

Mountain farmer Werner Elmer making Ziger cheese in his hut in the Glarner Alps.

Bergbauer Werner Elmer beim Zigern in der Sennhütte in den Glarner Alpen.



“GLARNER SCHABZIGER IS A CULTURAL ASSET”

Swathes of mist drift slowly up the mountain slopes: steal around impressive firs and pines and settle over the Alpine pastures. It begins to drizzle. The ring of a cowherd's hut with its walls of natural stone. A cloud of steam rises from a soot-blackened copper cauldron. A fire crackles beneath. The herdsman stirs the milk, a hot 90°C, with wide, sweeping movements. He pours lactic acid culture from a wooden container into a pail and using a wooden ladle, spreads it over the milk. The cauldron can hold 350 litres of milk. Werner Elmer's hands are clasped tightly around the handle of the ladle. He adds the lactic acid culture again and again, with no measuring needed. He can feel it. “My father and grandfather both made Schabziger,” says the 55-year-old mountain dweller from Glarnerland.

“The art of making Schabziger is handed down,” says the bearded herdsman. Every spring for the last 41 years, Elmer has moved up to the 1699-metre-altitude Alp Ober Erbs which he leases from Elm Municipality. He stays there for four months, with one helper and 49 cows. “I wasn't raised on mother's milk but on Ziger, as were many other people in Glarnerland,” smiles Werner Elmer, whose son also works on the alp. Meanwhile, the surface of the milk in the copper cauldron has turned a yellow-green. The milk is separated out into whey, a by-product of cheesemaking, and curd, which contains all the protein but scarcely any fat. In the first period of maturation, the Ziger curd is temporarily stored in a nearby alp hut for up to twelve weeks. In large fermentation tubs made from local fir trees. And pressed with stones of Glarner granite, which Werner Elmer has collected with his own hands during his many years on the alp. The Ziger curd will only be taken down to the valley when fermentation is complete.

Werner Elmer is one of 18 Alpine dairymen who still make Ziger curd. However, this Alpziger is only a small part of Schabziger production. A total of 55 farmers turn around five million litres of milk to Ziger curd, which is then processed into 340 tons of Schabziger products by Geska AG in Glarus – the world's only Schabziger

„DER GLARNER SCHABZIGER IST EIN KULTURGUT“

Nebelschwaden ziehen langsam den Berg hoch. Kriechen um mächtige Tannen, legen sich auf die Alpweiden. Bergbauer Werner Elmer steht in der natursteingemauerten Sennhütte. Aus dem russgeschwärtzten Kupferchessi steigen Dampfschwaden. Das Feuer unter dem Kessel knistert. Mit weit ausholenden Bewegungen rührt der Senn die 90 Grad warme Milch. Dann giesst er mehrfach Etscher – die Milchsäurekultur – in die Milch und verteilt ihn mit der Holzkele. Immer wieder giesst er Etscher nach. Wie viel, dafür braucht Werner Elmer keinen Massbecher. Er hats im Gefühl. „Mein Vater und mein Grossvater haben schon gezigert“, fügt der 55-jährige Bergler aus dem Glarnerland an.

„Zigern ist Überlieferung“, sagt der bärtige Äpler, der seit 41 Jahren jeden Frühling für vier Monate auf die 1699 Meter hoch gelegene Alp Ober Erbs zieht, die er von der Gemeinde Elm gepachtet hat. Mittlerweile ist die Milchoberfläche im Kupferchessi gelbgrünlich. Die Milch ist geschieden – in Schotte und Rohziger, der das ganze Eiweiss, aber kaum mehr Fett enthält. Für die erste Reifeperiode wird der Rohziger bis zu zwölf Wochen zwischengelagert. In Gärbehältern aus Fichte, beschwert mit Glarner Granitsteinen. Erst nach der Gärung wird er zu Tal gefahren.

Werner Elmer ist einer von 18 Alpproduzenten, die noch Rohziger herstellen. Alpziger ist aber nur ein kleiner Teil der Schabziger-Produktion. Insgesamt verarbeiten 55 Bauern jährlich rund fünf Millionen Liter Milch zu Rohziger. Dieser wird in

For the first maturation period, the Ziger curd is stored on the alp in fermentation tubs made from fir trees.

Glarner Schabziger has a quite distinctive taste.

Für die erste Reifeperiode wird der Rohziger auf der Alp in Gärbehältern aus Fichte zwischengelagert.

Der Glarner Schabziger hat einen unverkennbaren Geschmack.



factory. The Ziger curd is first machine grated, then blended with salt and stacked in silos for a further maturation period of three to eight months. Blue fenugreek, the precious herb which gives Schabziger its green colour and distinctive taste, is then added. The product comes on to the market in its traditional cone shape, or mixed with butter as Ankeziger, or more recently as granules in a shaker.

“Glarner Schabziger is a great cultural asset,” emphasizes Johannes M. Trümpy, who three years ago became director and joint owner of the Geska AG factory. “There is no other Schabziger in the world. It is unique.” The fact that the recipe has remained unchanged for centuries and never been copied is thanks to a decision taken by the people of Glarus as far back as 24 April 1463. On that date, the Landsgemeinde (community assembly) passed a law stating that all Ziger producers must manufacture their product according to strict quality guidelines and mark the Ziger with a stamp of origin. Hence Glarner Schabziger is regarded as Switzerland’s oldest protected brand. Of course today’s quality guidelines are even more stringent. A third of Schabziger is exported abroad, mainly to Holland and Germany, but also to the U.S., markets with which Glarus-born Johannes M. Trümpy is very familiar, as the former CEO of famous companies in the food industry. A fervent Schabziger fan, at home he occasionally serves his guests a menu composed completely of Schabziger: from warm aperitif appetizers, hors d’oeuvres and a meat dish to Schabziger sable biscuits, which he serves with coffee.

“Glarner Schabziger is a great cultural asset,” emphasizes Johannes M. Trümpy, director and joint owner of the Geska AG factory. “There is no other Schabziger in the world. It is unique.”

Mountain farmer Werner Elmer is far more a traditionalist. He keeps only a little Alpziger for himself, salts it by hand, adds a little caraway, kneads it into the shape of a snowball and leaves it to dry in his own cellar. And one day he fetches the Schabziger, sits at the table with his family and eats it with potatoes. Just as his father and grandfather did in wintertime, when the mist also spreads into the valley.

der weltweit einzigen Schabzigerfabrik, der Geska AG in Glarus, zu jährlich 340 Tonnen Schabziger-Fertigprodukten weiterverarbeitet. Hier wird er zuerst maschinell zerrieben, mit Salz vermischt und für die weitere Gärung und Reifung während drei bis acht Monaten in Silos geschichtet. Dann kommt der Blaue Bockshornklee dazu, der dem Glarner Schabziger seine grünliche Farbe und den unverkennbaren Geschmack verleiht – und der danach in der traditionellen Stöckelform, als Ankeziger mit Butter vermischt oder im Streuer auf den Markt kommt.

„Der Glarner Schabziger ist ein Kulturgut“, betont Johannes M. Trümpy, der Direktor und Mitinhaber des Fabrikationsbetriebes. „Schabziger ist einmalig in seiner Ursprünglichkeit.“ Dass das Rezept nicht kopiert wird, dafür sorgten die Glarner bereits am 24. April 1463. Damals beschloss die Landsgemeinde ein Gesetz, das alle Zigerproduzenten verpflichtete, ihr Produkt nach strengen Qualitätsvorgaben herzustellen und den Ziger mit einem Herkunftsstempel zu kennzeichnen. Der Glarner Schabziger gilt damit als ältestes Markenprodukt der Schweiz. Die Qualitätsvorgaben sind heute natürlich strenger – ein Drittel des Glarner Schabzigers wird auch

ins Ausland exportiert: vor allem nach Holland und Deutschland. Märkte, die der Glarner Johannes M. Trümpy als ehemaliger CEO renommierter Unternehmen der Lebensmittelbranche kennt. Der Schabziger-Liebhaber serviert seinen Gästen daheim durchaus mal ein vollständiges Schabziger-Menü: vom warmen Aperitif-Häppchen bis zum Schabziger-Sablé, das Trümpy zum Kaffee reicht.

Bergbauer Werner Elmer hingegen hält mehr mit der Tradition. Einen kleineren Teil seines Alpzigers behält er für sich zurück, salzt ihn von Hand, gibt etwas Kümmel hinzu, formt ihn schneeballförmig, lässt ihn zuhause im Keller trocknen. Und dann holt er ihn eines Tages empor, setzt sich mit seiner Familie an den Tisch, und isst den Schabziger mit „Gschweltli“. Wie dies bereits sein Vater und Grossvater getan haben, wenn sich im Winter die Nebelschwaden auch im Tal ausbreiteten.