpkäse-Degustationsplättli.

### Auf dem Hornschlitten ins Tal

«Früher herrschten beim Zigern noch andere Bedingungen», lacht Älpler Christian Beglinger, «heute sind wir ins andere Extrem gerutscht, alles muss fast zu hygienisch sein.» Auf der Bio-Alp hat Christian Beglinger von 1996–1998 selbst gezigert und drei 400-Kilo-Fässer mit Rohziger im Herbst ins Tal gebracht. «Einmal mussten wir den Ziger sogar in Jutesäcke umfüllen und ihn auf dem Hornschlitten über den Schnee ins Tal ziehen – eine Strasse gibt es ja nicht.» Obwohl die meisten Alpen in Glarus Nord früher gezigert haben, lebten sie nicht davon, sondern vom Verkauf von *Nüdel und Anggä* – Rahm und Butter. Weil der Preis dafür stark sank, gleichzeitig die Hygienevorschriften fürs Zigern immens stiegen, wechselten Beglinger und seine Nachbarsalpen zum Käsen.

### Weiss und fade?

Lange wusste man nicht viel über das Zigern, «die Praktiken wurden einfach überliefert», erzählt Beglinger. Erst mit





BILD: Sören Trumpp

den Nachforschungen der Geska habe sich der Prozess professionalisiert – sie ist heute die einzige Schabziger-Produzentin, welche den Glarner Schabziger aus Glarner Bergmilch herstellt. Nur auf der Alp Obersee-Rauti Änziunen wird noch gezigert, wo die Familie Fischli das alte Alp-Handwerk in die Moderne geführt hat.

Trotz den weitreichenden Veränderungen sieht Christian Beglinger einen Vorteil im Käsen: «Wir konnten unseren Ziger nicht direkt auf der Alp anbieten, weil er noch weiss und fade war. In der Fabrik machte er eine weitere Gärung durch, wurde sodann gesalzen und anschliessend mit dem Zigerklee gewürzt.» Wer heute auf der

Nüenalp landet, kann sich auf dem Degustationsplättli durch den Alpkäse probieren, dazu gibt's eigenes Molliser Dinkelbrot. Dem würzigen Magerkäse aber, der gerieben gegessen wird, blieb der ehemalige Zigersenn treu: «Schabziger ist täglich auf dem Tisch, morgens, abends und am Sonntag auf dem Zopf.»



Ziger-Sablés und Ziger-Brüüt samt Aussicht geniessen im Mullerä-Beizli.





## «Ich kannte die Zigerbutter und das Schabziger-Stöckli, sie waren immer auf dem Tisch.»

Noch ein kurzes Stück bergauf, dann ist der Aufstieg geschafft – in einigen Spitzkehren geht es nun runter durch den Wald, nah am Fels entlang, wo Seile weiche Knie verhindern, bis auf Mullern die nächste Verköstigung wartet. Die balkonartige Ebene ist geschützt durch die zerfurchte Bergflanke, die sich vom Fronalpstock zum Nüenchamm zieht. Nach vorne ist die Sicht offen über die Linthebene. Hier stehen im Kühlschrank eine Flasche Most und Ziger-Sablés bereit.

### Mullerä-Beizli statt Alpenrösli

«Ich kannte die Zigerbutter und das Schabziger-Stöckli von zu Hause, sie waren immer auf dem Tisch, mein Vater hat darauf bestanden – obwohl er als Einziger davon ass», erinnert sich Nicole Winteler. Für die Thurgauerin stand der Ziger für das Glarnerland. Und die Claridenhütte, zu der sie als Familie einmal im Jahr aufstiegen. Dann lernte sie Adrian kennen und war eine Woche später das erste Mal auf Mullern, wo sie heute seit 13 Jahren lebt. Als 2015 das Bergrestaurant Alpenrösli schloss,

fragten viele Biker und Wanderer, wo sie etwas trinken könnten. Da die Kindergärtnerin gerade den Fachausweis zur Bäuerin abschloss – Fokus Direktvermarktung und Gastronomie –, lag die Idee des Mullerä-Beizlis nah. Ums Marketing musste sie sich nicht kümmern, denn keine zwei Wochen nachdem Nicole Winteler die Zusage fürs Selbstbedienungs-Beizli von der Gemeinde bekam, stand auch schon das SRF mit «Mini Schwiiz, dini Schwiiz» da. Rechtzeitig zur Ausstrahlung der Sendung eröffneten die Winteler 2019 ihr Beizli offiziell. Weil es am Schabziger Höhenweg liegt, musste natürlich auch eine Ziger-Kreation her. So entstand mit einer Nachbarin von Nicole Winteler die Idee von salzigen Sablés, zusammen erkoren sie aus vier Variationen die beste aus.

Wer sich noch etwas Platz im Magen freihalten möchte, kann die Kekse auch einfach für später in den Rucksack packen. Denn nun geht es nochmals bergauf, an der Zigerstögli-Maschine vorbei Richtung Naturfreundehaus Fronalp. Auf dessen Terrasse folgt der Blick ins Tal und bis zum Tödi oder schweift übers Klöntal, aus dem der dunkelblaue See hervorblickt. Als Abschluss der Kulinarik-Tour gibt es «Claudi's Gärtli»: einen gemischten Salat mit Zigerbrie, Feigen und Baumnüssen an einer Honig-Senf-Sauce. Zigerbrie?

### Bei Bedarf intensivieren

Der Zigerbrie im Naturfreundehaus Fronalp ist so beliebt, dass er schon

blockweise über die Theke gegangen ist: an Amerikaner. Dabei sagen Claudia Zurfluh und Benno Gottlieb – beide aus der Innerschweiz – über den Ziger lediglich: «Wir haben uns dem angenommen.» Benno in der Küche, wo er den Brie kreierte, indem er ihm eine Schicht Butter und Ziger hinzufügt. Statt klassischen Zigerhöräli mit Apfelmus zaubert er Ziger-Nudeln mit getrockneten Aprikosen und Baumnüssen. Auf Wunsch gibt es Ziger in die Salatsauce, ins Fondue, aufs Raclette. «Ziger ist immer im Haus», sagt Benno, sogar reines Zigerklee-Pulver, um den Geschmack bei Bedarf zu intensivieren. Auch wenn Claudia weniger Ziger-Fan ist, so empfiehlt sie ihn gerne und bringt Zögerlichen vor der Bestellung etwas geriebenen Ziger zum Probieren.

Ab hier stünde noch der Abstieg nach Glarus oder Mollis an – natürlich ist auch das Fronalp-Taxi eine Option. Wer die Tour in die andere Richtung startet, kann sich den Abstieg mit einer Trotti-Fahrt vom Habergschwänd nach Filzbach versüssen. Alles Weitere über den Ziger und seine Geschichte erfährt man auf den zahlreichen Infotafeln auf dem Weg. ■

### Schabziger Höhenweg



Alles zum Schabziger Höhenweg: 6,7 Kilometer, 2 ½ Stunden Laufzeit, 400 Höhenmeter Aufstieg



Auf dem Schabziger Höhenweg gibt's Infos zum Ziger.







In Elm, auf den Weissenbergen oder auf der Mettmen-Alp finden sich weitere Kulinariktouren.



### Tipps



Weitere Kulinariktouren gibt es auf Mettmen und in Elm.



Kulinariktouren auf dem Bike gibt es in Elm und auf den Weissenbergen.



Führungen durch die Schabzigerfabrik GESKA in Glarus kann man als Gruppe von Montag bis Donnerstag buchen, Apéro inklusive. Oder man schliesst sich einer Industriespionage an, die dreimal pro Jahr in der GESKA stattfindet.

# Kräutersaibling statt Kalberwurst – wenn Moderne auf Tradition trifft



Wenn **Noah Bachofen (28)** kocht, landen seine Gerichte auf Social Media, serviert an 142 000 Follower. Damit wurde der Glarner zum Blogger von GaultMillau, zum Foodtrend-Tester in der TV-Show «Hype Kitchen» – und bald zum Kochbuchautor. Seine Variante des Landsgemeinde-Menüs kommt ohne Kalberwurst aus, die Glarner Note gibt dafür der Ziger.

TEXT Delia Landolt BILDER Maya Rhyner

Auf dem Teller sind Kartoffelknödel, verfeinert mit Ziger, darüber eine sämige Zwiebelsauce, verziert mit Schnittlauch und eingelegten rosa Zwiebeln. Anstelle der («Ich liebe sie!») Kalberwurst brutzeln Kräutersaibling-Hälften in Butter, die auf der Unterseite kariert eingeschnitten sind, «wie ein Schweinebauch, damit das Fett besser aufgenommen werden kann». Nur an den eingelegten Zwetschgen des Landsgemeinde-Menüs hat Noah Bachofen nichts verändert. Auf dem Teller – seine neu interpretierte Version des Landsgemeinde-Menüs, gekocht in seinem Kochstudio in Glarus.

Vier Fragen an den Glarner Koch, in dessen Regal neben Kochbüchern und Eingemachtem der «Influencer des Jahres 2023»-Award steht.

## **Für welche Glarner Spezialitäten – nebst Kalberwurst – bist du immer zu haben?**

Ganz klar Ziger. Ich nehme immer ein Stöckli mit, wenn ich in Deutschland zu Gast bin – die Reaktionen sind stets spannend. Richtig zubereitet und dosiert, haben ihn viel mehr Leute gerne, als sie glauben. Und natürlich Glarner Pastetli, die habe ich bei der Conditorei Blume oft auch selbst gemacht, wo ich nach meiner Lehre angestellt war.

## **Wenn du wählen müsstest: Traditionell oder experimentell?**

Bei meiner letzten Anstellung im vegetarischen 2-Sterne-Restaurant «Magdalena» in Rickenbach haben wir viel ausprobiert, das war spannend. Es darf



Noah Bachofen ganz im Element in seinem liebsten Reich – seinem Kochstudio in Glarus.

aber auch einfach fein sein, wie ein Cordon bleu oder ein Käse-Fondue. Mittlerweile ist es bei mir eine gute Mischung aus beidem. Wie dieses Landsgemeinde-Menü: Es ist klassisch, hat aber einen neuen Gedanken dahinter.

## **Welche deiner Koch-Stationen prägten dich bis heute am meisten?**

Meine Lehre im Gasthaus «Sonne» in Elm hat mich sehr geprägt, die Lehrzeit ist bei den meisten Köchen essenziell. Ich lernte die Basics wie Bouillon, Rösti, Kalbsfond. Oder auch, dass man die Zwiebelsauce des Landsgemeinde-Menüs püriert. Als ich später im Kantonsspital Glarus gekocht habe, gab es deswegen Diskussionen mit dem Küchenchef (lacht). Im «Magdalena» habe ich schliesslich nochmals ganz anders gelernt zu kochen.

## **Was ist für dich Genuss?**

Es kommt nicht darauf an, was man isst – das kann auch eine bestellte Pizza sein. Wichtiger ist, dass man Zeit hat und entspannt zusammen sein kann.





Traditionell immer am ersten Sonntag im Mai, wenn Landsgemeinde ist, gibt es in den Glarner Restaurants das Landsgemeinde-Menü, hier aus der Küche des «Kubli» in Glarus.



***Das vegetarische Rezept zum Nachkochen mit Kräutersaitlingen, Zigerknödel, Zwiebelsauce und Dörrzwetschgenkompott gibt es hier:***



Bachofens meist gebrauchtes Küchenutensil: die Pinzette.



# Auf der Suche nach dem «Spirit of Sardona»

Was hat die magische Linie der Tektonikarena Sardona mit dem Mittelmeer zu tun? Der markante Strich an den Tschingelhörnern macht die gewaltigen – uns verborgenen – Prozesse der Alpenbildung sichtbar. Aber eben mehr als nur das. Mit der neuen Plattform [spiritofsardona.ch](http://spiritofsardona.ch) wird das Eintauchen in die Tektonikarena von unzähligen buchbaren Erlebnissen begleitet.

TEXT Delia Landolt BILDER UNESCO-Sardona

Er ist im Sonnenstrahl zu spüren, der durchs Martinsloch wandert, man atmet ihn ein in der Kälte des Plattenbergs, blickt ihm während des Bestaunens des Sternenhimmels direkt ins Herz. Wer sich auf die Suche nach dem Spirit of Sardona macht, findet sich wieder in einer wundervollen Landschaft, die ganz bescheiden die Kraft der Natur und das Wunder der Alpenentstehung präsentiert. Gleichzeitig ist der Spirit ganz ohne Geologie-Kenntnisse erleb-

bar – ohne Extrem-Bergsteiger-Skills. Mit einem Klick auf die neue Plattform [spiritofsardona.ch](http://spiritofsardona.ch) kommt man zu den besten Erlebnissen der Tektonikarena aus allen drei UNESCO-Sardona-Regionen Glarnerland, Heidiland und Flims, Laax, Falera. Doch was macht den Spirit aus?

## Kleiner Erdkunde-Exkurs

Da ist diese Linie im Berg, markant, fadengerade. Unten etwas heller das junge Gestein, oben etwas dunkler das

alte. Einen Altersunterschied von gut 200 Millionen Jahren trennen diese Gesteine voneinander. Wie ist das möglich? Seit über 200 Jahren wird rund um den Piz Sardona erforscht, wie die Alpen entstanden sind. Oder noch immer am Entstehen sind, denn die afrikanische Kontinentalplatte schiebt sich fröhlich unter unseren Füßen zwei Zentimeter pro Jahr über die europäische. In einem Menschenleben sind das fast zwei Meter! Das Ganze begann nicht vor einer



Imposant: Die Elmer Tschingelhörner, vom Schnee angezuckert.



Der Gipsgrat Richtung Wissmeilen und Spitzmeilen ist auch Teilstück der Via Glaralpina.



Die Glarner Hauptüberschiebung mit Piz Sardona und Piz Segnes.

Die Sonne scheint durchs Martinsloch – und erblickt Elm.

Handvoll Generationen, sondern vor 100 Millionen Jahren. Reisen wir nochmals so viele Jahre in die Zukunft, schliesst sich die Meerenge bei Gibraltar und das Mittelmeer wird zur Salzwüste. So gesehen inspiriert der Blick an die magische Linie der Tektonikarena Sardona nicht nur zum Nachdenken über die Vergangenheit, sondern auch über die Zukunft.

#### Die Linie mit dem Label

Obwohl solche Zeitspannen ausserhalb des vorstellbaren Zeitrahmens liegen, ist immerhin diese magische Linie etwas Fassbares. Es ist weltweit einzigartig, dass der normalerweise tief unter

unseren Füßen ablaufende Prozess der Bewegung riesiger Gesteinspakete gegeneinander sichtbar wird. Die magische Linie, auch Glarner Hauptüberschiebung genannt, ist einer der Gründe, warum die Tschingelhörner rund um das Martinsloch stolz das UNESCO-Weltnaturerbe-Label tragen.

#### In jedem Sonnenstrahl

Von dieser Einzigartigkeit der Tektonikarena kommt der Spirit of Sardona. Es ist ein Genuss, sich ihm hinzugeben, während man sich auf einer Sonnenterrasse eines Bergrestaurants niederlässt. Bei einer Führung Wissen über vergangene

Zeiten sammelt. Oder sich schweisstreibend die bestmögliche Aussicht aufs Martinsloch erwandert. Das macht den Spirit aus, den Genuss, der jedes Erlebnis draussen in der Natur mit sich bringt. ■



#### UNESCO-Weltnaturerbe Tektonikarena Sardona

Geschäftsstelle  
Städtchenstrasse 45  
CH-7320 Sargans  
Telefon +41 (0)81 723 59 20  
info@unesco-sardona.ch



Murmeli, Gämsen, Rehe und Steinböcke lassen sich am besten noch vor dem reichhaltigen Älpler-Zmorgä aus der Wildbeobachtungs-Station erspähen.



Unmittelbar am Elmer Höhenweg: das Berghotel Bischofalp mit direkter Sicht aufs Martinsloch.

## Entspannte Bergferien geniessen

Auf der Bischofalp, direkt am Elmer Höhenweg, steht an der Waldgrenze ein einsames Berghotel. Der Sage nach hört man dort vor dem Einschlafen bei offenem Fenster nur das leise Säuseln des Windes in den Tannenzweigen, bevor man von schönen Träumen davongetragen wird.

**TEXT** Berghotel Bischofalp **BILDER** Maya Rhyner

Man hört unten im Tal auch munkeln, dass sich auf der Bischofalp unweit der idyllischen «Ghaltigen» auf dem Hengstboden neben Zweibeinern auch verschiedenste Vierbeiner gerne erholen. Die Zweibeiner in den modernen Hotelzimmern des Berghotels Bischofalp, die Vierbeiner in ihren Gefilden. Auf einer der zahlreichen Wanderungen oder von der Wildbeobachtungsstation aus kann man Letzteren beim Chillen zuschauen: vor ihrem Munggä-Bau oder mit etwas Glück sogar beim Heuen für ein weiches Winterlager. Mit noch mehr Glück und frühem Aufstehen noch vor dem reichhaltigen Älpler-Zmorgä tapfen den Gästen in der Wildbeobachtungs-Station sogar gehörnte Vierbeiner vor den Feldstecher – etwa Gämsen, Steinböcke oder Rehe.

### Immer leicht abwärts

Kein Gerücht ist, dass der Elmer Höhenweg Obererbs – Ämpächli eine genussreiche Wanderung ist. Den strengen Aufstieg übernimmt nämlich das Postauto, welches im Sommer mehrmals jeden Morgen nach Obererbs, zum Startpunkt des Höhenweges, fährt. Immer leicht abwärts führt der Pfad dann durch das älteste Wildschutzgebiet Europas, den Freiberg Kärfpf, via Bischofalp zur Gondelbahn-Bergstation auf Ämpächli.

### Martinsloch und Mountain-Cart

Ein Höhepunkt nach rund einer Stunde wandern ist die Panorama-Terrasse des Berghotels Bischofalp, wo die Gäste bei direktem Blick auf das Martinsloch die Spezialitäten aus Silvia Heftis Kü-

Bischofalp-Gastgeber:  
Silvia Hefti  
und ihr Vater  
Sämi Hefti.



che geniessen können. Nach weiteren 30 Minuten lockeren Wanderns wartet als Höhepunkt des Wandertages ein Mountain-Cart oder ein Monsterroller auf Klein und Gross. Auf der rauschenden Fahrt zurück ins Tal fragt bestimmt keines der Kinder mehr «*Wiä wiit isches nuch?*» ■



**Berghotel Bischofalp**  
Hengstboden 1a, CH-8767 Elm  
Telefon +41 (0)55 642 15 25  
info@bischofalp.ch  
www.bischofalp.ch



# Die Perle am Obersee mit neuem Charme

Das Berghotel Obersee soll bleiben, wie es ist. Mais oui! Valerie und René Widmer werden aber etwas französischen Charme einbringen: Nach etlichen Jahren in der Westschweiz und in Brüssel ist ihr Schwiizertütch galant mit französischen Wörtern gespickt. Et voilà, das neue Pächterpaar des Berghotels Obersee.

**TEXT** Delia Landolt **BILD** Maya Rhyner

Nach acht Jahren in Brüssel verstehen sie immer noch nicht, wie Aal an grüner Sauce von den Belgiern als Spezialität gefeiert werden kann. Die Sauce mit Spinat und verschiedenen Kräutern schmeckt Valerie Widmer, doch der Aal... Ihr Mann René bereitete die belgische Spezialität als Chef de Cuisine täglich zu, Valerie war als Chef de Bar in einer Brasserie angestellt. Nun erfüllt sich das Gastgeberpaar den Traum eines eigenen Betriebs und zieht nach Näfels ins Berghotel Obersee. Damit ist der Aal wohl Geschichte – und es warten Glarner Spezialitäten auf der Speisekarte.

## Sauna und Spezialitäten-Lädeli

Auf Ostern 2024 ist die Neueröffnung geplant, bis dahin erhält das Haus neue Fenster, einen neuen Anstrich und eine modernisierte Küche. Dazu gibt es ein Lädeli mit Produkten vom Obersee: Käse, Milch, Fleischprodukte. Im Herbst folgt schliesslich eine Heizungserneuerung, für die Gaststube gibt es einen Kachelofen, aufs Dach Solarzellen, in den Garten eine Sauna. Mit Valerie und René Widmer – beide Mitte fünfzig – soll das Berghotel neu ganzjährig offen sein. Für Einheimische, die draussen unterwegs sind, und Auswärtige, die der Natur näherkommen wollen. «Das Gefühl, das wir hatten, als

wir das erste Mal ins Oberseetal gekommen sind – dieses Gefühl sollen unsere Gäste auch haben», schwärmt Valerie.

## Vevey, Strasbourg, Brüssel

Nach der Zeit in der Stadt sehnte sich das Paar nach den Bergen. Das Bergrestaurant-Business kennen sie aus Champoussin bei Portes du Soleil, weitere Gastro-Stationen führten die fünfköpfige Familie nach Vevey, Busswil, in eine Pizzeria in Strasbourg und schliesslich nach Brüssel. Mit der Rückkehr in die Schweiz folgen sie ihrem Sohn, der hier eine Lehre beginnt. Für Valerie und René wird das Berghotel Obersee unter dem markanten Brünnelistock zum neuen Zuhause: «Wir brauchen keinen Luxus. Das Leben hier oben ist Luxus.» Die Speisekarte wird einfach bleiben, so, dass es für alle etwas gibt. Bestimmt auch etwas mit Ziger. ■



### Berghotel Obersee

Valerie und René Widmer  
Am Obersee 9, CH-8752 Näfels  
Telefon +41 (0)55 612 10 73  
info@berghotel-obersee.ch  
www.berghotel-obersee.ch

Das Berghotel Obersee besticht mit wunderbarer Aussicht auf den See.

# Natur und Genuss pur auf 1600 Metern über Meer

Geniesser von Natur, Kulinarik und Ästhetik kommen im Berghotel Mettmen auf ihre Rechnung. Der puristische Bau thront wie ein Leuchtturm über dem Glarnerland. Mitten im Freiberg Kärfpf gelegen, in einer weitgehend unberührten und einzigartigen Landschaft. «Natürlich. Pur. Gast sein.» – so das Motto im Berghotel Mettmen.

**TEXT** Berghotel Mettmen **BILDER** Maya Rhyner und Olivia Pulver

Kulinarisch werden die Gäste von Küchenchef Pius Enz (30), gebürtiger Obwaldner und seit 2017 im Berghotel Mettmen tätig, verwöhnt. In der Zwischensaison, wenn das Berghotel geschlossen ist, zieht es ihn in die Ferne. «Ich liebe es zu reisen – nicht zuletzt, weil mich die kulinarischen Eindrücke zu neuen Gerichten inspirieren», sagt Pius Enz.

Tagsüber ist das Berghotel Mettmen ein beliebter Treffpunkt bei Wanderern, Spaziergängern, Fischern oder Kletterern und im Winter bei Skitouren- und Schneeschuhläufern oder Eistauchern. Deshalb ist klar, dass die Tageskarte

auf diese Sportler ausgerichtet ist und bodenständige, einfache und regionale Gerichte enthält.

## Wildzeit ist Lieblingszeit

Sara und Romano Frei-Elmer haben nach ihrer Tätigkeit als Hüttenwarte auf der Leglerhütte SAC ihre Erfahrungen gesammelt und auf den Betrieb auf der Mettmen-Alp umgemünzt. Als Projektinitianten sind sie heute Mitinhaber und Gastgeber. Ihnen ist die Regionalität der Lebensmittel sehr wichtig, genauso wie die Saisonalität. Deshalb ist der Herbst und somit die Wildzeit ihre ganz persönliche Lieblingsjahreszeit auf Mettmen.

Berghotel-  
Gastgeber:

Sara &  
Romano  
Frei-Elmer.



Das Wildfleisch kommt aus den Glarner Wäldern und manchmal auch aus dem Freiberg Kärfpf, also dem Gebiet rings um das Berghotel, wo ausschliesslich der Wildhüter Hegeabschüsse zur Regulierung des Tierbestandes macht.

Beim Bau wurde darauf geachtet, dass alles Nötige da ist, aber nichts Unnötiges. Deshalb haben alle Zimmer Dusche / WC, aber kein TV-Gerät. Es ist der Ausblick, welcher die Zimmer und das ganze Hotel einmalig macht: entweder mit einem atemberaubenden Blick ins Tal oder einem beruhigenden Tiefblick in den Wald und auf die Berge. Die Natur ist hier zum Greifen nah, direkt vor dem Fenster.

Nach dem Sport in der Natur bietet das Berghotel einen kleinen, feinen Wellnessbereich mit Aussenwhirlpool, finnischer Sauna und Ruheraum zum Erholen. Für die Hotelgäste steht am Abend ein einziges Menü auf der Karte. Beziehungsweise nicht einmal wirklich auf der Karte. Das 4-Gang-Ge-

Geniessen mit Aussicht.





Traumhafte Weitsicht übers Glarnerland.

Viele Aktivitäten warten in der Natur rund ums Berghotel Mettmen: zum Beispiel klettern am Widerstein.



Ob baden im Mettmensee ...

niessermenü wird nämlich als Überraschungsmenü serviert. Küchenchef PiusENZ darf dann seiner Kreativität freien Lauf lassen und aus den erstklassigen Rohstoffen ein bodenständiges Menü mit regional-saisonalen Komponenten modern interpretieren. Aus Nachhaltigkeitsgründen ist es abends das einzige Menü: «Manchmal müssen wir die Gäste etwas zum Glück überzeugen. Überraschungen sind nicht jedermanns Sache», meint Sara Frei-Elmer schmunzelnd. Wenn dann die Gerichte von PiusENZ auf den Tisch kommen, sei die Begeisterung jeweils gross. Selbstverständlich werde auf Allergien und Vorlieben eingegangen. Aber – der Mut

hat sich gelohnt. Denn längst hat sich dieses 4-Gang-Geniessermenü zur Spezialität des Berghotels entwickelt.

#### Am Cheminée-Feuer

Wer's gemütlich mag, kommt in der Hotel-Lounge am Cheminée-Feuer zusammen. Dieser wohlige Raum, der nach Arvenholz duftet, ist der Treffpunkt für Hotelgäste zum Apéro oder nach dem Abendessen, um den Tag ausklingen zu lassen. Hier dürfen die Hotelgäste bis in alle Nacht beisammen «höckeln» und sich aus dem Selbstbedienungskühlschrank bedienen. «Dieser basiert auf Vertrauen», so Romano Frei-Elmer. «Unsere Hotelgäste notieren diese Konsuma-

... oder wellnessen im Whirlpool, das Berghotel Mettmen heisst herzlich willkommen.

tionen auf einem Zettel, das funktioniert wunderbar.» Genuss wird hier nicht nur geschrieben, sondern gelebt. ■



#### Berghotel Mettmen

Mettmen 2, CH-8762 Schwanden  
Telefon +41 (0)55 644 15 15  
info@berghotel-mettmen.ch  
www.berghotel-mettmen.ch

# Kreative Ideen entstehen an aussergewöhnlichen Orten

Inspirierende Orte bietet die DenkWerkstatt Glarus Nord. Statt Flipcharts und Marker gibt's Schiefertafel und Kreide, statt Whiteboard die Farben der Natur. Die DenkWerkstatt auf und um den Kerenzerberg ist die ideale Ergänzung zum klassischen Seminaralltag in Seminarräumen.

**TEXT** Hannes Hochuli **BILDER** DenkWerkstatt und Maya Rhyner

Die Voralpenterrasse Kerenzerberg ist weitherum bekannt für ihre vielfältigen Panorama-Aussichten auf den Walensee und die umliegende Bergwelt. Wer weiss, dass das Zentrum der

## *Inspirierender DenkWeg*

Haben Sie schon einmal von den Türmen von Hanoi gehört? Oder von Odysseus mysteriösem Doppelkreuz? Dann vielleicht eher vom Betruf-Trichter oder einer Nestschaukel? Die DenkWerkstatt hat mit dem DenkWeg überdimensionale Knobelspiele und Achtsamkeits-Impulse zusammengebracht.

Bei Bewegung in freier Natur werden andere Hirnbereiche aktiviert als im Sitzen: Zur linken Hirnhälfte schaltet sich automatisch die rechte Seite dazu und gibt richtig Schub. Darum nichts wie hinaus an die frische Luft und mindestens eine Seminar-Sequenz so einplanen, dass die Teilnehmenden in Bewegung arbeiten. Nachdenken, sinnieren, bewegen, brainstormen, diskutieren.

Ein gelungener Mix aus Bewegung, Spiel, Spass, Natur und praktischen Tipps für den Achtsamkeits-Alltag. Ideal für Firmen, Vereine und Organisationen.



Anregendes Umfeld für kreative Ideen.

DenkWerkstatt Glarus Nord auf dem Kerenzerberg liegt? Und dass Denken durchaus auch mit Genuss zu tun hat? Wir zeigen, warum und wie!

Die fünf Seminarhotels in Glarus Nord gründeten gemeinsam mit der Kerenzerbergbahn die DenkWerkstatt. Seminare, Retraiten und Workshops ausserhalb der gewohnten Geschäftsräume haben viele Vorteile: Man verlässt die gewohnten Gefilde und begibt sich gemeinsam unter ein meist unbekanntes Hotel-Dach in eine unbekanntere Umgebung. Hier werden

wichtige Themen gezielt bearbeitet – durch den Ortswechsel ganz anders als eingeschliffen in Firmenräumen oder im Büro. Neben dem Effekt des Neuen und Ungewohnten kommt der gesellschaftliche Teil dazu, der nicht minder wichtig ist: Gutes Essen geniessen, gemeinsam den Abend erleben, einmal nicht nur über das Geschäft sprechen, sondern auch über Gott und die Welt. Auch das ist wichtig fürs Team und die Kultur.



### Bewegung und Abwechslung in der DenkWerkstatt

Damit das Seminar unvergesslich zum Erfolg wird, bietet die DenkWerkstatt Glarus Nord ungewöhnliche In- und Outdoor-Erlebnisse:

- Mit einer Denkaufgabe auf dem ausgeschilderten DenkWeg unterwegs. Zurück im Plenum werden die Ergebnisse gesammelt, diskutiert und verdichtet. Lassen Sie sich überraschen: Outdoor-Denken führt zu neuen Ideen.
- Das Team dreht eine Runde auf der DenkBahn: Frische Bergluft und das Walensee-Panorama unterstützen dabei, die gestellten Fragen unkonventionell anzugehen und andere Lösungen zu finden, als dies im Seminarraum möglich wäre.
- Ein besonderes Thema an einem der sechs besonderen Outdoor-DenkOrte erarbeiten: Der Weg, die frische Luft und der ungewöhnliche Outdoor-Seminarraum führen mit Sicherheit zu neuen An- und Aussichten.

### 5x gut gepflegt und untergebracht. Für alle Bedürfnisse.

Diese fünf Seminarhotels in Glarus Nord stehen für die DenkWerkstatt und heißen willkommen:

- Seminarhotel Römerturm, Filzbach [www.seminarhotel.com](http://www.seminarhotel.com)
- Seminarhotel Lihn, Filzbach [www.lihn.ch](http://www.lihn.ch)
- Sportzentrum Kerenzerberg, Filzbach [www.szk.ch](http://www.szk.ch)
- City Hotel Glarnerland, Näfels [www.cityhotelgl.ch](http://www.cityhotelgl.ch)
- lintharena, Näfels [www.lintharena.ch](http://www.lintharena.ch)



#### Die DenkWerkstatt in 53 Sekunden

Zum Video-Clip  
[www.denkwerkstatt.ch](http://www.denkwerkstatt.ch)

### Die DenkWerkstatt in Zahlen

- 5 Seminarhotels mit 200 Zimmern und 470 Betten für erholsamen Schlaf
- 2 moderne Sportzentren für aktive Bewegungs-Momente
- 37 top ausgerüstete Seminarräume für 2 bis 2000 Personen
- 1 DenkBahn mit 8 unterschiedlichen DenkFahrten
- 1 DenkWeg für aussergewöhnlichen Kreativitätsschub
- 6 Outdoor-DenkOrte, wo neue Ideen entstehen
- 578 Restaurantplätze für genussvolle Momente
- 1 Umgebung, wo Erfolge entstehen

Inspiration in der Natur – sei es im Wald, auf der DenkBahn mit herrlicher Aussicht oder an einem weiteren DenkOrt.





# «Ich will ja nicht auf der faulen Haut liegen»

Von magischen Momenten schwärmt Lukas Däster, wenn er über die Äugstenhütte spricht. Über die Wildtiere, das Panorama, die Gäste. Nach dem Umbau wurde die Hütte hoch über Ennenda im Sommer 2023 neu eröffnet und bekam mit Däster einen neuen – jungen – Gastgeber. Und den Koch gleich mit dazu.

**TEXT** Delia Landolt **BILDER** Maya Rhyner







«Die Brunftzeit habe ich noch nie so intensiv erlebt», erzählt Lukas Däster fasziniert. Unterhalb der Äugstenhütte suhlen sich die Hirsche, veranstalten ein Kräfteressen, lassen ihre Brunfrufe über Äugsten hallen. Es ist Herbst, das Ende der Hütten-Saison kommt zuverlässig mit den weiss angeschnitten Bergspitzen, die sich von Äugsten aus zu einem atemberaubenden Panorama zusammensetzen. Wunderbar eingemittelt darin ist der Tödi – der höchste Glarner Gipfel. «Äugsten ist immer schön, egal welches Wetter, egal welche Stimmung. Es gibt immer magische Momente», schwärmt Däster.

**Ab Tag eins**

Der 25-jährige Koch hatte nie geplant, sich selbstständig zu machen, schon gar nicht so früh. Doch

die Äugstenhütte reizte ihn, sie hat die perfekte Grösse und die Übernachtungsgäste sorgen für eine gewisse Einkommens-Sicherheit. Dästers Partnerin Nina Rhyner unterstützte seinen Plan, ebenso Familie und Freunde, die jederzeit aushelfen. Ab Tag eins der Eröffnung war das Wetter gut, die Terrasse gefüllt, die Betten auch.

**Die Neue in der Alten**

Der Um- und Anbau hat die Äugstenhütte auf einen ganz neuen Standard gebracht. Die Toiletten in der Hütte haben das Klo draussen ersetzt, der 18er-Schlafsaal wurde mit Trennwänden in gemütliche Zweier-, Dreier- oder Vierer-Abteile geteilt, auf den frisch abgeschliffenen Balken sind noch alte Kritzeleien zu sehen. Auch im oberen Stock sind die



Auf der Äugstenhütten-Terrasse gibt's Chäs-Höräli oder ein regionales Apéro-Plättli.







Das Gastgeberpaar  
Lukas Däster  
und Nina  
Rhyner.

luftdurchlässigen Dachbalken der alten Hütte geblieben, zum Schlafen wurden drei Schlafboxen eingebaut – eine für Gäste, eine fürs Personal und eine für den Hüttenwart. Über die neue, voll ausgestattete Gastküche sagt er: «Damit tun sich in der Äugstenhütte ganz neue Möglichkeiten auf.»

#### Ausklinken, Kaffee trinken

Aufgewachsen in Engi, begann Lukas Däster schon früh zu kochen. Es scheint immer allen geschmeckt zu haben, denn bald begann er seine Koch-Lehre im Glarnerhof in Glarus. Anschliessend war Däster fünf Jahre im Berghotel Mettmen. «Ohne diese Erfahrung hätte ich das Projekt Äugstenhütte niemals gewagt», erzählt Däster. Als Gastgeber

Die Aussicht reicht bis ins Glarner Hinterland und zum Tödi.



könne er sich nun «dank unserem super Team auch mal ausklinken und Kaffee trinken, mit Gästen sprechen, Feedback entgegennehmen», welches von der Gastfreundschaft bis zu den Blumen auf der Terrasse positiv ausfällt. So wurde den ganzen Sommer Heusuppe mit Hirsch-Chiliwurst im Blätterteig serviert, Streuselkuchen gebacken und Glarner Zigerhöräli genossen.

#### Militär, Küche, Skischule

Gleich nach dem Saisonende rückt Däster ins Militär ein, anschliessend kocht er fürs Hotel Bergführer – und unterrichtet auf dem Snowboard in der Skischule Elm. «Ich will ja nicht auf der faulen Haut liegen», lacht der Hüttenwart, der von Mai bis Oktober sieben Tage die Woche auf 1500 Metern über Meer Gastgeber ist, mit dem Personal jongliert, vom Abfall bis zu Heliflügen alles organisiert.

#### Heimweh nach Äugsten

Keine drei Monate seit Saisonende sind vorbei, schon plant Lukas Däster seinen nächsten Besuch auf Äugsten. Er wartet einen Moment mit wenig Schnee ab, um in den Bergschuhen hochzugehen, für die Hüttenkontrolle, denn im Winter fährt die Seilbahn nicht. Eine Heizung

hat die Äugstenhütte zwar nicht, aber in der Gaststube lässt es sich gemütlich einfeuern. Perfekte Einstimmung auf die zweite Saison im Sommer 2024. ■



Informationen zur Äugstenhütte  
[www.aeugstenhuette.ch](http://www.aeugstenhuette.ch)

#### Wander-Tipps



Etwas anspruchsvoller:  
Rundwanderung  
Gufelstock



Etwas gemütlicher:  
Fessis Rundweg

*Ghackets  
mit Höräli*



Das Lieblingsrezept des Eidgenössischen Kränzschwingers Roger Rychen ist Ghackets mit Höräli: «Dazu verwende ich Vollkorn Bio Schwinger Höräli und zirka 600 Gramm Schweizer Poulet Gehacktes», so der Eidgenosse. Wenn das Fleisch und die dazugegebenen Zwiebeln brutzeln, wird das Bio-Apfelmus und der Randen-Salat vorbereitet, «sie runden mein Menü ab», sagt der 32-Jährige, der sich auch gerne mal von Menüs aus der Thermo-Mix-Maschine inspirieren lässt – für die 1,90 Meter Körpergrösse und rund 112 Kilo Kampfgewicht.

# Wie das Elmer Citro Herzen für sich gewinnt

Trotz überwältigender Auswahl an Citros fällt die Wahl doch meistens auf das eine: das Elmer Citro. Wieso? Auf der Suche nach Antworten geht's durchs UNESCO Weltnaturerbe, durch die Qualitätssicherung bis auf den Elmer-Citro-Quellenweg.

TEXT Delia Landolt BILDER Ramseier Suisse AG

«Mit Abstand das beste Citro – das ist Spitzenklasse aus dem Glarnerland.» Torstens Statement als Leiter Produktion ist klar. Was seit 1927 gehütet wird, muss irgendwas Spezielles an sich haben. Wer sich einen Schluck kühles Elmer Citro den Rachen runterfliessen lässt, weiss es: Das Elmer-Citro-Geheimrezept beinhaltet die perfekte Balance zwischen natürlichem Zitronenaroma und bergfrischem Mineralwasser, das direkt aus dem Berginnern des UNESCO Weltnaturerbes Tektonikarena Sardona stammt, unweit des Martinslochs. Den Rest tut die Kohlensäure.

## Garantiert Elm

«Ein Begriff seit meiner Geburt», sagt Markus dazu, er ist Teamleiter Getränkeaufbereitung in Elm, weshalb es nicht erstaunt, dass Elmer Citro und Elmer Mineral das Culinarium-Krönchen tragen. Das Gütesiegel garantiert kurze Transportwege und Arbeitsplätze in der

Die Elmer Bergfrische entdecken.



Region und stellt sicher, dass 80 Prozent der Zutaten aus der Region stammen. Alles selbstverständlich bei den Mineralquellen Elm. «Ein Stück Heimat», findet auch Helen aus der Qualitätssicherung.

## Erfrischung zum Zugreifen

Doch alle Frische und alle Labels in Ehren – das Beste am Elmer Citro wurde noch gar nicht erwähnt: Wer zuhinterst im Sernftal spazieren geht, bestenfalls den familienfreundlichen Elmer-Citro-Quellenweg anpeilt und an einem holz-zuberartigen Brunnen vorbeikommt, weiss ganz genau, wieso dieses Citro so viele Herzen gewinnt.

Hier – mitten in der Glarner Bergwelt – ist während den Sommermonaten für jede und jeden ein kleines Fläschchen

Elmer Citro kühlgestellt. Einfach so, als Erfrischung. Brand Manager Isabelle ist «stolz, für diese Kult-Marke arbeiten zu dürfen», und als Zusammenfassung kommt aus dem Büro des Logistikleiters und Produktionsplaners Roger ein lautes «Glarnerland!» gerufen. ■



## Mineralquellen Elm

Wiese, CH-8767 Elm  
Telefon +41 (0)58 434 44 00  
info@elmercitro.ch  
www.elmercitro.ch



# Das Wundermittel der Glarner Wälder

Stress reduzieren, Zufriedenheit steigern, den Denkkaparat runterfahren? Das japanische Waldbaden kennt man hier besser unter dem Begriff «Waldspaziergang». Für das Wundermittel geht's von Schwanden aus mit Bus und Gondel ins Waldreservat Garichti, wo das Waldbaden mit der Waldperlen-App noch ein Plus dazubekommt.

TEXT Delia Landolt BILDER Maya Rhyner und Abteilung Wald und Naturgefahren ILLUSTRATION onelook



Wir befinden uns im Waldreservat Garichti, auf der Mettmenalp, mitten im Waldbad. Hier soll es ein entschleunigendes Wundermittel geben. Doch was ist das, das unsere Unruhe verfliegen lassen soll, unsere Stimmung aufhellt? Buntspecht Toggi von der Glarner Waldperlen-App lockt uns auf der Suche nach Antworten in 18 von 40 Waldreservate.

## Zwischen Hochmoor und Teichen

In diesem hier auf der Mettmenalp stellt uns Toggi als Erstes die Bergföhre vor, die sich mit ihren zwei Nadeln pro Büschel zu erkennen gibt. Die Grünerlen wiederum begrüßen uns freudig mit ihren Blättern. Die Heimat der beiden Arten ist der feuchte Untergrund hier, nahe beim Hochmoor, den Teichen und

dem Garichtisee. Damit planschen wir schon im Wissensfluss des App-Weges, erleben dank Toggi ein «Waldbaden Plus». Erfrischt treffen wir auf eine der wenigen Arven hier, mit ihren fünf Nadeln pro Büschel ist sie eine Seltenheit im Glarnerland – ein Relikt aus der letzten Eiszeit, sie mag es dementsprechend richtig kalt. Erst mit 60 Jahren werden Arven fortpflanzungsfähig und bilden Samen, die vom Tannenhäher verbreitet werden.

## Terpene-getränk

Egal ob es gerade um Fortpflanzung geht oder andere Debatten anstehen: Die Waldbewohnenden sind ständig über Duftstoffe in Kontakt miteinander – ihre Sprache sind die Terpene.

Manche dieser 100 Duftstoffe können wir riechen, andere nur unterbewusst, aber alle haben einen positiven Effekt. Ab zwei Stunden soll die Wirkung einsetzen, weshalb sich ein Abstecher auf die Terrasse des Berghotels Mettmen oder des Naturfreundehauses anbietet.

Entschleunigt steigen wir schliesslich aus der moosigen Wanne – das nächste Waldbad wird sicher nicht lange auf sich warten lassen. Wer seine Besuche mit der App sammelt, kann Terpene-getränkt sogar noch etwas in der Waldperlen-Trophy gewinnen. ■

kanton **glarus**



## Abteilung Wald und Naturgefahren

Kirchstrasse 2, CH-8750 Glarus  
Telefon +41 (0)55 646 64 50  
wald@gl.ch  
www.gl.ch/waldreservate

# Parkidylle mit sommerlich urbanem Bar-Angebot

Im Volksgarten in Glarus war es lange ruhig. Bis die gastrorollbar auftauchte. Pittoresk liegt dieser Park in der Nähe des Bahnhofs, gleich neben dem Kunsthaus, wo die gastrorollbar klein aber fein auftritt und zum Verweilen einlädt.

**TEXT** gastrowärchstatt gmbh **BILDER** Heidi Feldmann

Die Sonnenschirme sind edel, uni-beige. Die Kissen und Wolldecken auf den Stühlen in warmen Farben gehalten, die weiteren Accessoires mit viel Liebe zum Detail gewählt. Ganz fair ist das natürlich nicht, mit den Accessoires anzufangen. Schliesslich steht hier die gastrorollbar, die über einer Palettenrampe thront, im Zentrum. Rundherum stehen wie locker verstreute Konfetti die Holzmöbel für die Gäste. «Unser Zirkuswagen», wie geschmunzelt wird. Dieser wurde als ausrangierter Bauwagen Jahrgang 1964 zu einer schmucken Bar umgebaut. Mit geschickten Händen entstand die gastrorollbar auf gerade mal acht Quadratmetern mit allem, was es dazu braucht. Umso grosszügiger ist die liebevoll in den Park eingebettete Terrasse mit stetem Blick in die Glarner

Bergwelt, die sich unweit hinter den hundertjährigen Bäumen der Parkanlage zeigt.

## Ein Hauch Ferienflair

Ein Essen mit klassischer Menüfolge Vorspeise, Hauptspeise, serviert in einer traditionellen Restaurantstube, wird hier vergebens gesucht. Die Erinnerung an einfache, aber köstliche, frisch zubereitete Panini, die nicht selten aus den Ferien mediterraner Länder mitgebracht wird, lässt einen hier in gerade diesen schwelgen. Ein perfektes Angebot für die gastrorollbar, in der es keinen Platz für eine Küche hat. Im Focaccia-Brot, vom regionalen Bäcker zubereitet, findet man tolle Kombinationen, die einem die Auswahl an den lecker-duftenden und warm-knusprigen

Panini nicht gerade erleichtern. Der einzige Ratschlag dabei ist, sich durch die Auslage zu probieren.

## Vom Kaffee bis zum Prickelnden Tanz

Da die gastrorollbar vom Frühsommer bis in den Spätherbst von 9 Uhr morgens bis 23 Uhr abends geöffnet ist, wird auf ein hochwertiges Getränkeangebot gesetzt. Morgengäste können vom Ristretto bis zum erfrischenden Shakerato so ziemlich alles an Kaffeespezialitäten bestellen – und dazu ein handgerolltes Brioche.

Mittags wählt man aus einem sorgfältig kuratierten Angebot sein Getränk zum Panino. Selbst gebackene Kuchen versüssen zu Gourmet-Kaffee und erlesener Teeauswahl den Nachmittag. Und einen besonders guten Ruf hat



Lauschig, umgeben von Bäumen, findet man die gastrorollbar in Glarus.





Das Team der gastrorollbar.

Leckere Panini  
samt fruchtigen  
Drinks.



sich die gastrorollbar mit Cocktails und Aperitivi erworben. Neben jeder Menge Klassikern gibt's auch neue, interessante Kreationen wie etwa den Apéro «Prickelnder Tanz», der auf Passionsfruchtlikör basiert. «Jeden Monat gibt's etwas Neues», sagt gastrorollbar-Chef Fabian Noser.

#### Von unplugged bis Masterclass

Das Team der gastrorollbar bringt frischen Wind in die statischen Strukturen – und ganz viel Lebensfreude. Das sieht man an den zufriedenen lächelnden Gesichtern der Gäste. Sie ist zu einem generationenübergreifenden sozialen Treffpunkt geworden. «Ein Betrieb, bei dem man die Freude herausspürt, wo alles unkompliziert und authentisch ist. Unser Gast kann dabei eine gute Stimmung und ein emotionales Erlebnis mit nach Hause nehmen», beschreibt Fabian Noser seine gastrorollbar.

Wem dies noch nicht ganz ausreichend ist, der findet sein «i-Tüpfelchen» auf dem breiten und gut platzierten Programm an Freiluft-Anlässen: mittwochs Lindy-Hop tanzen oder doch lie-

ber am Donnerstag «unplugged» live@ gastrorollbar geniessen? An Food- oder Getränke-Einführungen lokaler Produzenten teilnehmen oder vielleicht mit von der Partie sein bei einer Liquid Masterclass, an der Spirituosen- und Wein-Tastings mit Experten durchgeführt werden?

Für jeden Gast gibt es das passende Highlight. Willkommen in einer Welt voller kulinarischer und kultureller Vielfalt – samt unvergesslicher Genussmomente. ■

## GASTROROLLBAR



#### gastrorollbar «goes garden»

Im Volksgarten, CH-8750 Glarus  
Telefon +41 (0)55 645 41 51  
info@gastrorollbar.ch  
www.gastrorollbar.ch  
www.gastrowaerchstatt.ch

Saison von Mai bis Oktober  
Dienstag – Sonntag, 9.00 – 23.00 Uhr

### Prickelnder Tanz



Fabian Noser von der gastrorollbar lockt zum «Prickelnden Tanz». Der Drink vereint prickelnde Bläschen und tanzende Aromen, wie bei einem festlichen und unvergesslichen Tanz. Das Rezept dazu?



4cl Passionsfruchtlikör  
3cl Zitronensaft  
1cl Grenadinesirup  
5cl Prosecco  
Pfefferminzspitze,  
angeschlagen  
Pfeffer, aus der Mühle

Ein Mixglas mit Eis füllen, Passionsfruchtlikör, Zitronensaft und Grenadinesirup dazugeben und mit dem Bostonshaker gut schütteln. Nun samt dem Eis in ein grosses Weinglas füllen, mit Prosecco aufschäumen und mit einem Stoss frisch gemahlenem Pfeffer und einer angeschlagenen Pfefferminzspitze garnieren. Zum Geniessen – daheim oder im lauschigen Volksgarten.

# Wo Kultur auf Natur trifft – da ist der Literatursommer

Weit hinten im Klöntal, hinter dem spiegelklaren Klöntalersee, der zum Baden und Sünnelen lockt, liegt das Richisau, umgeben von rund 300-jährigen Bergahorn-Bäumen. Ein Platz für den Literatursommer.

**TEXT UND BILDER** baeschlin littéraire und Stiftung Richisau

Den Richisauer Literatursommer gibt es seit 2015, bekannte Namen wie Adolf Muschg, Asta Scheib, Lukas Bär-fuss oder Charles Lewinsky waren bereits Gäste des Literatursommers. «Es freut uns sehr, dass dank baeschlin littéraire jedes Jahr namhafte Autoren den Weg ins hintere Klöntal finden», sagt Christian Portmann, Präsident der Stiftung Richisau, welcher zusammen mit dieser Institution den Literatursommer 2024 organisiert, dieses Jahr an ausgewählten Daten mit der Gastwärdstatt kulinarisch in Szene gesetzt.

## **Matinées mit Tim Krohn ...**

Am Leselunch oder der Sonntags-Matinée vom Sonntag, 23. Juni beispielsweise, lädt Tim Krohn, alias Gian Maria Calonder, einer der ganz erfolgreichen Exil-Glarner-Autoren der Gegenwart, ins Richisau. Er liest aus seinem neusten Kriminalroman, der in einem kleinen Dorf spielt, das gut versteckt in

einem Nebental in den Bergen liegt; nur erreichbar über eine schmale Passstrasse, die allerdings oft geschlossen ist, weil ein Unwetter sie unterspült hat oder Lawinen drohen... Abgerundet wird die Lesung durch einen Lunch aus der Pop-up-Gastronomie, und wer mag, auch einem Abstecher in die wunderbare Landschaft.

## **... sowie Steve Nann und Jarryd Lowder**

Der Glarner Steve Nann und der Amerika-Glarner Jarryd Lowder präsentieren an einer weiteren Matinée am Sonntag, 4. August, die Neuerscheinung von Steve Nann «Klöntal: Geschichte, Landschaft, Kultur». Nann erzählt Begebenheiten aus dem 19. Jahrhundert, als Schriftsteller und Künstler aus ganz Europa ihr Schaffen in die Künstlerkolonie ins hintere Klöntal verlegten. Mit sorgfältig nachkolorierten Bildern von Menschen, Tieren und Landschaften des Richisau aus den Anfängen der Fotografie. Neben dem Pop-up-Lunch besteht wiederum

die Möglichkeit, geheime Winkel des Richisau zu erkunden. Nach den beiden Literatur-Matinées folgen zwei spannende Freitagabend-Lesediners. Am 23. August mit dem Walliser Wilfried Meichtry sowie am 27. September mit dem Schriftstellerpaar Dana Grigorcea und Perikles Monioudis. ■



Nähere Informationen und Anmeldung finden sich hier.



**Richisauer  
Literatur-  
sommer**

## **Gasthaus Richisau**

Richisauerstrasse 106, CH-8750 Klöntal  
Telefon +41 (0)55 640 10 85  
info@gasthaus-richisau.ch  
www.gasthaus-richisau.ch





# 200 Jahre Erstbesteigung Tödi

Vor 200 Jahren wurde der Tödi erstbestiegen, Jahrzehnte vor dem Matterhorn und anderen renommierten Schweizer Gipfeln. Diese beeindruckende Leistung stellte angesichts der damaligen Ausrüstung eine enorme Herausforderung dar. Der Erfolg der Seilschaft zeugt von Mut, Ausdauer, Pioniergeist, Heldentum und unerschütterlichem Durchhaltevermögen – eine Leistung, die Demut hervorruft.

Demut vor den Pionieren jener Zeit, den widerstandsfähigen Alpinisten, die entschlossen waren, unsere Bergwelt zu erkunden. Ihnen verdanken wir die Existenz von SAC-Hütten, Alpinschulen und Bergtouren, die heute von erfahrenen Bergführern geleitet werden. Im Jahr 2024 wird das 200-Jahr-Jubiläum der Erstbesteigung des Tödi – mit all seinen Facetten – gebührend in den Mittelpunkt gestellt.

[WWW.TOEDI200.CH](http://WWW.TOEDI200.CH)



## Foxtrail Glarus

**Neu ab 23. Mai 2024** Das faszinierende Abenteuer des Foxtrails in Glarus entdecken, bei dem nicht nur überraschende Rätsel warten, sondern wo man auch neue und geheimnisvolle Orte erkunden kann. Der Foxtrail verspricht ein unvergessliches Familien- und Team-Erlebnis, bei dem man in eine spannende Welt voller Geheimnisse und Entdeckungen ein-

tauchen und nebenbei gleich noch Glarus auf ungewöhnliche Weise erleben kann. Neben dem Foxtrail kann in Glarus beim Krimispass und Outdoor Escape Room spioniert und geknobbelt werden.

**FOXTRAIL**  
PLAY. THINK. MOVE.

[WWW.FOXTRAIL.CH](http://WWW.FOXTRAIL.CH)



## Klausen-Monument

**Erklimme ein Monument der Schweizer Bergwelt am 8. September 2024.** Autofrei, ohne Zeitmessung. Kostenlos für alle Velofans. [WWW.KLAUSEN-MONUMENT.CH](http://WWW.KLAUSEN-MONUMENT.CH)

## Wanderpokal Glarnerland



**Wanderspass mit doppelter Belohnung** Im Glarnerland wird mit viel Genuss und doppelter Belohnung gewandert: Vier Glarner Berghütten erwandern, ein Gratis-Bier von Adler Bräu oder ein Elmer Citro in der Berghütte geniessen und den Wanderpokal Glarnerland einheimen. Jetzt den Sammelpass bestellen und loswandern.

[WWW.WANDERPOKAL-GLARNERLAND.CH](http://WWW.WANDERPOKAL-GLARNERLAND.CH)

## Berggrundwanderweg Klöntal

**Einmal rund um die Perle** Seit dem Sommer 2023 kann man den Klöntalersee zu Fuss umrunden. Der abwechslungsreiche Weg mit mehreren traumhaften Aussichtspunkten mit Blick auf den See und die Glärnischflanke kann mit dem rüstigen Grosi, der ganzen Familie oder Freunden erwandert werden.

[WWW.GLARNERLAND.CH/KLOENTAL](http://WWW.GLARNERLAND.CH/KLOENTAL)



## Kerenzerbergrennen



**Der Klassiker im Jahr 2024** Das Kerenzerbergrennen präsentiert sich als fahrendes Museum mit einem beeindruckenden Starterfeld von 200 Autos und 50 Motorrädern. Der Start erfolgt in Mollis. Die 3,17 km lange Strecke mit vier Spitzkehren sowie schnellen Passagen führt bis nach Filzbach. Ein spannendes und vielfältiges Rennen erwartet die Zuschauer.

[WWW.KERENZERBERGRENNEN.CH](http://WWW.KERENZERBERGRENNEN.CH)



## Genuss geht durch den Magen

Mediterranes Flair im City Hotel

Im Herzen des City Hotel Glarnerland steht das Restaurant mit mediterranem Flair. Hier wird die Devise «Genuss geht durch den Magen» gross geschrieben. Die kulinarische Verwöhnung beginnt mit der Auswahl frischer, regionaler und qualitativ hochwertiger Zutaten, die vom talentierten Küchenteam zu köstlichen Gerichten verarbeitet werden.

Ein besonderes Highlight des Restaurants ist die einzigartig ausgebaute Showküche, die es den Gästen ermöglicht, hautnah dabei zu sein, wenn mediterrane Speisen, kreative vegetarische Gerichte und kunstvolle Desserts zubereitet werden. Die Kreationen überzeugen nicht nur durch ihr ansprechendes Äusseres, sondern vor allem durch ihren köstlichen Geschmack. Jeder Bissen ist eine Entdeckungsreise durch die Aromen und Nuancen, mit Raffinesse und Liebe zum Detail zubereitet.

Im City Hotel Glarnerland beginnt der Genuss nicht nur auf dem Teller, sondern auch bei der Atmosphäre und dem Service. Das freundliche Personal steht jederzeit zur Verfügung, sodass der Besuch zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis wird. Ganz unter dem Motto: Eintreten und geniessen – im Restaurant des City Hotel Glarnerland.

[www.cityhotelgl.ch](http://www.cityhotelgl.ch)



## Acht Cordon bleus – samt Gemütlichkeit

Gaumenschmaus im Bergführer

Die Spezialität des Hauses, die der Chef täglich frisch zubereitet, ist im Hotel Bergführer in Elm ganz klar: Die acht verschiedenen Cordon bleus. Die regionale und lokale Herkunft der verwendeten Produkte ist dem Bergführer-Team wichtig. «Unsere Zutaten beziehen wir, wenn immer möglich, aus der Region und achten auf die Saison», sagt Hotelier und Küchenchef Fabian Lacher.

In gemütlicher Atmosphäre einheimische gutbürgerliche Küche geniessen und in den frisch renovierten Zimmern entspannen, das bietet der wohlige Aufenthalt im Bergführer in Elm.

Das Hotel liegt gut 20 Gehminuten vom Dorfkern entfernt und ist der ideale Ausgangspunkt für Sommer- und Wintertouren.

Die faszinierende Landschaft und die imposante Bergkulisse von Elm laden ein zum Entspannen, Erholen, Geniessen und Auftanken.

«Wir freuen uns, wenn unsere Gäste die Schönheit der Natur erleben und dies mit einem unvergesslichen Aufenthalt in unserem Hotel Bergführer in Elm verbinden», so Hotelière und Gastgeberin Andrea Lacher.

[www.hotelbergfuehrer.ch](http://www.hotelbergfuehrer.ch)



## Golfen zwischen Suworow-Weg und Sernf

Kein Schlag ist fehl am Platz

Der Durchschnitts-Golfer trifft, wenn er Glück hat, auf einer Runde acht- oder zehnmal richtig. Alles andere sind brauchbare Fehlschläge. Diese Golferweisheit ist vielleicht Lektion Nummer 1 in den zweistündigen Schnupperkursen bei Golf Glarnerland. Auf dem Übungsgelände, der Driving Range in Nidfurn, wird Ball um Ball ins Grüne geschlagen, ohne sie selbst wieder einsammeln (oder suchen) zu müssen. Ernst (oder eben erst richtig Spass) gilt es schliesslich auf dem Golfplatz in Engi, eingebettet zwischen dem Suworow-Weg und dem Sernf. Hier versuchen Kleingruppen, Vereine oder Firmen im Schnupperkurs, den Ball erst einmal über kürzere Distanzen zu schlagen. Dank drei neuen Löchern kann man sich seit 2020 hocharbeiten bis zu 120-Meter-Distanzen. Spätestens dann beginnt die Ballsuche erst richtig – eine gute Gelegenheit, die furchigen Berge ringsum auf sich wirken zu lassen. Die kurze Golf-Saison in Engi von Mai bis Oktober wird von der Driving Range in Nidfurn verlängert. Denn auch für Geübte ist Golf das Spiel der genauesten Fehlschläge, an denen es zu arbeiten gilt.

[www.golf-glarnerland.ch](http://www.golf-glarnerland.ch)





## Wellness uf dr Bergli Alp

Genuss auf 1356 m ü. M.

Von der Bushaltestelle Matt – Brummbach (845 m ü. M.) führt der Bergweg an den Brummbach-Bauernhöfen vorbei, durch die Gasse der Trockenmauer, über den Berglibach, bis es im Zickzack den Boligenwald-Wanderweg hinauf zu den Alpweiden und zum Unterstafel der Bergli Alp auf 1356 m ü. M. geht (1,5 bis 2 Stunden Wanderzeit). Hier beginnen die Wellness-Ferien bei Älplerfamilie Marti. Es kann beim Käsen und Butter machen zugeschaut werden. Das Alpen-Bad im Zuber inmitten des Wildschutzgebiets Freiberg Kärpf ist Genuss pur. Vielleicht entdecken Sie, wie der Adler seine Kreise zieht, die Munggen Gras in ihre Höhlen schaffen oder die Gämsen beim Äsen sind.

Zum Abendessen gibt's die Älplermagronen nach dem Originalrezept von Wellness-Heiri. Für die Nacht heisst es später, sich in den Schlafsack im Massnlager zu kuscheln. Am Morgen wecken einen das «Iiaa» von Esel Jessica, das Glockengebimmel der Kühe, die zum Melken in den Stall trotten, oder das Gackern der Hühner, die fleissig Frühstückseier legen. So steht jeder gerne auf und die frische Milch, selbst gemachter Joghurt oder der würzige Alpkäse locken früh aus den Federn, der neue Tag beginnt.

[www.molkenbad.ch](http://www.molkenbad.ch)



## Gentleman am GLKB Sound of Glarus

Auf dem Landsgemeindeplatz

Am GLKB Sound of Glarus treffen sich jedes Jahr rund 12 000 Besucherinnen und Besucher. Es ist nach der Landsgemeinde die grösste Veranstaltung im Glarnerland und findet dieses Jahr vom 20. bis 22. Juni auf dem Zaunplatz statt. Hier, wo die Glarnerinnen und Glarner einmal im Jahr abstimmen. Mit dabei sind wiederum national und international bekannte Stars und Sternchen. Matthias Reim (D), Megawatt (CH), Gentleman (D), Sam Tompkins (UK), Eagle-Eye Cherry (SWE), Plüsch (CH) und Baschi (CH) sowie viele weitere Bands verwandeln Glarus für drei Tage in die kleinste Musik-Hauptstadt der Schweiz. Die glarnerSach Bühne im gleichnamigen Village ist wieder der Geheimtipp für angenehme Nebengeräusche. Am traditionell kostenlosen Kinderprogramm am Samstag gibt es Zirkusanimation und ein Musikprogramm und Attraktionen für die Kleinen. Auf dem Festgelände findet man zudem diverse Street-Foodstände mit kulinarischen Köstlichkeiten aus der ganzen Welt. Daneben gibt es in beiden Bühnenbereichen verschiedene Bars und Festzelte.



[www.soundofglarus.ch](http://www.soundofglarus.ch)



## Genussmomente für die Familie

Mit Märlibaum und Märlistund

Was bedeutet eigentlich Genuss für eine Familie? Dafür gibt es eine spezielle Adresse im Glarnerland. Das Märchenhotel im idyllischen Braunwald bietet Attraktionen und Aktivitäten für Familien, hier dreht sich fast alles um die kleinen Gäste. Und so kommen die Grossen zu dem, was viele im Familienalltag vermissen: zum Beispiel in den Genuss eines Abendessens mit 5 Gängen. Endlich abschalten und entspannen können. Der Nachwuchs ist betreut, denn täglich ist das Märlliland zwölf Stunden geöffnet. Die Kinder klettern im Märlibaum, interagieren mit den Tieren, verwandeln mit einer Zauberkegel das Wasser im Pinocchio-Brunnen in Sirup oder essen bei der Lokomotive Emma Znacht.

Bewusstes Erleben von Genussmomenten ist unbezahlbar. Weil jedes Familienmitglied eigene Bedürfnisse hat und geniessen für jeden etwas anderes ist, deckt das Märchenhotel das ganze Spektrum ab. Wer am besten geniessen kann, indem er sich aktiv erholt, ist hier ebenfalls richtig. Einmal wird der Schatz der Piraten gesucht und am nächsten Tag an der Poolparty für Kinder gefeiert. Im Märchenhotel findet man eine harmonische und erholsame Auszeit, die lange in Erinnerung bleibt. Das ist Genuss.

[www.maerchenhotel.ch](http://www.maerchenhotel.ch)

# Die Glarner Pastete – woher diese stille Verehrung?

Dies fragte Historiker Hans Thürer in seiner Lobeshymne an die Glarner Pastete 1983 in den «Glarner Nachrichten» und erklärte frohlockend: «Schauen wir eine echte Pastete an!» Sie sei Massarbeit, die von Hand aus Blätterteig aufgebaut werde. Ein Biss in die Geschichte des Glarner Traditionsgebäcks.

**TEXT** Delia Landolt **BILDER** Samuel Trümpy, Archiv Berlinger







«Wo die Glarner Pastete erscheint, sei es erwartet oder überraschend, verbreitet sie lauter, aber nicht laute Freude. Sie erträgt keinen Lärm, sie hasst das Gelage, sie gehört zum Mahl», gab der Netstaler Hans Thürer 1983 in voller Poesie seine Wertschätzung gegenüber der süssigen Pastete preis. Der Historiker widmete ihr einen Zeitungsartikel mit dem Titel «Lob und Herkunft der Glarner Pastete». Doch über ihre Herkunft ist man sich nicht einig. Ob Glarner Offiziere das Pasteten-Rezept aus Frankreich mitgebracht haben, wo diese mit Fleischfüllung auf den Tisch kam?

#### Griffe, Kniffe und «Vörteli»

Klar ist, dass ein erstes Pasteten-Rezept auf die Bäcker-Tochter Anna Aebli-Oertli zurückgeht – als 18-Jährige hatte sie es von einer Tante geerbt, als Mitgift in die Ehe mit Paulus Aebli. Weil er in der Fabrik nicht genug Arbeit bekam, eröffnete das Paar mit dem Rezept als Basis die lang bekannte Pastetenbäckerei Aebli in Glarus.

1988 auf Schreibmaschine festgehalten steht im Häuserverzeichnis von Laurenz Burlet: «Das junge Ehepaar und alle seine Nachkommen sangen das Lob einer alten Base (Tante), die Anna Oertli dieses Geheimnis anvertraute und ihr alle Griffe und Kniffe und Vörteli (Vorteilchen) verriet, die es eben brauchte, um die Königin der Glarner Spezialitäten erstehen zu lassen.» Damals lag die Zuckerbäckerei in den Händen von Frauen, speziell in Ennenda, wo Herrschaftsköchinnen erste Pasteten gebacken haben. Das Rezept verbreitete sich schnell und wurde auch bei anderen Frauen heimisch, die mit den Pasteten ihre eigene Zuckerbäckerei eröffneten.

#### Rokos weisses Schnäuzchen

Im Häuserverzeichnis wird vermutet, dass die Glarner Pastete auf Festtafeln von Handelsherren serviert wurde – «jedenfalls erinnert sie in Form und Aufmachung an das schnörkkelige und puderbleiche Rokoko». Schriftlich festgehalten sei dies jedoch nirgends. Doch auch Hans Thürer konnte sich gegenüber der edlen Aufmachung

## «Beggeli» ist das glarnerdeutsche Wort für Tasse, worin sie gebacken wurden.

der Pastete nicht zurückhalten: «Ihre Wandung aus Blätterteigringen ist ausgebuchtet, als wäre die Pastete lebendig und wolle in jugendlichem Drang nach allen Seiten wachsen. Über allem liegt ein Zuckerhauch, dass jedermann beim Essen ein weisses Schnäuzchen bekommt.»

#### Erfindung der Pastetenküken

Die Pastete als Ausdruck des Genusses passte ins 19. Jahrhundert, das viel Wohlstand und Gemütlichkeit ins Land brachte. «Die grosse Geschäftigkeit, noch weit entfernt von Hast, war mit der Baumwolle ins Alpental gekommen», schrieb Thürer. «Die gesellige Handspinnerei vereinigte die Nachbarn zu Spinnstubeten», sogar Sennen sollen das Rad gedreht

Eine Glarner Pastete entsteht mit Liebe zum Detail.





Die Pastetenbäckerei Aebli in Glarus war weitherum bekannt.



Die Glarner Pastete im Kleinformat – das Beggeli.



Die Glarner Pastete ist früher wie heute ein Genuss-Garant.

haben. Es entstanden erste Baumwolldruckereien – und damit Wohlstand. Da sich jene, die «weder Fabrik noch Alp besaßen», wie Thürer schrieb, nicht jeden Samstag eine Pastete kaufen konnten, erfanden die Bäckerinnen das Öpfelbeggeli, «gewissermassen Pastetenküken», und bewiesen damit geschäftliches Geschick. Die Beggeli waren mit Rosinen und Apfelmus gefüllt, was deutlich günstiger war als die spätere Mandel- und Zwetschgenfüllung. «Beggeli» ist das glarnerdeutsche Wort für Tasse, worin sie gebacken wurden – wobei das Geschirr die Prozedur wohl nicht lange überlebte.

#### Backen mit Pfiff

Mit steigendem Wohlstand etablierten sich die Mandeln – obwohl sie ein teures Gut blieben. Beim Schälen der Kerne war die Mitarbeit der ganzen Bäckers-Familie gefragt. Sie setzten sich zusammen an den Tisch und alle bekamen einen

gleich grossen Haufen an Mandeln zum Schälen. Dabei wurde gepfiffen und gesungen – nicht aber aus Freude, sondern damit keine der kostbaren Mandeln gegessen wurde. Anschliessend wurden sie im Steinmörser gerieben und die gedörrten Zwetschgen, das Pendant zu den Mandeln, entsteint.

#### Ein Barbar, wer...

Die stille Verehrung, sie kommt eben nicht von irgendwoher. Sie kommt aus dem Zeitalter, als Wohlstand noch nicht selbstverständlich war. Wo ein Öpfelbeggeli kein Mitbringsel war, sondern ein kleiner Luxus. Und die süsse Pastete? «Sie erhebt den Tisch zur Tafel», schreibt Hans Thürer, mache den Anlass zum Fest: «Kuchen und Wähen kann man verschlingen; die Glarner Pastete gemahnt an Sitte. Ein Barbar, wer ihr mit Gier begegnet!» ■

# Von der Königin der Instrumente

Genuss hat viele Facetten – auch in der Musik. Eindrücklich sind Klänge verschiedenster Chöre, Orchester und Instrumente. Und wer wissen möchte, wie die Königin unter ihnen gebaut wird, der wird im Glarnerland fündig. Bei Mathis Orgelbau in Luchsingen.

TEXT UND BILDER Maya Rhyner

«Eiche und Fichte sind die wichtigsten Hölzer für unser Handwerk», sagt Franz Höller, Geschäftsführer der Mathis Orgelbau AG in Luchsingen. Aus ihnen entstehen verschiedenste Teile für eine Mathis-Orgel. «Wichtig ist, dass die Bäume so wenig wie möglich von äusseren Einflüssen geprägt sind», so Höller weiter. Also etwa Fichten, die in einem geschlossenen Wald wachsen, nicht am Steilhang.

Das Schweizer Holz wird in Luchsingen nach und nach zu einem Meisterwerk zusammengebaut, dessen Körper, Klang und Vielseitigkeit ihm den Titel «Königin der Instrumente» einbringen. «Die Pfeifen, welche wir schliesslich in jede Orgel einbauen, stammen von der Pircher Orgelpfeifenbau AG aus Riedern im Glarnerland», auch hier ist Präzision gefragt. «Die grösste Orgel, die wir bauen durften, hatte 97 Register und ist 14 Meter hoch. Darum ist auch die Produktionshalle so gross», schmunzelt Höller.

## Vom Schreiner bis zum Schlosser

Diese grösste Mathis-Orgel steht im deutschen Görlitz, mit strahlenförmiger Anordnung der Pfeifen ist sie als Sonnenorgel weltbekannt. Aber auch in der sixtinischen Kappelle im Vatikan oder in der Kappelle der Schweizer Garde ist Mathis-Handwerk zu bestaunen. Elf Mathis-Orgeln stehen gar in Japan, zwei in Taiwan, weitere in Portugal, Österreich, Deutschland und Italien.

Der Orgelbau verbindet verschiedenste Berufe: «Alles beginnt in der Konstruktion», sagt Höller und führt in die oberen Räume. Digitale Pläne werden erstellt, jeder auf den jeweiligen Standort angepasst. Diese Zeichnungen nehmen ihren Weg in die Schlosserei, die Schreinerei mit Pfeifenwerkstatt, später wird das Meisterwerk im Intonierraum und Montagesaal vollendet. Eine Orgel pro Jahr wird im Schnitt in Luchsingen neu gebaut. «Viele Arbeiten betreffen Revisionen, Sanierungen oder

Reparaturen», so Höller. Da und dort ertönt leise ein Orgelklang, die Handwerker prüfen ihr Meisterwerk. Mehrere begabte Organisten bringen die Meisterwerke im Glarnerland zum Erklingen. ■



Führungen bei  
Mathis Orgelbau



Zu den Organisten-Portraits, allen  
Orgel-Konzerten und Feierlichkeiten der  
Kirchenjubiläen Schwanden und Ennenda



Evangelisch-Reformierte Landeskirche  
des Kantons Glarus



**Evangelisch-Reformierte  
Landeskirche des Kantons Glarus**  
Wiesli 7, CH-8750 Glarus  
Telefon +41 (0)55 640 26 09  
www.ref-gl.ch



Die grösste  
Mathis-Orgel  
steht in Görlitz.



# 12

## Bergbahnen

Hinauffahren und geniessen, runterfahren und entspannen. Das 360° Panorama ist dabei Standard. Mit unseren Bergbahnen geht's in luftige Höhen, zum Ausgangspunkt erlebnisreicher Wanderungen, zum Familienausflug samt kulinarischem Genuss oder der rasanten Biketour mit Bergsee-Rast. Herzlich willkommen.



- |  |   |  |  |  |                                   |
|--|---|--|--|--|-----------------------------------|
| <b>1</b><br>SPORTBAHNEN<br>KERENZERBERG            | <b>2</b><br>LUFTSEILBAHN<br>NIEDERURNERTÄLI | <b>3</b><br>AEGUSTENBAHN<br>ENNENDA              | <b>4</b><br>LUFTSEILBAHN<br>KIES - METTMEN | <b>5</b><br>LUFTSEILBAHN<br>MATT - WEISSENBERGE      | <b>6</b><br>TSCHINGLENBAHN<br>ELM |
|  |   |  |  |  |                                   |
| <b>12</b><br>LUFTSEILBAHN<br>TIERFED - KALKTRITTLI | <b>11</b><br>KOMBIBAHN GUMEN<br>BRAUNWALD   | <b>10</b><br>GONDELBAHN GROTZENBÜEL<br>BRAUNWALD | <b>9</b><br>STANDSEILBAHN<br>BRAUNWALD     | <b>8</b><br>LUFTSEILBAHN<br>LUCHSINGEN - BRUNNENBERG | <b>7</b><br>SPORTBAHNEN<br>ELM    |
|  |   |  |  |  |                                   |

# Hoch über dem Glarnerland – unvergessliche Genussmomente

Das Glarnerland ist bekannt für seine perfekten Bedingungen zum Gleitschirmfliegen. Doch was macht einen solchen Flug eigentlich aus, dass jeden Sommer unzählige Pilotinnen und Piloten, aber auch Tandem-Flug-gäste ins Glarnerland kommen? Eine Gedankenreise als Spurensuche.

**TEXT UND BILDER** Robair

Von der Bergstation der Sesselbahn sind es noch ein paar Schritte. Die Sonne brennt vom blauen Himmel und der leichte Wind sorgt für eine angenehme Abkühlung. Das Panorama auf dem Weg zum Startplatz ist überwältigend und die Vorfreude auf den Flug gross. In wenigen Minuten geht es los. Gleitschirmfliegen ist eine Sportart fürs Gemüt. Einmal am Startplatz angekommen, kann man nochmals die Aussicht und die Atmosphäre geniessen, zur Ruhe kommen und sich auf den darauffolgenden Flug freuen. Dann beginnen die Vorbereitungen: In kurzer Zeit ist das Material ausgepackt, der Schirm ausgebreitet und die Leinen sortiert, das Gepäck verstaut und der Helm angezogen und man ist startbereit.

## In luftigen Höhen

Der Start ist simpel, ein paar wenige, zügige Schritte und schon zieht der Schirm nach oben, man hebt ab. Dieser Moment ist so speziell, dass man nie vergisst, wie es sich beim ersten Mal angefühlt hat. Und auch nach vielen Flügen ist es jedes Mal ein Gänsehautmoment zum Geniessen. Einmal in der Luft angekommen, umfasst einen eine behagliche Stille. Nur von einem leisen Rauschen umgeben, der Kopf ist frei, die Gedanken sind fokussiert. Die Aussicht auf die umliegenden Gipfel und Wälder lässt still schwärmen und die Perspektive eröffnet, was sonst nur Vögel zu sehen bekommen: die Weite und Enge der Glarner Bergwelt, die einem gleichzeitig ein Gefühl der Freiheit und Geborgenheit gibt.



## Die dritte Dimension

Mit dem Gleitschirm sind stundenlange Thermik- und Streckenflüge möglich, aber auch Wanderflüge mit leichter Ausrüstung – im Jargon auch Hike&Fly genannt – sind möglich, genauso wie spektakuläre Akrobatikmanöver. Jeder Pilot und jede Pilotin gestaltet und geniesst jeden einzelnen Flug auf eigene Art, so vielfältig und unterschiedlich wie sie sind die Flüge und die Genussmomente in der Luft. Wer alleine in die luftigen Höhen gehen möchte, macht eine Ausbildung bis zur Gleitschirmlizenz, vergleichbar mit dem Führerschein fürs Auto. Um einmal fliegen zu können, kann man aber auch ganz einfach einen Tandemflug buchen, bei dem man mit einem lizenzierten, bestens ausgebildeten und erfahrenen Piloten die dritte Dimension erleben kann.

## Der Traum vom nächsten Flug

Was jeden Flug abschliesst, ist eine sichere Landung. Ob am Landeplatz nahe bei der Bahn, auf einer Bergwiese zum Zwischenhalt und Picknick oder irgendwo auf einem Feld nach einem Strecken-

flug durchs Glarnerland. Wenn die Füsse wieder auf dem Boden sind, der Schirm zusammengelegt und verpackt und der Rucksack wieder geschultert ist, dann geht der Blick schon wieder gen Himmel und man träumt vom nächsten Flug. Das Erlebte wird für immer gespeichert und kann so jederzeit wieder durchlebt und genossen werden. Diese Genussmomente sind es, die das Gleitschirmfliegen von der profanen sportlichen Aktivität zu etwas Besonderem erheben und der Grund sind, warum der Himmel über dem Glarnerland an guten Flugtagen oft von bunten Punkten geprägt ist. ■

**ROBAIR**  
GLEITSCHIRMSCHULE WWW.ROBAIR.CH



**Robair Gleitschirmschule**  
Feldbach 7 – Hangar 13, CH-8753 Mollis  
Telefon +41 (0)55 616 50 22  
mail@robair.ch  
www.robair.ch



# Begleitet von Liedern und Geschichten ins Glarnerland reisen

Die Schweizerische Südostbahn AG (SOB) läutet den Sommer 2024 mit einer Neuheit ein: Die Zugpferdli-Welt, gestaltet vom renommierten Kinderlieder-Produzenten Andrew Bond.

## TEXT UND BILDER SOB

Begleitet von neuen Liedern und Geschichten rund um Vralpi und seine Zugpferdli-Freunde wird die Reise entlang des SOB-Streckennetzes für die jüngsten Fahrgäste zu einem genussvollen Erlebnis. Der renommierte Kinderlieder-Produzent Andrew Bond hat für die kleinen Fahrgäste Melodien zusammengestellt, welche die Zugreise zu einem Genuss für alle Sinne machen.

Die kleinen Passagiere werden auf ihren Reisen durch das Streckennetz der SOB von unterhaltsamen Liedern und fesselnden Geschichten begleitet. So macht die Zugreise gleich doppelt Spass.

## Mit dem Familien-Pass im Gepäck

Der perfekte Begleiter für Eltern ist dabei der Familien-Pass, der zu einem einladenden Preis von 20 Franken erhältlich ist. Dieser Pass bietet nicht nur exklusive Vorteile, sondern öffnet auch die Tür zu einer Vielzahl von Attraktionen in der reizvollen Freizeitregion. Im Familien-Pass enthalten sind ein 20-Franken-Gutschein für den SOB-Webshop, eine Überraschungsbox, diverse attraktive Freizeitermässigungen und weitere exklusive Leistungen.

Entdecken Sie gemeinsam mit den Kindern die Magie der SOB Zugpferdli-Welt und lassen Sie sich von der Vielfalt

des Glarnerlands verzaubern. Der Familien-Pass wird zum Schlüssel für unvergessliche Abenteuer und fröhliche Stunden für die ganze Familie. Freuen Sie sich auf einen genussvollen Sommer voller Spass und Entdeckungen mit der SOB. ■

**SOB SÜDOSTBAHN**



**Schweizerische Südostbahn AG**

Bahnhofplatz 1a  
CH-9001 St. Gallen  
www.sob.ch  
www.s-bahnen.ch



Mit der SOB und dem Familien-Pass – ab ins Glarnerland.

## **Seilpark Braunwald** *Abenteuer zwischen den Tannenwipfeln*

Nach dem Besuch bei Zwerg Bartli geht es hoch hinaus: im Seilpark in Braunwald. Zwischen den Bäumen über faszinierende Elemente steigen und klettern oder mit der Zip-Line durch die Luft sausen. Der Seilpark Braunwald ist ein einzigartiges Erlebnis für Gross und Klein und bietet mit vier verschiedenen Parcours für jeden etwas. Zum krönenden Abschluss lädt das Bergrestaurant Chämistube im Grotzenbüel ein, nach diesem actionreichen Ausflug zu verweilen und den Blick Richtung Ortstock schweifen zu lassen.



Weitere Infos unter  
[www.braunwald.ch/sportbahnen](http://www.braunwald.ch/sportbahnen)

**Sportbahnen Braunwald AG**  
Dorfstrasse 2, CH-8784 Braunwald  
Telefon + 41 (0)55 653 65 65  
[info@sportbahnen-braunwald.ch](mailto:info@sportbahnen-braunwald.ch)

## **Walenseeschiff ahoi** *Genussvolle Auszeit auf dem Walensee*

Der Walensee beeindruckt mit den imposanten Churfürsten, der wildromantischen Umgebung, dem glasklaren Wasser und der fantastischen Stimmung. Die Walenseeschiffe locken mit kulinarischen Erlebnissen in atemberaubender Kulisse – sei es an öffentlichen Events oder auch für private Gruppen. Vom Firmenevent bis zur Hochzeit steht Genuss auf den Walenseeschiffen im Fokus. Die genussvolle Auszeit auf dem gigantischen Schweizer Fjord erleben.



Weitere Infos unter  
[www.walenseeschiff.ch](http://www.walenseeschiff.ch)

**Schiffsbetrieb Walensee AG**  
Gostenstrasse 11, CH-8882 Unterterzen  
Telefon +41 (0)81 720 34 34  
[info@walenseeschiff.ch](mailto:info@walenseeschiff.ch)



## **Tschinglenalp Elm**

## *Ganz nah am Martinsloch*

In nur acht Minuten überwindet die Luftseilbahn über der Tschinglen-  
schlucht rund 480 Höhenmeter. Diese  
Fahrt eröffnet ein Paradies für Wande-  
rer und Naturliebhaber: Den idylli-  
schen Blumenpfad erkunden, die  
spannende Expedition Tschinglen  
erleben, in der Martinsmadhütte SAC  
oder Tschinglen Wirtschaft einkehren  
und übernachten oder an einer  
geführten Bergtour ins Martinsloch  
teilnehmen – dies und mehr bietet die  
Tschinglenalp, mit einem stets atembe-  
raubenden Blick auf das imposante  
Weltnaturerbe.



Weitere Infos unter  
[www.tschinglenbahn.ch](http://www.tschinglenbahn.ch)

### **Luftseilbahn Elm – Tschinglenalp**

CH-8767 Elm

Telefon +41 (0)79 886 13 03

[info@tschinglenbahn.ch](mailto:info@tschinglenbahn.ch)

## **Anna Göldi Museum**

## *Bunte Tücher, geteilte Geschichte*

In der Ausstellung die Spuren von  
König Baumwolle entdecken und ein  
Madras-Tuch gewinnen – dies wartet  
auf die Besucher des Anna Göldi  
Museums im Hänggiturm in Ennenda.  
Die Tücher wurden bis in die 1960er-  
Jahre im Glarnerland für den Afrika-  
handel hergestellt. Ihre Geschichte  
führt zurück bis ins 18. Jahrhundert. In  
Führungen und Workshops werden die  
Sonnen- und Schattenseiten von König  
Baumwolle beleuchtet, Kleiderregeln,  
Skavlenhandel und Industrialisierung  
behandelt sowie die heutige Textilpro-  
duktion thematisiert. Die Besucher  
lernen die Glarner Tücher in ihrer  
Vielfalt kennen und in der Siebdruck-  
Werkstatt wird alten Mustern neues  
Leben eingehaucht.



Weitere Infos unter  
[www.annagoeldimuseum.ch](http://www.annagoeldimuseum.ch)

### **Anna Göldi Museum**

Fabrikstrasse 9, CH-8755 Ennenda

Telefon +41 (0)55 650 13 54

[kontakt@annagoeldimuseum.ch](mailto:kontakt@annagoeldimuseum.ch)

Das Tourismus- und Freizeitmagazin

# glarner Genussland



Schweiz.

**Glarnerland**





# Glarnerland Gutschein

Bestellen Sie Ihre  
Gutscheine jetzt  
auf [glarnerland.ch](http://glarnerland.ch)

in über 150  
Geschäften  
einlösbar



[www.glarnerland.ch/gutschein](http://www.glarnerland.ch/gutschein)



**Glarnerland**

# Inhalt

**5** *Glarner Genussmomente*

**6** *Die Ski-Genuss-Macher*

**14** *Die Gewürz-Künstlerin von Mühlehorn*

**20** *Der heisse Kick des Kälteschocks*

**26** *Jahresgenusskalender*

**28** *Ausflugstipps*

# Glarner Genussland

Im Glarnerland startet der Genuss beim Skifahren mit atemberaubendem Panorama Richtung Martinsloch, Hausstock, Tödi oder Schilt und gipfelt in den Glarner Köstlichkeiten, die in den Bergrestaurants und Gasthäusern auf den Tisch gezaubert werden. Noch mehr Genuss gewünscht?



## Genussmomente direkt vor der Haustüre

Das Glarnerland bietet unzählige Genussmomente direkt vor der Haustüre, der Vielfalt sind dabei keine Grenzen gesetzt: Kennen Sie den Augenblick, wenn die Gipfel im ersten Morgenlicht leuchten und man bereits auf den Skiern steht? Etwa frühmorgens beim Early-Bird-Skifahren in Braunwald, gefolgt von einem köstlichen Frühstück, das mit Blick in Richtung Tödi gleich doppelt so gut schmeckt.

Auch Schlittelbegeisterte finden im Glarnerland genussvolle Momente auf fünf verschiedenen Schlittelpisten. Wer lieber auf der Suche nach der Ruhe ist, der wird beim Schneeschuhlaufen fündig, und mit etwas Glück ist man nicht ganz alleine unterwegs und wird von einer Gämse begrüsst. Und auf dem Nachhauseweg gleich noch im Walk-in-Atelier des House of Läderach seine eigene Schokolade kreieren und das Glarnerland in süssester Erinnerung behalten.

Dem Genuss auf der Spur, sei es in den Höhen auf einer Skitour oder beim Bouldern in der Lintharena – bis der Magen knurrt – also, nichts wie los und das Glarner Genussland erkunden.

Noemi Luchsinger, Content Manager VISIT Glarnerland

### IMPRESSUM

HERAUSGEBER VISIT Glarnerland AG, +41 (0)55 610 21 21,  
www.glarnerland.ch KONZEPT, GESTALTUNG UND PRODUKTION  
Somedia Production AG AUFLAGE 25 000 Exemplare

### TITELBILD:

VOR DEN TSCHINGELHÖRNERN MIT MARTINSLOCH IM SKIGEBIET ELM





# #visitglarnerland



Hüttenkaffi  
und Kuchen – mit  
Aussicht.



**Glarnerland**

Zum perfekten Wintersporttag gehört das Einkehren in den Bergrestaurants und Skibeizen dazu. «Ä Hüttäkaffi, ä feinä Chuächä – und diä Ussicht», was will man mehr, beschreibt es ein Ski-Gast. Die Skibeiz Seblengrat in Braunwald begrüsst – wie viele andere Einkehrmöglichkeiten in den Schneesportgebieten im Glarnerland – in rustikalem Ambiente, mit regionalen Speisen. Samt Panoramasicht: vom Vrenelisgärtli über Fronalpstock, Hausstock, Biferten und Tödi bis hin zum Ortstock. Markiere deinen Genussmoment auf deinem nächsten Glarnerland-Erlebnis mit #GlarnerGenuss.

Instagram: @glarnerland.ch / Facebook: @glarnerland / LinkedIn: @glarnerland





**Dave Brandenberger**  
Sportbahnen Kerenzerberg



Der Kerenzerberg stellt für mich eine versteckte Naturschönheit dar, die bislang ein gut gehüteter Geheimtipp geblieben ist. Sowohl im Sommer als auch im Winter gibt es hier stets Neues zu entdecken. Eine Aktivität, die ich immer wieder mit Freude erlebe, ist das Schlitteln mit einer gemütlichen Pause samt Hauskaffee im Berggasthaus Habergschwänd als Vorbereitung für die nächste rasante Schlittenfahrt.



**Hansjürg Kessler**  
Skihersteller  
Kessler Swiss AG



Ich schätze die lokale Verbundenheit bei Arbeit und Freizeit im Glarnerland. Ein Produkt in unserer Region herzustellen und dieses vor Ort zu testen und dabei auch noch mit dem Hobby zu verbinden, ist ein Privileg, das ich nicht missen möchte. Ein kleiner Beitrag zur regionalen Nachhaltigkeit.



**Silvia Hefli**  
Berghotel Bischofalp



Der Winterwanderweg vom Ämpächli zum Berghotel Bischofalp ist nicht nur für unsere Gäste ein tolles Erlebnis. Auch ich persönlich geniesse diese leichte Wanderung mit dem atemberaubenden Blick aufs Martinsloch und den Hausstock. Als krönender Abschluss warten bei uns auf der Sonnenterrasse ein «Glarner Alpentraum» und ein «Bischöfli» mit Blick ins Glarner Bergpanorama – einfach zum Geniessen.

# Glarner Genussmomente



**Stefan Schüller**  
Spitzenkoch,  
Hirschen Obstalden



Mein Genussmoment entsteht immer wieder aufs Neue, wenn ich hierzulande einkaufen gehe. Ich geniesse die kulinarische Freiheit, jedes Mal etwas Neues zu erschaffen. Dabei bin ich stark inspiriert von hochwertigen, lokalen Produkten, mit denen ich das Gericht schon im Kopf schmecke. Der Inbegriff von Genuss für mich ist der Einkaufs- und Kochprozess, um speziell die Gäste glücklich zu machen, welche sich die Zeit nehmen und den Weg hoch zu mir ins Restaurant nicht scheuen.



**Milu Muggli**  
Clownina Zirkus Mugg



Kennen Sie das: Ich mach noch schnell.  
Ich bin auf Knopfdruck originell  
Doch nicht zu intellektuell  
Aber clownesk speziell  
Schenkt mir die Muse ihren Kuss  
Tanz ich glücklich durch den Zirkus  
Mit Stress ist jetzt Schluss  
Jetzt ist Zeit für Genuss.

Für Genuss im Glarnerland:  
Ein Glarner-Beggeli in der Hand  
Vom Diesbachfall gebannt  
Im «Unique» in Schwändi charmant erkannt  
Fröhlich flockig im Schneetreiben  
Hier will ich bleiben.



# Die Ski-Genuss- Macher

Frisch präparierte Pisten, kulinarische Genusswelten in den Bergbeizen, sonnige Kinder-Skitage: Wer sind die Genuss-Macher der Glarner Skigebiete?

**TEXT** Delia Landolt **BILDER** Maya Rhyner









## Der Teppichmagier

Matthias Kappeler, Leiter Kinderland Hüttenberg, Braunwald

### Was brauchen die Kids, um Freude am Skifahren zu haben?

Die Kinder brauchen ein tolles Übungsgelände mit Zauberteppich (Förderband) und Schleppliften, das Steigerungspotential bietet. Sie sollen sich richtig wohlfühlen und Erfolgserlebnisse haben.

### Im Kinderland läuft immer etwas.

#### Wie gehst du mit dem Trubel um?

Je mehr Trubel, desto besser – ich liebe es, wenn sich in unserem Kinderland viele glückliche Kinder fürs Skifahren begeistern. In diesen Momenten braucht es eine top Organisation, was unsere Skischulleitung mit Silvia Blatter und Reto Glarner perfekt umsetzt. Das macht mich für Braunwald stolz.

### Worauf achtest du am meisten im Kinderland?

Für mich hat die Sicherheit oberste Priorität, danach folgen gleich Fun und Freude. Unser grösstes Motto ist: Das Kinderland in Braunwald soll auch in wärmeren Wintern zu 100 Prozent schneesicher sein – wir garantieren damit, dass jedes Kind in Braunwald Skifahren lernen kann. In den letzten vier Jahren jedoch wäre ein Kinderland ohne unsere Beschneigung nicht überlebensfähig gewesen.



## Der Weiterbringer

Jakob Schumacher, Bahn-Angestellter Sportbahnen Braunwald

### Dank den Bergbahnen ist Skifahren totaler Genuss. Welches ist dein Lieblingsplatz zum Arbeiten?

Am liebsten bin ich bei der Station Hüttenberg, wo die beiden Gondelbahnen zusammenkommen. Hier steigen die Gäste um und haben Zeit für ein Gespräch, stellen Fragen zu den Schnee-Verhältnissen oder über das Wetter. Dieser Kontakt gefällt mir, hier ist man am nächsten beim Gast.

### Was hast du über die Jahre am Lift gelernt?

Man muss sich in die Leute hineinfühlen, was nicht immer so einfach ist. Ich mache mir immer sofort ein Bild von einem Gast, grüsse freundlich und spreche ihn an, wenn ich sehe, dass er eine Frage hat oder Hilfe braucht. Damit habe ich jeden im Sack. Gleichzeitig gilt es, die Bahnanlagen gut zu überwachen, damit sie sauber laufen und die Gäste wissen, dass sie eine sichere Fahrt haben werden.

### Wenn du nach Tipps gefragt wirst, was empfiehlst du?

Ich empfehle momentan alle Bergrestaurants gerne, die sind sehr gut geführt. Zum Beispiel könnte man auf einen Kaffee in der Skibeiz Seblengrat einkehren und anschliessend für den Après-Ski weiter in den Fuchsgaden.



Sonnige Tage im Schnee in Braunwald.





## Der Gluschtigmacher

Michael Walker, Leiter Munggä Hüttä Elm

### Schönes Wetter und frischer Schnee sind fürs Wochenende angesagt. Wie bereitet ihr euch vor?

Jeweils ab Dienstag beobachte ich den Wetterbericht. Ist schönes Wetter angesagt, kontaktiere ich alle Aushilfen fürs Wochenende. Danach schaue ich mit dem Küchen-Chef, ob wir genug Ware haben oder ob wir noch bestellen müssen. Danach bereiten wir alles, was möglich ist, vor. Dann heisst es zu hoffen, dass die Vorhersage stimmt. Das Ziel ist, am Freitag um 17 Uhr nach Hause zu gehen und zu wissen, dass wir ready sind.

### Wann kommst du richtig in den Flow?

Natürlich wenn die Terrasse der Munggä Hüttä voll ist. Es gibt nichts Schöneres, als wenn Musik läuft und die Gäste in Party-Laune sind. Wenn dann das Personal auch noch gute Laune hat, bin ich voll im Flow.

### Wie fühlst du dich nach so einem Tag?

Nach einem richtig starken Samstag ist man müde und vor allem kaputt. Die super Aussicht auf die Berge aber ist immer eine Belohnung. Mir gefällt die Atmosphäre am Feierabend, wenn nur noch das Team im Munggä ist und wir zusammen mit den Ski oder dem Snowboard ins Tal fahren. Der Zusammenhalt macht vieles gut – der gemeinsame Feierabendausgang darf darum nicht fehlen.



Auf der Terrasse der Munggä Hüttä in Elm.



## Der Rillenmeister

Werner Freitag,  
Pistenbullyfahrer  
Elm

### Was geht in dir vor, wenn du Nacht für Nacht allein am Berg bist?

Das ist schwierig zu beschreiben. Diese Eindrücke, wenn der Himmel spiegelklar heiter ist und der Vollmond scheint, die kann dir niemand nehmen. Das sind Momente, die bleiben.

### Was bereitet dir am meisten Freude am Pisten präparieren?

Es gibt mir eine grosse Genugtuung, wenn ich aus einer «Buckelpiste» wie-

der einen glatten Teppich machen kann. Gibt es 10 Zentimeter Neuschnee, können wir ohne grossen Aufwand eine perfekte Piste machen, an schneearmen Tagen ist es etwas schwieriger – so ist jeder Tag anders. Der Schnee und das Wetter bestimmen unsere Arbeit.

### Welcher Moment im Pistenbully wirst du nie mehr vergessen?

Ich bin meistens am Skilift Bischof unterwegs. Am schönsten ist es, wenn ich zuoberst am Berg im Fahrzeug sitze und den Vollmond über Ramin an der anderen Talseite hervorkommen sehe. Wenn ich dann eine Runde fahre und wieder oben am Berg stehe, ist der Mond schon komplett am Himmel. Die Vollmondnächte sind etwas vom Schönsten, das erlebt nicht jeder.

## Gschwelli mit Alpkäs



Skilegende Vreni Schneider liebt Menüs, welche einfach und bodenständig sind und ihre Heimat hergibt: «Gschwelli mit feinem Glarner Alpkäs, das ist mein Lieblings-Menü», sagt die Jahrhundert-Sportlerin. Kartoffeln im Dampfkoch-Topf gar kochen lassen und in der Zwischenzeit den Tisch schön decken mit feinem Alpkäs aus der Region. «Es gitt da ganz verschieden», so Vreni Schneider, «von den vielen Alpen im Glarnerland.» Vielleicht noch etwas Gemüse und Zigerbutter – und schon ist ein wunderbares Menü für die ganze Familie parat.





## Der Bergspäher

Fritz Beglinger,  
Verwaltungsrat  
und Geschäftsführer Skilift Schilt

### Wenn du frühmorgens zuoberst am Skilift Schilt stehst – was geht dir durch den Kopf?

Wie wunderschön es doch ist, die Aussicht vom Tödi bis zum Schwarzwald zu geniessen. So was findet man nirgendwo sonst in unserer Gegend.

### Hast du schon wichtige Entscheide am Skilift getroffen?

Vor vielen Jahren bin ich zusammen mit unserem Verwaltungsratspräsidenten mit dem Skilift hochgefahren. Da haben wir beobachtet, dass die Piste etwas buckelig war, und haben uns spontan entschieden, direkt ein neues Pistenfahrzeug zu beschaffen.

### Was ist das Besondere am Skilift Schilt?

Wir sind stolz, dass dieser historische, über 60-jährige Skilift immer noch in Betrieb ist – auch die Ticketausgabe ist noch wie am ersten Tag. Damit ist unser kleines Skigebiet auf 1100 bis 1500 Meter über Meer etwas Einzigartiges – ein Erlebnis.

### Allgemeine Infos



Alle Infos zu den Pisten, Bahnen und den Ski-Restaurants.

Der Bergburger des Naturfreundehauses Fronalp stärkt für die nächsten Schwünge.



### Auf Vreni Schneiders Spuren unterwegs



In Elm hat man auf 40 Pistenkilometern das Martinsloch und die Tschingelhörner im Blick, so auch aus den Hängesitzen beim Pleus – dem höchsten Punkt des Skigebiets, auf 2100 Metern über Meer. Dann runtersausen und entscheiden: Links in die Munggä-Hüt-tä, rechts zum Berghotel Bischofalp oder noch etwas tiefer ins Älpli oder Ämpächli? Am besten alle besuchen. Für die kleinen Skifahrer lockt das Kinderland zum Skiplausch.

### Wo Zwerg Bartli «Hopp» ruft



Auf Skipisten durch weisse Wälder, im Tiefschnee das Bächital hinunterkurven, Sonne tanken auf den verschiedenen Terrassen – den Blick immer auf den Ortstock oder den Tödi gerichtet. Der Winter in Braunwald ist entspanntes Erlebnis mit genügend Optionen für die ganze Familie samt ersten Schwüngen im Kinderland. 30 Pistenkilometer warten hier auf Schneebegeisterte. An den Early-Bird-Tagen gar mit Sonnenaufgang.

### Klein, aber fein mit Weitblick



Die Sicht reicht bis nach Zürich, im Süden bis zum Tödi. Das kleine Skigebiet Schilt ob Mollis liegt am Fusse des Fronalpstocks, was ihm oft gute Schneetage einbringt. Es kommt mit einem langen Bügellift aus – und trumpft mit der Aussicht. Ein beliebter Ort für Einheimische, Skiclubs – und Skitouren-gänger, letztere nehmen gleich am Morgen den ersten Bügel. Denn dann ist der Weg auf den Hausberg Schilt nicht mehr so weit.



Im Skigebiet Elm  
einkehren im  
Äpli.



In Braunwald auf  
dem Zaubertep-  
pich, samt Zwerg  
Bartli.



Im Pleus in Elm  
auf 2100 Metern  
geniessen.





# Erleben und geniessen in der Markthalle Glarus

Alles neu im historischen Postgebäude im Zentrum von Glarus: Hier begrüsst ein neuer Begegnungsort mit einem grosszügigen Marktbereich, einem modernen Bistro- und Barbereich sowie einer Gäste-Info mit einer vielfältigen Produkte- und Markenwelt.

**TEXT UND BILDER** Markthalle Glarus

Mittags ein kleiner Lunch, abends auf ein Bier oder ein Glas Wein. Dazu gleich noch den Wocheneinkauf mit regionalen Produkten erledigen und sich über aktuelle Aktivitäten und Produkte im Glarnerland informieren. All das ist ab Mai 2024 möglich – im historischen Postgebäude im Zentrum von Glarus. Die Markthalle Glarus wird zu einem belebten und zentralen Treffpunkt, in dem sowohl Einheimische als auch Touristen geniessen, verweilen und sich informieren können.

## Spezialitäten und Ausflugstipps

Mehrmals die Woche findet der Markt mit regionalen Frischwaren und Spezialitätenangebot aus der Region sowie aus aller Welt statt. Nach dem Markteinkauf lädt der moderne Bistro- und Barbereich dazu ein, die frischen Produkte aus dem Glarnerland direkt zu verkosten und die einzigartige Atmosphäre in der «alten Post» von Glarus zu geniessen.

Im Bereich der Gäste-Info haben die Besucher aus nah und fern zudem die Möglichkeit, wertvolle Auskünfte über die Attraktionen aus der Region einzuholen und sich von der vielfältigen Produkte- und Markenwelt inspirieren zu lassen.

## Ein Gemeinschaftswerk

Für die Realisierung des Projekts wurde 2023 eine Genossenschaft gegrün-

det. Gemeinsam mit den Marktanbietern und der wertvollen Unterstützung der Genossenschafter sowie Sponsoren konnte das zukunftsweisende Gemeinschaftswerk für Glarus und die ganze Region realisiert werden. Weitere Auskünfte zum Projekt und der Teilnahme daran unter [www.markthalle-glarus.ch](http://www.markthalle-glarus.ch).



Rita Rüdisüli, Architektur & Design



## Markthalle Glarus

Bahnhofstrasse 14, CH-8750 Glarus  
[info@markthalle-glarus.ch](mailto:info@markthalle-glarus.ch)  
[www.markthalle-glarus.ch](http://www.markthalle-glarus.ch)

# Genussvolle Vielfalt in Näfels: Brunch, Schokolade und Meisterwerke

Ein verführerischer Duft von frisch gebackenem Brot und süssen Leckereien zieht durch die Strassen von Näfels. Die Café-Konditorei Müller AG begrüsst Geniesser in der Region, die auf der Suche nach einem einzigartigen kulinarischen Erlebnis sind.

**TEXT UND BILDER** Café-Konditorei Müller

Die Café-Konditorei Müller AG blickt auf eine über 100-jährige Geschichte zurück, in der die Liebe zum Handwerk und die Leidenschaft für hochwertige Zutaten stets im Mittelpunkt standen. Seit der Gründung hat sich das Familienunternehmen einen Ruf für wunderbare Backwaren und verlockende Süssigkeiten aufgebaut.

Das Herzstück des Angebots der Café-Konditorei Müller AG ist zweifellos der Brunch, der jeden Morgen die Gäste in eine Welt des Genusses entführt. Mit einer breiten Auswahl an frisch gebackenem Brot, herzhaften Aufstrichen, hausgemachten Müesli und frisch gemahlenem Kaffee wird der Brunch zu einem wahren Fest für den Gaumen. Die gemütliche Atmosphäre und das freundliche Personal tragen dazu bei, dass der Brunch nicht nur eine Mahlzeit, sondern zu einem freudigen Erlebnis wird.

## Handwerk in Perfektion

Die «Müller FIVE»-Confiserie rund um den Chef Chocolatier Elias Müller ist bekannt für ihre handgefertigten Schokoladenkreationen, die Schokoladenliebhaber aus der ganzen Schweiz anlocken. Von zarten und bunten Pralinen bis hin zu Tafelschokoladen aus verschiedenen Anbaugebieten – hier wird die Schokolade zu einem wahren Kunstwerk verwandelt. Jede Kreation zeugt von handwerklichem Können und der Hingabe zur Qualität, die mit jedem Bissen spürbar ist.

In der Konditorei werden Tradition und kreative Innovation vereint. Die Konditoren zaubern köstliche Torten und schmackhafte Patisserie, die nicht nur die Sinne ansprechen, sondern auch ein visuelles Fest für die Augen sind. Sie kreieren klassische Torten mit frischen Früchten sowie auch mo-



derne Patisserie-Kreationen mit Caramel Salé und Erdnüssen. Die Bäckerinnen des Familienunternehmens stellen in der hauseigenen Bäckerei täglich frische Brote und Croissants, Glarner Pasteten und Gebäcke in vollständiger Handarbeit her. Die Verwendung hochwertiger Zutaten und traditioneller Rezepturen sorgt für ein Geschmackserlebnis. Als Geheimtipp ist vor allem der Pistazienknopf zu erwähnen, welcher mit feiner Pistazienfüllung und bester Schokolade bestückt ist.

## Ein Besuch samt purer Lebensfreude

Die Café-Konditorei Müller AG in Näfels ist ein Ort des Genusses, der Tradition und Innovation in Harmonie vereint. Ob beim ausgiebigen Brunch, beim Schlemmen von handgefertigten Schokoladenkreationen oder beim Entdecken der vielfältigen Kreationen aus der Patisserie – hier wird jeder Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis. Auserlesene Produkte gibt es auch online unter [www.cafemueller.ch](http://www.cafemueller.ch). ■

*müller*

CAFÉ-KONDITOREI



### Café-Konditorei Müller AG

Bahnhofstrasse 11, CH-8752 Näfels  
Telefon +41 (0)55 612 14 32  
[info@cafe-mueller.ch](mailto:info@cafe-mueller.ch)  
[www.cafemueller.ch](http://www.cafemueller.ch)



Die Bäckerinnen zaubern täglich frische Leckereien, wie hier den Pistazienknopf.





# Die Gewürz- Künstlerin von Mühlehorn

Sie lehrt und lebt den Genuss, ist mit dem Degustieren in der Gewürzmühle Näfels aufgewachsen und heute als Gewürz-Sommelière stetig auf der Suche nach neuen Ideen. Wenn jemand weiss, was Genuss ist, dann Tina Hauser.

**TEXT** Delia Landolt **BILDER** Maya Rhyner

Grüner  
Kardamom.



Chiliflocken, Paprika edelsüss und gelbes Curry.



Tina Hauser entführt in die Welt der Gewürze.





Ein Tisch voller Düfte – im Gewürz-Atelier von Tina Hauser erwachen die Sinne.

«Bei mir passiert vieles im Laufschrift. Das gefällt mir. Doch Genuss ist, wenn man sich wirklich Zeit nimmt. Genuss kann ein Aroma, ein Geschmack, ein Duft sein, wenn es einen überrascht, umso besser», erzählt die 56-jährige Gewürz-Sommelière mit den langen, blonden Haaren und stets stilsicherer Kleidung. Sie brüht Kaffee, würzt ihn mit Kardamom und verfeinert ihn mit ihrem eigens kreierten Smokey Salzstaub. Tina Hauser wurde als 4. Generation in die Gewürzmühle Landolt Hauser AG hineingeboren und verkaufte die Firma, nach zehn Jahren als Geschäftsführerin, um wieder selbst in der Gewürz-Küche stehen zu können.

#### Eine Ausnahme im Glarnerland

In der Wasser-Karaffe schwimmen Lavendelblüten aus dem Kräutergärtchen, im Atelier hat es natürlich eine Küche, zwei grosse Mörser, Bürotisch, Werk-tisch. Die grossen Fenster fluten den offenen, weissen Raum mit Licht. Was hier

**«Nur was nachhaltig ist, hat Zukunft.»**

zwischen Bahnhof und See in Mühlehorn bei Appliq food passiert, soll immer aufs Grosse anwendbar sein. Appliq steht für fleissig oder gut anwendbar. Beides trifft auf Hauser und ihre Kreationen zu: Für Lebensmittel-firmen verbessert oder kreiert sie Produkte, reduziert Zutatenlisten. «Ich lese viel Fachliteratur, gehe auf Messen und spreche mit Menschen, die Rohstoffe anbieten und produzieren. Das gibt mir die Möglichkeit, Wissen zusammenzufügen, das mich zu Lösungen führt», erklärt Hauser und ergänzt: «Nur was nachhaltig ist, hat Zukunft.»

#### Zu früh für Instant-Tee

Was Tina Hauser heute mit der Appliq food AG in Mühlehorn macht, tat auch schon ihr Ur-Grossvater Jean Landolt in Näfels. «Wir konnten unsere Gewürze nur verkaufen, wenn wir ganze Kombinationen oder Gerichte anboten. Deshalb kamen unsere Kunden auch immer für Innovationen zu uns», erklärt Hauser, «wenn wir sie begeistern und überzeugen konnten, konnten wir auch Gewürzmischungen verkaufen.»

Vielfach war die Gewürzmühle in Näfels aber ihrer Zeit voraus. Für Instant-Tee in Tablettenform gab es kein Bedürf-

nis – dafür für Tiki-Tabletten, welche auf Vaters Idee hin auf seiner ungenutzten Tee-Pressen produziert wurden.

#### Die Gerüche der Gewürzmühle

Die Gewürzmühle in Näfels wird nun zu kleineren Geschäftsräumen und Wohnungen umfunktioniert – doch die Gerüche haben das Haus noch nicht verlassen. Pfefferminze, Schwarztee, Kamille erinnern am Eingang an die Teebeutel-Maschine. Ging es früher weiter die Holzterrasse hoch in die Mühle, war da der stete Geruch von Jute, in diesen Säcken wurden die Gewürze aus der ganzen Welt geliefert. Nägeli, Zimt, Muskatnuss, erinnert sich Tina Hauser: «Wenn alles zusammenkommt, gibt es am Schluss ein Lebkuchengewürz, das an allem haftet.» Nur das Safran-Zimmer hatte seinen eigenen Duft, hier durften nur die edlen, orangeroten Narbenschenkel der Safranblüten verarbeitet werden.

#### Schon wieder zu viel Backpulver!

Mit der Lebensmittelbranche wollte Tina Hauser jedoch nie etwas zu tun haben – obwohl ihre Sensorik früh geschult wurde: Als Kind konnte sie Chips-Würzungen, Kaugummis, Puddingsorten,

viele Saucen und Frischkäsemischungen ihres Vaters degustieren. Sie musste Nuancen feststellen und schmeckt auch heute, was andere überhaupt nicht wahrnehmen: «Schon wieder ein Gugelhopf mit zu viel Backpulver!» Um nebst der Sensorik auch die handwerklichen Fähigkeiten und den Umgang mit Werkzeugen zu erlernen, entschied sich Hauser für eine Steinbildhauer-Lehre: «Ich wollte lernen, wie man etwas herstellt.» Als junge Frau war es nicht einfach, einen Lehrbetrieb zu finden, genauso wenig, wie das Schmieden von Werkzeugen und den Umgang mit den Maschinen zu erlernen. Genau das



### Magenträs

Bekannt aus der Gewürzmühle Näfels ist vor allem das Magenträs. Die

Rezeptur des «Trietolt®» – abgeleitet vom italienischen Wort *trattare*, auf Deutsch *behandeln* sowie vom Namen *Landolt* – hat Jean Landolt, Gründer der Gewürzmühle Näfels, 1900 von Italien nach Hause gebracht. Es galt als Heilmittel, das die Verdauung unterstützt, vor allem nach deftigen Mahlzeiten, wie man sie im Winter oft isst. Tina Hauser hat es geschafft, die Sandelholz-Ingwer-Zimt-Muskatnuss-Mischung als Kulinarisches Erbe der Schweiz eintragen zu lassen. Die Herausforderung war das Sandelholz, das als Lebensmittel verboten war, da damit lange Fleisch rot eingefärbt wurde, um ihm einen frischeren und edleren Touch zu geben. Doch Hauser konnte anhand von anderen historischen Rezepturen beweisen, dass Sandelholz durchaus als Gewürz einsetzbar ist. Um den Zürichsee war die Triätschnitte beliebt, eine in Wein getränkte Brotschnitte, die ein rötlicher Schimmer überzieht, und in Uri wurden mit Sandelholz Zigerkrapfen gesüsst. Das Magenträs, das Aushängeschild der Gewürzmühle Näfels, gibt es auch heute noch.

aber hilft ihr heute, wenn sie in einem fremden Produktionsbetrieb herausfinden will, was mit der vorhandenen Technik alles möglich ist, damit ihre Innovationen auch effektiv umgesetzt werden können.

### Mit dem Blick der Bildhauerin

Anschliessend ging sie an die Hochschule für Gestaltung und Kunst Luzern, widmete sich der Kreativität und machte sich in der Kunstakademie Düsseldorf mit anderen Künstlern auf die stetige Suche nach Neuland. «Es ist die Basis meines heutigen Tuns», erklärt Hauser. Gleich nach Abschluss des Studiums übernahm sie die Geschäftsleitung der Gewürzmühle in Näfels, weil ihr Vater krank war. Daneben gab es keinen Platz mehr für Kunst, weshalb sie all ihre Ideen in die Gewürzmühle steckte. Und diese lief weiter, als hätte es nie einen Wechsel gegeben.

### Mut zum Ausprobieren

Heute gibt sie als erste zertifizierte Gewürz-Sommelière der Schweiz ihr Wissen weiter: Jeweils an Samstagen führt Hauser in ihrem Atelier öffentliche Ge-

würz-Workshops durch. Dazu gehört das Erforschen der Sensorik, das Degustieren und schliesslich das Mischen einer eigenen Gewürzkreation. «Bisher war jede Mischung geniessbar», lacht Hauser. Viel öfters aber packt sie ihre Gewürze in Weckgläser, um Lebensmittelfirmen zu schulen. Oder sie tüfelt an Kreationen für ihre eigene Kollektion, wie die Salzstaube: «Viele Ideen kommen mir, wenn ich in Bewegung bin, im See schwimme oder paddle.» Das Salzpulver könnte man fast mit Puderzucker verwechseln. In den Kaffee gerührt geht die Bitterkeit verloren – über Früchte gestreut intensiviert es deren Geschmack. Mutige können auch ein Schoggi-Mousse damit überziehen. Doch wirklicher Genuss geht für Tina Hauser weiter als Geschmack: «Genuss ist, wenn man etwas zusammen erleben und teilen kann. Am besten ist es, wenn es sich kombinieren lässt mit Gesundheit, mit physischem Wohlbefinden.» ■

Zu den Gewürz- und Sensorik-Kursen Star d'Epices mit Tina Hauser in Mühlehorn



Tina Hauser ist in der Gewürzmühle Näfels gross geworden, den Duft des Magäträs kennt sie aus der Kindheit.







## Naturerlebnisse für alle Sinne

Naturzentrum Glarnerland

Einen prächtig gezeichneten Pinselkäfer bestaunen, an der Linth dem Lied der Wasseramsel lauschen oder bewusst den zarten Duft der Lindenblüten einatmen: Die Tier- und Pflanzenwelt verspricht Genuss für alle Sinne. Als Schaufenster in die Glarner Natur verrät das Naturzentrum Glarnerland, was es je nach Saison draussen zu entdecken und zu erleben gibt. Mit seinen Sonderausstellungen, wechselnden Themenbereichen und Ausflugstipps stösst es Tore in verborgene Welten auf und lädt seine Gäste ein, in diese einzutreten. In der Ausstellung sorgen sinnliche Stationen zum selber Ausprobieren für eine lustvolle Wissensvermittlung. Spiele und Rätsel rund um die Natur regen die grauen Zellen von Gross und Klein an. Das Geheimnis der «magischen Linie» wird gelüftet und die Besonderheiten des UNESCO-Weltnaturerbes Tektonikarena Sardona gezeigt. Ein «Stadtnatur-Rundgang» und ein «Geologischer Spaziergang» sorgen für eine nahtlose Verbindung von Naturerlebnissen drinnen und draussen. Mit dem im Naturzentrum erworbenen Wissen lässt sich die Vielfalt der Natur noch intensiver geniessen.

[www.naturzentrumglarnerland.ch](http://www.naturzentrumglarnerland.ch)



## Verfeinert bis zur ersten Vorstellung

Zirkus Mugg

Es ist finster, nur die Lichterketten führen zum Glühwein, der aus dem Topf über dem Feuer direkt in der Tasche landet und dort weiterdampft. Mit Goldpailletten-besetztem Superhut begrüsst Ischa Muggli: «Willkommen zu Mugg's Variété!» Das Zirkusdorf mit Gruppenunterkunft ist der Farbtupfer von Betschwanden im Glarner Grosstal. Er sticht aber nicht nur deshalb heraus:

Als einziger Zirkus überhaupt ist der Zirkus Mugg bio-zertifiziert. Was aus dem Küchenwagen kommt, ist frisch, saisonal, lokal. Hier wird dem Genuss gefrönt, im Kindercamp, beim Firmen-Apéro wie im Variété, der Krönung des Mugg-Jahres. Während das Bühnenprogramm auf Atem-Anhalter, schwitzige Hände und Bauchschmerz-Lacher getaktet wird, geht es in der Küche an den Tellerrand des Aussergewöhnlichen. Bis zur Premiere Ende November wird am Viergänger getüftelt und ins Detail verfeinert. Schliesslich geht es in jeder der 20 Vorstellungen um Perfektion. Das Mugg-Team macht keinen Zirkus – es lebt ihn, zieht ihn sanft unter Küchenpoesie und serviert ihn aus purer Gastfreundschaft.

[www.mugg.ch](http://www.mugg.ch)



## Glarus auf zwei Kufen erleben

GLKB Arena – Cheese on Ice

Die GLKB Arena in Glarus bietet einzigartige Erlebnisse auf dem Eis. Gemütliche Stunden geniessen, indem man ein paar Runden auf den Schlittschuhen dreht. Nach dem eisigen Vergnügen geht's direkt auf den Schlittschuhen ins Restaurant «Buchholzstübli». Hier geniessen man ein kulinarisches Highlight mit feinem Fondue oder Raclette, zubereitet mit dem köstlichen Glarner Alpkäse.

Das Ambiente des «Buchholzstübli» verspricht Wohlfühlatmosphäre, während man gespannt darauf wartet, dass der Raclette-Käse schmilzt. Die Vorfreude auf das Gaumenfest wird durch die Möglichkeit, zwischendurch einige Kurven auf dem Eis zu ziehen, noch gesteigert. Die GLKB Arena schafft somit eine perfekte Symbiose aus sportlichem Vergnügen und kulinarischem Genuss.

Der Klang der Schlittschuhe auf dem Eis und der Duft von schmelzendem Käse schaffen eine einzigartige Szenerie. Ob alleine, mit Freunden oder der Familie, die GLKB Arena bietet für jeden Anlass die passende Kulisse.

[www.eisfeld.glarus.ch](http://www.eisfeld.glarus.ch)





## ***Auf grossen Füssen durch den Schnee***

Glarner Schneeschuh-Trails

Abseits der Hektik das Knirschen des Schnees und die Stille der Natur geniessen: Wie eine weiche Decke legt sich die Ruhe über das Glarnerland und begleitet auf den wunderschönen Schneeschuhwanderungen. Gelangt man also auf den Schneeschuhwegen etwas abseits der Skipisten, wähnt man sich fast in einem verwunschenen Land. Wäre da nicht schon die nächste Beiz in Sichtweite. Schneeschuhwanderungen gibt es von Nord bis Süd im Glarnerland, das Eintauchen ins Glarner Wintermärchen ist perfekt.

Ob von Elm nach Obererbs, in den Weissenbergen die Rundtour Stäfeli, der Schneeschuhtrail im Niederurner Täli oder der Gämppfad auf Mettmen – Erholung pur. In der Skihütte Obererbs wartet ein feines Hütten-Angebot, auf den Weissenbergen schlemmt man sich durch die Speisekarte mit hofeigenen Produkten und im Niederurner Täli ist das Outdoor-Raclette mit Wanderleiter Ueli Schlittler «ds Zechni». Auf Mettmen heissen das Naturfreundehaus Mettmen, das Berghotel Mettmen oder die Leglerhütte SAC willkommen. Eintauchen in Winterlandschaften mit herzhaftem Genuss – mit Freunden, der ganzen Familie oder dem Sportverein.

[www.glarnerland.ch/schneeschuhe](http://www.glarnerland.ch/schneeschuhe)



## ***Winterprogramm im Hänggigturm***

Anna Göldi Museum

Das Anna Göldi Museum im Hänggigturm in Ennenda hat als Ort der Begegnung und des Austauschs auch im Winter viel zu bieten. Während der Museumsbetrieb ruht, geht es mit Lesungen, Workshops und dem Briefmarathon von Amnesty International weiter. Ob Schulklassen, Familien, Erwachsene oder Kinder, alle sind willkommen. Als Haus der Menschenrechte schlägt das Museum eine Brücke von der tragischen Geschichte der Magd anno 1782 in die Gegenwart. Menschenrechte und Gerechtigkeit stehen im Mittelpunkt. Während 16 Tagen wird im November der mit «Anna» beschriftete Kamin orange beleuchtet.

Für alle, die gern Selbstgemachtes verschenken, findet als Erlebnis der Entschleunigung ein Kerzenziehen statt, und zum Tag der Menschenrechte wird am 10. Dezember ein Adventsfenster geöffnet. Wer sich gegen die Verletzung der Menschenrechte einsetzen will, ist eingeladen, sich am Briefmarathon von Amnesty International zu beteiligen. Mit einem selbst gestalteten Memory können Kindergärten und Familien spielend zu Experten der zwölf wichtigsten Kinderrechte werden.

[www.annagoeldimuseum.ch](http://www.annagoeldimuseum.ch)



## ***Eine Geschichte wird neu geschrieben***

Das Glarner Tüechli

Glarner Tüechli werden seit langer Zeit im Glarnerland hergestellt und sind zum Sympathieträger für eine ganze Region geworden. Die Bekanntheit des Paisley-musters reicht weit über die Schweizer Grenze hinaus. Viele Reisende nehmen die Tüechli als Gastgeschenk ins Ausland mit und erfreuen damit ihre Freunde und Bekannten in der ganzen Welt. Die Tüechli sind robust und brauchen wenig Platz. Was sich hier so einfach beschreiben lässt, ist mit grossem Aufwand verbunden. Der Baumwollstoff wird im Glarnerland gewoben, gebleicht und für den Druck saugfähig gemacht. Die Dessins werden mittels Siebdruckschablonen auf den Stoff gedruckt. Die Reaktivfarben sind wasserlöslich und werden erst durch Fixierung mit 100% Dampf farblich brillant und waschecht gemacht. Die überschüssige Farbe wird ausgewaschen und der Stoff anschliessend wieder in Form gebracht. All das braucht neben Fachleuten Maschinen, Wasser und Platz. Diese Arbeitsprozesse werden es in Zukunft in Mitlödi nicht mehr geben. Denn die Seidendruckerei schliesst ihre Tore. Die Glarner Tüechli werden aber weiterleben. Die F. Blumer & Cie. AG, welche die Markenrechte besitzt, steht dafür ein.

[www.f-blumer.ch](http://www.f-blumer.ch)



# Der heisse Kick des Kälteschocks

Vielleicht können wir besser Käse zum Schmelzen bringen als unsere Körper zum Schwitzen – vielleicht ist dies aber genau die richtige Genuss-Kombi, die man sich in der lintharena an einem trüben Wintertag gönnen kann. Dazu kommt hier das Einmaleins des Saunierens. Und versprochen: Sobald der Schweiß rinnt, wird's erträglicher.

TEXT Delia Landolt BILDER lintharena

3,3 Millionen Saunas auf eine Bevölkerung von 5,4 Millionen – das gibt es nur in Finnland. Eine Sauna gehört damit zur finnischen DNA. Früher galt beim Saunieren zu Ehren der Götter zu schweigen, heute debattieren Politiker des hohen Nordens beim Schwitzen, Geschäftsleute schliessen Verträge ab. Zu Weihnachten ist es ein genussgetränktes Hauptrituel, bei dem angestossen, gesungen und gelacht wird. Ob man sich das zum Vorbild nehmen kann?

## Durchs Eisloch

Die finnische Sauna bietet im Glarnerland in der lintharena Ruhe und Erholung: Mit dem Umbau 2021 sind eine finnische und eine Bio-Sauna in den neuen Wellnessbereich des Sport- und Freizeitzentrums eingezogen. «Finnisch» steht für herausfordernde 80–100 Grad, «Bio» für erträglichere 50–60 Grad. Wem auch das zu viel ist, beginnt vielleicht erstmals im Dampfbad. Egal aus welchem Schwitzkasten man kommt –

nachher geht's in die Eisschale oder ins Eisbecken, während man sich vorstellt, man steige im dunklen Finnland durch ein Eisloch in den gefrorenen See.

## Apotheke der Armen

Ursprünglich war die Sauna, übersetzt «Haus aus Holz», die Apotheke der Armen. Sie galt als der wärmste und sauberste Raum im Haus, weshalb hier Kranke geheilt und Kinder gebärt wurden. Heute wird die Sauna mehr

Genuss pur – im Saunabereich.



Entspannen – mit Bergblick.

Hoch hinaus –  
Kids in Action.



Schlemmen –  
geniessen im Restaurant.



Wellness – erho-  
len im beheizten  
Aussenbad oder  
planschen im  
Innenbad.

als Immun-Booster genutzt: Der Körper reagiert auf die Hitze wie bei einem leichten Infekt, ein perfektes Training fürs Immunsystem. Die Prozedur – am besten drei Gänge à je zehn Minuten mit anschliessendem Abkühlen – ist höchst effektiv: Sie fördert die Durchblutung, was den Stoffwechsel anregt. Die Muskeln entspannen und regenerieren sich. Saunieren beinhaltet sogar einen gewissen Kick: Der Kälteschock im Eisbad ist eine Art Alarmsignal fürs Gehirn, das Adrenalin ausschüttet. Zudem stärkt der Kalt-Warm-Wechsel das Herz. Alles zusammen macht die Sauna zum perfekten Genussmoment für den Körper.

#### Vom Schwitzen zum Schmelzen

Denkt man an die lange Dunkelheit und Kälte des Nordens, verwundert es nicht, dass die Finnen das Saunieren lieben. Doch um ihre Trinkgewohnheiten – die sie mit geschnitzten Holztassen zelebrieren – zu adaptieren, darf man sich in der lintharena ins moderne Restaurant begeben. Durstlöscher und Hungerstiller gibt es hier zur Genüge, während den Wintermonaten kann man sich abends auch ein Fondue bestellen und dem Käse beim Schwitzen zusehen.

**Tipp:** Jeden Montag von November bis Februar gibt es Fondue. Wer die Fondue-Zeit

*verpasst, findet weitere leckere Gerichte auf der Speisekarte. Regionale Burger, Zigerhörli – und natürlich Chicken Nuggets für die Kleinen. Ä Guätä!* ■

lintharena



#### lintharena ag

Oberurnerstrasse 14, CH-8752 Näfels  
Telefon +41 (0)55 618 70 70  
kontakt@lintharena.ch  
www.lintharena.ch



# 160 Jahre Passion für ein kuscheliges Frottiertuch

180 Webstühle für ein besseres Leben – das war der Ansporn des Weseta-Gründers Leonhard Blumer 1864. Heute stehen die Glarner Frottiertücher für höchste Qualität, während die Weseta Textil AG längst mehr ist als eine Weberei.

TEXT Delia Landolt BILDER Maya Rhyner



Für den Wellness-Genuss: Maximilian Gugelot mit einem flauschigen Weseta-Frottiertuch.

Die Holzstufen knarren, an den Türen sind klassische Metallschilder angebracht. «Fabrik» steht auf jener, die einst zu den 180 Webstühlen führte. Das Areal in Engi mit dem Fabrikladen hat Filmset-Charakter, die Maschinen rattern heute aber in Niederurnen, wo das Weseta-Frottier auf neuestem technischem Stand produziert wird. Die neue freie Fläche in Engi ist zur Lagerhalle geworden – und die Weseta zur Handelspartnerin, die den Bestand ihrer Kunden managt. Ihre Textilien füllen die Regale von Micaasa bis Manor als Duschvorleger, Bademäntel oder eben Frottiertücher. Zur riesigen Farbpalette kommen dieses Jahr mit «natura» ungefärbte Tücher, die die Baumwolle in ihrer Reinform zeigen. Ein Jubiläums-Produkt – denn 2024 feiert die Weseta ihr 160-jähriges Bestehen.

## Nichts mit New Glarus

1864 war das kleine Tal im hinteren Glarnerland völlig überbevölkert, wer

nicht auf einem Hof arbeiten konnte, musste im Plattenberg Schiefer abbauen, viele wanderten aus. Ein 19-jähriger Engeler interessierte sich jedoch mehr für neue Arbeitsplätze als für das neue Glarus in Amerika.

Leonhard Blumer sah den Mühlebach als Stromquelle und überzeugte reiche Glarner Textilfabrikanten, ihm Startkapital für eine neue Weberei zu geben. Während durch Blumers Vision das ganze Dorf am Strom – und später an die Sernftalbahn – angeschlossen wurde, bekam es durch ihn auch eine Sekundarschule.

## Mit Qualität überbieten

Leonhard Blumer erlebte die Blüte der Textilindustrie und beschäftigte zu Spitzenzeiten 300 Personen. Heute sind es noch 35, die bei der Weseta an höchster Qualität arbeiten. Auch der 31-jährige Maximilian Gugelot, der die Manufaktur seit Anfang 2024 führt.

«Er ist durchblutet mit Passion für das Unternehmen», sagt Anita Borschberg, vom HR der Weseta, über den neuen CEO – und ihren Sohn. Was nimmt er von Leonhard Blumer mit? «Wichtig ist, dass man für die Gemeinschaft entscheidet und nicht für sich. Blumer muss viel Mut und eine unglaubliche Motivation gehabt haben ... und vielleicht «en stiere Grind.» Und das alles für Frottiertücher. Nachhaltig produzierte, langlebige und flauschige Frottiertücher. ■

weseta  
switzerland



## Weseta Textil AG

Bergen 4, CH-8765 Engi  
Telefon +41 (0)55 642 61 00  
mail@weseta.ch  
www.weseta.com



# Duftende Grüsse vom Glarner Geissbock

Der Baeschlin Verlag ist ein Glarner Traditionsverlag, der sich im Bereich Bilder- und Kinderbücher einen Namen gemacht hat. Mit der Duftbuchreihe «Geissbock Charly» durfte der Baeschlin Verlag mehrmals die Bestsellerlisten der Schweiz erobern. Ein Einblick.

**TEXT UND BILD** Baeschlin

Bücher gehören in die Winterzeit wie Skifahren, Schlitteln oder Guetzli backen. Im wohligen Ambiente des Bücherladens Baeschlin in Glarus lässt es sich – bei Schneetreiben vor den grossen Schaufenstern – wunderbar stöbern, aussuchen und einkaufen.

## Vom Zwerg mit langem Bart ...

Die Büchervielfalt ist gross. Der Baeschlin Verlag erlangte mit der Herausgabe der Geschichte des Zwerg Bartli erste Bekanntheit, man kennt den Zwerg mit langem Bart und roter Zipfelmütze in der ganzen Schweiz. Er ist zudem Aushängeschild für das Dorf Braunwald. Verlagsschwerpunkte des im Jahr 1853 gegründeten Glarner Verlags sind denn auch Bilder- und Kinderbücher, jedes Jahr kreieren findige Köpfe und kreative Schreiberinnen und Schreiber neue Werke, die oftmals schön verpackt unter so manchem Christbaum auf neue Besitzer warten.

## ... bis zum neugierigen Geissbock ...

Als der Glarner Autor Roger Rhyner seine Idee eines Duftbuches mit dem Titel «Der stinkende Geissbock Charly» an den Baeschlin Verlag trug, entschied sich dieser, den Sprung zu wagen. Und wie sich das gelohnt hat: Das erste Duftbuch erschien 2009 und schaffte es auf Platz 1 der Schweizer Kinderbüchercharts. Dieser Erfolg führte zu fünf weiteren Duftbüchern von denen über 200 000 Exemplare verkauft wurden und die über 200 Wochen in den Schweizer Buchcharts waren. Da der Geissbock Charly Kinderweitherum begeistert, wird er bald in Plüschform in der Buchhandlung Baeschlin in Glarus anzutreffen sein.

## ... und dem leuchtenden Leo und Sofie auf der Alp

Die Bücher von Roger Rhyner und dem Illustrator Patrick Mettler, der die Geschichte des Geissbocks mit seinen Illustrationen zum

Leben erweckte, verhalfen dem Baeschlin Verlag dazu, viele weitere Kinder- und Bilderbücher zu produzieren, mit und ohne Duft. Nun bringt der Verlag um die 20 Kinderbücher pro Jahr auf den Markt. Das Glarnerland steht im Vordergrund, sei dies durch die Förderung von Glarner Autorinnen und Autoren oder sei es eine Hommage an das Glarnerland selbst. Das Erfolgsgespann Roger Rhyner und Patrick Mettler veröffentlichte 2022 «Leo Leuchthirsch», ein Buch, dessen Cover im Dunkeln leuchtet und so das Nachtlicht im Kinderzimmer ersetzt. Salome Siegenthaler-Lüthi und Karin Widmer schrieben mit «Sofie auf der Alp» ein Loblied auf die Glarner Alpen und deren menschliche und tierische Bewohner.

Das Duo erzählt zudem in «Skjöldur – Mein Pferd aus Island» von einem Islandpferd, welches im Glarnerland ein neues Zuhause findet. Auch das Bilderbuch «Vrenelisgärtli und andere Glarner Sagen» von Swantje Kammerecker und Estrellita Fauquex bringt einen Hauch von Glarner Magie in die Kinderzimmer der ganzen Schweiz. ■



Roger Rhyner und Gaby Ferndrigger in der Buchhandlung Baeschlin in Glarus.

 **Baeschlin Bücher**  
voller schöner Seiten



**Baeschlin Bücher**  
Hauptstrasse 32, CH-8750 Glarus  
Telefon +41 (0)55 640 11 25  
[www.baeschlin.ch](http://www.baeschlin.ch)





Zum Tedlä und Verschänggä: Mit einem Mitbringsel vom Glarussell trifft man jeden Geschmack.

## Shopping-Genuss mitten in Glarus

Im Glarussell startet man eine inspirierende Entdeckungsreise durch alles, was das Glarnerland zu bieten hat: vom Glarnertüechli über Glarner Pastetli, dem Glarner Alpenbitter, Naturseifen aus lokaler Manufaktur, Glarner Handwerkskunst bis hin zum Glarner Schabziger – das Glarussell präsentiert auf knapp 50 m<sup>2</sup> das Beste aus dem Glarnerland.

**TEXT UND BILDER** gl-events

Im Glarussell gibt es themengerecht etliche Produkte mit dem traditionellen und urtypischen Glarner Muster. Neben Glarnertüechli, Messern, Teetasen, Socken und Frotteetüchern findet man im kleinen Laden am Rathausplatz ein grosses Sortiment im legendären Design.

Daneben bietet das Glarussell eine breite Palette an weiteren Glarner Produkten und Souvenirartikeln an. Spezialisiert hat sich der Shop im Herzen von Glarus auch auf Glarner Geschenkkörbe – sei dies in der typischen Glarner schachtel oder in den herkömmlichen Geschenkkörben. Wer ein ideales Geschenk sucht – egal ob für Jung oder Alt, sie oder ihn –, ist im Glarussell bestens bedient.

### **Bittersüsser Glarner Alpenbitter**

Die Inhaber vom Glarussell in Glarus hatten wortwörtlich eine Schnapsidee: Sie erweckten nach fast 40 Jahren einen alten Glarner wieder zum Leben – den Glarner Alpenbitter. Hinter der Neuauflage des lange in Vergessenheit geratenen Glarner Alpenbitters stehen die Inhaber des Glarussells: Jonny Tinner, Daniel Hauri und Martin Huber. Auf diesen alten Glarner sind die drei per Zufall gestossen: «Ursprünglich wollten wir Retro-T-Shirts kreieren und waren deshalb auf der Suche nach alten Glarner Logos», erzählt das Trio. Von der ersten Sekunde an seien sie fasziniert gewesen von diesem alten Produkt, das es seit bald 40 Jahren nicht mehr gibt. Produziert wird der Likör zusammen mit Martin Pianta in Mollis.

Als offizieller Markenpartner von glarnerland.ch gibt es im Webshop die typischen Glarner Produkte und Marken. Der Webshop – das digitale Schaufenster des Glarussells – überzeugt mit einer einmaligen Auswahl an Produkten, welche nach Hause geschickt werden können. Oder man kann sich seine Artikel zur Abholung im Glarussell bestellen. ■

**Glarussell**  
TOURISTINFO • GLARNER PRODUKTE • KAFFEEBAR



### **Glarussell, Glarner Produkte**

Bahnhofstrasse 23, CH-8750 Glarus  
Telefon +41 (0)55 650 23 23  
info@glarussell.ch  
www.glarussell.ch

## Schlittelspass durchs Glarnerland



Wenn die Kufen glühen, die Schneeflocken stieben und ein Juchzer durch die Winterlandschaft hallt – dann ist die Schlittelsafari im Glarnerland und auf dem Urnerboden in vollem Gange. Insgesamt 25 Kilometer Fahrspass warten auf fünf verschiedenen Schlittelpisten.

ZU DEN  
SCHLITTELPISTEN



**BRAUNWALD**

3 KM



**ELM**

4 KM



**KERENZERBERG**

7 KM



**URNERBODEN**

8 KM



## Langlaufgenuss mit Bergpanorama



Im Glarnerland und auf dem Urnerboden bieten sechs abwechslungsreiche Langlaufloipen eine unvergessliche Zeit im Schnee.



ZU DEN  
LANGLAUF-  
LOIPEN

Zur kommenden Wintersaison 2024/25 wird die bisherige regionale Saisonkarte Glarus Süd in die Saisonkarte Langlauf Glarnerland umgewandelt. Diese beinhaltet Zugang zu den Loipen Tödtritt, Elm, Engi-Matt, Tierfed-Linthal

und den Panoramaloipen Braunwald. In die winterliche Schönheit des Glarnerlands eintauchen und puren Langlaufspass inmitten spektakulärer Naturkulissen erleben.



**ELM 8,3 KM**



**PANORAMALOIPE BRAUNWALD 10 KM**



**URNERBODEN 9,9 KM**



**TÖDITRITT - GROSSTAL 21,8 KM**



**TIERFED - LINTHAL 6,3 KM**



**ENGI - MATT 3,8 KM**

## Glarner Alpkäsefondue



Gino (6) aus Mollis hat schon früh seine Liebe zum flüssigen Käse entdeckt. «Im Winter hani am liäbschtä Fondü», sagt der begeisterte Schlittler und Skifahrer. Nichts lieber, als die mit Brot bestückte Gabel in ein feines sämiges Fondue, am besten mit heimischem Glarner Alpkäse, zu tunken. Natürlich am besten immer in schöner Gesellschaft, sei es zu Hause oder auch nach dem Skifahren in einer der gemütlichen Glarner Bergbeizen.

GLARNER  
ALPKÄSEFONDUE  
BESTELLEN





# Jahresgenusskalender

## Jeden Monat gewinnen

**GENUSS**

**RUND UMS JAHR**

Der Jahresgenusskalender entspricht ganz seinem Namen. Jeden Monat, ein ganzes Jahr lang, kannst du an Verlosungen attraktiver Preise teilnehmen.

Am Ende jedes Monats wird ein(e) glückliche(r) Gewinner/-in ausgelost, der/die einen besonderen Preis im Glarnerland geniessen darf. Möchtest auch du dein Glück versuchen und den Preis des Monats gewinnen?

**DANN SCANNE DEN QR-CODE, REGISTRIERE DICH UND SCHON BIST DU IM GEWINNSPIEL DABEI.**



[WWW.GLARNERLAND.CH/JAHRESGENUSSKALENDER](http://WWW.GLARNERLAND.CH/JAHRESGENUSSKALENDER)

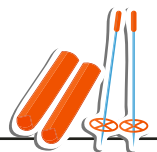


### 01 Januar

**MHHHHH FEIN!**  
Geniesse feinen Glarner Alpkäse im Wert von **CHF 100.**



### 02 Februar



**EIN ERLEBNIS DEINER WAHL MIT GETOUTDOOR.**  
**CHF 200 GUTSCHEIN.**



### 03 März

Erlebe das **HOUSE OF LÄDERACH** und decke dich mit feinsten Schokoladenkreationen ein im Wert von **CHF 500.**



### 04 April



**DREITAGESPÄSSE ZU GEWINNEN**  
Gewinne für das **SOUND OF GLARUS** einen von drei Dreitagespässen.



### 05 Mai

**IM ADLER-BRÄU-SHOP NACH HERZENSLUST EINKAUFEN**  
im Wert von **CHF 500.**



### 06 Juni

**GUTSCHEIN FÜR 4 PERSONEN**  
Eine **ÜBERNACHTUNG IN DER MUTTSEEHÜTTE SAC INKLUSIVE HALBPENSION** geniessen.



**07 Juli****BERGHOTEL BISCHOFALP**

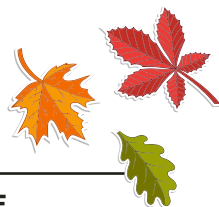
Übernachten und geniessen im Berghotel Bischofalp im Wert von **CHF 500.**

**08 August**

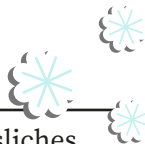
Schalte herunter im **HOTEL ELMER** mit einem **CHF 500 GUTSCHEIN.**

**09 September**

Erlebe eine **MÄRCHENHAFTE ÜBERNACHTUNG** im Märchenhotel in Braunwald im Wert von **CHF 500.**

**10 Oktober****KOMBI-SAISONKARTE**

Die Pisten in Elm und Braunwald mit der Kombi-Saisonkarte geniessen.

**11 November**

Gewinne ein unvergessliches Erlebnis **FÜR VIER PERSONEN** im Varieté des Zirkus Mugg.

**12 Dezember**

**WELLNESSEN, BADEN, KLETTERN UND GENIESSEN** IN DER LINTHARENA mit dem **CHF 500 GUTSCHEIN.**



**WAS ES SONST NOCH ALLES ZU ENTDECKEN GIBT, FINDEST DU IMMER AKTUELL HIER:**  
[WWW.GLARNERLAND.CH](http://WWW.GLARNERLAND.CH)





## *Im Skigebiet der Sportbahnen Elm*

## *Winterzauber mit doppeltem Genuss*

Eintauchen in die zauberhafte Winterwelt bei Nacht: Die geführte Schneeschuhtour von der Gondelbahn-Bergstation Ämpächli zur Munggä Hütte enthüllt ein Winterwunderland. Schneebedeckte Pfade führen vorbei am urchigen Bergbeizli Älpli, wo die Stille nur vom Schnee-Knirschen begleitet wird. Oben angekommen, schmeckt das leckere Fondue, Raclette oder Feines vom Tischgrill gleich doppelt so gut. Diese Wanderung kann tagsüber ohne Guide, auf dem präparierten Winterwanderweg zur Munggä Hütte, selbständig erkundet werden. Jetzt buchen und sich von der einzigartigen Atmosphäre verzaubern lassen.



Weitere Infos unter  
[www.sportbahnenelm.ch](http://www.sportbahnenelm.ch)

**Sportbahnen Elm**  
Obmoos, CH-8767 Elm  
Telefon +41 (0)55 642 61 61  
[info@sportbahnenelm.ch](mailto:info@sportbahnenelm.ch)

## *Inspiration & Genuss: Kunsthaus Glarus*

## *Zeitgenössische Kunst mit Ausstellungen*

Als Ort für zeitgenössische Kunst mit Ausstellungen von internationalen, jungen und etablierten Künstlern prägt das Kunsthaus Glarus die Schweizer Kunstszene mit. Bekannte Künstler:innen hatten hier schon ihre erste institutionelle Einzelausstellung. Neben Wechselausstellungen werden auch Werke aus der Sammlung des Glarner Kunstvereins und dem lokalen Kunstschaffen gezeigt. An ausgewählten Sonntagen erleben auch Kinder spezielle Nachmittage, um der Kunst noch ein Stück näher zu sein. Hier trifft die Kunstwelt auf atemberaubende Bergwelt.



Weitere Infos unter  
[www.kunsthauseglarus.ch](http://www.kunsthauseglarus.ch)

**Kunsthaus Glarus**  
Im Volksgarten, Postfach 1636, CH-8750 Glarus  
Telefon +41 (0)55 640 25 35  
[office@kunsthauseglarus.ch](mailto:office@kunsthauseglarus.ch)

## **Familientageskarte Braunwald**

Ab auf die Piste und die zauberhaften Wintermomente in Braunwald in vollen Zügen geniessen. Die Familientageskarte bietet Familien ein unwiderstehliches Angebot. Diese umfasst die Tageskarten für die Eltern und alle eigenen Kinder bis 16 Jahre samt feinem Mittagessen im Bergrestaurant Chämistube – und das alles für nur 160 Franken. Also, nichts wie los, Skiausrüstung schnappen und die Sonnenstrahlen auf den Skipisten der Sonnenterrasse Braunwald erleben.

## *Ein Tag voller Familienskispass*



Weitere Infos unter  
[www.braunwald.ch/sportbahnen](http://www.braunwald.ch/sportbahnen)

**Sportbahnen Braunwald AG**  
Dorfstrasse 2, CH-8784 Braunwald  
Telefon + 41 (0)55 653 65 65  
[info@sportbahnen-braunwald.ch](mailto:info@sportbahnen-braunwald.ch)

## **Sportzentrum Kerenzerberg (SZK)**

Sport zu treiben im Sportzentrum Kerenzerberg (SZK) ist keineswegs Kampf und Krampf. Ob in den modernen Turnhallen oder auf den spektakulären Aussenanlagen mit Finnenbahn, Disc-Golf-Rundkurs oder Beachvolleyballfeld: Im Vordergrund stehen der Spass und das Lüften von Kopf und Geist. Wer Erholung sucht, der findet sie in der luftigen Unterkunft, im Whirlpool des Hallenbads oder im Restaurant, dessen Aussicht auf die Bergkulisse ihresgleichen sucht. Ein Aufenthalt im SZK, das bedeutet Genuss pur.

## *Sport, Spass, Sportzentrum*



Weitere Infos unter  
[www.szk.ch](http://www.szk.ch)

**Sportzentrum Kerenzerberg**  
Panoramastrasse 8, CH-8757 Filzbach  
Telefon +41 (0)55 614 17 17  
[sportzentrum@szk.ch](mailto:sportzentrum@szk.ch)