

# Glarner Kochbuch – Konzept

Titel: «Töpfe & Köpfe im Glarnerland»

Format: ca. B5, Hardcover, Umfang: ca. 300 Seiten

Erscheinungsdatum: November 2017

Autorin: **Lea Schindler**

Eigenverlag/Projektleitung: **Christa und Gabriele Pellicciotta**

**Der Titel sagt alles:** Es handelt sich hier um ein Kochbuch übers Glarnerland, jedoch werden wir nicht nur Rezepte präsentieren, sondern genauso auch die Menschen, die dazugehören.

Wir werden uns auf eine Tour quer durchs Glarnerland begeben und die von uns auserwählten Kandidaten besuchen, welche dann etwas kochen und uns ein paar Fragen über sich beantworten.

**Via Internet und Printmedien werden potentielle Kandidaten gesucht.** Die Kriterien sind folgende:

- A) Jemand beherrscht ein echtes Glarner Gericht, möchte das für uns kochen, lässt es und sich fotografieren, gibt uns das Rezept und beantwortet 3 Fragen. Ausserdem erlaubt die Person, dass ihr Name, Vorname, Alter, Beruf und Wohnort bekannt gegeben wird.
- B) Jemand beherrscht ein ausländisches Gericht (z.B. «Momos»), welches im Glarnerland schon so lange geliebt und genossen wird, dass es längst Wurzeln geschlagen hat. Dieser Jemand möchte das für uns kochen, lässt es und sich fotografieren, gibt uns das Rezept und beantwortet 3 Fragen. Ausserdem erlaubt die Person, dass ihr Name, Vorname, Alter, Beruf und Wohnort bekannt gegeben wird. Es gibt genügend Speisen, die es inzwischen mehr als verdient haben, in unser offizielles Kulturgut aufgenommen zu werden.
- C) Vereinzelt werden auch ein paar ausgewählte Glarner Firmen porträtiert. Auch sie präsentieren ein Gericht, die Firma, der Besitzer werden vorgestellt. Das ist quasi eine elegante Werbeplattform, die Doppelseite wird von der Firma gekauft, das Geld fliesst in die Druckkosten und anderen Auslagen dieses Buches.

## Was beinhaltet so eine Doppelseite?

- Ein Foto von der Person, die wir besuchen (machen wir vor Ort) mit folgenden Angaben: Vorname & Name, Alter, Beruf, Wohnort
- Ein Foto vom Gericht, welches uns präsentiert wird
- Das genaue Rezept dazu
- das Originalrezept (falls eine «schöne Version» davon existiert und der Platz auf der Seite es zulässt)
- 3 Fragen und Antworten (Jedem Kandidaten werden 3 Fragen gestellt, die Fragen sind z.T. von Person zu Person verschieden, manchmal wiederholen sie sich aber auch. Was wir garantiert immer wissen wollen ist: «woher stammt das Rezept?»)

## Was steckt da sonst noch drin?

- Es werden auch Landschaftsaufnahmen gezeigt, das Buch ist gespickt mit herzigen Gedichten, Sagen, Sprüchen und Tipps aus dem alten Glarnerland.
- Ein paar Gerichte werden von Lea Schindler neu gekocht, zum Teil neu interpretiert.

## Und was hat man davon?

Spass, ein bisschen Ruhm und Ehre und am allerwichtigsten: Alle, die im Buch porträtiert werden, erhalten an der Vernissage ihr persönliches Exemplar.

**Was nicht ins Buch kommt** sind Werbeanzeigen, es sei denn, sie sind so schön, dass sie eher als Markenzeichen fürs Glarnerland gelten, nicht als Werbung:

## Und was ist das Ergebnis?

Dabei heraus kommt ein bunter Schmauseband zum Schwelgen und Staunen: Ca. 70 Porträts von alten und «neuen» Glarner, von traditionellen Gerichten und solchen, die es verdient haben, in die Tradition einzugehen. Urchig und bodenständig ohne bieder zu sein, schräg, gefühlvoll, ehrlich, lebendig, so wie wir Glarner halt sind. Pro Porträt gibt es eine Doppelseite.

**Lea Schindler** ist selbstständige Grafikerin, besitzt eine Catering-Firma und hat bereits 3 Kochbücher geschrieben: [werbungundwunder.ch](http://werbungundwunder.ch) | [bescheidenundbrillant.ch](http://bescheidenundbrillant.ch) | [baden-isst.ch](http://baden-isst.ch) | [sheriff-de-cuisine.ch](http://sheriff-de-cuisine.ch)

**Christa und Gabriele Pellicciotta** Die Buchhandlung Wortreich in Glarus wird geführt von Christa Pellicciotta. Zusammen mit Gabriele organisieren sie als Kulturbuchhandlung Wortreich ein umfangreiches und vielseitiges Veranstaltungsprogramm. Früher arbeiteten sie als Käser auf verschiedenen Schweizer Alpen. Ausserdem sind sie begeisterte Glarner Einwohner, kochen und essen gerne und gut. Die Realisierung dieses Projekts liegt ihnen schon lange am Herzen ... [kulturbuchhandlung.ch](http://kulturbuchhandlung.ch)

# Glarner Kochbuch – Rezeptauswahl

## Traditionelle Glarner Gerichte

Zigerbrüt  
Schabzigersuppe  
Gerschtäsoppä mit Schwinis und Linis  
Buuräsoppa usm Chliital  
Burgwägler Rieslingsuppä  
Kerenzerberger Heusuppe  
Zigerfondue  
Chliitaler Chässchnitte  
Chratzetä  
Glarner Omelette  
Glarner Gstürm  
Zigerkräuterbutter  
Fridolinssteak  
Chalberwurst  
Netzbraten  
Grauchtä Schwiinshals  
Schafffleisch mit Chabis  
süss-saure Zwetschgen  
Gämspfeffer  
Lungeneintopf  
Suurkochet Herdöpfel  
Zoggä  
Zigerhöräli  
Munggä (Makkaroni)  
Munggä (richtigä Mungg!)  
Stupfetä  
Fänz  
Herdöpfelfänz  
Zigerchlötzli  
Öpfelschwetiköch  
Gfüllti Herdöpfelturtä  
Glarner Pastete  
Anggäzältä  
Pfäffernüss  
Natronringli  
Suworofli  
Biräbrot  
Türgäbrot  
Maispflutä  
Chriesibrägel  
Eiertatsch  
Öpfelrösti  
Sulzbratä  
Rehschnitzel  
Gugelhopf  
Gedeckter Zigerkuchen  
Glarner Alpchäsfondue  
Glarner Türggämuäs  
Biestmilchauflauf (Biesttorte)  
Ofägugg

## Dazu kommen

fremdländische Gerichte, die inzwischen als Glarnergerichte gelten. (Liste existiert noch nicht)

## Und von Lea Schindler:

Die Autorin kocht ein paar alte Schinken neu auf und denkt sich aber auch neue tolle Sachen aus, die in unserem neuzeitigen Kochbuch auf keinen Fall fehlen dürfen.

(wem noch eine Ergänzung einfällt, ist herzlich eingeladen, diese an folgende Emailadresse zu senden:  
info@werbungundunder.ch lieben Dank!)