

# AGROTURISMUS

## Vom Käsekessi bis zum Alpabzug

sennerisch, urig, naturnah



swi\*zerland

Glarnerland

VISIT Glarnerland AG  
Gäste-Info Schwanden  
CH-8762 Schwanden  
Telefon +41 55 610 21 25  
info@glarnerland.ch

www.glarnerland.ch/  
agrotourismus

@glarnerland  
@glarnerland.ch



Partner  
Regional – erste Wahl  
alpinavERA | regio  
garland

Schweiz, Natürlich.



Glarnerland

### Anreise ins Glarnerland

**Mit dem Auto**  
Ab Zürich oder Chur entlang der A3 bis Ausfahrt 44 (Niederurnen). Anschliessend der Hauptstrasse durchs Glarnerland folgen und die entsprechenden Ortschaften besuchen.

**Mit öffentlichen Verkehrsmitteln**  
Ab Hauptbahnhof Zürich fährt die S25 direkt via Ziegelbrücke und Schwanden bis Linthal. Wer ab Chur anreist, steigt in Ziegelbrücke um. Von Rapperswil und Uznach fährt die S6 direkt ins Glarnerland.

Zürich	60 Min.	60 Min.
Winterthur	90 Min.	70 Min.
St. Gallen	80 Min.	90 Min.
Chur	60 Min.	90 Min.



### Willkommen

#### Grüezi und herzlich willkommen bei Agrotourismus Glarnerland

Andere Regionen sind zwar grösser, nur wenige aber sind so vielfältig und abwechslungsreich wie das Glarnerland. Mit 350 Landwirtschaftsbetrieben, rund 90 Alpen und einer traditionellen Alpkultur bietet das Glarnerland ein grosses Spektrum an landwirtschaftlicher Vielfalt.

Die Glarner Bergwelt entdecken; mit ihren idyllischen Alpgebieten.

#### Herzlichst

Ihr Agrotourismus Glarnerland



#### Echte, pure Alpabzüge im Glarnerland



Ende September ziehen Mensch und Tier von den rund 90 Glarner Alpen wieder ins Tal. An drei Orten kann dies hautnah miterlebt werden: in Näfels, im Klöntal und in Schwanden.

Die Alpabzüge finden stets gegen Ende September statt. Die genauen Daten werden im Laufe des Sommers auf der Website von Agrotourismus Glarnerland publiziert. Das Datum variiert jedes Jahr, denn – es sind die echten Alpabzüge, die Tage werden je nach Wetter und Alpsommerverlauf von den Alplern bestimmt. Und wenn jeweils die Glocken weit oben im Tal ertönen, erweckt dies in so manchem eine stille, urige Freude.



Umrahmt werden die Alpabzüge mit einem kleinen Markt und einer Festwirtschaft. Ein Speaker erzählt Wissenswertes über die Alpwirtschaft und berichtet vom Alpsommer der jeweiligen Sentnen, von den über 100 Tagen, in denen Mensch und Tier in den höheren Lagen den Sommer verbringen.



### Alpbeizli

Auf einer Wanderung in den Glarner Bergen laden verschiedene kleine Alpbeizli, oft in Selbstbedienung, zu einer Einkehr ein. Geniessen Sie die frischen alp- oder hofeigenen Produkte an wunderbaren Plätzen und lassen Sie es sich dabei gut gehen.

Die Alpsaison dauert von Juni bis Ende September.

Genauere Infos zu den Alpbeizli gibt's hier:



**Beizli Alp Empächli**  
Auf der Wanderung Elm – Empächli Oberstafel – Pleus – Wildmad – Mettmen; Höhenweg Obererbs

Bewirtschafter:  
Gabi und Christian Elmer-Freuler  
Mobile +41 78 912 53 79  
www.alp-empaechli.ch



**Beizli Alp Ramin / Raminer Matt**

Auf der Wanderung Elm – Foopass

Kontakt **Beizli Alp Ramin:**  
Fritz Hefti  
Telefon +41 79 277 80 81



**Alp-Bergwirtschaft Bösbächli**

Auf der Wanderung Luchsingen – Oberblegisee – Bösbächli – Braunwald

Kontakt **«Bächibeizli»:**  
Alp-Bergwirtschaft Bösbächli  
Claudia Drilling und Fridolin Vögeli  
Telefon +41 55 643 17 87



**Beizli Alp Oberblegi**

Auf der Wanderung Luchsingen – Oberblegisee – Bösbächli – Braunwald

Bewirtschafter:  
Familie Andrea und Franz Weber  
Mobile +41 79 646 06 03



**Beizli Alp Guppen**

Auf der Wanderung Schwändi – Guppen – Oberblegisee – Bösbächli – Braunwald

Bewirtschafterin:  
Andrea Weber  
Mobile +41 78 744 21 84



**Beizli Alp Nideren, Mettmen**

Auf der Wanderung zur Leglerhütte SAC / Mettmen – Nideren – Chärfprugg – Leglerhütte SAC

Bewirtschafter:  
Franz und Elisabeth Freuler  
Telefon +41 79 750 33 74 oder +41 79 580 34 00



**Beizli Alp Empächli**  
Auf der Wanderung Elm – Empächli Oberstafel – Pleus – Wildmad – Mettmen; Höhenweg Obererbs

Bewirtschafter:  
Gabi und Christian Elmer-Freuler  
Mobile +41 78 912 53 79  
www.alp-empaechli.ch



**Mullerä-Beizli**  
Auf der Wanderung Habergschwänd – Mullern-Fronalp; Rundwanderung Mullern

Bewirtschafter:  
Nicole und Adrian Winteler  
Mobile +41 79 659 79 50  
www.heu-und-herz.ch



**Beizli Mittler und Ober Nüen**  
Auf der Wanderung Filzbach – Habergschwänd – Mittler und Ober Nüen – Nüenchamm – Filzbach

Bewirtschafter:  
Christian und Rahel Beglinger-Urner  
Telefon +41 79 407 81 36  
www.alpguet.ch



**Beizli Alp Stättboden**  
Auf der Wanderung Niederurner Tal – Wänifurgel – Müggler (T4 – blau-weiss) – Stättboden – Schwändital

Bewirtschafter:  
Marco Landolt  
Mobile +41 79 469 64 81



**Talbeiz Schmidhof, Bilten**  
Das «Buurestübli» auf dem Schmidhof in Bilten liegt direkt am Veloweg Bilten – Niederurnen.

Geöffnet: Do – Mo ab 8.30 Uhr; So ab 9.30 Uhr, Di / Mi Ruhetag



**Berggasthaus Edelwys**  
Das «Buurestübli» auf dem Schmidhof in Bilten liegt direkt am Veloweg Bilten – Niederurnen.

Geöffnet: Do – Mo ab 8.30 Uhr; So ab 9.30 Uhr, Di / Mi Ruhetag

### Die Glarner Hoflädeli – feine Produkte direkt von z Alp oder dem Bauernhof

Ein abwechslungsreiches Angebot an frischen, regionalen und hochwertigen Lebensmitteln gibt's in den Hoflädeli in Selbstbedienung zu finden.

Je nach Saison kann das Angebot variieren. Jedes Hoflädeli ist einzigartig und es ist ein Erlebnis, zu entdecken, was das jeweilige «Hüsli» für feine Produkte bereit hält.

Die genauen Standorte aller Hoflädeli sind hier zu finden:



**Selbstbedienungshüttli, Linthal**  
Nach Bahnübergang in Linthal/ Braunwaldbahn bei Familie Anita und Christian Zimmermann im Schöpfgruben 12

Produkte:  
von selbstgenähten Stirnbändern mit dem Aufdruck des Alpnamens «Alp Mitteldurnachtal» über feinen Alpkäse vom Mitteldurnachtal bis zu Durnachtaler Mjöckli und weiteren, selbstgemachten Produkten



**Hoflädeli-Automat, Linthal**  
Bei der Talstation der Standseilbahn Braunwald

Produkte:  
verschiedene feine Produkte wie Alp-Fondue vom Mitteldurnachtal, verschiedene Alpkäse, Trockenwürste oder auch selbstgemachte Tees können hier zu jeder Tageszeit bezogen werden



**Hegner's Hofladen, Hätzingen**  
Von der Hauptstrasse in Luchsingen vis-à-vis Volg abzweigen, Schilder an der Strasse beachten; bei Familie Hegner

Produkte:  
Alpkäse, manchmal in verschiedenen Reifestadien, verschiedene selbstgemachte Produkte vom Bauernhof



**Hofladen, Luchsingen**  
Am Veloweg gelegen, in der Allmeind 1 beim Hof der Familie Andrea und Jakob Hefti

Produkte:  
frische Eier, diverse Trockenwürste und feiner Alpkäse von der Alp Bodmen-Saasberg, Süsmost



**Hoflädeli, Nidfurn**  
Oberhalb der Hauptstrasse bei Esther Marti-Zoppi

Produkte:  
feinste Schafmutschli und Schafmilch-Jogurt, weitere Schafmilchprodukte wie Pecoretta oder Weich-Chäsli, Schafwürste



**Hofladen «Sand», Haslen**  
Der Besuch kann wunderbar mit einem Veloausflug verbunden werden; bei Alessandra und Werner Hösli im Sand

Produkte:  
im alten, heimeligen und bäuerlich eingerichteten «Gadä» warten Bio-Eier, Eingemachtes und viel Feines vom Hof sowie Sirupe, Konfitüren, Gebäck, Jogurt und Alpkäse; im Herbst auch Zierkürbisse; schöne Dekoartikel



**Grüt-Verkaufshüsli, Schwanden**  
An der Herrenstrasse 43d vom Ziegenbetrieb von Simone Burki und Samuel Bommeli

Produkte:  
Fryberg-Chäs, Ziegenweickkäse, Frischkäse und Quark, Gitzelfleisch, Gewürzte; Gemüse- und Blumen-Setzlinge



**Hoflädeli Edelwysli, Weissenberge**  
Beim Berggasthaus Edelwys auf den Weissenbergen oberhalb von Matt; Yvonne und Franz Marti-Birchler

Produkte:  
Fleisch und Eier vom eigenen Hof, Alpkäse und Alp-Raclettekäse vom Krauchtal, Honig vom eigenen Hof; in Betty's Chuchschächli gibt es zudem saisonale Sirupe, Gelee, Milch-Konfitüre oder Wildhühnersalz; zum Selbermachen Edelwysli-Toast



**Hoflädeli bei der Weissenbergbahn, Matt**  
Auf dem Parkplatz der Weissenbergbahn-Talstation in Matt; Yvonne und Franz Marti-Birchler

Produkte:  
Alpkäse vom Krauchtal, Alphonig vom Krauchtal, Eingemachtes je nach Saison, zudem Fleisch und Eier



**Schlemmerhüttli, Elm**  
Im Blockhaus neben der Talstation der Sportbahnen Elm

Produkte:  
Empächli-Alpkäse, Bauernschublig vom Bio-Hof, Frischkäse nature, Frischkäse mit Kräutern und Quark, Eingemachtes, Landfrauen-Konfitüre, feiner, frischer Sirup, Schnaps und «Glimets». Ab und an auch Fettkäse aus Kuhmilch mit oder ohne Kräuter. Neu: Himzeli-Fondue mit rezentem Alpkäse.



**Hoflädeli, Elm**  
Im grünen Bauwagen beim Hof Wiese 17, bei Familie Marti

Produkte:  
Alpkäse von der Alp Falzuber, frische Eier und je nach Jahreszeit Gebäck und verschiedene Konfitüren; freitags ist der Hofladen im Haus bedient; Margrit Marti ist mit ihren Produkten aus der Markthalle in Glarus anzutreffen



**Hoflädeli Hüsliquet, Mitlödi**  
Direkt am Veloweg Schwanden – Glarus beim Bio-Hof der Familie Hefti

Produkte:  
Alpkäse von Guetbächli, hausgemachter Most, Alpbutter und selbstgemachte Teigwaren, Eier von den eigenen, frei-laufenden Hühnern, Suppenhühner und Hühnerfleisch; Rohmilch-Automat – Milch direkt vom Pust, Quark, Frischkäse; neu: hofeigene Glace



**Hoflädeli Tschudihof, Ennenda**  
Am Veloweg Ennenda – Mitlödi nach dem Industriegebiet der Läderacher; bei Susi Tschudi-Bühler

Produkte:  
Alpkäse von Altenern, Eier, Bratbutter, Glarner Bienenhonig, Alpbutter, verschiedene Sirupe, Rapsöl aus dem Glarnerland und Gössli-Glace



**Hoflädeli Mettlä, Netstal**  
Zwischen Netstal und Näfels im Weiler Mettlen bei Margrit und Jakob Hefti-Weber

Produkte:  
frische Eier, Angg-Ziger, feine hausgemachte Jogurt, Alpkäse, Butter; am Freitag (ausser in den Glarner Schulferien) ist der Hofladen von 9 bis 12 Uhr bedient, es sind dann auch z. B. Geschenkkörbe erhältlich (ansonsten Selbstbedienung)



**Alpkäse-Hüsli, Mollis**  
Im Weiler Beglingen, oberhalb Mollis; Irene und Hansruedi Lütchg

Produkte:  
frische Eier, Honig-Hüsli direkt an der Strasse zum Kerzenberg im Weiler Beglingen finden sich feiner Alpkäse von Talalp-Spanegg und oft auch Alpbutter, Eier sowie Trockenwürste vom Rind



**Hoflädeli Alpguät, Mollis**  
An der Känelstrasse in Mollis, oberä Gadä; Rahel und Christian Beglinger-Urner

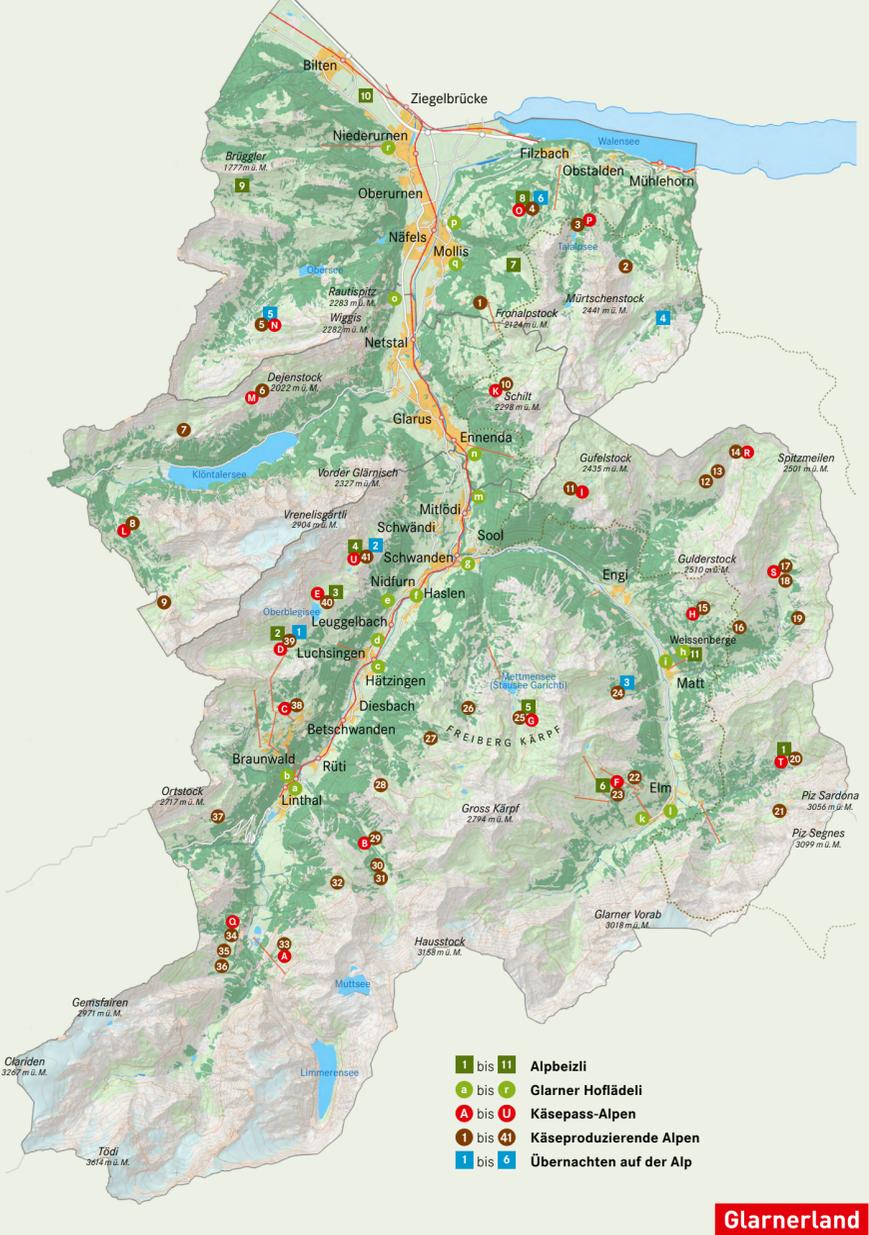
Produkte:  
Glarner Dinkelmehl (weiss, halbweiss, ruch und vollkorn) aus dem eigenen Anbau, Alp- und Raclettekäse von der Alp Mittler und Ober Nüen, Ghee, div. Fleischprodukte vom eigenen Bio-Hof



**Bleichli Hoflädeli, Niederurnen**  
Vis-à-vis der Talstation der Niederurner-Täl-Bahn; Nicole und Andreas Krieg

Produkte:  
frische Eier und Eierteigwaren in diversen Sorten, Backwaren, Urindkameldiv. Sorten, Meringues, selbstgemachte Konfitüren und vieles mehr – so auch Alpkäse von der Alp Bösbächli und Alp-Raclettekäse; peppige selbstgenähte Stirnbänder

### Übersichtsplan



- 1 bis 11 Alpbeizli
- a bis r Glarner Hoflädeli
- A bis U Käsepass-Alpen
- 1 bis 41 Käseproduzierende Alpen
- 1 bis 6 Übernachten auf der Alp

Glarnerland

### Glarner Käsepass erwandern



Den Glarner Alpsommer geniessen und Stempel sammeln; mit dem Glarner Käsepass das Alpleben entdecken. Während der Alpzeit können gleich mehrere Glarner Alpen erwandert werden, auf denen an der Hütte gut sichtbar das Käsepass-Kästchen wartet.

Im Pass sind die einzelnen Alpen und die Wege dorthin beschrieben, es steht aber jedem Wanderer frei, über welchen Wanderweg er zur jeweiligen Alp gelangen möchte. Bereits ab fünf besuchten Alpen auf der Familien-tour gibt es im Tal, bei den Abgabestellen, für den Wanderer ein feines Stück Glarner Alpkäse. Und im Oktober am Chäsämt in Elm wird wiederum ein ganzer Laib Glarner Alpkäse unter denjenigen verlost, die alle 20 Käsepass-Stempel im Pass haben. Auch bei 10 oder 15 Stempeln gibt es schöne Preise zu gewinnen.

**Geführte Alpwanderungen mit Ueli Schittler**  
Telefon +41 76 296 92 18, www.bergbaechli.ch

- Die Käsepass-Alpen im Sommer 2025 sind:
- A Alp Baumgarten
  - B Alp Vorder Durnnachtal
  - C Braunwaldalp
  - D Alp Bösbächli
  - E Alp Oberblegi
  - F Alp Empächli
  - G Alp Nideren-Mettmen
  - H Alp Fittner
  - I Alp Fessis
  - K Alp Heuboden
  - L Alp Hinterschlatt
  - M Alp Dejen
  - N Alp Obersee-Rauti
  - O Alp Mittler und Ober Nüen
  - P Alp Talalp-Spanegg
  - Q Alp Altenern
  - R Alp Mühlebach
  - S Alp Krauchtal
  - T Alp Ramin
  - U Alp Guppen

Der Glarner Käsepass kann ab Mai bei Agrotourismus Glarnerland unter info@glarnerland.ch bestellt werden oder ist bei den jeweiligen Tourismusbüros erhältlich.



## Auf diesen Glarner Alpen wird Alpkäse hergestellt

Im Glarnerland, wo das Tal eng ist und die Alpen weit sind, wird in so mancher Alpkäse hergestellt. Der Glarner Alpkäse ist ein vollfetter Halbhartkäse aus roher, silofreier Milch mit fester und gepflegter Rinde. Der Käse wird während der Sommerzeit, nicht vor dem 1. Mai und nach dem 30. September, direkt auf den Alptriebs von geschulten Sennen und Sennerrinnen hergestellt. So entstehen jeden Sommer zig Tonnen feinsten Glarner Alpkäse.

Rund 70 Tonnen Glarner Alpkäse, der nach AOP-Standard produziert wird, lagern bei der Glarona Käsegenossenschaft in Glarus. Händler und Detailisten beziehen ihn hier. Die Glarona Käsegenossenschaft hat zum Zweck, den Glarner Alpkäse AOP ihrer Mitglieder einzukaufen, zu lagern, zu pflegen und zu verkaufen. Die Alpen haben immer noch einige Laibe in ihren Käseklern, so dass man beim Vorbeiwandern direkt ein Stück ergattern kann.

**Online-Shop**  
Im Online-Shop der Glarona Käsegenossenschaft kann man sich feinsten Glarner Alpkäse AOP nach Hause bestellen:  
[www.glarneralpkäse.aop.ch/shop/](http://www.glarneralpkäse.aop.ch/shop/)



Neben dem traditionellen Glarner Alpkäse entstehen ganz viele verschiedene Varianten von Alpkäse: Es gibt Vrenelikäse, Chrüter-Alpkäse, Bärlauch-Alpkäse, Alp-Raclettekäse oder Nidel-Alpkäse – um nur einige zu nennen. Das Entdecken der Vielfalt und der verschiedenen Aromen – je nach Kräuter auf den Weiden – ist ein Erlebnis.



### Alle käseproduzierenden Alpen

Glarner Alpkäse gibt's auch in den meisten Dorffläden zu kaufen.

- AOP

#### Glarus Nord

- 1 Untere Fronalp, Mollis**  
Hoch über Mollis gelegen, im Gebiet des Fronalpstocks
- 2 Alp Meeren, Obstaliden**  
Bewacht vom mächtigen Mürtchenstock
- 3 Talalp / Spanegg, Filzbach**  
Unweit des Talalpeses, verborgen liegt der Spaneggsee
- 4 Mittler und Ober Nüen, Mollis**  
Erlebniskäsen samt Erwandern des Nüenchamms
- 5 Alp Obersee-Rauti, Näfels**  
Die Mächtige im Oberseetal, auch mit dem einzigen Alpziger

#### Glarus

- 6 Alp Dejen, Klöntal**  
Ein wunderbarer Flecken, steil und schön über dem Klöntalsee
- 7 Alp Oberlängeneg, Klöntal**  
Eine stattliche Alp, die Nachbarin von Dejen
- 8 Alp Hinterschlatt, Klöntal**  
Versteckt oberhalb des Rossmatertals, einmal da, ist es urig schön
- 9 Alp Dräggloch, Klöntal**  
Der Name der Alp verspricht nicht Selbiges, ein einzigartig schöner Flecken
- 10 Alp Heuboden, Ennenda**  
Heuboden Oberstafel liegt wunderbar und nahe an der Fronalp – die Aussicht ist den Aufstieg wert

#### Glarus Süd

- 11 Alp Fessis, Sool**  
Sagenumwoben und erdenschön mit den Fessis-Seeli
- 12 Alp Mühlebach – Schlössli-Sennte, Engi**  
Ein uriges Tal mit gleich drei Alpen, oben weit samt Freiheitsgefühl
- 13 Alp Mühlebach – Gamszinggen, Engi**  
Die Gamszinggen-Sennte und die Schlössli-Sennte liegen am Oberstafel beieinander
- 14 Alp Mühlebach – Hanen & Plättli, Engi**  
Die Hanen & Plättli-Sennte liegt am Oberstafel etwas für sich, Richtung Wissmeilenpass
- 15 Alp Fittner, Engi**  
Unterhalb des Fugstogg ob Matt/Engi, mit dem Bike oder zu Fuss ein Genuss
- 16 Alp Vorderegg, Matt**  
Ein schöner Flecken auch dies, Vorderegg wacht über dem Krauchtal
- 17 Alp Krauchtal – Werben, Matt**  
Das Krauchtal – ein wunderbares Hochtal mit drei Alpen
- 18 Alp Krauchtal – Stutz, Matt**  
Die zweite Käseherstellerin im Krauchtal – das Tal könnte auch irgendwo in Kanada liegen
- 19 Alp Risetan, Matt**  
Unterhalb der stattlichen Risetanhoren
- 20 Alp Ramin, Elm**  
Alp Ramin – eine mächtige Alp, eingebettet unterhalb des Foopasses
- 21 Alp Falzüber, Elm**  
Eindrücklich gelegen ist Falzüber – mit Wasserfall und Tektonikarena im Rücken
- 22 Alp Empächli, Vordere Sennte, Elm**  
Im Wander- und Wintersportgebiet Elm ist die Alp Empächli gelegen
- 23 Alp Empächli, Hintere Sennte, Elm**  
Am Oberstafel nebeneinander, mit Aussicht auf die Tschingelhoren samt Martinsloch
- 24 Berglialp, Matt**  
Stattliche Alpkäse und Zuber auf dem Vorplatz samt Panoramasicht
- 25 Alp Nideren-Mettmen, Schwanden**  
Mit Chärpfbrugg und Alpenrosen im schönen Wandergebiet Mettmen
- 26 Alp Ännetseeben, Haslen**  
Die Weite; und der Ausblick ist einmalig schön
- 27 Alp Diestal Oberstafel, Diesbach**  
Oberhalb von Diesbach gelegen, im Hochtäli auf diesem Weg zur Leglerhütte SAC



- 28 Alp Bodmen – Saasberg, Betschwanden / Rütli**  
Auf dem Oberstafel Saasberg erhaben und höchstgelegene
- 29 Alp Vorder Durnachtal, Linthal**  
Das Durnachtal, ein wildes Tal, Vorder Durnachtal empfängt eingangs
- 30 Alp Mittler Durnachtal, Linthal**  
Die Nachbarin von Vorder Durnachtal, mit steilen Weiden oberhalb
- 31 Alp Hinter Durnachtal, Linthal**  
Die Dritte im Bunde, unterhalb des mächtigen Hausstocks
- 32 Alp Guetbächli, Linthal**  
Die Gute oberhalb von Linthal
- 33 Alp Baumgarten, Linthal**  
Die höchstgelegene Trockenmauer und die erhabenste Aussicht auf den Tödi
- 34 Alp Altenoren – Chäsboden, Linthal**  
Zuhinterst im Grosstal unter steil aufragenden Felswänden liegen noch drei Alpen
- 35 Alp Altenoren – Chrummlau-Ahoren, Linthal**  
Die Weite und Bekante und weiter oben geht's zur Claridenhütte SAC



- 36 Alp Altenoren – Wangen, Linthal**  
Schroffheit und liebliche Schönheit nah zusammen – in der Weite der majestätische Tödi
- 37 Alp Unterfrittren, Linthal**  
Unweit der Klausenpassstrasse zum Urnerboden; mit Sonnenterrasse
- 38 Braunwaldalp, Braunwald**  
Ein paar Wanderminuten vom Dorf Braunwald entfernt beginnt die Alp Braunwald, Alpgefühl und Glockenklang
- 39 Alp Bösbächli, Luchsingen**  
Die Grosse oberhalb Luchsingen, eine der grössten Alpen im Glarnerland, urig schön
- 40 Alp Oberblegi, Luchsingen**  
Die Schöne am Oberblegisee – ein einmaliges Plätzchen zum Verweilen
- 41 Alp Guppen, Schwanden**  
Unter den mächtigen Wänden des Glärnischmassivs, bei Guppengrat-Kletterern bekannt

Das Glarnerland hat **88 bewirtschaftete Alpen**, auf knapp der Hälfte entsteht Alpkäse, auf den übrigen Alpen wird Alpmilch produziert, es werden Mutterkühe, Rinder oder Schafe gehalten. Auf einer einzigen Alp wird noch gezüchtet. Alle Alpen sorgen mit ihrer Bewirtschaftung auch dafür, dass die Biodiversität im Alpgelände erhalten bleibt und so auch Wandergebiete zugänglich bleiben.

## Chäsmärt Elm



Der Chäsmärt in Elm gehört in jede Agenda. Immer am ersten Sonntag im Oktober steht das Bergdorf ganz im Zeichen des Glarner Alpkäses.

An den schön geschmückten Ständen kann degustiert, philosophiert und eingekauft werden. Eine grosse Festwirtschaft bietet verschiedene Älplerspeisen, vom währschaften Älplerzörgli bis hin zu Älplermagronen und Älplerrosti. Auch ein Fänz-Stand fehlt nicht.



Und die geschmückte Alpbefahrt sowie der Einmarsch der Schellner sind weitere Höhepunkte des Chäsmärts. Ebenfalls am Chäsmärt findet die Schlussverlosung des Glarner Käsepasses statt.

[www.glarneralpkäse.aop.ch](http://www.glarneralpkäse.aop.ch)



## Übernachten auf der Alp

Einmal auf einer Alp übernachten ist ein authentisches, einzigartiges und unvergessliches Erlebnis.



**Alp Bösbächli**  
Die Alp Bösbächli bietet Übernachtungen mit Frühstück für bis zu 15 Personen an.

Neben Einzelübernachtungen besteht für Schulklassen die Möglichkeit von Alpeinsätzen bei Rita und Reto Widmer.

Das Übernachten in der Dielsdorferhütte, mitten in der Alp, ist ein tolles Erlebnis.

**Kontakt und Reservationen:**  
Rita und Reto Widmer  
Telefon Alp +41 55 643 11 07  
Mobile +41 79 252 9304 oder +41 79 349 1772

**Kontakt und Reservationen:**  
Andrea Weber  
Telefon +41 78 744 21 84



**Mürtchenalp**  
Die Mürtchenalp liegt im wunderschönen Wandergebiet mitten im UNESCO-Welterbegebiet Tektonikarena Sardona in Glarus Nord.

In der Hütte am Oberstafel hat es Platz für 12 Personen im Matratzenlager auf der Heubühne; bei schönem Wetter sind am Oberstafel auch Getränke und kleine Snacks erhältlich.

**Kontakt und Reservationen:**  
Lukas Marti, Telefon +41 79 526 01 68  
Andrea Kamm, Telefon +41 79 470 46 75  
Hüttentelefon 055 614 50 58

**Kontakt und Reservationen:**  
Kurt und Ursi Fischli-Müller  
Telefon +41 79 273 1504 oder +41 79 280 9772



**Alp Guppen**  
Die Alp Guppen bietet zwei Massenlager für 10 bis 12 Personen an.

Zum Waschen geht's nach draussen, Alpfeeling pur.

Auf Voranmeldung gibt es auch Abendessen und Frühstück (mit eigenen Alpprodukten, am Abend Chäs-Höräli mit eigenem Guppen-Alpkäse). Vor allem für Bergsteiger, die den Aufstieg zum Vreneligsärtli über den Guppengrat planen, eine ideale Übernachtungsmöglichkeit.

Für Schulen besteht ebenfalls die Möglichkeit von Alpeinsätzen.

**Kontakt und Reservationen:**  
Andrea Weber  
Telefon +41 78 744 21 84



**Bergli-Alp**  
Von der Bushaltestelle Matt-Brumbach führt der Bergweg an den Brumbachbauernhöfen vorbei, durch die Gasse der Trockensteinmauer, über den Bergibach bis hinauf zu den Alpweiden.

Hier beginnen die Wellness-Ferien: Lassen Sie sich von der Älplerfamilie Marti verwöhnen – im entspannten Alp-Bad inmitten des Wildschutzgebiets Freiberg Kärfp und umgeben von der Alpenwelt.

Zum Nachessen gibt's die Älplermagronen nach dem Originalrezept vom Wellness-Heiri. Und zum Frühstück frische Frühstücks-Eier.

**Kontakt und Reservationen:**  
Heinrich und Ursi Marti-Kamer  
Telefon +41 76 580 14 92  
[www.molkenbad.ch](http://www.molkenbad.ch)



**Nüenalp – mit Erlebniskäseri**  
Auf der Alp Mittler und Ober Nüen den Alltagsalltag hautnah erleben. Nebst Erlebniskäsen, Säumen und Kuhmelken nimmt man viel Wissenswertes zum Alpeleben mit.

Aus der Milch der Kühe auf der Mittler und Ober Nüen (oder auch einfach Nüenalp genannt) wird täglich frischer Alpkäse hergestellt – und dabei darf auch zugeschaut werden. Und Sie wählen das Produkt aus, das hergestellt wird.

**Kontakt und Reservationen:**  
Christian und Rahel Beglinger-Urner  
Telefon +41 79 407 81 36  
[www.alp.guet.ch](http://www.alp.guet.ch)

Alpkäse-Mutschli: Jede Person stellt ihr eigenes Mutschli her.



Auf der Bergli-Alp im Molken- oder Kräuterbad im holzbeheizten Lärchen-Zuber entspannen.

Unterstafel (1358 m ü. M.)  
2 Massenlager mit total 25 Plätzen, Gasher, Holzherd, Grill (inkl. Geschirr), Dusche, WC, Telefon

Panoramahütte (1547 m ü. M.)  
2 Massenlager mit total 36 Plätzen, Heulager mit 15 Plätzen; grosszügige Hütte mit Gasher, Holzherd, Grill (inkl. Geschirr), Dusche, WC, Telefon

Oberstafel (1615 m ü. M.)  
1 Massenlager mit 14 Plätzen, Gasher, Holzherd, Grill (inkl. Geschirr), Dusche, WC, Telefon

**Kontakt und Reservationen:**  
Heinrich und Ursi Marti-Kamer  
Telefon +41 76 580 14 92  
[www.molkenbad.ch](http://www.molkenbad.ch)

### ➤ Alp-Raclettekäse:

Im Herbst geniessen Sie diesen bei einem feinen Essen oder im Winter nach einer Schneeschutour gleich auf der Nüenalp.

**➤ Glarner Alpkäse:**  
Der Klassiker, Genuss von der Alp bis weit in den Winter. Auch bestens geeignet als Weihnachtsgeschenk für Verwandte und Bekannte.

Dieses Angebot Erlebniskäsen eignet sich für Gruppen von 8 bis 15 Personen. Einzelpersonen und Kleingruppen auf Anfrage.

Die Nüenalp bietet einfache Schlafplätze im Massenlager an. 2 x 8 Schlafplätze (Matratzenlager) in der Alpküche auf Anfrage.

**Kontakt und Reservationen:**  
Christian und Rahel Beglinger-Urner  
Telefon +41 79 407 81 36  
[www.alp.guet.ch](http://www.alp.guet.ch)

## Übernachten im Camper



### Nomady-Stellplätze auf Glarner Bauernhöfen

Wer mit dem Camper oder Büssli ins Glarnerland reist, dem bieten sich wunderbare Plätze in ländlichem Ambiente mit schöner Aussicht und oft auch einem kleinen Hoflädeli-Angebot gleich nebenan.

**Hof-Stellplatz Biohof Tschingelgut, Rütli**  
Sonja und Fridolin Kundert

**Zelt-Camp Biohof Tschingelgut, Rütli**  
Sonja und Fridolin Kundert

**Hof-Stellplatz Biohof Allmeind, Luchsingen**  
Jack und Andrea Hefti

**Hof-Stellplatz Stein, Schwanden**  
Marc Luchsinger

**Hof-Stellplatz Biohof Nügger, Ennetberge**  
Madlaina und Peter Zimmermann

### ➤ Nomady

Weitere Informationen und Buchungen direkt über:  
Direkt online buchen via [www.nomady.ch](http://www.nomady.ch) oder [www.glarnerland.ch/hofstellplatze](http://www.glarnerland.ch/hofstellplatze)



## Der einzige Alpziger von Obersee-Rauti / Änzliun

Bereits in vierter Generation stellen Sigfried und Myrtha Fischli-Good auf der Alp Obersee-Rauti, Sennete Änzliun, Alprohizer her, den sie selbst mit Salz und Zigerklee anreichern. Sie halten so an diesem traditionsreichen Alp-Handwerk fest und produzieren den einzigen Glarner Alpkäse.

Die Zigerwanderungen von Ueli Schlittler führen zu ihnen. Übrigens stammt auch der Zigerklee aus dem Glarnerland. Die Familie Kyburz baut ihn oberhalb von Diesbach nach Biostandard an.

Bestellungen des einzigen Glarner Alpkäses:  
Siegfried und Myrtha Fischli, Telefon +41 76 216 19 86, [www.glarner-alpziger.ch](http://www.glarner-alpziger.ch)



## Geführte Alpwanderungen und Zigertouren

### Geführte Käsepass-Wanderungen

Der einheimische Wanderleiter Ueli Schlittler bietet auf Wunsch ab Juli Käsepass-Wanderungen als geführte Touren an. Er ist nicht nur Kenner von zahlreichen Routen, Land und Leuten, sondern weiss auch einiges über die Alpen und deren Tier- und Pflanzenwelt zu berichten. Immer mit währschaftem Älplerzönnli / Zvieri.

### Geführte Zigertouren

Wanderleiter Ueli Schlittler bietet im Juli und August auch geführte Zigertouren an (täglich buchbar). Diese Touren zum Ursprung des Glarner Alpkäses führen zum einzigen Glarner Zigersenn auf Obersee-Rauti, zu Sigfried Fischli. Eine wunderbare Wanderung, verbunden mit traditionsreichem Handwerk und Gaumenfreuden.



**Informationen und Anmeldung:**  
Ueli Schlittler, Wanderleiter SBV,  
Almeinstrasse 4, 8967 Niederrunen,  
Telefon +41 55 610 36 80 oder +41 76 296 92 18, [ueli.schlittler@outlook.com](mailto:ueli.schlittler@outlook.com),  
[www.bergbaechli.ch](http://www.bergbaechli.ch)



## Glarner-Schabziger-Geschichte

Der Glarner Schabziger blickt auf eine über tausend-jährige Geschichte zurück. Vom 8. Jahrhundert bis 1395 stand das Glarnerland im Besitz des Klosters Säckingen.

Bis anhin war man der Meinung, dass zu den Abgaben, die die Glarner damals zu entrichten hatten, der weisse Glarner Magerkäse gehörte. Weil der Ziger den Säckinger Stiftsdamen offenbar zu fade war, würzten sie ihn mit Hornklee, einem stark duftenden Kraut aus dem eigenen Klostergarten, das wahrscheinlich Kreuzfahrer aus Kleinasien mitgebracht hatten. Gemäss dem Historiker und Mitautor des Buches «550 Jahre Schabziger, Geschichten und Rezepte» waren aber auch die Zürcher massgeblich am Erfolg des Schabzigers beteiligt. An der Landsgemeinde vom 24. April 1463 genehmigten die Glarner Bürger ein Gesetz, das alle Zigerhersteller verpflichtete, ihr Produkt nach Qualitätsvorgaben zu produzieren und mit einem Herkunftsstempel zu kennzeichnen. Damit machten sie den Glarner Schabziger zum ersten Markenartikel der Schweiz, wenn nicht sogar der Welt.

## Schabziger-Höhenweg

Begleitet von lehrreichen Info-Tafeln bietet der Weg Natur pur. Vom Startpunkt Habergschwand ob Filzbach wandert man Richtung Erlebniskäseri Nüenalp über den Sattelboden mit neuer Feuerstelle hin zum Mullerenberg und von dort via Chummenwald bis zum Ziel der Wanderung, dem Naturfreundehaus Fronalp. Am Ziel bestellt man sich am besten – Zigerhöräli.



## Schabzigerfabrik in Glarus

Mehr aus der Bergmilch zu machen, das hat sich die Geska ins Tagebuch geschrieben. In der einzigen Zigerfabrik, der Geska in Glarus, entsteht das legendäre, urwürgige Schabzigerstöckli, welches weltweit bekannt ist.

Weitere traditionelle Produkte – mit typischem Geschmack – werden seit Jahrzehnten nach überlieferten Rezepten hergestellt.

Führungen in der Schabzigerfabrik:  
Telefon +41 55 645 21 21, [info@geska.ch](mailto:info@geska.ch), [www.schabziger.ch](http://www.schabziger.ch)



## Industriespionage

Wie der Glarner Schabziger zu seinem Geschmack kommt, erfährt man auf der Industriespionage im Ygruben in Glarus. Nicht nur der Glarner Schabziger wird hier aus feiner Glarner Bergmilch produziert, vis-à-vis finden sich die geheimen Hallen der Glarona Käsegenossenschaft. Hier reifen Sommer für Sommer zig Tonnen feinsten Glarner Alpkäse AOP. Und auch hier öffnen sich die Türen für die Industriespionage.

**Informationen und Buchungen:**  
[glarnerland.ch/industriespionage](http://glarnerland.ch/industriespionage)



## Glarner Schlemmertruggä

Hat jemand Geburtstag? Ihnen fehlt etwas Geeignetes zu Weihnachten oder Sie suchen ein Firmengeschenk? Die Glarner Schlemmertruggä ist genau das Richtige.

Die Glarner Schlemmertruggä fördert die Wertschöpfung von Erzeugnissen aus dem Glarner Berggebiet und ist gefüllt mit diversen Glarner Köstlichkeiten von Alp und Tal. Hergestellt und verarbeitet werden die Produkte von gwerchigen Glarner Frauen und Bäuerinnen.

Die Produkte variieren je nach Saison und sind: Alpkäse, Ziegenkäse, Trockenwürste von Rind, Ziege oder Schaf, Mostbröckli, Kräutertee, Dörrobst, Sirup, Konfitüre, Likör, Apfelmus, Alpziger, Zigersalz, Birebrot und andere Süßgebäcke. Die Truggä ist in drei Preiskategorien erhältlich, Fr. 45.– / Fr. 65.– / Fr. 95.– exkl. Verpackung und Porto.

Als kleinere Schwester gibt's das Schlemmertäschli, welches individuell befüllbar ist.

**Informationen und Bestellung:**  
[www.schlemmertruggae.jimdofree.com](http://www.schlemmertruggae.jimdofree.com) oder bei Barbara Sulzer,  
Telefon +41 76 711 39 21



## Wellness mit Polterabend / Geburtstagsfeier

Auf der Bergli-Alp im Sommer und auf dem Gufel ob Engi im Winter – für Berg-Wellness samt Polterabend oder Geburtstagsfeier ist hier alles bereit. Inkl. Willkommensapéro mit Alpkäse, Wurst, Brot und Weisswein.

**Informationen:**  
Heinrich und Ursi Marti-Kamer, Telefon +41 76 580 14 92, [info@molkenbad.ch](mailto:info@molkenbad.ch)

## Hof Hüttenberg Braunwald – Begegnung Tier

**Wir bieten Begegnung zwischen Mensch, Tier und der Natur für Kindergartenbesuche, Schulklassen, zur Wissensvermittlung und als Erlebnis an:**

- Höfführungen, Ponyreiten und Ponyspaziergänge
- Hofbesuch oder Ponyprogramm für Kindergarten, Schulklassen oder Klassenlager
- Besuch der Kuhherde auf der Weide oder Alp mit Malblock

**Informationen:**  
Isabelle Kappeler, Telefon +41 79 652 35 77, [www.hofhuettenberg.ch](http://www.hofhuettenberg.ch)



## Alp-Winter mit Laternenweg-Fondue



**Im Winter eine beleuchtete (Schneeschuh-)Wanderung mit anschließendem Fondue in einer Hütte geniessen? Klingt gut, oder?**

Das Laternenweg-Fondue auf Mullern wird von Dezember bis Februar jeweils freitags und samstags angeboten (für 6 bis 10 Personen, am Abend, sobald es dunkel ist).

**Informationen und Reservation:**  
Nicole und Adrian Winteler, Telefon +41 79 659 79 50,  
[mullern@heu-und-herz.ch](http://mullern@heu-und-herz.ch), [www.heu-und-herz.ch](http://www.heu-und-herz.ch)

