

# Ein sympathisches Monopol : wie die Glarner zu ihrem Ziger kamen

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Mitteilungsblatt für die Schweizer im Fürstentum Liechtenstein**

Band (Jahr): - (1962)

Heft 3

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-938052>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Ein sympathisches Monopol

### Wie die Glarner zu ihrem Ziger kamen

Der Ziger ist nicht etwa eine Erfindung unserer Zeit, denn in der glarnerischen Landesgeschichte finden wir ihn bereits im achten Jahrhundert als bedeutendes Nahrungsmittel urkundlich erwähnt. Allerdings kannte man damals den Ziger noch nicht in der heutigen, hochveredelten Form, sondern es wurde die roh gegärte, faden mit den Fäusten in kleine, runde Ballen gepresste weisse Zigermasse genossen. Das schwach besiedelte Land Glarus stand damals unter der Herrschaft des Frauenklosters Säkingen und die Säkinger Klosterfrauen waren es dann, die in ihren weltbekannten Pflanzengärten geeignete Gewürzkräuter zogen und diese dem faden Glarner Ziger beimengten, um ihm etwas Aroma zu verleihen. Der Glarner Kräuterkäse, wie er benannt wurde, gewann in kurzer Zeit so an Beliebtheit, dass sich die Landsgemeinde im Jahre 1464 genötigt sah, Richtlinien für die Herstellung von Schabziger zu erlassen. Schon in der Mitte des 17. Jahrhunderts wurde der Schabziger bis nach den Niederlanden ausgeführt, von wo aus ihn später Seefahrer in England und Skandinavien einführten.

Das Rohprodukt, das dem Schabziger zu Grunde liegt, ist der weisse Rohziger, der aus der gehaltvollen Milch, die die Kühe aus dem saftigen Alpengras erzeugen, gewonnen wird. Die Zigerproduktion ist jedoch nicht die Hauptverwertungsart der Milch, sondern Ziger, ein Magermilcherzeugnis, wird immer nur als Nebenproduktzweig, zusammen mit der Buttergewinnung, betrieben. Zur Zigerherstellung wird der frischen Kuhmilch zuerst der Butterungsrahm entzogen und die Magermilch dann in grossen Sennkesseln bis knapp zum Sieden aufgeheizt. Darauf wird der heissen Milch langsam, unter monoton gleichmässigem Umrühren, eine genau dosierte Menge "Etscher" beigegeben, bis sie sich bricht. Die auf diese Art ausgeschiedene käsige weisse Zigermasse wird mit einer tiefbauchigen Arvenholzkelle ausgeschöpft und in niederen Holzgebsen gründlich abgetropft. Je hundert Liter Milch ergeben rund dreissig Kilo nassen Rohzigers. Nach wenigen Stunden verschwindet die abgetropfte Zigermasse in grossen Eschen- oder Eichenfässern, worin sie eine gründliche Gärung durchzustehen hat und bei konstanter, warmer Temperatur bis zum Herbst gelagert wird. Der gewonnene Rohziger darf aber auf keinem Fall mit dem in anderen Gebieten unseres Landes als Nebenprodukt der Käseherstellung erzeugten Schottenziger verwechselt werden. Beim Ziger oder Kräuterkäse ist ja im Gegensatz zum Fettkäse nicht das Milchfett, das ihm seinen Nährwert und Gehalt verleiht, sondern es sind die beim Zentrifugieren nicht aus der Milch ausgeschiedenen, in geringen Mengen enthaltenen Bestandteile, namentlich Milcheiweiss und Spurenelemente.

Nach einer ausgedehnten Lagerung auf der Alp wird der nunmehr gänzlich trockene Ziger in Stoffsäcke abgefüllt und zur Weiterverarbeitung an die Zigerfabriken im Tale unten geliefert. Die Anlieferung von den Glarner Alpen genügt jedoch bei weitem nicht, um den Jahresbedarf der Zigerfabriken zu decken. Rund die Hälfte des Verarbeitungsgutes muss von den benachbarten Schwyzer und St.-Galler Alpen sowie von etlichen Talsenne-  
reien aus dem Luzernerbiet, von Zug, Zürich und dem Thurgau bezogen werden. Bevor der eingelieferte Ziger in der Fabrik weiter verarbeitet werden kann, bedarf er nochmals einer gründlichen Entwässerung, weshalb die prallvollen Säcke zum letztenmal unter schwerem Steindruck während acht bis zehn Tagen ausgepresst werden.

Die eigentliche Verarbeitung kann erst nach einer nochmaligen Lagerung von mindestens acht Wochen ihren Anfang nehmen. Vom Lagersilo weg gelangt der Ziger zum wesentlichsten Verarbeitungsgang, nämlich zur Mengung der weissen Zigermasse mit dem grünen Pulver des Zigerklee, der dem Endprodukt Farbe und Geschmack verleiht und es erst zu dem auf der ganzen Welt von Kennern und Geniessern begehrten Nahrungs- und Genussmittel macht. Das genaue Mengungs- und Bereitungsverfahren von Ziger und Zigerklee wird von den Fabrikanten auch heute noch vor allen Uneingeweihten streng gehütet, was auch einer der Hauptgründe dafür ist, dass das grünliche Glarner Monopolprodukt in so einziger Stellung auf dem Weltmarkt dasteht, während alle Nachahmungen weit zurückstehen.

Bei der Mengung von Ziger und Klee wird die weisse Masse mit dem zu feinem Pulver zermahlenden Blättern des Klees in grossen Kollergängen miteinander gemahlen und vermenget. Der nunmehr genussfertige grüne Schabziger wird in der "Stöcklimaschine" zu den Zigerstöckli, als untrügliches Kennzeichen des Glarner Schabzigers, gepresst.

(Auszug aus "Die Tat")