



Glarner Schabziger

Das Glarner Zigerstöckli braucht man nicht besonders vorzustellen. Die meisten Schweizer*innen dürften es kennen. Produziert wird der Schabziger, wenn auch nicht genau in der heutigen Form, seit gut 1000 Jahren. Am 24. April 1463 genehmigten die Glarner Bürger an der Landsgemeinde ein Gesetz, das alle Zigerhersteller verpflichtete den Ziger nach bestimmten Qualitätsvorgaben zu produzieren und mit einem Herkunftsstempel zu kennzeichnen. Damit war der Glarner Schabziger der erste Markenartikel in der Schweiz.

Wer genau auf die Idee kam, den Ziger mit dem Blauen Bockshornklee zu würzen ist nicht nachvollziehbar. Es waren aber die Kreuzritter die ihn zwischen den 11. und 13. Jahrhundert aus Kleinasien mitgebracht hatten. Fortan wurde er in Klostersgärten gezogen. Die Glarner bauten den Blauen Bockshornklee später auch selber an. Nach der Überlieferung lagerten sie den Anbau vermutlich aus klimatischen Gründen nach Lachen SZ aus. Verbürgt ist, dass in Lachen bereits um 1820 Bockshornklee angebaut wurde. Die Glarner waren aber bald nicht mehr zufrieden mit den Geschäftsgebaren der Lachener Kleebauern und regten im Jahr 1917 die Gründung des Zigerkraut-Produzentenverbands Lachen an, der seither über Produktionsmethoden und Weitergabe des Klees und Saatgutes wacht.

Heute ist die GESKA AG (Gesellschaft Schweizer Kräuterkäse-Fabrikanten) in Glarus die einzige Produzentin von Glarner Schabziger.

<i>Zigerstöckli werden aber nicht nur in Glarus produziert. Im Italienerladen bin ich auf den gesalzenen und getrockneten Ricotta secca aus Kalabrien gestossen. Auch er gelangt als "Stöckli" in den Handel, auch in gewürzten Varianten, z.B. mit Chili. Fusilli mit Tomaten und Ricotta secca</i>