

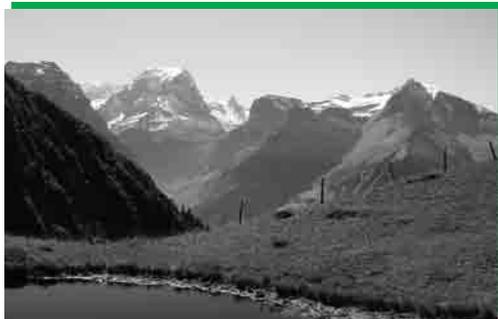


Samstag/Sonntag, 16./17. Oktober 2010

Grosstaler
**Äpler- und
Bauernhilbi**
Linthal GL



**«Mitänand
gaht's besser!»**



«Heute Motorrad, morgen Wanderschuhe; Technik schliesst eben Tradition nicht aus. Das gefällt mir am Glarnerland – und an meiner Bank.»

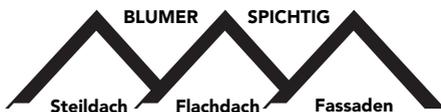
Thomas Zimmermann, IT-Service, Glarner Kantonalbank



Gemeinsam wachsen.



**Glarner
Kantonalbank**



FOR ROOF Bedachungen AG

8773 Haslen

Natel 079 218 18 34

Tel./Fax 055 644 24 37

Liebe Besucherinnen und Besucher



Es begann vor sieben Jahren. Ich kann mich gut erinnern. Ein paar innovative und anpackende Persönlichkeiten unter der Leitung des – damaligen und heutigen! – OK-Präsidenten Hans Stüssi haben mir als damaligen Vorsteher der Direktion für Landwirtschaft, Wald und Umwelt ihre Projektidee mit grosser Begeisterung dargelegt. Die einfache Bitte war, ob der Kanton das Projekt materiell oder ideell unterstützen könne. Der Kanton machte dies im Rahmen seiner bescheidenen Möglichkeiten. Der Entscheid war richtig.

Die Direktion für Landwirtschaft, Wald und Umwelt gibt es nicht mehr. Die Äpler- und Bauernchilbi aber ist zu einem festen Bestandteil im Veranstaltungskalender von Glarus Süd geworden. Eine Erfolgsgeschichte, welche insbesondere den Initianten zuzuschreiben ist. Sie haben es immer wieder verstanden, die landwirtschaftliche Bevölkerung und das lokale Gewerbe jährlich zum Mitmachen zu motivieren. Gleichzeitig gelingt es ihnen Jahr für Jahr, viel Volk in die hinterste Gemeinde unseres Kantons zu locken.

Die Bemühungen werden seitens der Bevölkerung also sehr geschätzt. Die Produzenten aus Landwirtschaft und Gewerbe geben sich grosse Mühe, ihre Arbeit auf attraktive und sympathische Weise zu präsentieren. Die Produkte erfreuen sich grosser Beliebtheit. Man weiss, was man kauft oder eben isst – nämlich regional und mit viel Liebe und Fachwissen hergestellte Waren. Die Konsumenten schauen angeblich genau hin, wenn es um Lebensmittel geht. Sie sollen tier- und umweltgerecht und unter fairen Arbeitsbedingungen hergestellt und aus der Region stammen. Fachleute nennen diese Entwicklung LOHAS (Lifestyle of Health and Sustainability). Lustig was es heute nicht alles gibt und vor allem super – der Produktemarkt liegt somit voll im Trend!

Vieles wird mit der Zeit zur Selbstverständlichkeit. Ich möchte den verschiedenen Persönlichkeiten, welche als treibende Kraft diesen Anlass organisieren und durchführen, für ihr grosses Engagement herzlich danken. Sie leisten einerseits einen Beitrag zur wirtschaftlichen Entwicklung in Glarus Süd. Andererseits tragen sie zur kulturellen Identität bei. Gott sei Dank wird das lokale Brauchtum regelmässig gepflegt. Es ist ein wesentliches Merkmal unserer Identität und verbindet uns Einwohnerinnen und Einwohner dieses schönen Kantons.

Ich freue mich sehr auf die siebte Ausgabe der Äpler- und Bauernchilbi mit dem reichhaltigen Produktemarkt, den verschiedenen kulturellen Darbietungen und natürlich auf den Brauchtumsumzug. Ich wünsche allen viel Vergnügen und hoffe natürlich auf eine kauffreudige LOHAS-Kundschaft.

Ich grüsse Sie herzlich
Rolf Widmer
Regierungsrat

möbel bosshart

Inhaber Hans Stüssi, Linthal, Tel./Fax 055 643 12 25/23



Muesch äs Möbel ha,
dä muesch zum Bosshart gah.
Priisä sind vernünftig
und d Uswahl, die isch zünftig!

Besuchen Sie unsere Ausstellung
und lassen Sie sich inspirieren.

Bei uns finden Sie Wohnungseinrichtungen (Schlafzimmer, Polstergruppen, Salontische, Garderoben, Wohnwände, Tisch- und Eckbankgruppen usw.), Matratzen, Bettinhalt, Büromöbel, Bodenbeläge, Vorhänge usw. für jedes Budget.

Öffnungszeiten: Montag–Freitag: 08.00–12.00/13.30–18.30; Samstag 08.00–16.00 Uhr

Unsere Dienstleistungen machen den Unterschied!

A black and white advertisement for roviva mattresses. The background shows a woman in a dark, flowing dress sitting on a bed, looking thoughtfully to the side. In the foreground, a box of a roviva mattress is shown, with the brand name and logo clearly visible. The text 'Schlafen ist sinnlich. Spüren Sie den Unterschied?' is positioned above the mattress box. In the bottom left corner, there is a logo for the 'red dot design award winner 2010'. In the bottom right corner, the text 'roviva Matratzen- und Bettenfabrik 3380 Wangen a.A., www.roviva.ch' is displayed.

Schlafen ist sinnlich.
Spüren Sie den Unterschied?

roviva
Schlafqualität seit 1768.

red dot design award
winner 2010

roviva Matratzen- und Bettenfabrik
3380 Wangen a.A., www.roviva.ch

Mitänand gaht's besser



Grüezi und herzlich willkommen in Linthal zur siebten Äpler- und Bauernchilbi.

Zusammen mit unseren Helferinnen und Helfern haben wir alles daran gesetzt, Ihnen, liebe Gäste, ein schönes, vielseitiges Wochenende zu bieten. Wir sind stolz, Ihnen Einblicke in eine lebendige Kultur, wie sie ins Glarnerland gehört, zu gewähren. Brauchtum pflegen; Brauchtum leben!

Am Linthaler Chilbi-Wochenende erwartet Sie ein attraktives Volksfest. Am Samstag, Chilbitanz am Bauernball mit tollem Rahmenprogramm; Disco und Barbetrieb; grosse Tombola mit schönen Preisen aus der Region.

Besinnlich starten wir am Sonntag mit dem Jodelgottesdienst in der evang.-ref. Kirche Linthal. Unsere Marktstandbetreiber mit Produkten aus der Region stehen den ganzen Tag für Sie bereit. Unter dem Motto «Mitänand gaht's besser» erleben Sie den grossen Brauchtumsumzug, den Sie nicht verpassen dürfen. Wir hoffen natürlich auf schönes, warmes Herbstwetter mit vielen Schaulustigen entlang der Umzugsroute.

Selbstverständlich kommen auch die kleinsten Gäste nicht zu kurz; können sie sich doch während des ganzen Wochenendes sowohl auf dem Karussell, der Hüpfburg und natürlich im Streichelzoo verweilen und ihren Spass haben.

Es ist uns ein grosses Anliegen, allen zu danken, die uns immer wieder unterstützen: Kanton Glarus, Gemeinden, Tagwen, Sponsoren und Gönner, Umzugsteilnehmerinnen und -teilnehmer, Helferinnen und Helfer sowie auch an Sie, liebe Besucherinnen und Besucher. Wir wünschen allen ein unvergesslich schönes Wochenende bei uns im Glarner Grosstal.

OK Äpler- und Bauernchilbi



Telefon 055 643 19 55
Telefax 055 653 11 11

chalet-garage@bluewin.ch
www.chalet-garage.ch

walter **hösli ag**
glarus
strassenbau



Miteinander begrüßen Sie die Kirchenleitungen und die Pfarrschaft der reformierten Kirchengemeinde Grosstal und der katholischen Kirchengemeinde Glarner Hinterland-Sernftal zur 7. Grosstaler Äpler- und Bauernchilbi in Linthal. In Linthal hat das Miteinander der Konfessionen Tradition. Nicht erst seit dem Zweiten Vatikanischen Konzil 1962–1965 kennt man hier die Ökumene.

Nach der ersten Trennung in der Reformation um 1530 feierten die Linthaler von 1543 bis 1556 wieder gemeinsam Gottesdienste in der alten katholischen Kirche, von der heute hinter dem Damm nur der Turm noch steht. Die Not machte damals erfinderisch und liess die beiden Konfessionen über ihren eigenen Schatten springen. In jener Zeit konnten die katholischen Linthaler nämlich keinen Priester mehr für ihre Gemeinde finden. Aus diesem Grund beschlossen sie, den reformierten Pfarrer von Betschwanden, Fridolin Brunner, zu bitten, auch ihre katholische Gemeinde zu betreuen. Brunners Nachfolger in Betschwanden, Matthias Bodmer, war weniger geschickt in seinen Äusserungen als sein Vorgänger und griff den katholischen Glauben an. Seine Bemerkungen lösten einen Protest aus, der zum Ende der friedlichen gemeinsamen Benutzung der Kirche und der ökumenischen Seelsorge beider Konfessionen durch den reformierten Pfarrer führte.

Nach einem langen, zum Teil unruhigen und von schlimmen Alpträumen geplagten Dornröschenschlaf ist der alte Geist des Miteinanders wieder erwacht. Wir betrachten heute die Eigenheiten der Konfessionen nicht als Konkurrenz, sondern als Bereicherung und als Herausforderung, die eigenen Traditionen neu zu überdenken. Wenn wir Kritik äussern, geschieht es in gegenseitiger Hochachtung vor den Traditionen der anderen.

Wir hoffen, dass Sie etwas von diesem Geist des Miteinanders spüren, wenn Sie den ökumenischen Jodelgottesdienst besuchen. Wir hoffen, dass der alte «Linthaler» Geist des Miteinanders die verschiedenen Aktivitäten und Anlässe der Chilbi prägt. Wir hoffen, dass wenn wir in Linthal Kirchweih – Chilbi – feiern, die Worte des gemeinsamen Kirchweihgebets in Erfüllung gehen: Gelobt seist du Ewiger, unser Gott, König des Universums, der du die ganze Welt mit deiner Gegenwart füllst. Möge dein Segen wie Strömen der Liebe aus dem Himmel auf diesen Ort und auf alle herabfliessen.

Welche Bank ist so klein und stark wie ein Espresso?

zweifel.gd

Die Glarner Regionalbank.

Weit weg von globalen Finanzkrisen arbeiten wir als regional tätige Bank verantwortungsbewusst und kompetent. Der Erfolg freut auch unsere Kunden, die alle ruhig schlafen können. Mit oder ohne Espresso. Telefon 055 647 34 50 oder www.glarner-regionalbank.ch

Sympathisch klein.

GRB Glarner  Regionalbank

Die Festplakette



Das Sujet der diesjährigen Festplakette zeigt einen Umzugsteilnehmer von 2004. Damals unter dem Motto «einst und jetzt» zeigt der Äpler typische «Äplerruschtig» von früher, gekonnt auf den Rücken des Maultieres gepackt.

Mit dem Kauf der Plakette helfen Sie mit, den diesjährigen Umzug attraktiv zu gestalten und die finanziellen Aufwendungen im Rahmen zu halten.

Unsere Umzugsteilnehmerinnen und -teilnehmer werden in folgenden Restaurants gepflegt:

***Hotel Bahnhof, Linthal; Restaurant Hirschen, Linthal;
Berggasthaus Obbort, Linthal; Hotel Raben, Linthal;
Restaurant Schweizerbund, Linthal***

Chilbibetrieb *während des ganzen Wochenendes*



- Streichelzoo mit vielen Tieren
- Schlittenhunde
- Ponyreiten
- Kinderkarussell
- Hüpfburg

Im Aussenzelt bedient Sie der Turnverein Linthal mit feinen Grillwürsten.

Der Frauenchor Linthal verwöhnt Sie mit feinen Kuchen in der Kaffeestube.

Glarner Schabziger: uuewüurzilig guet!



Das älteste Markenprodukt der Welt.

Vom 8. Jahrhundert bis 1395 gehörte das Glarnerland dem Kloster Säckingen. Zu den Abgaben gehörte der weisse Magerkäse. Weil dieser zu fade war, verordnete die Äbtissin das Würzen mit dem Blauen Bockshornklee aus dem Kräutergarten. Am 24. April 1463 genehmigte die Glarner Landsgemeinde ein Gesetz mit strengen Vorschriften für die Schabziger Produktion, damit war das älteste Markenprodukt der Welt geboren.



Von der Kuhmilch zum Rohziger.

Entrahmte Kuhmilch wird auf 90 Grad erhitzt und eine natürliche Milchsäurekultur beigegeben. Die Milch scheidet in Ziger und Schotte. Der Ziger wird abgeschöpft und kühlt in Wannen aus, anschliessend reift er in grossen Gärbehältern während rund 3 bis 4 Wochen.



Wie der Schabziger entsteht.

Der gereifte Rohziger wird zerrieben und mit Salz vermengt und reift nochmals zwischen 3 bis 8 Monaten in Silos. Danach wird er nochmals fein zerrieben und der Schabzigerklee beigemischt. Dieser verleiht dem Schabziger seine grüne Farbe und den unverkennbaren Geschmack.



Kuhmilch in ihrer schönsten Form.

Nicht nur wegen seines Geschmacks ist der Glarner Schabziger in der ganzen Welt bekannt, sondern auch wegen seiner einzigartigen abgeflachten Kegelform. In früherer Zeit wurde der Käseteig von Hand und mit hölzernen Hammern in eine Form gepresst. Heute formen moderne Maschinen den Schabziger in die unverkennbare Stöckli-Form.



Das kostbare Zigerkraut.

Für den Schabziger werden gedörrte und gemahlene Blätter des Schabzigerklee, lat. *Trigonella melilotus-caerulea*, verwendet. Der Klee wird nach alter Tradition im schwyzerischen Lachen kultiviert. Gemäss der Heilkräuterliteratur wirkt Schabzigerklee bei: Blutarmut, zu hohem Blutzucker-Spiegel, Magen-Darm-beschwerden.



Natürlich, kalorienarm, gesund.

Dr. med. Samuel Stutz stellt fest: Der Schabziger hat's in sich! «Zeigen Sie mir mal ein anderes Lebensmittel, das so würzig ist, sich in der ganzen Küche verwenden lässt, jede Menge wertvollster Milcheiweisse und Mineralien wie Kalzium, Magnesium und Zink enthält, jedoch fast kein Fett und kaum Cholesterin und gar keine Lactose hat!»



Mit dem Glarner Schabziger rund um die Welt.

«He! Wer chaufft es Zigerstöggli? Wäärli, es isch steibehert. Chänd, versueched nu es Möggli! Was es choschtet, isch es wert». Mit solchen Sprüchen waren die Zigerleute in ganz Europa unterwegs. Noch 1940 sollen es 300 gewesen sein. Sie verkauften den Schabziger erfolgreich von Haustüre zu Haustüre.



Grenzenloser Einsatz in der Küche.

Wer glaubt, Schabziger lasse sich nur für «Ziger-Brüt», «Gschwellti mit Luussalbi» (Zigerbutter) und «Schabziger Hörel» einsetzen, der irrt. Als dezentes Gewürz verleiht er Fleisch, Fisch, Teigwaren, Reis oder Kartoffeln, Süssem und Saurem, Gemüse und auch Früchten einen einmaligen, unverwechselbaren Geschmack.

Rezepte unter www.schabziger.ch



Uuurwürzig guet: Hörnli mit Schabziger.



Schabziger Hörnli Rezept für 4 Personen: 350 g Hörnli kochen; 4 dl Halbbrähm mit 50 g GLARNER SCHABZIGER® und 50 g Reibkäse 3 Min. köcheln. Mit Pfeffer, wenig Muskat und Tabasco abschmecken. Hörnli & Sauce vermischen. Garnieren mit Ringen einer gedünsteten Zwiebel.

Schabziger Hörnli mit Liebe und dem uuurwürzigen fettarmen GLARNER SCHABZIGER® zubereitet; seit urlanger Zeit geniessen es Gross und Klein – am liebsten zu zweit. Schabziger ist besonders fein zu Kartoffeln, Salaten und vielem mehr. En Guete! Erhältlich bei: Cash&Carry Angehrn, Coop, Denner-Satelliten, Manor, Migros, Prodega, Spar, Volg und vielen Molkereien. www.schabziger.ch



Festprogramm

Samstag, 16. Oktober 2010

Fröhlicher Bauernball im Saal der Linthkraft-Stiftung

19.00 Uhr Türöffnung

20.00 Uhr Programm:
Alphorn- und Büchelbläser

Jodelklub Glärnisch
Jungjodler Ennetbühl

Tanz und Unterhaltung
mit der Kapelle Claudia & Hans Muff

Eintritt: Samstagabend Fr. 10.–
Samstag und Sonntag Fr. 20.–

19.00 bis Festwirtschaft
02.00 Uhr warme und kalte Küche

Extrafahrt Braunwaldbahn Sonntag 02.00 Uhr

Tombola/Bar-Betrieb



Braunwald



Luchsingen - Betschwanden



Linthal - Rüti



Urnerboden

Ferienregion Braunwald-Klausenpass:

Das reinste Wintererlebnis

Die Ferienregion im südlichen Glarnerland von Luchsingen über den Urnerboden bis zum Klausenpass bietet vielfältige und unvergessliche Wintererlebnisse – hier finden alle Ihr Schneeparadies.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Braunwald-Klausenpass Tourismus AG · CH-8784 Braunwald
 Telefon +41 (0)55 653 65 65 · Fax +41 (0)55 653 65 66
 info@braunwald.ch · www.braunwald.ch

Neu:

Snowtubing in Braunwald

Freizeitspass für die ganze Familie auf dem Grotzenbüel.



Schweiz.
 ganz natürlich.



Festprogramm

Sonntag, 17. Oktober 2010

Attraktives Sonntagsprogramm

10.00 Uhr Jodelgottesdienst mit dem Jodelchörli Chlytal und dem Jodelklub Niederurnen in der reformierten Kirche Linthal
Trychlergruppe Wiggis

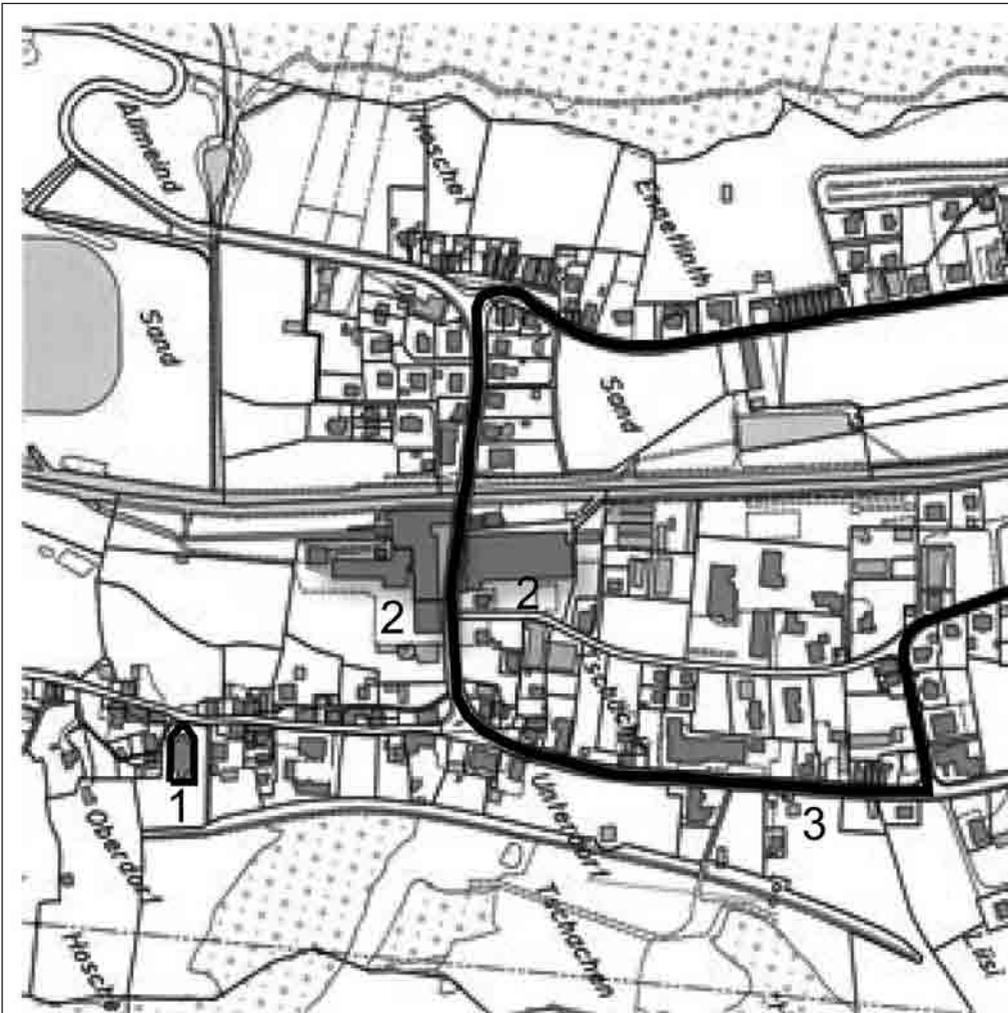
10.00 bis 17.00 Uhr Produktemarkt aus Alp- und Landwirtschaft im Saal der Linthkraft-Stiftung (vormals Bebié), Festwirtschaft, musikalische Unterhaltung, Jodeldarbietungen

14.00 Uhr urchiger Brauchtumsumzug

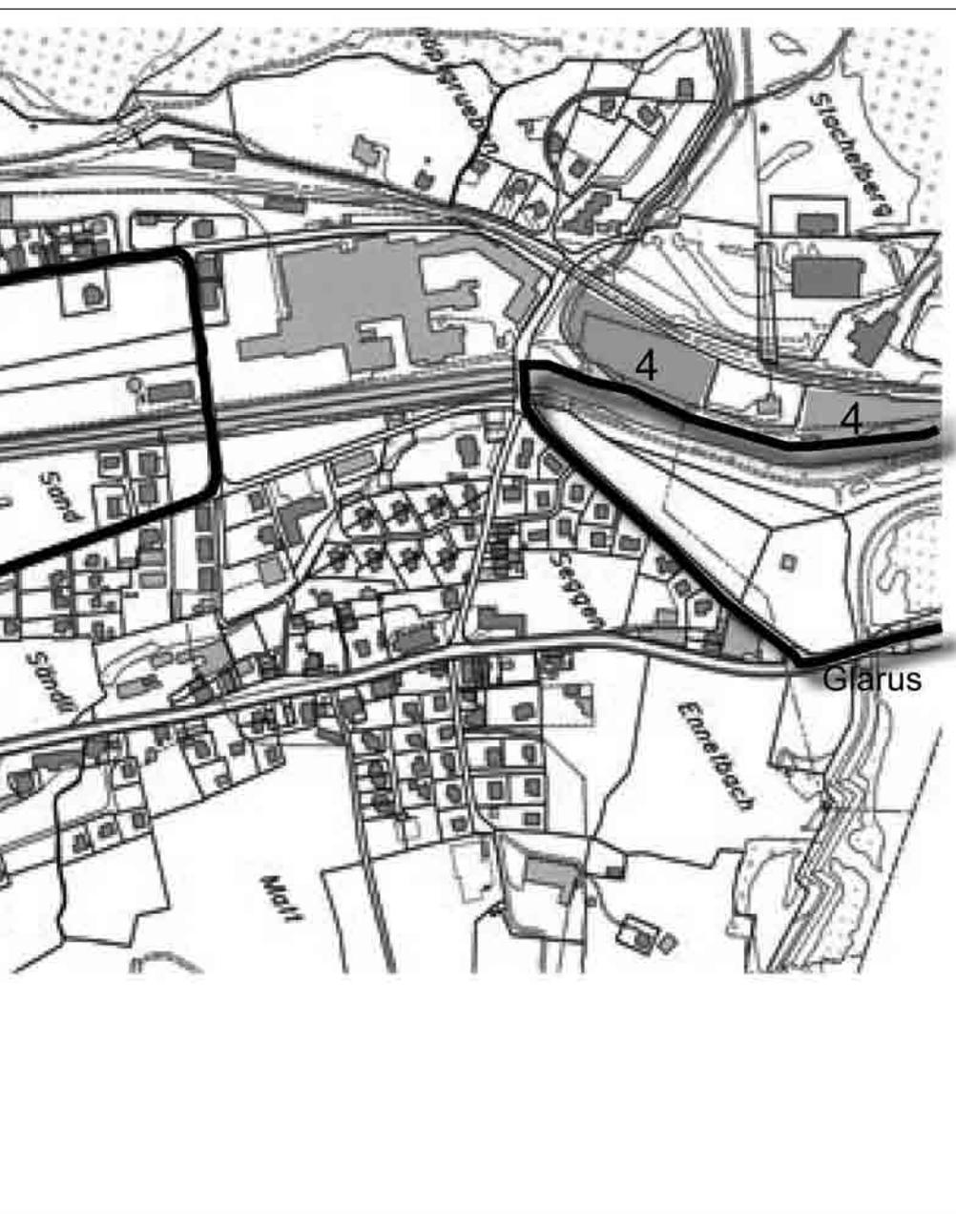
Während des ganzen Sonntags:
Diverse Festwirtschaften und Chilbibetrieb



Übersichtsplan Festgelände Linthal GL



- 1 Jodelgottesdienst; evang. ref. Kirche
- 2 Festgelände
- 3 Umzugsroute
- 4 Parkplätze Besucher





Für einen starken Rücken.

NEU

riposa CARBON FLEX mit Rückenmatratze OPERA

riposa AG Swiss Sleep | 8865 Bilten | Tel. 055 619 30 00 | www.riposa.ch


SWISS SLEEP

Grosser Produktemarkt

**Sonntag, 17. Oktober 2010 von 10.00 bis 17.00 Uhr
im Saal der Linthkraft-Stiftung (vormals Bebié)**

Aschwanden Gabi
Bernet & Schönenberger GmbH
Hefti Thomas
Hegner Franziska und Elsbeth
Horner-Trümpy Ruth
Landfrauen Linthal-Rüti
Lehmann Martin
Luchsinger Karl
Manser Stefan
Nahrin
Pianta Antoinette und Martin
Reding Monika
Rüegg Emil
Spörri Hans und Ida
Steinmann Pia
Streff Jakob und Margrit
Streff Paul
Streff-Glarner Berti und Hans
Weber Franz und Andrea
Zimmermann Christian
Zimmermann Martin

alpyzt
Buchpräsentation
Käse
Alpkäse, Eier usw.
Alpkäse, diverse Käsesorten
Zigerbrüt
Geisskäse
Alpkäse, Hofprodukte
Bienenhonig
Bouillons, Saucen, Gewürze
Schnäpse, Kaffee
Baumwollblüte
Feldstecher, Rucksäcke
Bäckerei, Konditorei
Heutiere, Gestecke
Alpkäserei Braunwald
Metzgerei
Lebensmittel
Alpkäse
Alpkäse
Käsespezialitäten



**Erfolgreiche Landwirte brauchen
erfolgsversprechende Rahmenbedingungen.**



Stüssi Holzbau AG

Zimmerei – Schreinerei – Verpackungen

Sagenstrasse 14

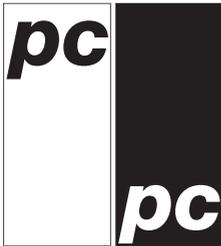
8783 Linthal

Büro 055 643 31 62

Fax 055 643 31 65

Email info@stuessiholz.ch

**Erfahrung und Kompetenz
machen uns zu Ihrem Bau-Partner.**



Malergeschäft Peter Ciresa AG

Ihre Fachleute für sämtliche Malerarbeiten | Neubau | Umbau | Renovationen

Peter Ciresa

Telefon 055 643 19 88

Natel 078 629 84 80

Ennetlinth

8783 Linthal



Garage R. Heussi, Linthal

Telefon 055 643 14 39

garage_heussi@bluewin.ch

Verkauf | Service | Reparaturen aller Marken

Auf der Alp Oberblegi beginnt ein neuer Tag



Das Alpteam:

Andrea und Franz Weber mit Franziska 5-jährig und Tina 3-jährig, Margrit und Sepp Weber sowie Pascal Schori.

Um 5 Uhr ist Tagwach, gleich werden die 72 Kühe, 4 Ziegen und der Esel Pepino von der Nachtweide geholt. Nachdem alle Tiere an ihrem Platz angebunden sind, teilt sich das Alpteam auf. Im Stall werden die Kühe mittels einer modernen Absauganlage gemolken. In der Hütte werden die Käse vom Vortag aus den Formen genommen, die Käseformen gewaschen, die Abendmilch abgerahmt und schliesslich wird im 1300 Liter grossen Käsekessi die Milch zum Käsen vorbereitet.

Mittlerweile ist es 8 Uhr – die Kühe und Ziegen sind gemolken und wieder auf der Weide. Die Melkanlage ist gewaschen und das ganze Oberblegi-Team trifft sich in der Alphütte zu einem reichhaltigen Älplerzsmorgen. Inzwischen sind auch die Kinder Franziska und Tina aufgestanden und wollen natürlich sofort wissen, wo ihre Lieblingskühe Laura und Fleck sind. Am Zmorgentisch wird der Tagesablauf besprochen und verschiedene Arbeiten im Team aufgeteilt. Käsen, Käse pflegen und verkaufen, verschiedene Stallarbeiten, zäunen, auf das Jungvieh achten, Unkraut bekämpfen sowie verschiedene Bauarbeiten erledigen.

Heute ist Zäunen für das Jungvieh angesagt. Während Franz und Pascal dem Zaun entlang gehen, bringen Andrea und die beiden Kinder mit Hilfe von Esel Pepino das Mittagessen hinauf bis zum Leuggelstock. Mit im Gepäck sind auch die beiden Viehüterapparate, welche dringend zum Zäunen gebraucht werden. Tina und Franziska strahlen vor Freude auf dem Rücken des trittsicheren Esels Pepino, welcher die Kinder- und Erwachsenenherzen schon lange erobert hat. Um 16.30 Uhr kehren Franz, Pascal, Andrea, Franziska und Tina zur Hütte zurück. Auch hier wurde in der Zwischenzeit fleissig gearbeitet. Margrit und Sepp haben die Milch zu Alpkäse verkäst, und aus dem Rahm Butter hergestellt sowie die 36 lustigen Alpschweine mit Molke gefüttert.

Nach einem feinen Zvieri ist das ganze Team wieder frisch gestärkt und bereit mit Hilfen der beiden Hunde Luna und Djanka erneut alle Kühe und Ziegen in den Stall zu bringen. Auch die Kinder helfen dabei kräftig mit und rufen «He hauets Chüä.» Das ganze Team freut sich bereits heute schon wieder auf die gute Milch, aus der täglich frischer, feiner Oberblegi-Alpkäse hergestellt wird. Wir wünschen allen «ä Guetä»!



EWL



Elektrizitätswerk Linthal

Braunwald

Tel. 055 643 37 74

Fax 055 643 38 15

Linthal

Tel. 055 643 12 04

Fax 055 643 13 31

www.ew-linthal.ch

info@ew-linthal.ch

**Ihr Elektroinstallateur und Stromlieferant
24-Std.-Pikettdienst**

Carrara
Haushaltgeräte GmbH

BERATUNG
VERKAUF
SERVICE

*Besuchen Sie unsere Ausstellung
Bahnhofstr. 22, 8753 Mollis
Hotline 055 622 22 24
www.carrara-haushaltgeraete.ch*

Brauchtumsumzug

Sonntag, 17. Oktober 2010, 14.00 Uhr

Umzugsroute:

Start im Ennetlinth–Schür–Sändli–Poststrasse–Hauptstrasse–Festplatz Bebié–Ennetlinth, gemäss Plan in der Mitte des Heftes (Seite 16/17)

Speaker:

Hans Ruedi Brüttsch, Luchsingen; Hans Luchsinger, Haslen

Die Gruppen werden in der folgenden Aufstellung am Umzug mitwirken:

- | | |
|---------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Trychlergruppe Wiggis | Trycheln |
| 2. Wichser Thomas | Pferdekutsche, Ehrengäste |
| 3. Zimmermann Jakob | Kühe und Jungvieh |
| 4. Lehmann Martin | Ziegenhirte |
| 5. Schumacher Jakob | Schafe |
| 6. Tremp Fredi | Schweinehaltung auf der Alp |
| 7. Zweifel Gabriel | Putzequipe |
| 8. Stüssi Rita | Kuhgespann |
| 9. Jodelchörli Chlytal | Jodler |
| 10. Landfrauen Grosstal | Kindertrachtengruppe |
| 11. Herter Lisa | Pferdewagen |
| 12. Trachtenvereinigung Glarnerland | die Glarnertracht, ein Glarner Kleid |
| 13. Alphornquartett Tödifirn | Alphornbläser |
| 14. Luchsinger Ruedi | Tödi-Käse |
| 15. Scherrer Sandro | Postkutsche |
| 16. Tourismus Braunwald | Zwerg Bartli |
| 17. Aschwanden Gabi | alpyt |
| 18. Skiclub Urnerboden | Skiclub |
| 19. Jodelklub Niederurnen | Jodler |
| 20. Landfrauen Linthal-Rüti | Landfrauenküche |
| 21. Bauerngruppe Auen-Linthal | Bauern-Alltag |
| 22. Bauerngruppe Auen-Linthal | Bauern-Alltag |
| 23. Bauerngruppe Auen-Linthal | Bauern-Alltag |
| 24. Walker Otto | Alpkäserei Urnerboden |
| 25. Bauerngruppe Luchsingen + Jungschwinger | Schwingerhütte |
| 26. Luchsinger Ueli | Holzen |
| 27. Mettler Hans | Brennholz «bürdälä» |
| 28. Forstbetrieb Rüti/Linthal | Brennholz «häckseln» |
| 29. Streiff Hans | Säen, Bodenbearbeitung – einst |
| Zimmermann Peter | Säen, Bodenbearbeitung – heute |
| 30. Trychlergruppe Bürglen | Trycheln |

Oldietraktoren der Familie Schmid

zusammen mit verschiedenen Gruppen

Landwirtschaft

Einfach gut versichert.



glarnerSach
sichern & versichern

www.glarnersach.ch
Zwinglistrasse 6 - 8750 Glarus
Telefon 055 645 61 61

Alpwirtschaftsbetriebe Gemeinde Glarus Süd

Quelle: Abteilung Landwirtschaft

	Linthal	übrige Gemeinden Glarus Süd	Total Glarus
Alpbetriebe (Senten)	15	54	69
gemolkene Kühe	420	1562	1982
Mutterkühe	68	220	288
Jungvieh	688	2609	3297
Ziegen	28	171	199
Schafe (älter und jünger als 1 Jahr; Böcke)	350	1997	2347
Stuten/Fohlen	3	25	28
Alpschweine	93	227	320
Betriebe mit Käseproduktion	10	23	33
Betriebe mit Butter-/Rahm-, Mastprodukten	0	3	3
Betriebe mit Konsummilchproduktion (Abfuhr)	5	6	11
Betriebe mit Zigerproduktion	0	1	1
Betriebe mit Mutter- und Ammenkuhhaltung	1	0	1
Produktion Käsebetriebe			
verkäste Milch	zirka 275 000 kg	zirka 875 000 kg	zirka 1 150 000 kg
Herstellung Glarner Alpkäse	zirka 27 Tonnen	zirka 87 Tonnen	zirka 114 Tonnen
Laibkäse	zirka 4820 Stück	zirka 14 500 Stück	zirka 19 320 Stück

Talwirtschaftsbetriebe Gemeinde Glarus Süd

Quelle: Strukturdatenerhebung 2010

	Gebiet Gemeinde Glarus Süd
gemolkene Kühe	1777
Mutterkühe	264
Jungvieh	2584
Ziegen	723
Schafe (alle Gattungen)	1357
Anzahl Betriebe	
Biobetriebe	38
IP-Betriebe	179
Total Aktive (Vollbetriebe) (Direktzahlungsberechtigt)	217
Hobby-Betriebe (nicht Direktzahlungsberechtigt)	zirka 36
Total Talbetriebe	zirka 253

Betriebsgrössen (siehe Tabelle unten)

5 – 30 ha

Vollbetriebe, aufgeteilt in Zonen (Angaben in Prozenten)

Bergzone 1	2 %
Bergzone 2	44 %
Bergzone 3	34 %
Bergzone 4	20 %

**Tradition verpflichtet...
seit 1828**



Brauerei Adler AG Schwanden • Telefon 055 647 35 35 • www.glarnerbier.ch

Wir danken

allen Sponsoren* ganz herzlich für die grosszügige Unterstützung!

*bekannt bis zur Drucklegung des Festführers

Bäckerei Spörri, Linthal; Bäckerei Strimer, Leuggelbach; Balz Marti AG, Linthal; Blumen Schweizer, Inh. M. Pfeiffer, Glarus; Bowald AG, Muldenservice, Glarus; Brauerei Adler AG, Schwanden; Braunwald-Klausenpass-Tourismus AG, Braunwald; Braunwald-Standseilbahn AG, Braunwald; Carrara Haushaltgeräte GmbH, Mollis; Chalet-Garage, Rüti; Ciresa AG, Linthal; Die Mobiliar, Hans Luchsinger, Haslen; Dorfladen, Urnerboden; Electrolux Schwanden AG, Schwanden; Elektrizitätswerk Linthal, Linthal; Eternit (Schweiz) AG, Niederurnen; For Roof Bedachungen AG, Haslen; Fridolin Druck und Medien, Schwanden; Garage Heussi, Linthal; Gemeinde Betschwanden, Betschwanden; Gemeinde Braunwald, Braunwald; Gemeinde Haslen, Haslen; Gemeinde Linthal, Linthal; Gemeinde Luchsingen, Luchsingen; Gemeinde Mitlödi, Mitlödi; Gemeinde Rüti, Rüti; GESKA AG, Glarus; Glarner Kantonalbank, Glarus; Glarner Regionalbank, Schwanden; glarnerSach, Glarus; Hösli Walter, Strassenbau AG, Glarus; Hotel Raben, Fam. Kenel, Linthal; IP-Suisse; Kanton Glarus, Kulturfonds, Glarus; Klausenmetzgerei, Paul Streiff, Linthal; Kraftwerke Linth-Limmern, Linthal; Linthal-Rüti Tourismus, Linthal; Linthkraft-Stiftung, Linthal; LV-Maschinencenter Netstal AG, Netstal; Marti + Co., Spenglerei, Sanitär, Linthal; Metzger Strassenreinigung AG, Riedern; Migros Kulturprozent, Zürich; mo design, Linthal; möbel bosshart, Inhaber Hans Stüssi, Linthal; Radio Central, Brunnen; Restaurant Hirschen, Linthal; Restaurant Schweizerbund, Linthal; Riposa AG, Swiss Sleep, Bilten; Roviva Roth & Cie AG, Wangen a. A.; Schulgemeinde, Linthal; Schweizer Milchproduzenten, Bern; Seilbahn Urnerboden-Fisetengrat, Urnerboden; Service 7000, Netstal; Sportbahnen Braunwald AG, Braunwald; Sportbahnen Elm, Elm; Stucki Josef, Oberurnen; Stüssi Holzbau AG, Linthal; Tagwen Linthal-Dorf, Linthal; Tagwen Linthal-Ennetlinth, Linthal; Tagwen Linthal-Matt, Linthal; Volg-Laden, Linthal; Walker's Söhne GmbH, Urnerboden; Zweifel Kurt, Architektur + Bauleitung, Glarus

Hauptsponsor:



Fridolin Druck und Medien

Wir bitten Sie, bei Ihren Einkäufen unsere Sponsoren zu berücksichtigen.
Herzlichen Dank!

Blumen



Schweizer 1858

Inh. M. Pfeiffer

Gerichtshausstr. 56

8750 Glarus

Tel. 055 640 11 31

Dorfladen

Urnerboden

Inh. Marie-Louise Walker-Hösli

Tel. 055 643 11 78

Milch gibt starke Knochen.



www.swissmilk.ch



Schweiz. Natürlich.

Der gesündeste Käse kommt von der Alp

Quelle: Gesundheits-Tipp

Statt Tilsiter und Greyerzer sollte man frischen Alpkäse aus den Schweizer Bergen essen – er enthält besonders viele gesunde Omega-3-Fettsäuren.

Rote, gelbe und weisse Blumen schmücken die Stirn der stolzen Milchkühe. Die Glocken um ihren Hals klingen im bedächtigen Takt ihrer Schritte. Von Juni bis September fressen sie nur die besten und saftigsten Alpenkräuter. Jetzt sind sie mit ihren Sennen ins Tal zurückgekehrt. Mit dabei der frische Alpkäse. Und der ist besonders gesund. Dies bestätigen Analysen.

Gehalt an gesunden Fettsäuren:

- Omega-3-Fettsäuren: Sie sind gut für Herz und Gefässe.
- Konjugierte Linolsäuren (CLA): vermutlich beugen sie Krebs und Herzkrankheiten vor und stärken das Immunsystem.
- Das Verhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren: Fachleute empfehlen ein Verhältnis von höchstens 5 zu 1 – je tiefer, desto besser. Der Grund: Omega-6 bremst die Wirkung von Omega-3.

In allen drei Bereichen schnitten die Käse von der Alp am besten ab. Sie enthielten im Durchschnitt über 400 Milligramm Omega-3-Fettsäuren pro 100 Gramm Käse. 100 Gramm Alpkäse decken somit fast einen Drittel der empfohlenen Tagesdosis von 1500 Milligramm Omega-3-Fettsäuren.

Das Verhältnis von Omega-6 zu Omega-3-Fettsäuren fällt beim Alpkäse besonders gut aus: der Wert 1,3 zu 1 ist deutlich tiefer als bei Berg- und konventionellen Käsen aus Talregionen.

Auch bei den konjugierten Linolsäuren (CLA) schnitten die Alpkäse deutlich besser ab als andere Käse.

«Dass Alpkäse so hohe CLA-Werte und ein so gutes Verhältnis der Fettsäuren aufweist, liegt am Futter der Kühe», sagt Karin Wehrmüller von der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux in Liebefeld BE. «Sie fressen während des Alpsommers nur frisches Grünfutter und kein Kraftfutter. Dadurch hat es mehr gesunde Fette in der Milch – und damit auch im Käse». Zudem würden Alpenkräuter vermutlich noch mehr Omega-3-Fettsäuren liefern als Gras aus tieferen Regionen.

Gesunde Fettsäuren bleiben beim Lagern erhalten

Für Fachleute ist deshalb klar: Wer Alpkäse isst, tut seiner Gesundheit etwas Gutes. Zudem: Die gesunden Fettsäuren bleiben auch beim Lagern von Käse erhalten. Ebenso, wenn man ihn erwärmt – zum Beispiel für Fondue oder Raclette.

Architektur + Bauleitung **KURT ZWEIFEL GLARUS**

055 640 84 84 / www.zweifel-arch.ch

MIGROS
kulturprozent

SWISSLOS

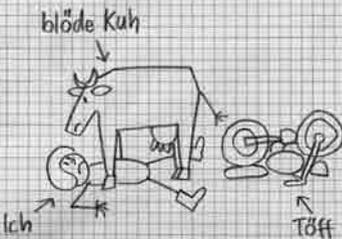
Lotteriefonds
Kanton Glarus



RadioCentral

89,3 / 89,4 / 92,1 / 99,7 MHz

Schadensskizze



Was auch immer passiert:
Wir helfen Ihnen rasch
und unkompliziert mit der
Fischa. www.mobilar.ch

Die Mobiliar
Versicherungen & Vorsorge

Hans Luchéinger, Agentur Glarus
079 319 40 21, www.mobilar.ch



Hotel
Restaurant

Raben

8783 Linthal
Telefon 055 643 31 22

Wir empfehlen:

hausgemachter Gampfeffer

Glarner Netzbraten

Diverse Tellergerichte

Wir freuen uns auf Ihren Besuch:
Daniel und Ursula Kenel sowie Mitarbeiter



Restaurant Schweizerbund
«Pizza, Pasta, Pierino»

Ennetlintherstr. 78, 8783 Linthal

Tel. 055 653 13 13

Öffnungszeiten:

Di–Fr 09.00–23.00 Uhr

Sa + So 09.00–23.00 Uhr

Mo Ruhetag

(warme Küche von 11.00–22.00 Uhr)

Mit dem **FRIDOLIN**
geht jeden Donnerstag
die Post ab.

Woche für Woche
gratis in Ihrem Briefkasten.



Fridolin Druck und Medien
8762 Schwanden

www.fridolin.ch