

Nicht nur die Enkel lieben die Zogglä von Anna Rhyner

In einem Jahr soll ein Glarner Kochbuch erscheinen – mit traditionellen Rezepten wie Fänz oder «Buuräsuppa ussem Chliital» und mit Porträts der Menschen, die sie kochen. Mitmachen ist erwünscht.

von Lisa Leonardy

Das hätte ich nicht erwartet. Dass sich einmal Fernseh- und Zeitungsleute in meiner Küche tummeln», sagt Anna Rhyner aus Elm staunend. Ungläubig schaut sich die 82-Jährige um – Kameras und Stative zieren ihre gemütliche Stube. Doch als sie an ihrem Herd steht, ist alle Unsicherheit verflogen. «Heute gibt es Zogglä», verkündet sie. Das Lieblingsessen ihrer Enkelkinder.

Immer wieder Nachfrage festgestellt

Anna Rhyner ist die erste Glarner Köchin, die ihr Gericht für das neue Glarner Kochbuch kocht. Darin sollen neben glarnerischen Rezepten auch die Menschen porträtiert werden, die sie kochen. Die Idee zum Buch hatten Christa Pellicciotta, Inhaberin der Buchhandlung Wortreich in Glarus, und ihr Mann Gabriele. «Immer wieder haben mich Kunden nach einem Glarner Kochbuch gefragt. Doch das einzige Buch auf dem Markt ist seit Jahren vergriffen», erzählt Christa Pellicciotta. «Da haben wir das Projekt selbst in die Hand genommen».

Das Wasser im Topf vor Anna Rhyner kocht. Vorsichtig – Teelöffel für Teelöffel – gibt sie den am Morgen vorbereiteten Teig hinein. Er besteht aus Eiern, Mehl, Wasser, Milch und einer Prise Salz. Als die Teignoggen oben am Topfrand schwimmen, legt Rhyner sie mit einer Schaumkelle in eine Schüssel. Dort werden sie mit einer Portion geriebenem Ziger verziert. «So geht das immer weiter, bis die Schüssel voll ist», sagt die sechsfache Mutter lachend.

Das beliebte Gericht kocht das neunfache Grosi und zweifache Urgrosi so, wie sie es von ihrem eigenen Grosi vor vielen Jahren gelernt hat. Als diese nicht mehr gehen konnte, sei sie noch mit dem Stuhl bis zum Herd gerückt. «Sie hat uns Kindern dann jeweils gesagt, was wir ihr zum Kochen bringen sollen», erinnert sich Rhyner. «Das Kochen hat mir von klein auf Spass gemacht.»

«Die Rezepte gehen über die Jahre verloren, wenn sie nicht festgehalten werden», befürchtet Christa Pellicciotta. «Wer kein Grosi hat oder jemand anderen, der sie hin und wieder kocht, kennt sie oft gar nicht mehr.» Auch deshalb liege ihr das Buchprojekt besonders am Herzen.

Mitmachen kann jeder, «vom Freak bis zum Normalo»

Für Bilder, Texte und Gestaltung haben sich die Pellicciottas Lea Schindler ins Boot geholt. Die selbstständige Grafikerin aus Glarus besitzt eine eigene Cateringfirma und hat bereits drei Kochbücher geschrieben. In den nächsten Monaten wird sie quer durchs Glarnerland touren, zu den Leuten gehen und ihnen beim Kochen über die Schulter schauen.

«Ich liebe das Glarnerland, ich liebe gutes Essen, und ich liebe es zu kochen», fasst die 30-Jährige ihre Motivation für das Projekt zusammen. «Ich bin so gespannt, auf welche Gerichte und Menschen ich in der nächsten Zeit treffen werde», freut sie sich. Ihr Wunsch: «Es wäre schön, wenn sich aus allen Gemeinden Leute finden würden – vom Freak bis zum Normalo, von jung bis alt.»

Zu den Zogglä gibt es Salat und Fruchtkompott

Die Zogglä von Anna Rhyner sind fast fertig. Die Schüssel ist randvoll. «Jetzt fehlt nur noch die Böllschweizi», die in Butter gedünsteten Zwiebeln. Teller und Besteck werden klappernd auf den Tisch gestellt, und in der ganzen Küche riecht es gut nach Ziger.

Doch bevor die dampfende Zogglä-Schüssel neben Salat, Birnenkompott und Apfelmus auf den Tisch darf, muss Rhyner noch zum Fototermin mit Lea Schindler. «Ich beeile mich – damit das Essen nicht kalt wird», ruft sie von draussen in die Küche. Dann endlich steht alles auf dem Tisch und es heisst: à Guetä!



Leidenschaftliche Hobbyköchin: Anna Rhyner aus Elm kocht ihre Zogglä. Bilder Lisa Leonardy

70 Porträts auf etwa 300 Seiten

Das Glarner Kochbuch mit dem Titel «Töpfe und Köpfe im Glarnerland» soll im Herbst 2017 in einer Auflage von etwa 2500 Exemplaren auf den Markt kommen.

Enthalten soll es zirka 70 Porträts, jeweils auf einer Doppelseite. Der Umfang beträgt etwa 300 Seiten. Neben den Rezepten und Porträts werden auch Landschaftsaufnahmen

gezeigt, gespickt mit Gedichten, Sagen, Sprüchen und Tipps aus dem alten Glarnerland. Ausserdem wird Lea Schindler einige Gerichte neu interpretieren. (leo)

So kommt man ins Glarner Kochbuch

Voraussetzungen: Wer mitmachen will, muss ein echtes Glarner Gericht beherrschen, es für die Buchmacher kochen und sich dabei fotografieren lassen. Ausserdem das Rezept verraten und zwei bis drei Fragen beantworten. Benötigt werden weiter Name, Vorname, Alter, Beruf und Wohnort. **Mitmachen kann auch, wer ein ausländisches Rezept beherrscht, das im Glarnerland schon lange geliebt und genossen wird.** «Es gibt mittlerweile

viele ausländische Speisen, die es verdient haben, in unser offizielles Kulturgut aufgenommen zu werden», sagt Christa Pellicciotta, Inhaberin der Buchhandlung Wortreich in Glarus. **Vereinzelt werden auch ausgewählte Glarner Firmen porträtiert.** Auch sie präsentieren ein Gericht und dürfen sich vorstellen. Allerdings gelten diese als Sponsoren und müssen im Gegensatz zur Bevölkerung die Kochbuch-Seiten kaufen. Das Geld

fliesst in die Druckkosten. Alle, die im Buch porträtiert werden, erhalten an der Vernissage ihr persönliches Exemplar. **Wer mitmachen möchte, kann sich noch bis Ende November bei Christa und Gabriele Pellicciotta melden.** Informationen und ein Kontaktformular gibt es im Internet unter www.glarnerkochbuch.ch oder Mail an info@glarnerkochbuch.ch. Auskunft geben Pellicciottas auch unter Telefon 055 650 25 35. (leo)

Leserbriefe

Fliegen können sie nicht

Ausgabe vom 27. September
Zum Leserbrief «Fragen zum Alpabzug aus Sicht eines Autofahrers»

Herr Dussy, Ihre Frage, wer den Landwirten das Recht gebe, nach der Sömmerung ihre Tiere auf unseren Strassen durch den Kanton zu treiben, kann ich Ihnen beantworten: Das Gesetz schreibt den Bauern vor, wann sie die Tiere von den Alpen holen müssen; immer die letzten Tage im September. Die Bauern sind sogar verpflichtet, der betreffenden Behörde zu melden, dass sie von den Alpen zurück sind, sonst werden Sie in unserem System schwer gebüsst. Fliegen können die Tiere ja nicht.

Stellen Sie sich vor, man müsste die über 100 Tiere pro Herde nur wegen Ihnen in fremde Wiesen treiben und anderen Bauern das Gras abweiden. Eine Kuh braucht am Tag etwa 50 Kilogramm Futter. Oder man müsste, nur um ihren Hunger oder Energiebedarf zu decken, alle Tiere auf Lastwagen verladen. Wie viele Fahrzeuge würde das brauchen? Von Luftverschmutzung und unnötigem Brennstoffverbrauch nicht zu reden. Die Bauern müssen an diesen Tagen sicher schon um 4 Uhr aufstehen. Und als Dank, dass sie den Sommer mit Glück und Gottesseggen glücklich überstanden haben, werden die Tiere auch geschmückt: ein Zeichen der Freude und als Dank dafür, die Tiere gesund heimbringen zu können. Eigentlich könnten Sie ja erst am Abend essen. Dann wären auch keine Kühe mehr auf der Strasse.

Die Schweizer haben einst mit einer Volksabstimmung einen klaren Auftrag an die Landwirtschaft formuliert: unter anderem sichere Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln, Erhalt der natürlichen Lebensgrundlagen und Pflege der Kulturlandschaft. Wir Bürger und Steuerzahler haben die Landwirtschaft beauftragt. Darum hört endlich auf mit dem blöden Spruch: «Die Bauern leben von unberechtigten Subventionen.» Aber es spielt ja immer der älteste Schweizer mit, der Neid. Es gibt zu viele mit Scheuleder bekleidete Leute, die denken, dass unsere Lebensmittel ungehindert zu uns kommen. Auch Lidl und Aldi werden nicht ewig in die Schweiz liefern dürfen. Herr Dussy, ich möchte Ihnen nur noch etwas zum Denken auf den Weg geben. Ich habe kürzlich in einem Buch gelesen, wie man die Welt regieren muss: «Verknappe dem Menschen die Lebensmittel. Wenn er Hunger hat, wird er alle deine Befehle befolgen.» Wie Sie es zum Schluss fordern: Mitdenken wäre toll, das würde tatsächlich unseren nur nach Gott Mammon lebenden Menschen guttun. **Heinrich Schiesser** aus Riedern

INSERAT

Gabriel
HIMMLISCH GUT



Freitag, 30. September
Ihr Lieblingsgipfel
3 für 2

Glarus | Näfels | Niederurnen
Lachen | Uznach | Schänis | Kaltbrunn

WWW.BAECKEREI-GABRIEL.CH

Die beiden Initiantinnen: Lea Schindler (links) und Christa Pellicciotta.

