

AGROTURISMUS

Vom Käsekessi bis zum Alpabzug

sennerisch, urig, naturnah



Glarnerland

Touristinfo Glarnerland
Raststätte A3
CH-8867 Niederurnen
Telefon +41 55 610 2125
info@glarnerland.ch

www.agrotourismus-gl.ch
www.glarnerland.ch

@glarneralpbuch
@glarneralpkaseapo



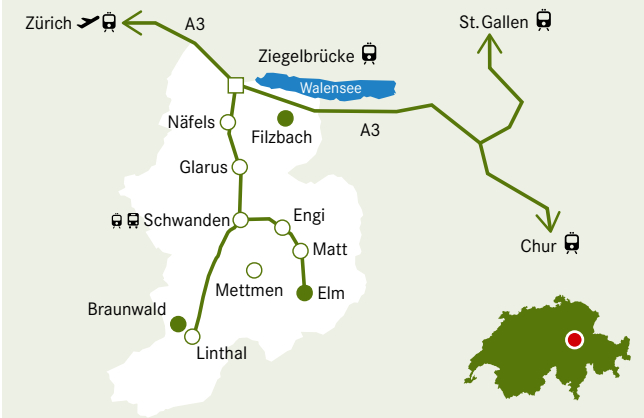
Glarnerland

Anreise ins Glarnerland

Mit dem Auto
Ab Zürich oder Chur entlang der A3 bis Ausfahrt 44 (Niederurnen). Anschliessend der Hauptstrasse durchs Glarnerland folgen und die entsprechenden Ortschaften besuchen.

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln
Ab Hauptbahnhof Zürich fährt die S25 direkt via Ziegelbrücke nach Schwanden bis Linthal. Wer ab Chur anreist, steigt in Ziegelbrücke um. Von Rapperswil und Uznach fährt die S6 direkt ins Glarnerland.

Zürich	60 Min.	60 Min.
Winterthur	90 Min.	70 Min.
St. Gallen	80 Min.	90 Min.
Chur	60 Min.	60 Min.



Willkommen

Grüezi und herzlich willkommen bei Agrotourismus Glarnerland

Andere Regionen sind zwar grösser, nur wenige aber sind so vielfältig und abwechslungsreich wie das Glarnerland. Mit 350 Landwirtschaftsbetrieben, rund 90 Alpen und einer traditionellen Alpkultur bietet das Glarnerland ein grosses Spektrum an landwirtschaftlicher Vielfalt.

Die Glarner Bergwelt entdecken; mit ihren idyllischen Alpgebieten.

Herzlichst Ihr Agrotourismus Glarnerland



Echte, pure Alpabzüge im Glarnerland



Ende September ziehen Mensch und Tier von den rund 90 Glarner Alpen wieder ins Tal. An drei Orten kann dies hautnah miterlebt werden: in Näfels, im Klöntal und in Schwanden.

Die Alpabzüge finden stets gegen Ende September statt. Die genauen Daten werden im Laufe des Sommers auf der Website von Agrotourismus Glarnerland publiziert. Das Datum variiert jedes Jahr, denn – es sind die echten Alpabzüge, die Tage werden je nach Wetter und Alpsommerverlauf von den Alplern bestimmt. Und wenn jeweils die Glocken weit oben im Tal ertönen, erweckt dies in so manchem eine stille, urige Freude.



Umrahmt werden die Alpabzüge mit einem kleinen Markt und einer Festwirtschaft. Ein Speaker erzählt Wissenswertes über die Alpwirtschaft und berichtet vom Alpsommer der jeweiligen Sentnen, von den über 100 Tagen, in denen Mensch und Tier in den höheren Lagen den Sommer verbringen.



Alpbeizli

Auf einer Wanderung in den Glarner Bergen laden verschiedene kleine Alpbeizli, oft in Selbstbedienung, zu einer Einkehr ein. Geniessen Sie die frischen alp- oder hofeigenen Produkte an wunderbaren Plätzen und lassen Sie es sich dabei gut gehen.

Ganz besonders gut schmeckt ein Stück Glarner Alpkäse direkt vor Ort – denn von jeder Alp ist er ein bisschen anders. Der Glarner Alpkäse wird im Sommer direkt auf den Alpbetrieben hergestellt. Die frische, geschmackvolle Rohmilch wird noch traditionell verkäst.



Beizli Alp Empächli
Auf der Wanderung Elm – Empächli Oberstafel – Pleus – Wildmad – Mettmen; Höhenweg Obererbs

Bewirtschafter:
Gabi und Christian Elmer-Freuler
Telefon +41 78 912 53 79
www.alp-empaechl.ch



Mullerä-Beizli
Auf der Wanderung Haberschwänd – Haberschwänd – Mullern-Fronalp; Rundwanderung Mullern

Bewirtschafter:
Nicole und Adrian Winteler
Mobile +41 79 659 79 50
www.heu-und-herz.ch



Beizli Mittler und Ober Nüen
Auf der Wanderung Filzbach – Haberschwänd – Mittler und Ober Nüen – Nüenschamm – Filzbach

Bewirtschafter:
Christian und Rahel Beglinger-Urner
Telefon +41 79 407 81 36
www.alpguet.ch



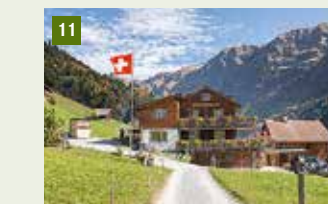
Beizli Alp Stättboden
Auf der Wanderung Niederurner Tal – Wänifurgel – Brüggler (T4 – blau-weiss) – Stättboden – Schwändital

Bewirtschafter:
Marco Landolt
Mobile +41 79 469 64 81



Talbeizli Schmidhof, Bilten
Das «Buurestübli» auf dem Schmidhof in Bilten liegt direkt am Veloweg Bilten – Niederurnen.

Geöffnet: Do – Mo ab 8.30 Uhr; So ab 9.30 Uhr, Di / Mi Ruhetag



Berggasthaus Edelwyss
Bauernhofprodukte im Gasthaus Edelwyss auf den Weissenbergen

Kontakt «Edelwyss»:
Berggasthaus Edelwyss
Familie Heiri und Alice Marti-Tischhauser
Weissenberge, 8766 Matt
Telefon +41 55 642 24 26
Mobile +41 79 237 55 55
Mit Edelwyssli Hoflädeli
info@berggasthaus-edelwyss.ch
www.berggasthaus-edelwyss.ch

Die Glarner Hoflädeli – feine Produkte direkt von z Alp oder dem Bauernhof

Ein abwechslungsreiches Angebot an frischen, regionalen und hochwertigen Lebensmitteln gibt's in den Hoflädeli in Selbstbedienung zu finden.

Je nach Saison kann das Angebot variieren. Jedes Hoflädeli ist einzigartig und es ist ein Erlebnis, zu entdecken, was das jeweilige «Hüslli» für feine Produkte bereit hält. Sie sind auf einem Spaziergang, einem Ausflug mit dem Bike oder Velo oder teilweise auch mit dem Auto erreichbar.

Die genauen Standorte aller Hoflädeli sind hier zu finden:



Hoflädeli «Sand», Haslen
Der Besuch kann wunderbar mit einem Veloausflug verbunden werden; bei Alessandra und Werner Hösl im Sand

Produkte:
im alten, heimeligen und bäuerlich eingerichteten «Gadä» warten Bio-Eier, Eingemachtes und viel Feines vom Hof sowie Sirupe und Konfitüren; im Herbst auch Kürbisse und Zierkürbisse; schöne Dekoartikel



Hoflädeli Hüsliguet, Mitlödi
Direkt am Veloweg Schwanden – Glarus beim Bio-Hof der Familie Hefti

Produkte:
Alpkäse von Guebächli, hausgemachter Most, Alpbutter und selbstgemachte Teigwaren, Eier von den eigenen, freilaufenden Hühnern, Bauernhofglace; neu: Suppenhühner und Hühnerfleisch, Rohmilch-Automat – Milch drehtg vom Puur
www.huesliguet.ch



Grüt-Verkaufshüsl, Schwanden
An der Strasse Richtung Kies – Mettmen, unterhalb des Ziegenbetriebs von Simone Burki und Samuel Bommeli an der Herrenstrasse 43a

Produkte:
Geiss-Glace, Fryberg-Chäs, Ziegenweichkäse, Frischkäse und Quark, Gitzfleisch und Geisswürste; Gemüse- und Blumen-Setzlinge
www.ziegenbetrieb-gruet.ch



Hoflädeli Edelwyssli, Weissenberge
Beim Berggasthaus Edelwyss auf den Weissenbergen oberhalb von Matt, Familie Marti-Tischhauser

Produkte:
Fleisch und Eier vom eigenen Hof, Alpkäse und Alp-Racletkäse vom Krauchtal, Honig vom eigenen Hof; in Betty's Chuchichäschtli gibt es zudem saisonale Sirupe, Geles, Milch-Konfitüre oder Wildhühner; zum Selbermachen Edelwyssli-Toast



Hoflädeli Tschudihof, Ennenda
Am Veloweg Ennenda – Mitlödi nach dem Industriegebiet der Läderach; bei Susi Tschudi-Bühler

Produkte:
Alpkäse von Altenern, Eier, Bratbutter, Fondue-Mischung, Glarner Bienenhonig, div. Backwaren, Alpbutter, verschiedene Sirupe, Rapsöl aus dem Glarnerland und Gössi-Glace und Samstag und Sonntag frischer Butterzopf auf Vorbestellung



Hoflädeli bei der Weissenbergbahn, Matt
Auf dem Parkplatz der Weissenbergbahn-Talstation in Matt; Yvonne und Franz Marti-Birchler

Produkte:
Alpkäse vom Krauchtal, Alphonig vom Krauchtal, Eingemachtes je nach Saison, zudem Fleisch und Eier



Alpkäse-Hüsl, Mollis
Im Weiler Beglingen, oberhalb Mollis; Irene und Hansruedi Lüttschg

Produkte:
frische Eier, Angg-Ziger, feine hausgemachte Quark und Jogurt, Alpkäse. Am Freitag (ausser in den Glarner Schullferien) ist der Hofladen von 9 bis 12 Uhr bedient, es sind dann auch z. B. Geschenkkörbe erhältlich (ansonsten Selbstbedienung)



Schlemmerhüttli, Elm
Im Blockhaus neben der Talstation der Sportbahnen Elm

Produkte:
Empächli-Alpkäse, Bauernschublig vom Bio-Hof, Frischkäse nature, Frischkäse mit Kräutern und Quark, Eingemachtes, Landfrauen-Konfitüre, feiner, frischer Sirup, Schnaps und «Glismets». Ab und an auch Fetakäse aus Kuhmilch mit oder ohne Kräuter.



Hoflädeli Alpguät, Mollis
An der Känelstrasse in Mollis, oberä Gadä; Rahel und Christian Beglinger-Urner

Produkte:
Glarner Dinkelmehl (weiss, halbweiss, rüch und vollkorn) aus dem eigenen Anbau, Alp- und Racletkäse von der Alp Mittler und Ober Nüen, Ghee, div. Fleischprodukte vom eigenen Bio-Hof



Hoflädeli, Elm
Im grünen Bauwagen beim Hof Wiese 17, bei Familie Marti

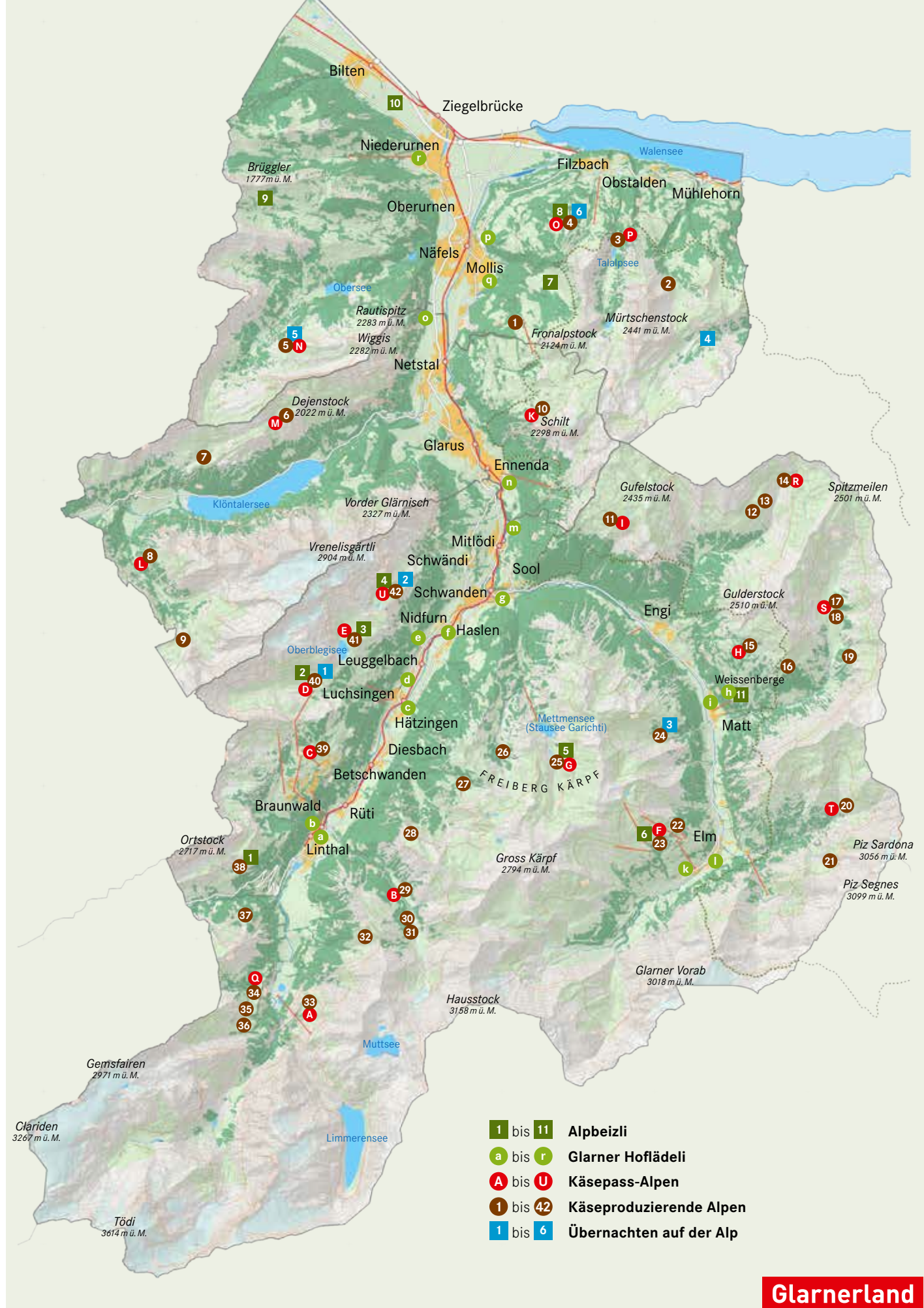
Produkte:
Alpkäse von der Alp Falzüber, frische Eier und je nach Jahreszeit Gebäck und verschiedene Konfitüren; freitags ist der Hofladen im Haus bedient; Margrit Marti ist mit ihren Produkten auch in der Markthalle in Glarus anzutreffen



Bleichis Hoflädeli, Niederurnen
Vis-à-vis der Talstation der Niederurner-Täli-Bahn; Nicole und Andreas Krieg

Produkte:
frische Eier und Eierteigwaren in diversen Sorten, Backwaren, Meringues, selbstgemachte Konfitüren und vieles mehr – so auch Alpkäse von der Alp Bösbächli und Alp-Racletkäse, peppige selbst-gemachte Strübbänder
www.bleichi.ch

Übersichtsplan



- 1 bis 11 Alpbeizli
- a bis r Glarner Hoflädeli
- A bis U Käsepass-Alpen
- 1 bis 42 Käseproduzierende Alpen
- 1 bis 6 Übernachten auf der Alp

Glarnerland

Glarner Käsepass erwandern



Den Glarner Alpsommer geniessen und Stempel sammeln; mit dem Glarner Käsepass das Alpleben entdecken. Während der Alpezeit können gleich mehrere Glarner Alpen erwandert werden, auf denen an der Hütte gut sichtbar das Käsepass-Kästchen wartet.

Im Pass sind die einzelnen Alpen und die Wege dorthin beschrieben, es steht aber jedem Wanderer frei, über welchen Wanderweg er zur jeweiligen Alp gelangen möchte. Ab fünf besuchten Alpen gibt es im Tal, bei den Abgabestellen, für den Wanderer ein feines Stück Glarner Alpkäse. Und im Oktober am Chäsmärt in Elm wird wiederum ein ganzer Laib Glarner Alpkäse unter denjenigen verlost, die alle Alpen besucht haben – heuer sind es deren 20.

Geführte Alpwanderungen mit Ueli Schittler
Telefon +41 76 296 92 18, www.bergbaechli.ch

- Die Käsepass-Alpen im Sommer 2023 sind:
- A Alp Baumgarten
 - B Alp Vorder Durnnachtal
 - C Braunwaldalp
 - D Alp Bösbächli
 - E Alp Oberblegi
 - F Alp Altenoren
 - G Alp Nideren-Mettmen
 - H Alp Fittner
 - I Alp Fessis
 - K Alp Heuboden
 - L Alp Hinterschlatt
 - M Alp Dejen
 - N Alp Obersee-Rauti
 - O Alp Mittler und Ober Nüen
 - P Alp Talalp-Spanegg
 - Q Alp Altenern
 - R Alp Mühlebach
 - S Alp Krauchtal
 - T Alp Ramin
 - U Alp Guppen

Der Glarner Käsepass kann ab Mai bei Agrotourismus Glarnerland unter info@glarnerland.ch bestellt werden oder ist bei den jeweiligen Tourismusbüros erhältlich.



Auf diesen Glarner Alpen wird Alpkäse hergestellt

Im Glarnerland, wo das Tal eng ist und die Alpen weit sind, wird in so mancher Alphütte Alpkäse gemacht. Der Glarner Alpkäse ist ein vollfetter Halbhartkäse aus roher, silofreier Milch mit fester und gepflegter Rinde. Der Käse wird während der Sommerzeit, nicht vor dem 1. Mai und nach dem 30. September, direkt auf den Alpbetrieben von geschulten Sennen und Sennerninnen hergestellt. So entstehen jeden Sommer zig Tonnen feinsten Glarner Alpkäse.

Rund 70 Tonnen Glarner Alpkäse, der nach AOP-Standard produziert wird, lagern bei der Glarona Käsegenossenschaft in Glarus. Händler und Detailisten beziehen ihn hier. Die Glarona Käsegenossenschaft hat zum Zweck, den Glarner Alpkäse AOP ihrer Mitglieder einzukaufen, zu lagern, zu pflegen und zu verkaufen. Die Alpen haben immer noch einige Laibe in ihren Käsekellern, so dass man beim Vorbeiwandern direkt ein Stück ergattern kann.

Online-Shop
Im Online-Shop der Glarona Käsegenossenschaft kann man sich feinsten Glarner Alpkäse AOP nach Hause bestellen: www.glarneralpkaeaeop.ch/shop/

● AOP

Neben dem traditionellen Glarner Alpkäse entstehen ganz viele verschiedene Varianten von Alpkäse: Es gibt Vrenelkäse, Chrüter-Alpkäse, Bärlauch-Alpkäse, Alp-Raclettekäse oder Nidel-Alpkäse – um nur einige zu nennen. Das Entdecken der Vielfalt und der verschiedenen Aromen – je nach Kräuter auf den Weiden – ist ein Erlebnis.

Alle käseproduzierenden Alpen

Glarner Alpkäse gibt's auch in den meisten Dorfplätzen zu kaufen.

Glarus Nord

- 1 Untere Fronalp, Mollis**
Hoch über Mollis gelegen, im Gebiet des Fronalpstocks
- 2 Alp Meeren, Obstaliden**
Bewacht vom mächtigen Mürtchenstock
- 3 Talalp / Spanegg, Filzbach**
Unweit des Talalpsees, verborgen liegt der Spaneggsee
- 4 Mittler und Ober Nüen, Mollis**
Erlebniskäsen samt Erwandern des Nüenchamms
- 5 Alp Obersee-Rauti, Näfels**
Die Mächtige im Oberseetal, auch mit dem einzigen Alpziger

Glarus

- 6 Alp Dejen, Klöntal**
Ein wunderbarer Flecken, steil und schön über dem Klöntalensee
- 7 Alp Oberlängeneegg, Klöntal**
Eine stattliche Alp, die Nachbarin von Dejen
- 8 Alp Hinterschlatt, Klöntal**
Versteckt oberhalb des Rossmattertals, einmal da, ist es urig schön
- 9 Alp Dräggloch, Klöntal**
Der Name der Alp verspricht nicht Selbiges, ein einzigartig schöner Flecken
- 10 Alp Heuboden, Ennenda**
Heuboden Oberstafel liegt wunderbar und nahe an der Fronalp – die Aussicht ist den Aufstieg wert

Der einzige Alpziger von Obersee-Rauti / Änzliun

Bereits in vierter Generation stellen Sigfried und Myrtha Fischli-Good auf der Alp Obersee-Rauti, Sennete Änzliun, Alprohziher her, den sie selbst mit Salz und Zigerklee anreichern. Sie halten so an diesem traditionsreichen Alp-Handwerk fest und produzieren den einzigen Glarner Alpkäse.

Die Zigerwanderungen von Ueli Schlittler führen zu ihnen. Übrigens stammt auch der Zigerklee aus dem Glarnerland. Die Familie Kyburz baut ihn oberhalb von Diesbach nach Biostandard an.

Bestellungen des einzigen Glarner Alpkäses:
Sigfried und Myrtha Fischli, Telefon +41 55 612 12 71 oder +41 76 216 19 86, www.glarner-alpziger.ch



Glarus Süd

- 11 Alp Fessis, Sool**
Sagenumwoben und erdenschön mit den Fessis-Seeli
- 12 Alp Mühlebach – Schlössli-Sennte, Engi**
Ein uriges Tal mit gleich drei Alpen, oben weit samt Freiheitsgefühl
- 13 Alp Mühlebach – Gamszinggen, Engi**
Die Gamszinggen-Sennte und die Schlössli-Sennte liegen am Oberstafel beieinander
- 14 Alp Mühlebach – Hanen & Plättli, Engi**
Die Hanen & Plättli-Sennte liegt am Oberstafel etwas für sich, Richtung Wismeilenpass
- 15 Alp Fittner, Engi**
Unterhalb des Fuggstogg ob Matt/Engi, mit dem Bike oder zu Fuss ein Genuss
- 16 Alp Vorderegg, Matt**
Ein schöner Flecken auch dies, Vorderegg wacht über den Krauchtal
- 17 Alp Krauchtal – Werben, Matt**
Das Krauchtal – ein wunderbares Hochtal mit drei Alpen
- 18 Alp Krauchtal – Stutz, Matt**
Die zweite Käseherstellerin im Krauchtal – das Tal könnte auch irgendwo in Kanada liegen
- 19 Alp Risetan, Matt**
Unterhalb der stattlichen Risetanhoren
- 20 Alp Ramin, Elm**
Alp Ramin – eine mächtige Alp, eingebettet unterhalb des Foopasses
- 21 Alp Falzüber, Elm**
Eindrücklich gelegen ist Falzüber – mit Wasserfall und Tektonikarena im Rücken
- 22 Alp Empächli, Vordere Sennte, Elm**
Im Wander- und Wintersportgebiet Elm ist die Alp Empächli gelegen
- 23 Alp Empächli, Hintere Sennte, Elm**
Am Oberstafel nebeneinander, mit Aussicht auf die Tschingelhoren samt Martinsloch
- 24 Berglialp, Matt**
Stattliche Alpplütten und Zuber auf dem Vorplatz samt Panoramasiht
- 25 Alp Nideren-Mettmen, Schwanden**
Mit Chärpfburg und Alpenrosen im schönen Wandergebiet Mettmen
- 26 Alp Änneteseben, Haslen**
Die Weite; und der Ausblick ist einmalig schön
- 27 Alp Diestal Altstafel, Diesbach**
Oberhalb von Diesbach gelegen, im Hochtäli auf diesem Weg zur Leglerhütte SAC
- 28 Alp Bodmen – Saasberg, Betschwanden / Rüti**
Auf dem Oberstafel Saasberg erhaben und höchstgelegene



- 29 Alp Vorder Durnachtal, Linthal**
Das Durnachtal, ein wildes Tal, Vorder Durnachtal empfängt eingangs
- 30 Alp Mittler Durnachtal, Linthal**
Die Nachbarin von Vorder Durnachtal, mit steilen Weiden oberhalb
- 31 Alp Hinter Durnachtal, Linthal**
Die Dritte im Bunde, unterhalb des mächtigen Hausstocks
- 32 Alp Guetbächli, Linthal**
Die Gute oberhalb von Linthal
- 33 Alp Baumgarten, Linthal**
Die höchstgelegene Trockenmauer und die erhabenste Aussicht auf den Tödi
- 34 Alp Altenoren – Chäsoboden, Linthal**
Zuhinterst im Grosstal unter steil aufragenden Felswänden liegen noch drei Alpen
- 35 Alp Altenoren – Chrummlau-Ahorenen, Linthal**
Die Weite und Bekannte und weiter oben geht's zur Claridenhütte SAC
- 36 Alp Altenoren – Wangen, Linthal**
Schroffheit und liebliche Schönheit nah zusammen – in der Weite der majestätische Tödi



Chameralp, Linthal

- 37 Chameralp, Linthal**
Unterhalb des Chamerstocks gelegen, grüsst sie schon von Weitem
- 38 Alp Unterfrittren, Linthal**
Unweit der Klausenpassstrasse zum Urnerboden; mit Sonnenterrasse
- 39 Braunwaldalp, Braunwald**
Ein paar Wanderminuten vom Dorf Braunwald entfernt beginnt die Alp Braunwald, Alpgefühl und Glockenklang
- 40 Alp Bösbächli, Luchsingen**
Die Grosse oberhalb Luchsingen, eine der grössten Alpen im Glarnerland, urig schön
- 41 Alp Oberblegi, Luchsingen**
Die Schöne am Oberblegisee – ein einmaliges Plätzchen zum Verweilen
- 42 Alp Guppen, Schwanden**
Unter den mächtigen Wänden des Glärnischmassivs, bei Guppengrat-Kletterern bekannt

Das Glarnerland hat **88 bewirtschaftete Alpen**, auf knapp der Hälfte entsteht Alpkäse, auf den übrigen Alpen wird Alpmilch produziert, es werden Mutterkühe, Rinder oder Schafe gehalten. Auf einer einzigen Alp wird noch gezüchtet. Alle Alpen sorgen mit ihrer Bewirtschaftung auch dafür, dass die Biodiversität im Alpgebiet erhalten bleibt und so auch Wandergebiete zugänglich bleiben.

Glarner Alpziger und das Schabzigerstöckli

Der Glarner Schabziger blickt auf eine über tausend-jährige Geschichte zurück. Vom 8. Jahrhundert bis 1395 stand das Glarnerland im Besitz des Klosters Säckingen.

Bis anhin war man der Meinung, dass zu den Abgaben, die die Glarner damals zu entrichten hatten, der weisse Glarner Magerkäse gehörte. Weil der Ziger den Säckinger Stiftsdamen offenbar zu fade war, würzten sie ihn mit Hornklee, einem stark duftenden Kraut aus dem eigenen Klostergarten, das wahrscheinlich Kreuzfahrer aus Kleinasien mitgebracht hatten. Gemäss dem Historiker und Mitautor des Buches «550 Jahre Schabziger, Geschichten und Rezepte» waren aber auch die Zürcher massgeblich am Erfolg des Schabzigers beteiligt. An der Landsgemeinde vom 24. April 1463 genehmigten die Glarner Bürger ein Gesetz, das alle Zigerhersteller verpflichtete, ihr Produkt nach Qualitätsvorgaben zu produzieren und mit einem Herkunftsstempel zu kennzeichnen. Damit machten sie den Glarner Schabziger zum ersten Markenartikel der Schweiz, wenn nicht sogar der Welt.

Kulinariktour

Bei dieser Panorama-Höhenwanderung geht es um den Schabziger: Mit vielen Geschichten auf zehn Info-Tafeln, mit prächtigen Panoramablicken über die Heimat des ältesten Markenprodukts der Schweiz und natürlich mit vielen kulinarischen Schabziger-Köstlichkeiten sowie Glarner Alpkäse und vielen schönen Einkehrpausen.

Informationen und Buchungen: glarnerland.ch/kulinarikturen



Chäsmärt Elm



Der Chäsmärt in Elm gehört in jede Agenda. Immer am ersten Sonntag im Oktober steht das Bergdorf ganz im Zeichen des Glarner Alpkäses.

An den schön geschmückten Ständen kann degustiert, philosophiert und eingekauft werden. Eine grosse Festwirt-schaft bietet verschiedene Älplerspeisen, vom wärschaften Älplerzmörgä bis hin zu Älplermagronen und Älplerrosti. Auch ein Fänz-Stand fehlt nicht.



Und die geschmückte Alpabfahrt sowie der Einmarsch der Schellner sind weitere Höhepunkte des Chäsmärts. Ebenfalls am Chäsmärt findet die Schlussverlosung des Glarner Käsepasses statt. Und wer in der Stadt jeweils Käse-Luft schnup-pen will, besucht «Glaris schneuggett».

www.glarneralpkaeaeop.ch



Schabzigerfabrik in Glarus

Mehr aus der Bergmilch zu machen, das hat sich die Geska ins Tagebuch geschrieben. In der einzigen Zigerfabrik, die Glarner Schabziger, entsteht das legendäre, urwürgige Schabzigerstöckli, welches weltweit bekannt ist.

Weitere traditionelle Produkte – mit typischem Geschmack – werden seit Jahrzehnten nach überlieferten Rezepten hergestellt.

Führungen in der Schabzigerfabrik:
Telefon +41 55 645 21 21, info@geska.ch, www.schabziger.ch



Industriespionage

Wie der Glarner Schabziger zu seinem Geschmack kommt, erfährt man auf der Industriespionage im Ygruben in Glarus. Nicht nur der Glarner Schabziger wird hier aus feiner Glarner Bergmilch produziert, vis-à-vis finden sich die geheimen Hallen der Glarona Käsegenossenschaft. Hier reifen Sommer für Sommer zig Tonnen feinsten Glarner Alpkäse AOP. Und auch hier öffnen sich die Türen für die Industriespionage.

Informationen und Buchungen: glarnerland.ch/industriespionage



Übernachten auf der Alp

Einmal auf einer Alp übernachten ist ein authentisches, einzigartiges und unvergessliches Erlebnis.



Alp Bösbächli
Die Alp Bösbächli bietet Übernachtungen mit Frühstück für bis zu 15 Personen an.

Neben Einzelübernachtungen besteht für Schulklassen die Möglichkeit von Alpeinsätzen bei Rita und Reto Widmer.

Das Übernachten in der Dielsdorferhütte, mitten in der Alp, ist ein tolles Erlebnis.

Kontakt und Reservationen:
Rita und Reto Widmer
Telefon Alp +41 55 643 11 07
Mobile +41 79 252 93 04 oder +41 79 349 17 72

Für Schulen besteht ebenfalls die Möglichkeit von Alpeinsätzen.

Kontakt und Reservationen:
Andrea Weber
Telefon +41 78 744 21 84



Mürtchenalp
Die Mürtchenalp liegt im wunderschönen Wandergebiet mitten im UNESCO-Welterbegebiet Tektonikarena Sardona in Glarus Nord.

In der Hütte am Oberstafel hat es Platz für 12 Personen im Heu; im Unterstafel ist das Alp-Team nur ganz kurz zu Beginn und Ende der Alpzeit, dann sind auch da Schlafplätze bereit.

Bewirtschafter:
Lukas Marti, Telefon +41 79 526 01 68
Andrea Kamm, Telefon +41 79 470 64 75

Bewirtschafter:
Kurt und Ursi Fischli-Müller
Telefon +41 79 273 15 04 oder +41 79 280 97 72

Glarner Schlemmertruggä

Hat jemand Geburtstag? Ihnen fehlt etwas Geeignetes zu Weihnachten oder Sie suchen ein Firmengeschenk? Die Glarner Schlemmertruggä ist genau das Richtige.

Die Glarner Schlemmertruggä fördert die Wertschöpfung von Erzeugnissen aus dem Glarner Berggebiet und ist gefüllt mit diversen Glarner Köstlichkeiten von Alp und Tal. Hergestellt und verarbeitet werden die Produkte von gwerchigen Glarner Frauen und Bäuerinnen.

Die Produkte variieren je nach Saison und sind: Alpkäse, Ziegenkäse, Trockenwürste von Rind, Ziege oder Schaf, Mostbröckli, Kräutertee, Dörrobst, Sirup, Konfitüre, Likör, Apfelmus, Alpziger, Zigersalz, Breibrot und andere Süßgebäcke.

Die Truggä ist in drei Preiskategorien erhältlich, Fr. 45.– / Fr. 65.– / Fr. 95.– exkl. Verpackung und Porto.

Als kleinere Schwester gibt's das Schlemmertäschli, welches individuell befüllbar ist.

Informationen und Bestellung:
www.schlemmertruggae.jmdo.com oder bei Barbara Sulzer, Telefon +41 76 711 39 21



Bergli-Alp
«Wellness uf dr Alp», das bietet Bergli-Heiri seinen Gästen seit einigen Jahren. Dabei kann man die Seele baumeln lassen, den Alltagsstress vergessen und sich vom Bimmeln der Kuhglocken und der Idylle der Bergwelt zum Träumen verleiten lassen.

Zum Übernachten stehen Massnlager in drei Alpplütten zur Verfügung und zum Znacht gibt's die legendären Bergli-Älplermagronen.

Unterstafel (1358 m ü. M.)

2 Massnlager mit total 25 Plätzen, Gasher, Holzherd, Grill (inkl. Geschirr), Dusche, WC, Telefon

Kontakt und Reservationen:
Heinrich und Ursi Marti-Kamer
Telefon +41 76 580 14 92
www.molkenbad.ch



Nüenalp – mit Erlebniskäseri
Rautihütte: Als Unterkunft steht auf der Rautialp am Oberstafel ein einfaches, gepflegtes Massnlager mit Platz für 10 Personen zur Verfügung. Es ist das ganze Jahr über buchbar, auch im Winter. Selbstversorgung. Wenn die Älpler Kurt und Ursi am Oberen sind, können Nachtsessen und Frühstück bestellt werden.

Einfache Kochgelegenheit (Geschirr und Pfanne vorhanden), Wasser vom Brunnen (keine Dusche).

Bewirtschafter:
Christian und Rahel Beglinger-Urner
Telefon +41 79 407 81 36
www.alpguet.ch

Mit Packziegen unterwegs

Ziegen sind vielseitige Wesen und gehören zu den ältesten Begleitern des Menschen. Mit ihnen unterwegs zu sein, ist ein unvergessliches Erlebnis. Auch als Lasttiere machen sie einen tollen Job. Die «Sherpas» tragen Proviant oder Teile der Ausrüstung. Ein- bis mehrtägige Touren und Erlebnisse für Familien, Gruppen, Vereine und Schulklassen.

Informationen:
www.packziegen.ch

Stall Engi – mit dem Pferd unterwegs

Der Stall Engi ist ein Familienbetrieb und bietet verschiedene Erlebnisse mit Pferden und Ponys für Kinder von zwei bis zirka zwölf Jahren an.

Informationen:
Manuela Meier, Telefon +41 79 568 81 36, www.stall-engi.ch

Wellness mit Polterabend / Geburtstagsfeier

Auf der Bergli-Alp im Sommer und auf dem Gufel ob Engi im Winter – für Berg-Wellness samt Polterabend oder Geburtstagsfeier ist hier alles bereit. Inkl. Willkommensapéro mit Alpkäse, Wurst, Brot und Weisswein.

Informationen:
Heinrich und Ursi Marti-Kamer, Telefon +41 76 580 14 92, info@molkenbad.ch

Übernachten mit dem Camper



Nomady-Stellplätze auf Glarner Bauernhöfen

Wer mit dem Camper oder Büssli ins Glarnerland reist, dem bieten sich wunderbare Plätze in ländlichem Ambiente mit wunderbarer Aussicht und oft auch einem kleinen Hoflädeli-Angebot gleich nebenan.

Hof-Stellplatz Berg-Juwel, Linthal
Roger Diethelm

Hof-Stellplatz Waldhof, Linthal
Sandra und Andreas Schnyder-Reithebuch

Hof-Stellplatz Biohof Tschingelgut, Rüti
Sonja und Fridolin Kundert

Zelt-Camp Biohof Tschingelgut, Rüti
Sonja und Fridolin Kundert

Hof-Stellplatz Biohof Allmeind, Luchsingen
Jack und Andrea Hefti

Nomady

Weitere Informationen und Buchungen direkt über:
Direkt online buchen via www.nomady.ch oder www.glarnerland.ch/hofstellplatze



Alp-Winter mit Laternenweg-Fondue



Im Winter eine beleuchtete (Schneeschu-)Wanderung mit anschliessendem Fondue in einer Hütte geniessen? Klingt gut, oder?

Das Laternenweg-Fondue auf Mullern wird von Dezember bis Februar jeweils freitags und samstags angeboten (für 6 bis 10 Personen, am Abend, sobald es dunkel ist).

Informationen und Reservation:
Nicole und Adrian Winteler, Telefon +41 79 659 79 50, mullern@heu-und-herz.ch, www.heu-und-herz.ch

