

Der wohl längste Chäs-Märt der Schweiz

Es ist ein Käsemarkt, der sich wie Fonduefäden zieht – quer durch Glarus, vom Spielhof bis Höhe Landsgemeindeplatz.

Martin Meier

Das Vieh ist im Tal, der Alpkäse eingekellert. Die 15 000 Laibe, die sich bei der Käsegenossenschaft Glarona stapeln, müssen nur noch verkauft werden. Was leichter gesagt als getan ist, wenn der grösste Event, der Elmer Alpchäs- und Schabziger-Märt, wegen Corona abgesagt worden ist.

Ein Glarner Sentepuur lässt sich aber dadurch so schnell nicht aus der Ruhe bringen. Er weiss, dass Not erfinderisch macht. Im Truppenlager in Elm hätten die vom Bundesamt für Gesundheit verordneten Abstandsregeln ohnehin nicht eingehalten werden können, wohl aber in der kleinsten Hauptstadt, im weitläufigen Glarus. Und so machten die Älpler aus ihrer Not kurzerhand eine Tugend. Entstanden ist so der wohl längste Chäs-Märt der Schweiz. Auf einem «Käsekilometer», zwischen dem Spielhof und dem Landsgemeindeplatz, reiht sich mit dem nötigen Anstand vor dem Abstand ein Stand an den andern.

Fondue gibt es im Hotdog-Brötchen

Auf einmal hängt der Alpsegen dann nicht mehr schief. Auch das garstige Wetter, die Wolkendecke, durchbrechen am Freitagnachmittag auf einmal Sonnenstrahlen. Und wie das auf einmal riecht: Weniger nach dem, was die Autos auspuffen, vielmehr nach dem, was aus der Alpmilch Würziges gereift ist. Natürlich riechts da auch nach Knoblauch im Fondue und dem Pfeffer auf dem Raclette. Die

Besucher sind sich jedenfalls einig, auch in der These «Fein ist der Käse».

Fein finden den Käse auch die Dreikäsehochs

«Fein» findet den von der Alp Vorderdurnachtal angebotene Käse der dreijährige Dreikäsehoch Silvan. «Glarner Alpkäse, AOP, Bioqualität», kommentiert Älplerin Rebekka Zimmermann. Daneben gibt Sepp Gössi ein geradezu rührendes Bild ab, wie er im Caquelon die Kelle schwingt, um hinterher das Fondue in Hotdog-Brötchen abzufüllen.

1000

Liter Milch werden pro Tag auf der Alp Oberplegi zu Käse verarbeitet.

«Dieser Markt ist für uns eine Möglichkeit, unseren Käse doch noch an den Mann zu bringen, aber auch, um neue Kunden kennenzulernen», meint Franz Weber. Der Älpler der Alp Oberplegi hat durchschnittlich pro Tag 1000 Liter Milch zu Käse gemacht. «Im Kupferchessi die Milch aufgeheizt, das Lab hinzugegeben, die Masse mais Korn gross zerschnitten und gerührt.» Ins Detail möchte der Älpler nicht gehen. Nur so viel: Der ganze Prozess würde zwei Stunden dauern.

«Glutschtig» gemacht? Heute geht es mit dem Chäs-Märt und anderen Glarner Spezialitäten weiter.



«Glaris schneugget»: Der Käsemarkt im Glarner Hauptort bringt Gross und Klein auf dem Geschmack.

Bilder: Martin Meier