



Industrieanlagen – die Schlösser entlang der Linth

Dass Glarus zwischen Zürich und Chur liegt, wissen die meisten noch. Aber darüber hinaus... Dabei hat der Bergkanton neben grandioser Natur einiges zu bieten. Eine kleine Entdeckertour ins Glarnerland.

TEXT JULIANE LUTZ | FOTOS EMANUEL FREUDIGER



Verlassen liegt das Legler-Areal in Diesbach da. Zwar prangt der Firmenname noch stolz über dem Hauptgebäude, doch aus dem zierlichen Schlot kommt schon lange kein Rauch mehr. Durch ein zerbrochenes Fenster sind in der ehemaligen Werkstatt Geräte und Kabel zu sehen. 1856 aus einer mechanischen Weberei hervorgegangen, entwickelte sich die Firma Legler

zu einer Erfolgsgeschichte während des «glarnerischen Wirtschaftswunders». Damals, um 1865, boomte auch hier die Textilindustrie. Bereits 1875 eröffnete die Industriellenfamilie in Oberitalien eine Spinnerei und Weberei. Damit war der Grundstein für den internationalen Textilkonzern Legler gelegt, der nach dem Zweiten Weltkrieg zu den grössten in Europa gehörte. Im Stammhaus in Diesbach

2001 ging im Legler-Areal das Licht aus. Nun gibt es neue Pläne für eine Nutzung



Für die Spinnerei wurde um 1910 ein damals neuartiges Flachdachgebäude gebaut

Was von einst noch übrig blieb, ist der Firmenname



setzten die Unternehmer schon früh, um 1888, auf Elektrizität, und zudem nutzten sie Wasserkraft. 1989 verkaufte die Familie den gesamten Textilbereich, behielt nur die Anlage in Diesbach, wo zuletzt Jeans gefertigt wurden. 2001 war auch damit Schluss.

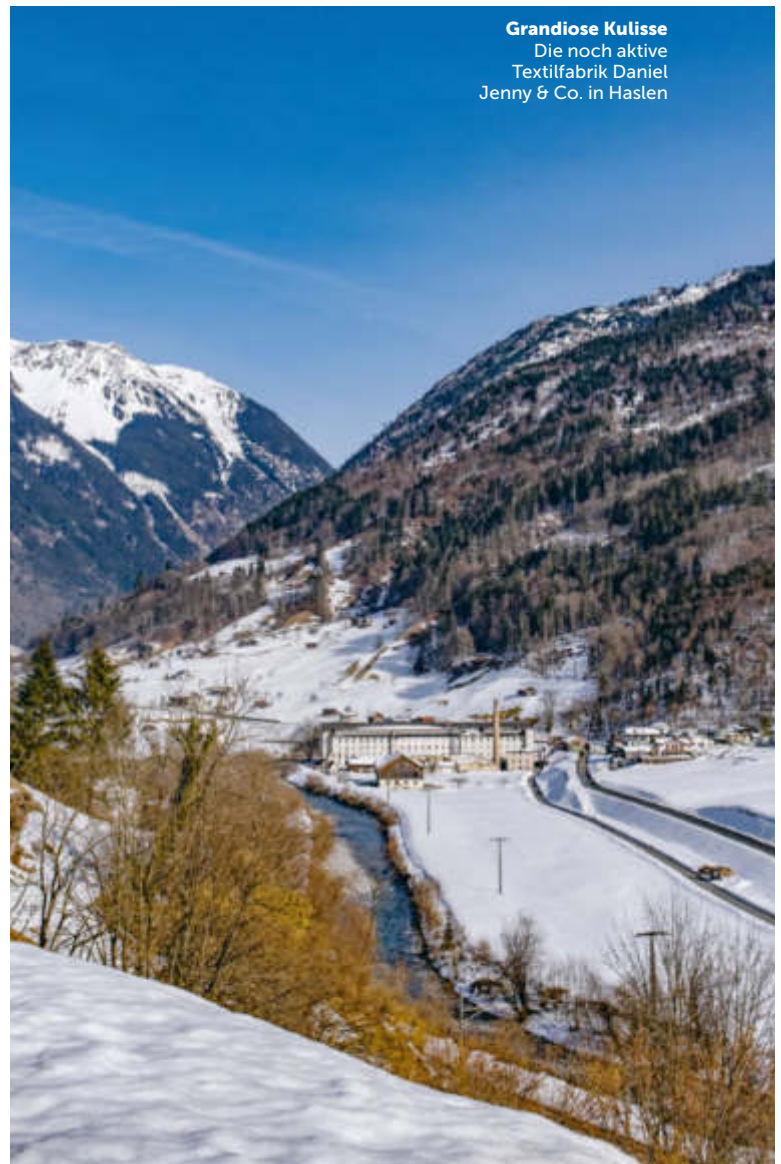
Areal neu belebt

«Hummus, Süsskartoffel-Tempura, Schweinswurst» steht auf einer Fensterscheibe. Irgendjemand hat ein bescheidenes Angebot an Speisen aufgelistet. Vielleicht Take-out-Food für die Teilnehmer von Anlässen, die ab und zu in dem rosa gestrichenen, früheren Verwaltungsgebäude stattfanden? Ganz so verlassen, wie es schien, war das Fabrikgelände also doch nicht, zumindest nicht vor

der Pandemie. Da diente es auch als Kulisse für die Fernsehserie «Frieden». Bald soll es wieder sehr belebt sein, denn die heutige Besitzerin des Areals, die HIAG Immobilien Holding, möchte die Betreiberin Alpine Co-Working zum Zug kommen lassen. Diese will Räume für Gruppen schaffen, die dort gemeinsam arbeiten, kreativ sein oder auch nur feiern können. Eine Baubewilligung liegt vor. Finanzierungsquellen müssen noch erschlossen werden.

Filmreife Szenerie

Alte Fabrikanlagen vor hochalpiner Landschaft – diese Szenerie ist typisch für Glarus und einzigartig in der Schweiz. «Um 1870 boten 22 Stoffdruckereien, 24 Spinnereien und Webereien



Grandiose Kulisse
Die noch aktive Textilfabrik Daniel Jenny & Co. in Haslen

9600 Arbeitsplätze», steht im Buch «Industriekultur im Kanton Glarus». In keiner anderen Region der Schweiz gab es zu der Zeit so viele Textilveredelungsbetriebe wie hier. Und diese Firmen waren mit ihren Bauten prägend. Wie, das hat Architekt Hans Leuzinger schön in Worte gefasst. Die Fabriken brachten «in die Glarner Landschaft den grossen hellen Baukörper, wie er andersorts durch ein Kloster oder eine Schlossanlage vertreten wird», sagte der aus Glarus stammende Pionier der Moderne in der alpenländischen Bauweise.

Heute weist der 40 000 Einwohner zählende Kanton die höchste Dichte an Technologiefirmen im Land auf, vor allem in den Bereichen Kunststofftechnik, Maschinen- und Anlagebau, Elektronik

und Fahrzeugtechnik. Auch Textilien werden noch hergestellt. Etwa bei Daniel Jenny & Co., 1808 gegründet, produziert das Unternehmen seit 1846 in Haslen Baumwolltücher. Heute entstehen in dem schön in die Landschaft eingebetteten Werk Tischwäsche, Dekorationsstoffe oder Matratzenschoner.

Fans historischer Fabrikanlagen und Instagrammer auf der Suche nach lohnenden Motiven sollten den Glarner Industrieweg abfahren. Er führt in den Tälern von Linth und Sernf auf einer Länge von fünfzig Kilometern zu etwa achtzig Objekten. Darunter finden sich wuchtige Kraftwerke, elegante Fabrikantenvillen und eben die altehrwürdigen Industrieareale. 21 sind es noch, die zumeist rechts und links der Linth liegen. Nicht wenige sind bereits →



Blick auf den alten Schlot des Möbels-Areals in der Stadt Glarus

Anzeige



Nutzfahrzeuge



Gültig für alle Multivan 6.1 und Caravelle 6.1

Aktion gültig für Vertragsabschlüsse vom 1.3. bis 30.4.2021 auf Lagerfahrzeuge und Neubestellungen der durch die AMAG Import AG importierten Modelle Multivan 6.1 und Caravelle 6.1 bei Finanzierung über die AMAG Leasing AG. Rechnungsbeispiel mit Kaufpreis: CHF 35'670.-. Effektiver Jahreszins Leasing: 0.9%, Laufzeit: 48 Monate (10'000 km/Jahr), Sonderzahlung 20%: CHF 7134.-, Leasingrate: CHF 259.-/Mt., exkl. obligatorischer Vollkaskoversicherung. Die Kreditvergabe ist verboten, falls sie zur Überschuldung des Konsumenten führt. Unverbindliche Preisempfehlung des Importeurs AMAG Import AG.

volkswagen-nutzfahrzeuge.ch



Co-Working-Space mit Wiggissicht auf dem Möbels-Areal



Horgenglarus produziert auf dem Gelände seit 1908 Möbel

umgenutzt, einige stehen leer oder stehen vor der Transformation.

Stühle, Bücher und Co-Working

Höchst lebendig geht es dagegen auf dem Möbels-Areal in der Stadt Glarus zu. Einst hatte sich in der Abläsch, im südlichen Teil des Stadtgebiets, eine kleine Stoffdruckerei angesiedelt, 1812 folgte eine zweite. Als es Ende des neunzehnten Jahrhunderts im Glarnerland zum Niedergang der Textilindustrie kam und viele Betriebe schlossen, wurde es 1904 auch auf dem Areal still. Doch nicht lange, denn vier Jahre später zog die Möbelfirma Horgenglarus ein, die bis heute ihre berühmten Klassiker herstellt: Um die 20 000 Stühle und 6000 Tische sind es pro Jahr. Der Showroom steht nach Anmeldung Interessierten offen. Aber zwischen Abläschstrasse und Kirchweg befinden sich

heute unter anderem auch eine Fensterfabrik, ein renommiertes Architekturbüro, die Co-Working-Spaces «Raumstation» und mit «Wortreich», eine Buchhandlung und ein Antiquariat, das unter Bibliophilen als sehr gut sortiert gilt. Dieses Beispiel zeigt, wie aus einem alten Fabrikareal ein höchst lebendiger, moderner kleiner Kosmos werden kann. ♦

AG Möbelfabrik
Horgenglarus,
Anmeldung
für Besuch des
Showrooms:
055 645 34 00

Bäcker Hans Jenny
aus Ennenda ist
für seine Glarner
Pastete bekannt

Kulinarische Verzückung in Glarus

Den Schabziger kennen alle, aber schon mal vom Magenträs gehört? Nein? Dabei verfeinert dieser Gewürzzucker so ziemlich alles. Weitere kantonale Spezialitäten, die man einmal probieren sollte, sind eine ganz besondere Wurst und eine opulente Blätterteigpastete.

TEXT JULIANE LUTZ | FOTOS EMANUEL FREUDIGER

Die Basis der Glarner Pastete ist buttriger Blätterteig in Form einer Blüte. Hans Jenny bestreicht ihn mit Eigelb und formt dann rasch aus einem langen Teigstreifen den Rand entlang der Blütenblätter. «Er muss auf die richtige Weise angedrückt werden, damit sich die Butter im Teig verbackt und der Rand nicht zur Seite hin aufgeht, sondern in die Höhe», sagt der Inhaber der Cornetto AG in Ennenda. Dann greift der Bäcker und Konditor zum Spritzbeutel und füllt die eine Hälfte der Blüten mit Mandelmasse und die andere mit Pflaumenmus. Auch das Pasteteninnere wird hälftig mit den zwei Füllungen bedeckt.

Zum Schluss setzt der Fünfzigjährige den Teigdeckel auf die Torte, in den er Längsschnitte macht. «So kann der Wasserdampf beim Backen entweichen und der Deckel bleibt schön eben», erläutert Jenny. Nachdem er das Blätterteiggebäck aus dem Ofen geholt hat, überstreut er es üppig mit Puderzucker und setzt zum Schluss das rote Kantonswappen mit dem heiligen Fridolin in die Mitte. Fertig ist die Königin der Glarner Spezialitäten, wie sie gern genannt wird. Elf Bäcke-





Eine Blütenform
aus buttrigem Blätterteig
ist die Basis



Die üppige Füllung mit Pflaumen- und
Mandelmus passt gut zum Blätterteig



Eine dicke Schicht Puderzucker
ist immer ein Muss

reien stellen sie heute im Kanton noch her.

Pflaumen statt Fleisch

Wer das Wort Pastete hört, denkt meist an Fleisch in einer Teighülle. Dass sie in Glarus für eine süsse Offenbarung steht, hat mit der Geschichte des Kantons zu tun. Glarner Offiziere, die im achtzehnten Jahrhundert aus Frankreich zurückkehrten, machten Pasteten auch im eher ärmlichen Glarnerland bekannt. Und so wurde das Fleisch hier durch Pflaumen- oder Apfelmus ersetzt. Nur bei besonderen Gelegenheiten wurde sie mit Mandelmasse gefüllt, denn Mandeln waren teuer. Der Legende nach wurden sie im Familienkreis geschält. Damit niemand auf die Idee kam, eine zu essen, wurde ohne Unterlass gesungen und gepfiffen. Heute dagegen wird üppig Mandelmasse verwendet, die Jenny mit Zucker und Eiern anreichert. Pro Woche backt er rund zwanzig Pasteten für seine Geschäfte in Ennenda, Glarus und Schwanden. Mengenmässig wesentlich mehr verkauft werden von den einzelnen Portionen, den «Beggäli».

→

Anzeige

0.9% Leasing

Auf alle eHybride und vollelektrischen Fahrzeuge



Aktion gültig für Vertragsabschlüsse vom 1.3. bis 30.4.2021 für Lagerfahrzeuge und Neubestellungen der durch die AMAG Import AG importierten Fahrzeuge bei Finanzierung über die AMAG Leasing AG. Nur gültig für Fahrzeuge mit Plug-in-Hybrid-Technologie und vollelektrischem Antrieb (ID.3, ID.4, e-up!). Nur Privatkunden. Rechenbeispiel mit Kaufpreis: CHF 48'100.-. Effektiver Jahreszins Leasing: 0.9%, Laufzeit: 48 Monate (10'000 km/Jahr), Sonderzahlung 20%: CHF 8920.-, Leasingrate: CHF 409.-/Mt., exkl. obligatorischer Vollkaskoversicherung. Die Kreditvergabe ist verboten, falls sie zur Überschuldung führt. Unverbindliche Preisempfehlung des Importeurs AMAG Import AG.

volkswagen.ch

Täglich verschicken die Mitarbeiter mindestens eine Glarner Pastete, meist in den Kanton Zürich. «Zürcher kennen Glarus gut, und die Pastete ist bei ihnen fast bekannter als bei den Glarnern selbst», sagt Jenny mit einem Augenzwinkern.

Eine Wurst, die Gemüter erhitzt

Urs Kern präsentiert nicht ohne Stolz die Kalberwürste, die zum Repertoire eines jeden Metzgers im Kanton gehören. Die «Chalberwurst» ist nach der Glarner Pastete eine weitere kantonale Spezialität, aber wie sie im Rest der Schweiz überraschend wenig bekannt. Die weisse Brühwurst besteht aus Kalbfleisch, Speck, Milch, Ei und Weissbrot, gewürzt mit Salz, Pfeffer, Muskat, Muskatblüte und Zwiebeln. Sie wurde bereits 1846 in einer Beschreibung des Kantons erwähnt und zum Gegenstand hitziger Diskussionen. So war sie Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts aufgrund ihrer Bestandteile in Glarus selbst so umstritten, dass schliesslich 1920 an der Landsgemeinde der genaue Wurstinhalt per Gesetz festgelegt wurde. Ungemach drohte auch auf eidgenössischer Ebene. Das Lebensmittelgesetz von 1905 und die Lebensmittelverordnung von 1936 untersagten die nicht fleischliche Zugabe zum Wurstbrät. Allerdings erkämpften die Glarner Metzgermeister 1957 eine Sondergenehmigung und durften ihre Würste auf Kantonsgebiet herstellen. 1992 erlaubte das neue Lebensmittelgesetz

Kalberwürste gehören in Glarus dazu. Pro Woche verkauft Metzger Urs Kern 800–1200 Stück davon



Der Gewürzladen von Rosmarie Schmid in Näfels ist bei Magenträs-Fans wohlbekannt

schliesslich das Beimischen von Brot zum Brät. Längst gehört die Wurst zum kulinarischen Erbe der Schweiz und wurde 2011 als Produkt mit geschützter geografischer Angabe (GGA/IGP) anerkannt. Sie wird traditionell an einer weissen Zwiebelsauce mit Kartoffelstock und Dörrzwetschgenkompott serviert.

Pro Woche produzieren Urs Kern und seine Mitarbeiter 800 bis 1200 Würste, um die Landsgemeinde herum sogar über 7000.

Auf die Frage, ob sie sich je nach Metzgerei geschmacklich unterscheiden, meint er: «Nachdem die Herstellung festgelegt und IGP-zertifiziert wurde, haben sich die Rezepturen wohl angeglichen, aber die verschiedenen Würznoten sind geblieben, und das ist auch richtig so.»

Glückszucker für Gross und Klein

Rosmarie Schmid's Gewürzladen in Näfels ist die An-

laufstelle für alle, die es nach Magenträs gluschtet. Was nach Magenbitter tönt, ist ein Gewürzzucker, der Speisen verfeinert und bei Kindern wie Erwachsenen beliebt ist. Ursprünglich wurde Magenträs in Schwyzer und Zürcher Apotheken hergestellt, doch war es der Glarner Gewürzhändler Jean Landolt, der die heutige Mischung aus Zucker, Zimt, Vanillinzucker, Muskat, Nelken, Ingwer und Sandelholz erfand. Letzteres sorgt für die rötliche Farbe. Zu dieser optimierten Rezeptur des Magenträs hatte ihn ein italienischer Gewürzmix namens Trates-tivo inspiriert, den er von Reisen mitbrachte. Aus den Worthälften Triet (Pulver) und (Land) Olt kreierte er um 1900 den Markennamen Trietolt, unter dem noch heute Magenträs in hübscher Retroverpackung verkauft wird. «Wir geben ihn auf Schlagrahm, Obstsalat, Wähen oder ins Müesli. Auch aufs Butterbrot gestreut, schmeckt er fein», sagt Rosmarie Schmid. Ihr Tipp: «Blosse Apfelschnitze verfeinert Magenträs und verhindert, dass sie sich braun verfärben.» Es gibt sogar einen Rosoli-Likör aus Kirschen, Heidelbeeren, Nelken, Zimt und dem Gewürzzucker. Seine Einsatzmöglichkeiten sind vielfältig, und wer ihn probiert, erlebt einen winzigen Glücksmoment. ♦

Bezugsquellen: cornetto.ch; kern-metzgerei.ch; gewuerzladen.ch