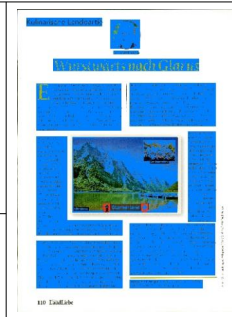


Inhaltsverzeichnis 28.04.2015

Avenue ID: 433
Artikel: 2
Folgeseiten: 1

		Auflage	Seite
01.05.2015	Schweizer Landliebe Wurstwärts nach Glarus	180'139	1
01.05.2015	Schweizer Landliebe Geschützte Glarnerin	180'139	3



Kulinarische Landpartie



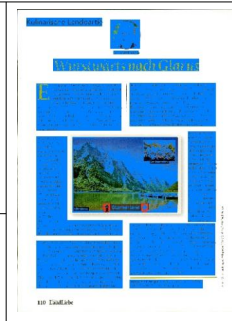
Karin Oehmigen

Wurstwärts nach Glarus

Einmal nur. Ein einziges Mal möchte ich im Ring der Glarner Landsgemeinde stehen, die Hand aufstrecken und einer guten Sache zum Sieg verhelfen. Wie der Kalberwurst, die als kulinarisches Erbe der Schweiz unter Heimatschutz gestellt worden ist. Seit 2011 darf das Original mit seinem feinen, würzigen Brät nur noch im Kanton Glarus zubereitet werden. Wer ohne Erlaubnis auf fremdem Terrain herumkalberwurstelt, wird gepökelt. Recht so. Bei der Wurst ist es wie bei der Auster: Tagesfrisch und vor Ort schmeckt sie am besten.

Leider wurde die Kalberwurst herkunftsgeschützt, ohne dass ich meinen Senf hätte dazugeben können. Fremde Fötzel wie ich haben im Ring nichts verloren. Erst beim Kalberwurstessen, dem kulinarischen Höhepunkt des Abstimmungs-sonntags, sind auch Auswärtige geduldet. Doch die Tische in den einschlägigen Restaurants sind lange vorher ausgebucht. Wer keinen Platz hat, muss warten, bis einer frei wird, und hoffen, dass die Kalberwurst nicht aus ist, wenn er endlich dran ist.





Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 61 11
www.schweizer-landliebe.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 180'139
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.017
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 110
Fläche: 30'083 mm²

So weit die schlechte Nachricht. Die gute: Kalberwurst wird nicht nur am Landsgemeindesonntag serviert. Die weisse Glarnerin ist ein Evergreen, wird traditionsgemäss mit Kartoffelstock, einer schweren, mehlgebundenen Zwiebelsauce und einem Kompott aus Dörrzwetschgen verzehrt. Um die Karatzahl dieses Hüftgolds zu mindern, empfiehlt es sich, dem Genuss eine kalorienzehrende Wanderung voranzustellen. Zum Beispiel vom Bahnhof Glarus zum Klöntalersee mit anschliessender Umrundung desselben und retour. Dauer: gut fünf Stunden. Der Klöntalersee mit seinen steil aufragenden Felsen und den stillen, unverbauten Ufern zählt zu den schönsten Seen der Schweiz. Die Rast an einer der Feuerstellen sei ein Muss, sagen Ortskundige. Zumal man die Kalberwurst auch auf den Grill legen kann. Dennoch ziehe ich die Einkehr im Restaurant Bergli vor. Es liegt quasi auf dem Rückweg, nur eine halbe Stunde vom Bahnhof entfernt. Von seiner Terrasse aus hat man die schönste Aussicht auf Glarus und Glärnisch, und das kulinarische Verwöhnprogramm übernimmt das Wirtepaar Michaela Eberhard und Roman Gisin. Sie in der Küche, er im Service.

Als ich im Winter erstmals in ihrer Gaststube sass, habe ich die beste Kürbissuppe der Saison gegessen, obwohl ich der bereits geordneten Kalberwurst wegen auf eine Vorspeise verzichten wollte. Auch dem Angebot, zum Dessert ein halbes Portiöchen von der selbst gemachten Cremeschnitte zu versuchen, konnte ich nicht widerstehen. Sie war jede Sünde wert.

Für meine Fitness habe ich anschliessend einen Umweg zur Hösli Metzger in Glarus gemacht und frische Kalberwürste zum Zug geschleppt. Dort kam mir das rettende Rezept für eine weniger gewichtige Zwiebelsauce in den Sinn: drei Schalotten in sehr kleine Würfel schneiden, in wenig Öl andünsten, mit Verjus (Saft unreifer Trauben) und etwas Jus vom Zwetschgenkompott ablöschen, mit einem guten Kalbsfond aufgiessen und alles eine gute halbe Stunde leise köcheln lassen. Mit etwas Rahm, saurem Halbrahm, Salz und Pfeffer abschmecken und zu Kartoffelstock und Wurst servieren. Gibts bei mir am Landsgemeindesonntag, am 3. Mai.

Restaurant Bergli, Berglistrasse 50, 8750 Glarus,
Tel. 055 640 23 00, www.bergli-gl.ch



Ringier AG
8008 Zürich
044/ 259 61 11
www.schweizer-landliebe.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 180'139
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Themen-Nr.: 862.017
Abo-Nr.: 1086938
Seite: 16
Fläche: 12'850 mm²

CHARCUTERIE

Geschützte Glarnerin

Sie gehört zum kulinarischen Erbe der Schweiz und ist seit Dezember 2011 herkunftsgeschützt: die Glarner Kalberwurst, deren Brät aus Kalb- und Schweinefleisch mit Weissbrot und Milch verfeinert wird. Sieben Metzgereien produzieren das Original, darunter die Hösli Metzg in Glarus, Gewinnerin zahlreicher Goldmedaillen. Traditionsgemäss wird die Kalberwurst in Wasser erhitzt, mit Kartoffelstock, einer mehligebundenen weissen Zwiebelsauce und Dörrozweischgenkompott serviert. Grillieren kann man sie aber auch. Mehr auf Seite 110. **KOE**

Glarner Kalberwurst von der Hösli Metzg,
Oswald Heer-Strasse 13, 8750 Glarus,
Tel. 055 640 19 67, www.hoesli-metzg.ch

