



Glücklich: Lea Jakobovic Schindler freut sich an der Vernissage über ihr neues Werk zwischen zwei Buchdeckeln. Bild Claudia Kock Marti

## Das neue Glarner Kochbuch ist da

Glarnerisch, unkonventionell und leidenschaftlich kommt das neue Kochbuch von Lea Jakobovic Schindler daher. «Töpfe & Köpfe aus dem Glarnerland» gluschtet zum Blättern, Lesen und natürlich Kochen.

von Claudia Kock Marti

Die Mischung macht's – und die Prise Humor, die nie fehlt. Schon das Titelbild, das eine junge Frau, ein lebendes Huhn und einen Kochtopf zeigt, lässt schmunzeln ob des «Schlemmerschünkens», den man da in Händen hält. Ein neues Glarner Kochbuch herauszugeben, schwebte Christa und Gabriele Pellicciotta von der Buchhandlung Wortreich schon lange vor.

Nun hat es die Schwanderin Lea Jakobovic Schindler kreiert, mit viel Herz, Butter und manchmal sogar Lunge – dazu auch mit 60 Glarnerinnen und Glarnern und einigen Zugewanderten.

Wer die junge Köchin, Autorin, Fotografin und Grafikerin bereits in ihren Kochbüchern als «Sheriff de Cuisine» kennengelernt hat, weiss, was Lea Jakobovic Schindler auf dem Herd und als Layouterin anzurichten weiss. Ihr neu-

er Schmauseband ist liebenswürdig wie schräg aufgemacht und durch und durch glarnerisch mit den Kochrezepten der Porträtierten, den persönlichen Ansichten und vielen Fotos vom Glarnerland.

Nebenbei können Nicht-Glarner auch diverse Dialektausdrücke lernen. «Vorschpiisä» oder «Afed Ettis Zwüschet d'Zänd» gehört da noch zu den einfacheren Ausdrücken.

### Vom Zigermaträtzli über Heusuppe bis Bergeisttorte

Dass zur Glarner Küche Zigerbrüt, Chalberwürscht und Biräbröt gehören, versteht sich. Es gibt aber ebenso die Heusuppe zu entdecken, Bacalhau, Sosächlötz, Chabishafä, Zogglen, Fotzelschnitten und Bergeisttorte.

Die Anleitung für «Zigerbrüt mit Luussalbi» etwa stammt von den elf- und zwölfjährigen Schulkindern Damaris und Severin Loser aus Sool. Die 57-jährige Daniela Beglinger Wyss aus Mollis zaubert lecker aussehende

Zigermaträtzli aus Blätterteig, Spinat und Ziger.

Dodo Brunner aus Glarus empfiehlt unter den acht Vorspeisen Türgäbröt mit Mandeln und Rosinen. Und Lea Jakobovic Schindler schlägt «frisch & frii kreiert» Gamsleberterrine mit Zitronenzesten und Rucola vor. Eine Wildchrüterwähe weiss der 82-jährige Ernst Bernhard aus Schwanden zu backen. Aber auch Momos von Pema Lodroel Nesung aus Diesbach haben Eingang ins Buch gefunden. Oder die Paella, die Javier Hurtado aus Glarus so lecker zu kochen weiss.

«Muss immer Ziger dabei sein? Gehören Momos von den seit vielen Jahren in unserem Kanton lebenden Tibetern dazu?», fragen die Pellicciottas im Vorwort. Ein Gericht, das hier so heimisch geworden ist, muss ihrer Meinung nach ins Buch. Und hinter jedem Rezept steht ein Mensch. Es sind Leute, die im Glarnerland leben, arbeiten oder immer wieder zurückkommen.

Leute, die sich zur Verfügung gestellt haben und vor allem über Mund-zu-Mund-Propaganda gefunden wurden. Von Sterneköchen bis zu Kindern sollen sie ihr Rezept neben der Autorin vorstellen. Damit ist alles da – vom einfachen Gericht, Familiengeheimnis bis zur kulinarischen Überraschung.

### Was Glarnerinnen und Glarner lieben

Wer sich von der Autorin porträtieren liess, hat nicht nur sein liebstes Kochrezept verraten. Jeder Porträtierte hat drei Fragen beantwortet.

Neben Munggä-Lidli mit Niederuner Riesling und Suurchrut empfiehlt etwa Koch Hans Hauser aus Glarus als Gute-Laune-Rezept einen Sieg beim Curling. Sein Glarner Lieblings-Schimpfwort lautet «Nauschel».

Die aus Portugal zugewanderte Isabel Bento aus Glarus etwa nennt als bestes Hausmittel «Mineral mit Kohlensäure auf Rotweinflecken» und verrät, dass sie unbedingt einmal Gleitschirmfliegen möchte. Ihr Lieblings-Glarner-Ausdruck lautet: «Schuu?»

Chrigel Weber aus Ennenda liebt die Glarner Kalberwurst. Von der 82-jährigen Liselotte Zweifel aus Schwanden stammt das Rezept für das Glarner Nationalgericht samt Händöpfelstogg und Dörrpflaumen. Ihr Gute-Laune-Rezept: «Mit Freunden telefonieren, kochen, backen.» Mit dem neuen Glarner Kochbuch wohl erst recht.

«Töpfe & Köpfe im Glarnerland» von Lea Jakobovic Schindler, 240 Seiten, farbig.

### Stimmige Vernissage in der Landesbibliothek

Die Landesbibliothek ist am Samstagabend voll besetzt. Die Glarnerinnen und Glarner, die mit ihren Rezepten und Porträts im Buch versammelt sind, sind speziell gespannt und freuen sich darauf, «Töpfe & Köpfe im Glarnerland» bald in Händen halten zu können. Bis es so weit ist, gibt es Musik mit Chrigel Weber und Federico Bento sowie eine Theatereinlage von Christian und Beni Hunziker, die zum «Gerichtertan» einladen. Benjamin Mühlemann hat für seine Rede schon ins Buch schauen dürfen: «Ich habe es verschlungen», so der Regierungsrat. Denn es sei ein Kochbuch, das aus der Masse heraussteche. «Weil es extrem persönlich ist, frisch und frech daherkommt und einheimisch ist.» Es sei wichtig, Kultur und Wert des Essens zu schätzen. Und die Sammlung Glarner Esstradition wecke wohl nicht nur bei ihm Erinnerungen an die Grossmutter. (ckm)

## Leserbriefe

### Umfahrung statt fragwürdiges Hanfprojekt

**Ausgabe vom 21. Oktober**  
Zum Artikel «Zweiter Anlauf für das Millionenprojekt in Rütli»

Man denkt ein bisschen blauäugig, wenn man glaubt, in Glarus Süd führe Hanfanbau, wenn auch nur für industrielle und medizinische Zwecke vorgesehen, zu einem Erfolg. Dies gerade in unserer Schweiz, in der sich die chemische Industrie weltweit vergleichbar auf einem Höchststand befindet. Mit dieser Schnapsidee kommt man höchstens Liegenschaftseigentümern der alten, leer- und im Zerfall stehenden Objekte, aber nicht den Anwohnern und Landpächtern und schon gar nicht den Einwohnerinnen und Einwohnern entgegen.

Sind unsere politischen Führungspersonen bereit, ihr eigenes Geld in dieses von ihnen angepriesene und aus meiner Sicht völlig zweifelhafte Projekt in Rütli zu stecken? Wollen sie das Risiko dem Staat und hiermit uns Steuerzahlerinnen und Steuerzahlern übertragen? Ich würde privat keinen Rappen auch in legale Cannabisproduktion stecken.

Richtig und wichtig finde ich es, dass Unternehmen mit aller Kraft unterstützt werden, die sich bei uns hinten in leerstehenden Fabrikgebäuden ansiedeln wollen. Doch bei solchen, die sich auf Hanfproduktion zu spezialisieren gedenken, müsste man etwas vorsichtiger sein. Ich habe ein halbes Berufsleben bei der Bekämpfung illegaler Drogen gearbeitet und weiss, worüber ich schreibe. Wir haben in Glarus Süd noch Industriebetriebe und KMU, denen man nebst dem Tourismus und der Landwirtschaft unbedingt in aller Form Sorge tragen muss. Ich empfehle unseren Politikerinnen und Politikern, ihre Kraft in die Förderung einer Schnellerschliessungsstrasse für Glarus Süd zu investieren, damit wir rascher erreichbar sind, und nicht derartige Hanf-Luftblasen noch fördern zu wollen. Dauernde Beruhigungsversuche, dass der Entscheid zum Bau einer Schnellerschliessungsstrasse nun in der Hand der Bundesbehörden liege, befriedigen uns nicht.

**Kurt Schwab** aus Hätzingen

### IMPRESSUM

**südostschweiz**

Unabhängige schweizerische Tageszeitung mit Regionalausgaben in den Kantonen Graubünden, Glarus, St. Gallen und Schwyz.

**Herausgeberin** Samedia Press AG

Verleger: Hanspeter Lebrument

CEO: Andrea Masüger

**Chefredaktion** Martina Fehr (Chefredaktorin),

Thomas Senn (Stv. Chefredaktor, Leiter Zeitung);

Mitglieder der Chefredaktion: Nadia Kohler

(Leiterin Online), Daniel Sager (Leiter TV),

Tom Schneider (Leiter Plattformen),

Jürgen Törkott (Leiter Radio)

**Ressort Glarus** Rolf Hösli (Leitung), Marco Häusler,

Lisa Leonardy, Sebastian Dürst, Daniel Fischli,

Ruedi Gubser (Sport), Paul Hösli, Claudia Kock Marti,

Marco Lüthi, Martin Meier, Fridolin Rast

**Kundenservice/Abo** Samedia, Zwinglistrasse 6,

8750 Glarus, Telefon 0844 226 226,

E-Mail: abo@samedia.ch

**Inserate** Samedia Promotion

**Verbreitete Auflage** (Südostschweiz Gesamt):

75 277 Exemplare, davon verkaufte Auflage 71123

Exemplare (WEMF/-SW-beglaubigt, 2017)

**Reichweite** 164 000 Leser (MACH-Basic 2017-2)

Erscheint sechsmal wöchentlich

**Adresse:** Südostschweiz, Zwinglistrasse 6, 8750 Glarus,

Telefon 065 645 28 28, Fax 065 640 64 40

**E-Mail:** Redaktion Glarus: glarus@suedostschweiz.ch;

leserreporter@suedostschweiz.ch; meinegemeinde-gl@

suedostschweiz.ch

Ein ausführliches Impressum erscheint in der Donnerstagsausgabe

© Samedia

## Besonderer Konzertsaal für die Rämblers

«Det, wo jedä jedä kännt», da kennt die Rämblers jeder. Nicht jeder kennt die Rämblers allerdings so, wie sie am vergangenen Samstag aufgespielt haben: als Klangerlebnis in der Kathedrale des Landesplattenbergs Engi. Einmalig schön erklingt da Armando Cornellis Saxofonsolo zu «Campari Soda» von der Schweizer Band Taxi. Einmalig ist da auch die Lichtshow, die sich am Schiefergewölbe widerspiegelt – wie es nicht jeder kennt. (mme)

**Besonderes Konzert:**

Die Rämblers präsentieren sich im Landesplattenberg in Engi von ihrer sanften Seite. Bild Martin Meier

