Zeitschrift: Toggenburger Jahrbuch
Band: - (2004)

Artikel: Zigerproduktion im Toggenburg
Autor: Scherrer, Nicole
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-882893

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 06.07.2025

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

Zigerproduktion im Toggenburg

Schabziger und Glarnerland gelten heute fast als identische Begriffe. Meist unbeachtet bleibt die Tatsache, dass auch im Toggenburg Ziger produziert wird. In besonderer Art allerdings, denn nur noch im Toggenburg wird er von Hand hergestellt. Er ähnelt in Aussehen und Geschmack eher dem Schweizer Urkäse, der bis ins 19. Jahrhundert weit verbreitet war, regionale Besonderheiten aufwies und heute fast ganz verschwunden ist.

Nicole Scherrer

Ursprung

Den Einträgen in den Quellen gemäss gab es im 15. Jahrhundert verschiedene Zigersorten, die regional geprägt waren. Ursprünglich war es Brauch, dass die Bündner ihren Ziger mit Kümmel, die Toggenburger mit pulverisierter Schafgarbe würzten. Auch die Nidwaldner und Appenzeller sollen ihre Milch zu einem sehr schmackhaften Ziger verarbeitet haben.[1] Dank diesen Quellen kann auch bewiesen werden, dass die Zigerproduktion einst in der ganzen Schweiz praktiziert wurde. Die ersten Hinweise zum Handel mit Ziger in der Schweiz führen uns ins Jahr 1429 zurück nach Zürich. Damals hausierten «Zigermanndli» aus dem Linthtal von Haus zu Haus oder versuchten illegal ihr Glück auf den Märkten. Steinhart musste er sein, um als gute Ware zu gelten.

Auch das Spital von St. Gallen taucht in der Geschichte des Zigers auf. In den Jahren 1440 bis 1450 bezog es Ziger und anderen Käse vorwiegend aus dem Appenzellerland und dem Toggenburg. Erst als die Produktion in diesen beiden Gebieten zurückging, importierte das Spital den Ziger auch aus dem Glarnerland, das zum regelmässigen Lieferanten wurde. Laut den Quellen brauchte das Spital St. Gallen den Ziger vor allem für den Eigengebrauch. Wir wissen aber, dass es einen gewissen Anteil auch weiterverkaufte und so als Zwischenhändler wirkte.[2] Obwohl der nicht rationierte Ziger während des Zweiten Weltkrieges ein willkommener Lückenbüsser war, trat er in den Nachkriegsjahren als Abfallprodukt neben der Butter- und

Rahmerzeugung immer mehr in den Hintergrund. Dieser Engpass des Zigerabsatzes endete erst, als auf dem Markt wieder vermehrt Naturprodukte gefragt waren. Heute ist der Ziger immer noch kein überdurchschnittlich beliebtes Milchprodukt. Trotzdem begegnen wir ihm täglich indirekt, wenn auf unserem Speisezettel Süsskäse oder der noch ältere Bloderkäse steht. Denn Ziger ist der Ursprung aller Käsearten.

Glarner Schabziger

Das Glarnerland stand vom 8. Jahrhundert bis 1395 im Besitz des Stiftes Säckingen am Rhein, was die Glarner zu verschiedenen Abgaben ans Kloster der «frommen Frauen zu Säckingen» verpflichtete. So lieferten sie während Jahrhunderten zusammen mit dem Zehnten auch den Ziger im Kloster ab. Damals war er jedoch noch nicht gewürzt, also leicht gelblich und fade im Geschmack. Da er den Stiftsdamen offensichtlich zu geschmacklos war, würzten sie den Rohziger mit dem aromatischen Hornklee aus ihrem Kräutergarten. Durch die Beigabe dieses Klees wurde der Ziger ums Jahr 1000 richtig grün und unvergleichlich im Geschmack, heute bekannt als Glarner Schabziger. Dank diesem Umstand wurde der Ziger zum ältesten namentlich erwähnten Käse der Schweiz.

Bereits im Jahre 1463 erliess die Glarner Regierung Weisungen für Produktion und Qualität, ein eigentliches «Schabzigergesetz». Jeder, der Schabziger verkaufen wolle, solle diesen «sauber und gut machen, wohl stampfen, salzen und würzen und sein gewonlich Zeichen [Herkunftsstempel] in die Rinde brennen.»[3] Dieses Gesetz machte den Ziger zum ersten Schweizer Markenartikel und kurbelte die Wirtschaft stark an. Der Ziger war zu dieser Zeit heiss begehrt und verbreitete sich schnell in den Nachbargebieten der Eidgenossenschaft. 1570 sicherten sich die Glarner das Monopol, und seit dem 16. Jahrhundert wird der Ziger nach Frankreich, Italien und Deutschland exportiert. Schon wenige Jahre später erreichten spezielle Zigerschiffe rheinabwärts die Niederlande und Grossbritannien. Danach gelangte der reisefreudige «Glarner» über den Ozean nach Indien und Amerika. Auch die beschleunigte Verbreitung der Kartoffel in der Schweiz soll dem Schabziger zu verdanken sein. 1697 fuhr der Glarner Jakob Strub, vollbepackt mit Schabziger, nach Irland und kam mit braunen Knollen zurück.[4]

1924 wurde die Gesellschaft Schweizerischer Kräuterkäse-Fabrikanten (Geska) gegründet. Sie vereinte die damals neun grössten Schabziger-Hersteller sozusagen unter einer gemeinsa-

men Käseglocke. Seit 1993 ist die Geska ausser den vereinzelten Handproduzenten im Toggenburg der Alleinproduzent von Ziger. Heute werden durch die Geska jährlich 7,5 Millionen Liter Kuhmilch zu 450 Tonnen Schabzigerprodukten verarbeitet. Davon bleiben rund 40 Prozent in der Schweiz, der Rest geht ins Ausland; in etwa 50 Länder wird er als Sap Sago, Swiss Green Cheese oder einfach als Glarner Schabziger exportiert. Die grössten Abnehmer sind Deutschland, die Niederlande und die USA.

Toggenburger Ziger

Ziger wird in Verbindung mit dem Toggenburg erstmals in den Schmalzbriefen (Butter) erwähnt. Im Jahre 1515 erlaubte Ennius Filonardi, Bischof von Veroli und apostolischer Nuntius in der Eidgenossenschaft, dem Kloster Alt St. Johann im Thurtal, in der Fastenzeit und an den übrigen Fasttagen wegen Mangels an Öl, Fischen und Fastenspeisen auch Eier, Milch, Butter, Käse, Ziger und andere Laktizinien sowie auf ärztlichen Rat auch Fleisch zu essen. In diesen Dispens wurden die Pfarreien St. Johann und Stein mit einbezogen.[5]

Nachweislich seit dem 16. Jahrhundert produzierten die meisten Bauern im Obertoggenburg während der Alpzeit Ziger. Der Unterschied zur heutigen Produktion bestand darin, dass man den Ziger nicht in Holzkisten, sondern in Behältern lagerte, die mit Hilfe von Tannenrinden und Holzfasern zusammengenäht wurden. Diese Tannenrindenbehälter verliehen dem Zieger einen gewissen Harzgeschmack, der damals für ihn typisch war. Auch würzten ihn die Toggenburger vorerst nicht mit dem heute gebräuchlichen Zigerklee, sondern verwendeten dazu die Schafgarbe oder die Gemswurz. Diese Pflanzen wachsen im Toggenburg und wurden für die Zigerproduktion gemahlen und dann pulverisiert dem Ziger beigegeben. Schon im 16. Jahrhundert ist der Ziger immer mehr vom Bloderkäse verdrängt worden. Auch dieser stammte vom Rohziger her und wurde ebenfalls in Holzkisten gelagert, allerdings war er nicht so lange haltbar wie jener.

Als in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts Hotels im Obertoggenburg zur Entschlackung des Körpers Molkenkuren anboten, wurden die Bauern verpflichtet, die Schotte (Milch, der man die Eiweissstoffe entzogen hat) in die Hotels abzuliefern. Dadurch ging die Zigerproduktion merklich zurück. Als jedoch die Nachfrage nach Molkenkuren sank, mussten die Bauern auch ihre Schotte wieder selber verwerten. Für viele war jedoch

die Zigerproduktion zu aufwendig geworden, weshalb sie nur noch Bloderkäse herstellten. Vermehrt war dann der Süsskäse gefragt, und viele Älpler stellten auf diese Produktion um, da sie einen höheren Umsatz einbrachte. Die Schotte bekamen nun die Schweine als Futter vorgesetzt. Diese Verhältnisse gelten auch heute noch: Die Süsskäseprokuktion ist im Toggenburg weit verbreitet, und auch der Bloderkäse wird über das ganze Gebiet gestreut hergestellt. Die Zigerproduktion ist jedoch fast ganz verschwunden, doch findet man einzelne Produzenten noch im Obertoggenburg. Der Grund dürfte am grossen Arbeits- und Zeitaufwand für die Produktion liegen. Hinweise auf die einstige Zigerproduktion sind weniger selten. So ist im Bühl (Nesslau) noch ein altes Häuschen zu sehen, das eigens für die Zigerproduktion erbaut wurde, und in zahlreichen Bauernhäusern sind – in die äussersten Winkel des Hauses verbannt – noch bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts verwendete Zigermühlen zu finden.

Medizinisches und Legenden

Schon früh wurden dem Naturprodukt Ziger gesundheitsfördernde Eigenschaften zugeschrieben. Erste Hinweise machte 1541 der Arzt und Naturforscher Konrad Gessner, und im Jahre 1715 wies Konrad Schindler von Basel auf die Heilkraft des Schabzigers bei Blutarmut und Verdauungsproblemen hin. Alte Arzneibücher bestätigen, dass Schabziger bei Märzenflecken, Nasenbluten, Harnbeschwerden, Verdauungsstörungen, Magenerkrankungen, Blähungen, Wassersucht und hohem Blutdruck wahre Wunder bewirke. Ob dem Ziger eine so hohe Heilkraft wirklich zugesprochen werden kann, ist jedoch fraglich. Unbestritten ist die Tatsache, dass Ziger eine wohltuende Wirkung hat. So erzählt Felix Giger (Nesslau), dass Verwandte während der Zeit, in der sie Ziger konsumieren, keine Probleme mit ihrer Zuckerkrankheit haben, sobald sie den Zieger dann aber absetzen, erhebliche Schwankungen des Blutzuckerspiegels auftreten. Als Medizin darf der Ziger aber trotzdem nicht bezeichnet werden. Woher diese gewisse, jedoch fragliche wohltuende Wirkung kommt, ist nicht erforscht. Vielleicht hängt sie mit der engen Verwandtschaft des Zigerklees mit dem Bockshornklee zusammen, der in der Heilkunde eine bedeutende Stellung einnimmt. Es könnte aber auch am hohen Gehalt des Schlüsselvitamins Albumin liegen, das in der Schotte enthalten ist. Vermutet wird aber, dass vom ganzen Produkt eine wohltuende Wirkung ausgeht und nicht die einzelnen Zutaten diese Kraft erzeugen.

Eine ältere Sage erzählt, dass im Kloster Säckingen zu Ehren der Zigererfindung ein «Ewiger Ziger» aufbewahrt wird. Ebenso unwahrscheinlich ist die Behauptung, dass Sankt Fridolin im Glarnerwappen ein Zigerstöckli in der Hand halte. Auch ein Krieg soll schon dank den Zigerstöckli entschieden worden sein. Als 1388 die Schlacht bei Näfels für die Eidgenossenschaft schon längst verloren schien, soll den Glarnern der Ziger zu Hilfe gekommen sein. Obwohl die Kämpfenden Hunger litten und erschöpft waren, opferte jeder von ihnen sein letztes Ziegerstöckli, und gemeinsam schleuderten sie dem Feind ihre steinbeinharten Brocken entgegen. Der Feind soll so erschrocken sein, dass er sich in wilder Panik zurückzog. Die Glarner aber konnten sich wieder in aller Ruhe der Produktion ihrer Leibspeise widmen. – Irland soll den Übernamen «Grüne Insel» erhalten haben, als 1697 der Glarner Jakob Strub den Ziger in Irland einführte. Höhepunkt der phantasievollen Legenden ist wohl die Behauptung, dass die Glarner verlangt hätten, zu Ehren des Zigers das Matterhorn in «Zigerstöggli» umzutaufen.

Zusammensetzung

Der Begriff «Ziger» stammt vermutlich vom spätgallischen Wort «tsigros» und entwickelte sich zu «dwigros», was «zweimal erwärmte Milch» bedeutet. Heute ist Ziger unter dem Namen Quark- oder Kräuterkäse bekannt. Ziger ist der älteste Käse der Schweiz, Vorgänger des Bloderkäses. Er enthält das gesamte Milcheiweiss, nämlich das Kasein und das hochwertige Molkeneiweiss Albumin, das in anderen (normalen) Käsen nicht verwertet werden kann. Da der Ziger gut 30 Prozent Eiweiss und 5 Prozent Kohlenhydrate beinhaltet, gehört er zu den nahrhaftesten Milchprodukten. Er ist ein Käse mit einem unverwechselbaren Profil. Er ist eiweissreich, extrem fettarm (weniger als 1 Prozent) und ausserordentlich aromatisch, und das trotz seinen wenigen Zutaten: Magermilch, gewöhnliches Kochsalz und eine Prise Zigerkraut. Ausserdem ist der Schabziger die Grundlage aller Zigerprodukte. Er ist dem Toggenburger Ziger gleichzusetzen und wird als Stöckli oder gemahlen als Streuwürze verkauft. In dieser Form kann er als leichte und bekömmliche Beilage oder als rassiges Gewürz dem Essen beigemischt werden. Schliesslich wird er auch weiterverarbeitet zu Streichkäse und Zigerbutter (Ziger mit Butter vermischt) oder als Fertigprodukt wie Zigerteig und Zigerravioli angeboten.

Das «Zigerchrut» hat viele Namen. So wird es (Schab-)Zigerklee, Käseklee, Blauer Steinklee, Hornklee, Brotklee oder la-

teinisch «trigonella melilotus coerulea» genannt. Es war schon in der Antike als Arzneimittel bei Harnbeschwerden bekannt. Ursprünglich stammt es aus Kleinasien und wurde wahrscheinlich zwischen dem 11. und 13. Jahrhundert von Kreuzfahrern ins christliche Abendland gebracht. Hier pflanzte man das «Zigerchrut» vor allem in den Kräutergärten der Klöster an. Die einjährige Pflanze kann bis zu einer Grösse von etwa einem Meter anwachsen und ist einheitlich von grünlicher Farbe. Der Zigerklee verfügt über eine Pfahlwurzel, einen behaarten Stengel, dreizählige Laubblätter, ebensolche Nebenblätter, und in den Achseln der oberen Laubblätter bilden sich kleine kopfige Trauben, die Blüten. Normalerweise wird der Samen im Herbst gesät und gelangt in den Monaten Juni und Juli zur vollständigen Reife.[6]

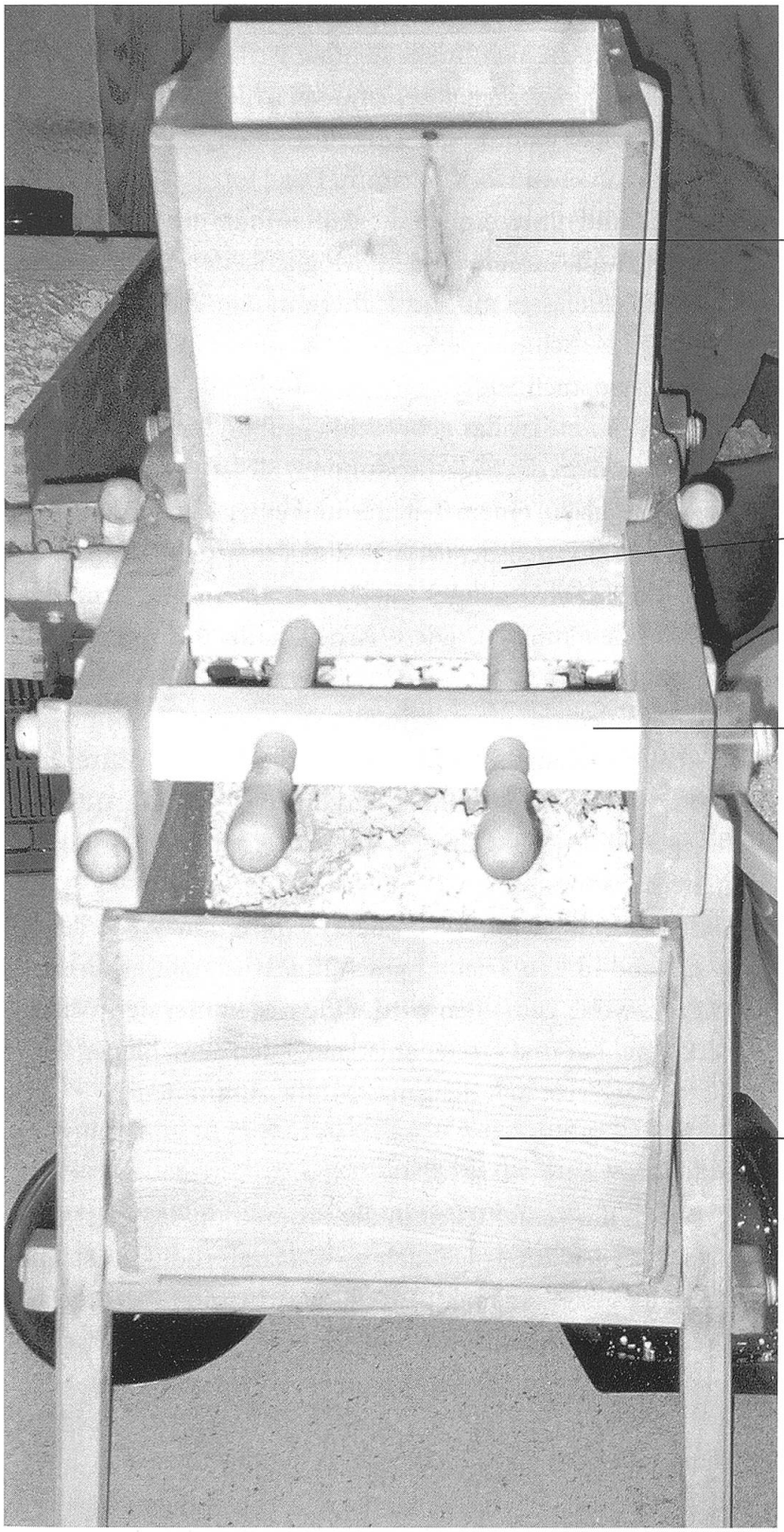
Zur Zigerproduktion wird das kurz vor dem Eintritt der Blüte geerntete Kleekraut benutzt. In fünf bis sechs Schnitten werden die Kleeblätter geerntet, mehrmals geschnitten, gedörrt und gemahlen. Das grüne Pulver ist in Drogerien erhältlich und wird dem Käse beim Mahlen beigemischt.

Früher bauten die Glarner das Zigerkraut im Unterland an, um das Zigergewürz in der Nähe zu haben. Heute jedoch bauen es für die Geska nur noch drei Pflanzer am oberen Zürichseeufer und im schwyzerischen Lachen an, da die Aufzucht eine aufwendige Handarbeit ist.

Die «trigonella melilotus coerulea» wird heute noch an anderen Orten angepflanzt, etwa im Kräutergarten des Klosters in Alt St. Johann. Benoît Kunz, der für den Kräutergarten zuständig ist, kennt die Pflanze aus dem Südtirol, wo sie als Brotklee bezeichnet wird und dort in geringen Mengen zur Würzung von Brot dient. In Alt St. Johann wird die Pflanze biologisch angebaut, von Hand gepflückt, luftgetrocknet, von Hand wieder gerebelt und in Beuteln als Brotklee verkauft. Seinen einmaligen Geruch erhält der Brotklee aber erst nach der Ernte beim Trocknen. Als Pflanze ist er nicht nach seinem typischen Geruch zu erkennen. Den intensivsten Geruch erhält die Pflanze nach einem Jahr Lagerung. Im Gegensatz zu früher, als das Kraut des Schabzigerklees allgemein bekannt war, findet es heute nur noch gelegentlich in der Volksheilkunde und zur Käseproduktion Verwendung und gilt allgemein als Droge.

Werkzeuge und Instrumente

Der erste Teil der Zigerproduktion findet im *Sennenkessi,* einer grossen Milchpfanne, statt. Es ist ein Kupferkessel, der den



Zigermühle mit Bezeichnung der einzelnen Teile.

für Kupfer typischen Rotglanz beibehalten hat, eine rundliche Form aufweist und nicht auf Beinen steht. Dafür besitzt es einen Bügel, womit es an einem Gerüst über das offene Feuer gehängt werden kann. Gebraucht wird das Sennenkessi meist nur auf den Alpen, wo die Grösse der Feuerstelle angemessen ist. Mit der

Zeit setzt sich an der Aussenwand der Russ an, so dass der Kupferglanz von aussen nicht mehr sichtbar ist.

Bei den *Lagerungsbehältern* sind verschiedene Formen bekannt. Felix Giger benutzt für seine Produkte Holzkisten mit einem Inhalt von etwa 120 Kilogamm. Das Holz lässt die Schotte entweichen und unterbindet die Luftzufuhr nicht, der Ziger kann folglich gut atmen. Andere Möglichkeiten zur Lagerung sind auch Plasticfässer mit Luftlöchern in den Wänden, wie sie von der Familie Schmid benutzt werden. Die Geska verwendet zur Produktion auch Silos.

Die *Zigermühle* ist das gebräuchlichste und am ehesten bekannte Instrument der Zigerproduktion. Sie ist aus einem Holzgerüst, zwei Walzen, einem Trichter und einer Kiste zusammengebaut. Der Hauptteil der Mühle sind die beiden Walzen, die während des Mahlvorganges mit Handtreibern gegeneinander gedreht werden müssen. Diese Arbeit kann auch ein Motor übernehmen. Damit der Ziger nicht an den Walzen kleben bleibt, die Walzen weniger schnell abgenutzt werden und ihre Lebensdauer verlängert wird, werden die beiden Walzen aus Hartholz, vor allem Buchenholz, hergestellt. Die Holzart, aus der die übrigen Teile der Mühle gebaut sind, ist nicht von Bedeutung; meist stammt es von Fichten oder vom Ahorn.

Der *Trichter* übernimmt eine Sammelfunktion. Wenn der Ziger von Hand in den Trichter geschüttet wird, fällt er direkt in die Walzen, wo er gemahlen wird. Eine Kiste unter den Walzen, die herausziehbar und ersetzbar ist, fängt den gemahlenen Ziger auf. Das Holzgerüst hält die ganze Mühle zusammen.

Produktion

Um auch die Vielfältigkeit in der Produktion des Zigers aufzuzeigen, werden im Folgenden zwei Handproduktionen nebeneinander gestellt: namentlich die Verarbeitung von Felix Giger (Nesslau) und Familie Schmid (Nesslau). Vergleiche werden auch zur Verarbeitung der Firma Geska (Glarus) gezogen.

Familie Felix Giger

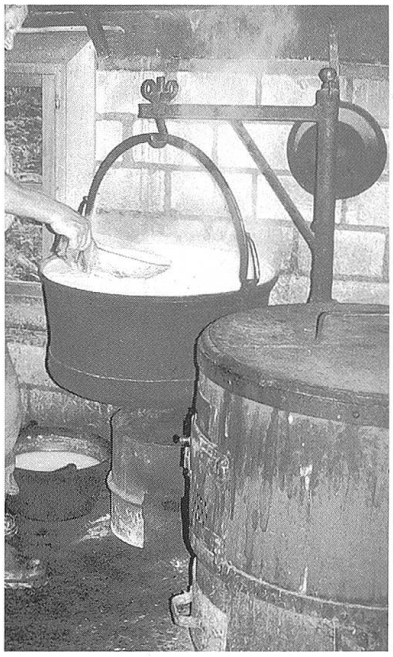
Felix Giger ist wohl der bekannteste Zigerproduzent des Toggenburgs. Seine Familie «zigeret» bereits seit mehreren Generationen. Felix schaute als sechsjähriger Knabe erstmals seinem Grossvater bei dieser Art der Milchverwertung zu. Später verfolgte er diese Tradition bei seinem Vater, und seit dem Sommer 1983 produziert er selbst Ziger. Als Gründe für die Zigerherstellung sind sicherlich das Brauchtum, das Felix weitergeben zu

können hofft, aber auch die grosse Nachfrage und ganz besonders die gute Milchverwertung während des Sommers zu nennen. Andernfalls müsste die Alpmilch in der Milchzentrale des Dorfes abgeliefert werden, was erhebliche Mehrarbeit erfordern würde.

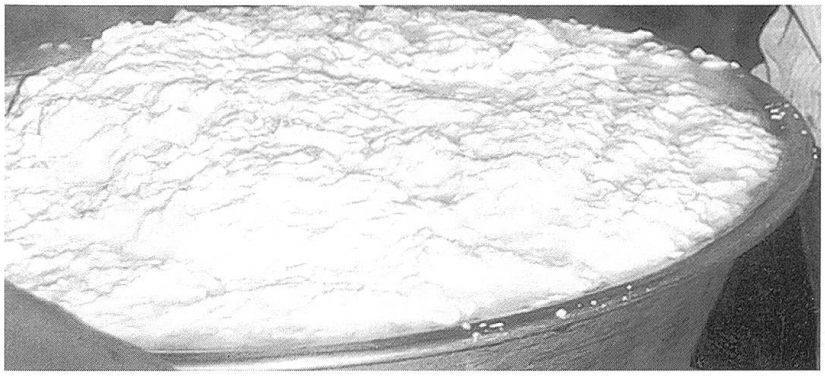
Felix Giger beginnt etwa Mitte/Ende Juli auf seiner Alp im Ijental (Nesslau) mit der Zigerproduktion. Als Grundstoff verwendet er «Gäpsä»-Milch, d. h. gelagerte Milch, von der etwa zwei Drittel des sich an der Oberfläche gebildeten «Nidels» (Rahm) abgeschöpft sind.

In einem grossen Sennenkessi werdem etwa 80–90 Liter «Gäpsä»-Milch über einem offenen Feuer bis auf den Siedepunkt erhitzt. Dabei darf die Milch auf keinen Fall anbrennen, damit sie nicht unbrauchbar wird. Würde man angebrannte Milch weiterverwerten, bekäme auch der fertige Ziger einen Brandgeruch. Felix Giger benutzt zur Temperaturmessung keinen Thermometer, denn «zigere tuet ma noch Gfühl». Der Milch wird nach Wegzug vom Feuer «Kultur» beigegeben. Im Toggenburg wird diese auch als «Sauer» bezeichnet. Diese Kultur ist ein Gemisch aus Ziegenmilch und Buttermilch, mit Käseschotte «angestellt» (erwärmt). Die Milch mit der Kultur muss immer warm bleiben, am besten ist eine Temperatur von 36°–40° Celsius. Nach der Zugabe von Kultur (bei zu viel Kulturanteil wird der Ziger trocken, hart und sauer) bricht die Milch, es entsteht Ziger. Vor dem Abschöpfen muss noch der obenauf schwimmende «Pelz» entfernt werden, sonst bilden sich Klumpen.

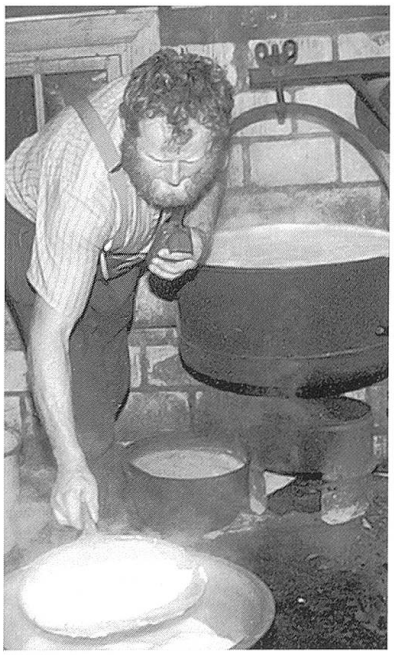
Nun kann Felix Giger den Ziger mit einer Holzkelle abschöpfen und in eine Holzkiste zur Lagerung geben. Jeden Tag gibt er wieder frischen Ziger hinzu, bis die Kiste voll ist. Zur Lagerung wird die Kiste (Inhalt etwa 120 Kilogramm Ziger) abgedeckt und mit Gewichten von 60–80 Kilogramm beschwert, um die noch im Ziger vorhandene Schotte auszupressen. Würde die



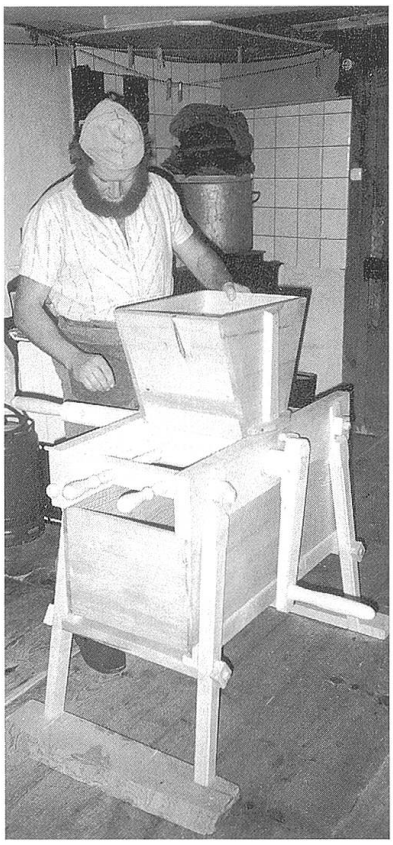
Sennenkessi neben der abgedeckten Feuerstelle.



Rohziger nach dem Abschöpfen.



Abschöpfen des Zigers mit einer Holzkelle.



Zigermühle mit Holzhebeln zum Walzenantrieb.

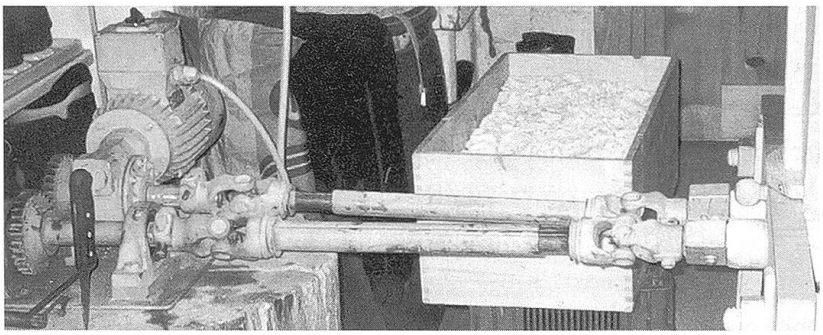
Schotte nicht entfernt, begänne der Ziger zu sauren und zu faulen. In einer Kiste haben etwa 800 Liter verwertete Milch Platz. Felix Giger produziert während eines Alpsommers vier Kisten Ziger, er ist also etwa vierzig Tage seiner Alpzeit mit «zigere» beschäftigt.

Am Ende der Alpzeit (Mitte/Ende August) befördert Felix Giger die vier Kisten Ziger nach Hause, wo eine weitere Lagerung von insgesamt vier bis fünf Monaten erfolgt. Dabei kann der Temperaturwechsel (auch ein markanter unter dem Gefrierpunkt) dem Ziger nichts anhaben. Wichtig ist jedoch, dass er an einem dunklen Ort gelagert wird, sonst verbreitet sich das Ungeziefer im Ziger. Sogenannte Zigermaden lassen sich trotzdem nicht vermeiden, denn ohne Maden ist der Ziger nicht geniessbar. Die Länge der Lagerzeit hat einen Einfluss auf die Schärfe des Zigers. Je länger er gelagert wird, desto schärfer wird der Geschmack.

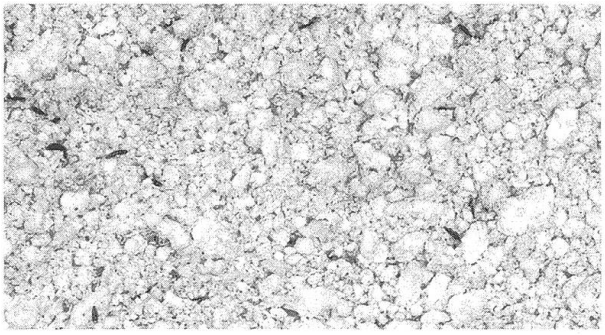
Die Endproduktion zu Hause nimmt Felix Giger zweimal in Angriff, Anfang November und Mitte Januar, jeweils mit der Hälfte des rohen Zigers, also mit etwa 240 Kilogramm Ziger. Dieser zweite Schritt umfasst noch drei weitere Arbeitstage:

Am ersten Tag nimmt Felix den rohen Ziger aus den Holzkisten und «putzt» ihn, das heisst, er entfernt alles Ungeziefer und schneidet allfällig angegriffene Stellen weg.

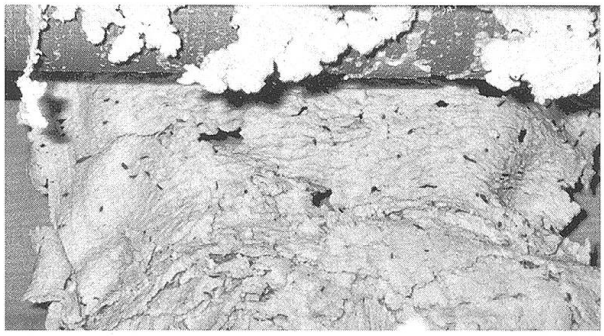
Am zweiten Tag kommt die Zigermühle zum Zug. Felix mahlt den immer noch weissen und ungewürzten Ziger einmal mit seiner Mühle. Anschliessend erfolgt das Würzen. Als obligatorische Gewürze verwendet er Kümmel, Zigerkraut (aus der Drogerie in Form von grünem Pulver) und gewöhnliches Kochsalz. Eine andere Gewürzkombination wäre möglich, meint Felix, er habe diese aber von seinem Vater übernommen und immer beibehalten. Angaben zur Menge kann er nur ungefähr weitergeben, denn auch beim Würzen gibt es kein genaues Mass. Zu einer Zigermenge von 240 Kilogramm gibt er etwa 1,5 Kilogramm Kümmel, 0,75 Kilogramm Zigerkraut und 4–7 Kilo-



Motor, der die Walzen der Zigermühle antreibt.



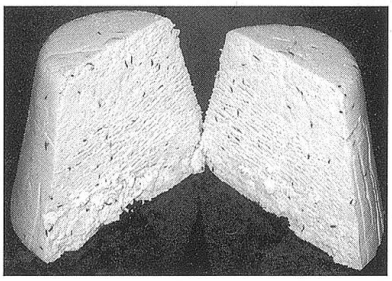
Zweimal geriebener Ziger.



Dreimal geriebener Ziger.

gramm Kochsalz hinzu. Nach dem ersten Mahlen muss Felix die Kümmel- und Krautdosierung exakt zugeben, da er nur mit Kochsalz nachwürzt. Ziger und Gewürz werden von Hand ordentlich vermischt und zwei weitere Male gemahlen.

Am dritten Tag dann formen Frau und Kinder die berühmten Zigerstöckli. Die Mitwirkenden pressen den Ziger in «Stockhäfeli» (Blumentöpfe), die mit Plastic ausgekleidet sind. Felix Giger produziert kleine und grosse Zigerstöckli.

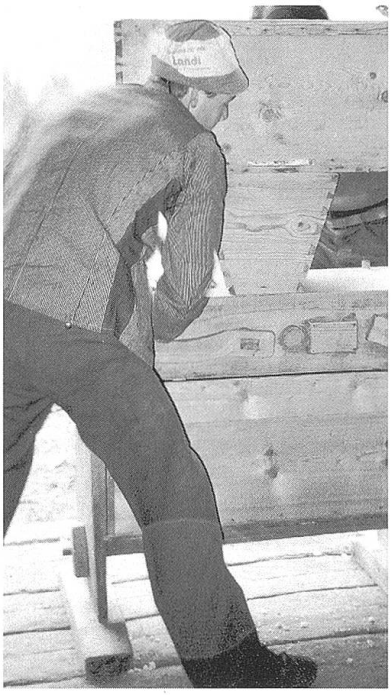


Grosses Zigerstöckli.

Familie Schmid

Eugen, Hans (sein Vater) und Ernst (Cousin von Hans) produzieren Ziger gemeinsam. Auch bei ihnen ist die Zigerproduktion seit mehreren Generationen üblich. Eugen produziert seit zwei Jahren selbst, er ist der eigentliche Produzent. Diese Tradition hat er direkt von seinem Grossvater übernommen, der im Sommer 2000 aufhörte. Hans, und mit ihm eine Generation, wurde übersprungen, da er keinen Gefallen daran gefunden hatte. Hans und Ernst greifen Eugen aber tatkräftig unter die Arme, vor allem beim Mahlen des Zigers zu Hause. Eugen hat mit der Zigerproduktion angefangen, da er die Tradition weiterführen will und Freude daran hat, zudem muss die Milch während des Sommers verwertet werden. Gleich wie Felix Giger produziert auch Familie Schmid den Ziger in zwei Etappen: die Rohherstellung während des Sommers, von Mitte Juli bis Mitte August auf ihren gemeinsamen Alpen Muelt und Schofberg (Nesslau) und die Fertigstellung zu Hause im Herbst/Winter. Die Menge pro Jahr variiert stark, da sie auf die Nachfrage abgestimmt ist; im Durchschnitt sind es etwa 250 Kilogramm produzierter Ziger pro Jahr.

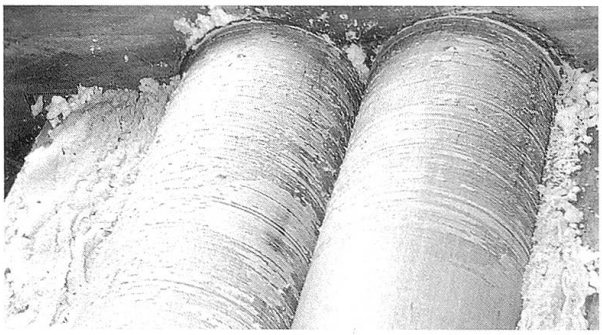
Eugen beginnt die Zigerproduktion mit etwa 50 Liter Fugenmilch (Magermilch). Dieser hat man maschinell den Rahm entzogen. Wie beim Käsen wird die Milch in einem Sennenkessi über der Feuerstelle zum Kochen gebracht, d. h. bis zu einer

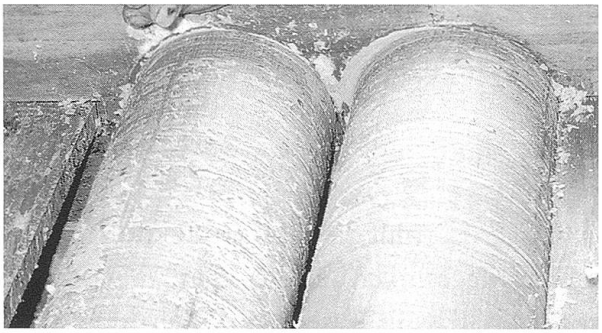


«Zigere» von Hand.

Temperatur von 95° Celsius erwärmt. Anschliessend zieht Eugen die Milch vom Feuer weg und schüttet Sauer hinzu. Das Sauer besteht aus Schotte, die mit Essig und Brotanschnitten versetzt ist. Hergestellt wird diese etwa vier Wochen vor Gebrauch. Mengenmässig heisst das: 20 Liter Sauerzugabe für 100 Liter Milch. Aufpassen muss der Zigerproduzent, dass er immer genügend gutes Sauer vorrätig hat, denn Sauer gibt Säure ab und ist deshalb nicht lange haltbar. Das Sauer wird der Milch zugegeben, die nun bricht. Das Dicke der Milch wird zum Rohziger, und das Dünne wird Schotte, die zur Wiederverwertung im Sauer dient oder als Schweinefutter ihren Nutzen hat. Der Rohziger muss nun abtropfen und abkühlen in einem Holzkessi, darauf schüttet ihn Eugen in ein Plasticfass mit Löchern, die zur Luftzufuhr gemacht wurden. Nun wird der Ziger abgedeckt und gepresst. In dieser Verpackung lagert er bis zum Ende der Alpzeit. Der Ziger wird zu Hause bei 12–14° Celsius weitergelagert. Der ganze Lagerungsprozess dauert von Mitte August bis Anfang November.

Familie Schmid verarbeitet anschliessend den Rohziger zum Fertigprodukt an einem Tag, jedoch nur die Hälfte. Die andere Hälfte wird erst kurz vor Weihnachten «verzigeret». Die Schlussverarbeitung beginnen Eugen, Hans und Ernst mit dem Säubern des Zigers. Sie nehmen den Rohziger aus den Plastikfässern und schneiden alles Unbrauchbare, vor allem die Maden, weg. Dann geht es zum Mahlen, während dessen das Gewürz beigegeben wird. Der Ziger wird sieben Male durch die Mühle getrieben, wobei nach jedem Mal wieder probiert und wenn nötig mit allen Gewürzen nachgewürzt wird. Früher würzte Familie Schmid immer nach Gefühl, bis sie die Mengen irgendwann einmal abwog und aufschrieb. Zu einer Portion von 50 Kilogramm Ziger gibt man 0,25 Kilogramm Zigerkraut, 0,5 Kilogramm Kümmel und 1 Kilogramm Salz hinzu. Diese Dosierung wird aber immer durch Probieren überprüft und eventuell angepasst. Auch hier entscheidet das Gefühl.

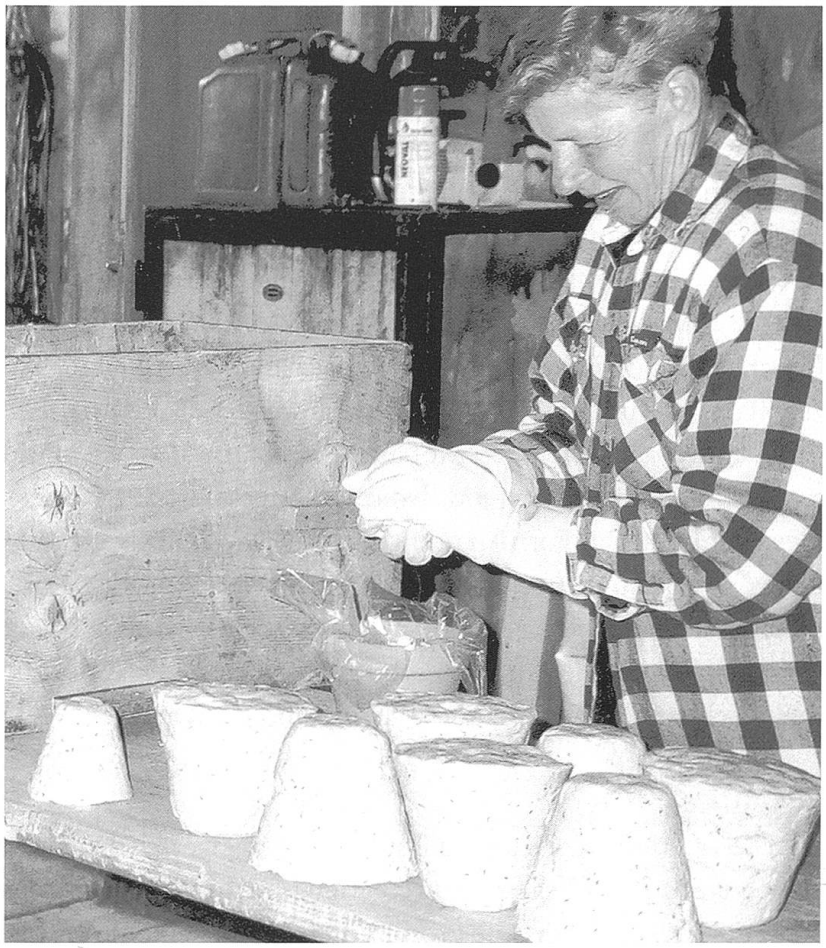




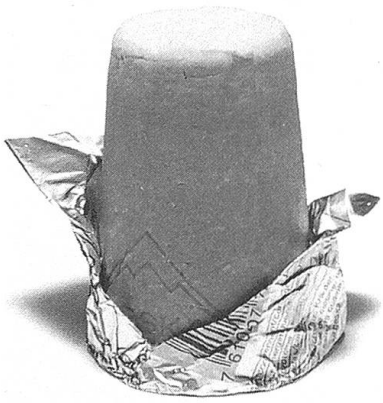
Walzen der Zigermühle, deren Abstand verstellbar ist.

Die Schmids machen verschieden gewürzten Ziger. Den einen Teil versehen sie mit Zigerkraut, Kümmel und Kochsalz, beim anderen Teil fügen sie nur Zigerkraut und normales Kochsalz hinzu und lassen den Kümmel beiseite. Eine andere Möglichkeit wäre auch, das Zigerkraut nur in minimen Mengen beizugeben. Dann bliebe der Ziger weiss und wäre vor allem mit Salz gewürzt. Nach jedem Mahlen wird der Walzenabstand der Zigermühle wieder verringert, damit ein möglichst feiner Ziger entsteht. Nun muss der Ziger noch geformt werden, was auch bei Familie Schmid von den Frauen übernommen wird. Sie nehmen dazu ebenfalls ein «Stockhäfeli», in das sie zuerst Plastik legen. Den gemahlenen Ziger drücken sie fest zusammen und stopfen ihn in die Form.

Früher benutzten sie einen Holzkübel als Form, aus dessen Boden ein Loch geschnitten war. Diesen rieben sie mit Salz aus, pressten den Ziger hinein und stürzten den Kübel, bliesen ins Bodenloch und klopften so lange, bis das Zigerstöckli aus der Form fiel. Auch bei Familie Schmid gibt es zwei unterschiedlich grosse Stöckli im Angebot: das grosse mit einem Gewicht von 1,2 Kilogramm, das kleine wiegt fast ein halbes Kilogramm.



Formen der Zigerstöckli.



Zigerprodukte der Geska.

Geska (Gesellschaft Schweizerischer Kräuterkäse-Fabrikanten mbH)

Auch bei der Produktion in Glarus sind dieselben Grundschritte wie bei Felix Giger und Familie Schmid zu beobachten. Die Glarner stellen ihren Schabziger in zwei Produktionsschritten her, der Rohzigerproduktion und der Verarbeitung des Rohzigers zu Schabziger. Der Rohziger wird im Sommer auf den Alpen und während des ganzen Jahres in den Talkäsereien produziert. Dabei verwenden sie frische Magermilch, die sie auch als «blaabe» Milch bezeichnen. In einem Kessi wird die Milch erhitzt, bis sie eine Temperatur von etwa 90° Celsius aufweist. Nun geben die Produzenten das Sauer oder «Etscher» hinzu, das langsam eingerührt wird. Ziger und Schotte scheiden sich voneinander, das Milcheiweiss wird ausgefällt. Die gelbgrüne Schotte, auch «Sirte» genannt, schwimmt obenauf, der Ziger setzt sich ab. Der nächste Schritt besteht darin, dass Ziger und Schotte getrennt werden. Die Schotte dient als Schweinefutter und zum Ansetzen einer neuen Milchsäurekultur, deren Zusammensetzung nicht verraten wird. Früher diente sie sogar der Ernährung: Sennen und Hirten gaben Ziger zusammen mit getrockneten Birnen in die Schotte und assen diese «Zigersüüfi» zum alltäglichen Frühstück. Der Ziger muss zuerst auskühlen und wird anschliessend zur vier- bis zwölfwöchigen Lagerung in Gärbehälter gefüllt.

Der zweite Schritt erfolgt in der Zigerfabrik. Die Rohzigermasse wird in Chromstahlbehältern mit einem Cutter zerrieben und mit Salz vermischt. Nach diesem Schritt steht dem Ziger eine weitere Lagerung zur Nachreifung in mannshohen Silos bevor, wo Mitarbeiter mit Plastiksohlen an den Füssen stampfen. Durch die Feuchtigkeitsentnahme, die mit dem Pressen und Salzen erreicht wird, kann der Ziger auf natürliche Weise haltbar gemacht werden. Nach drei Monaten Ruhepause steht eine weitere Reibung bevor, während deren ein Angestellter den Zigerklee beimischt. Das Formen und Verpacken wird selbstverständlich von Maschinen übernommen. Den Glarner Schabziger gibt es frisch oder getrocknet in Form eines «Stöcklis», oder als Pulver-Streuwürze. Die Geska besitzt auch ein eigenes Labor, in dem Fachleute die Qualität des Zigers ständig überprüfen.

Zukunft

Die Zukunft der heutigen Toggenburger Zigerproduzenten sieht gut aus, da sie gegenwärtig die Menge nicht aufbringen, die sie verkaufen könnten. Alle Produzenten haben keine Probleme

mit dem Absatz, was voraussichtlich auch in den nächsten Jahren so bleiben wird.

Vermutlich wird die Zigerproduktion im Toggenburg aber auch keinen Aufschwung erfahren, denn die Produktion ist sehr arbeitsaufwendig und dürfte kaum zur Nachahmung anreizen. Dazu kommt, dass die Schweizer Konsumenten seit fünf bis zehn Jahren wieder vermehrt Süsskäse essen. Ein Geschmackswandel der Konsumenten wird sichtbar: Früher war der Ziger sehr beliebt, dann folgte der Bloderkäse, und jetzt ist der Süsskäse gefragt. In diesem Sinne wird eine gesicherte Zukunft der Toggenburger Zigerproduktion erwartet. In der Geska werden heute jährlich 450 Tonnen fertiger Schabziger produziert, von denen 40 Prozent in der Schweiz bleiben, den Rest exportiert man in rund 50 andere Länder. Der Geschäftsführer ist überzeugt, dass er den Absatz seiner bekömmlichen Spezialität in der Schweiz in den nächsten fünf Jahren verdoppeln kann.

Unterschiede im Vergleich

Kriterien	Giger	Schmid	Geska
Menge verwerteter Milch pro Tag	80–90 Liter	50 Liter	
Menge Ziger pro Jahr	480 kg	250 kg	etwa 450 t
Grundlage	«Gäpsä»-Milch	Magermilch (= Fugenmilch)	Magermilch
erforderliche Milchtemperatur	Siedepunkt nach Gefühl	95° C	90° C
Kultur	Sauer: Ziegenmilch Buttermilch Käseschotte	Sauer: Schotte Essig Brotanschnitte	Sauer oder Etscher
Lagerung	in Holzkisten an einem dunklen Ort	in Plastikfässern im Keller bei 12°–14° C	in Silos der Fabrik
Mahlen	3-mal	7-mal	2-mal
Hauptwürzen	nach 1. Mahlung	nach 1. und 2. Mahlung	nach 1. Mahlung
Nachwürzen	nur Salz bis zur letzten Mahlung	alles bis zur letzten Mahlung	
ungefähre Menge auf 100 kg Ziger:			
Zigerkraut	0,3 kg	0,5 kg	
Kümmel	0,6 kg	1 kg	
Kochsalz	1,5–3 kg	2 kg	
Produkt	grosse und kleine Stöckli	grosse und kleine Stöckli	Stöckli Streuwürze Fertigprodukte

Anmerkungen

1 Sonderegger, 1994, S. 274 f.
2 Sonderegger, 1994, S. 274 f.
3 Kaltenbacher, Geska 1987, Seite 1.
4 Kaltenbacher Geska 1987, Seite 1.
5 Ettlin, 1977, S. 58 und S. 196.
6 Heege, 1956, S. 678.

Bibliographie und Informationsquellen

Quellen

Giger: Felix und Helen Giger, Nesslau (Produktion)
Koller: Joseph Koller, Alt St. Johann (Geschichte: mündliche Informationen)
Kunz: Benoît Kunz, Alt St. Johann (Zigerkraut: mündliche und schriftliche Informationen)
Scherrer: Hansueli Scherrer, Ingenieurbüro Nesslau (mündliche und schriftliche Informationen)
Schmid: Eugen, Hans und Ernst, Vreni und Vera Schmid, Nesslau (Produktion)
Sonderegger: Stefan Sonderegger, Heiden (schriftliche Informationen)

Literatur

ETTLIN, ERWIN: Butterbriefe. Beiträge und Quellen zur Geschichte der Fastendispensen in der Schweizerischen Quart des Bistums Konstanz im Spätmittelalter. Bern 1977.

GESKA (Hrsg.): Rezeptbüchlein und Firmenprospekte. Glarus 2000.

HEEGE, E. F. (Hrsg.): Handbuch des Arznei- und Gewürzpflanzenbaus. Drogengewinnung. Berlin 1956.

KALTENBACHER, MARIANNE (Hrsg.): GESKA. Neue Ziger Zeitung. Glarus 1987.

KANTONALER LEHRMITTELVERLAG (Hrsg.): Glarner Heimatbuch (Land und Volk). Glarus 1980.

KNIERIEMEN, HEINZ; PFYL, PAUL: Natürlich. «He! Wer chauft es Zigerstöggli?» Glarus 2001.

OSWALD-GÖLDI, ANNELIES: Das Beste. Der würzige Grüne aus dem Glarnerland. Glarus 2001.

PETER U.: Praktische Anleitung zur Weichkäserei und für die Herstellung der kleineren alpenländischen Hart-Käsesorten. Bern 1931.

SONDEREGGER, STEFAN: Landwirtschaftliche Entwicklung in der spätmittelalterlichen Nordostschweiz. Eine Untersuchung ausgehend von den wirtschaftlichen Aktivitäten des Heiliggeist-Spitals St. Gallen). St. Gallen 1994.

WARTMANN, BERNHARD; ZIEGLER ERNST: Vom Heiliggeist-Spital zum Bürgerspital. St. Gallen 1995.

WEBER, R.: Neuer Appenzeller oder Häädler Kalender. Heiden 1955.

Bilder

Giger: Familie Felix Giger (Produktion)
Scherrer: Nicole Scherrer (Eigenaufnahmen)

Die Arbeit entstand als Teil einer Maturaarbeit im Fach Geschichte bei Hans Büchler an der Kantonsschule Wattwil.