

## Die Glaronia Treuhand AG auf der Alp...



Am 27. Juni 2008 fand der traditionelle Kundenanlass der Glaronia Treuhand AG statt. Die ganze Belegschaft traf sich in Luchsingen bei der Talstation der Brunnenbergbahn. Frau Nadja Vögeli, welche die ganze Organisation übernahm, eröffnete uns, dass es auf die Bösbächi-Alp oberhalb von Luchsingen gehen werde. Wir starteten mit der Brunnenbergbahn, welche uns zum Unterstafel der Bösbächi-Alp führte. Ob mit der Gondel oder der Materialkiste, sicher sind wir auf jeden Fall angekommen!

Anschliessend machten wir uns für ca. eine Stunde auf den Weg zu der Alp Bösbächi. Herr Albrecht Rhyner, der Alp-Pächter, empfing uns herzlich und führte uns auch gleich in die Käsewelt ein. Eine interessante Angelegenheit, bei welcher auch mancher nicht Käsenarr ins Staunen geriet. Viel Handarbeit und Muskelkraft sind bei der Käseherstellung auf der Alp gefragt. Damit der Alpkäse seinen unverwechselbaren Geschmack erhält, ist dafür viel Wissen auch eine hygienische Sauberkeit gefragt. Als dann der Käse eine Stunde zu ruhen hatte, warteten wir gespannt auf die Kühe, welche gleich auf die Alp gelassen wurden. Auffallend war die Ziege, welche nicht wusste, dass sie keine Kuh ist. Auf jeden Fall ist sie den ganzen Tag mit den Kühen unterwegs und lässt beim Vorbeigehen ihre Artgenossen links liegen. Nachdem die Herde draussen war, wurde uns ein Äplerznüni in der Hütte serviert: Kaffee, Milch, Brot, Butter, Quark und natürlich Original Glarner Alpkäse in verschiedenen Variationen hergestellt. Dass alles selbst zubereitet und von Hand gemacht ist, versteht sich.

In der gemütlichen Stube liessen wir es uns schmecken, und Herr Rhyner stand uns für weitere Fragen kompetent zur Verfügung. Nachdem der Käse eine Stunde lang weiter gehegt wurde, hiess es für uns zurück zur Käseproduktion. So konnten wir auch den letzten Teil der Käsezubereitung mitverfolgen und kamen nicht mehr aus dem Staunen. Auch die Besichtigung des Käsekellers wurde uns nicht vorenthalten. Ein kurzer Fussmarsch und schon waren wir da. Ein kleines Häuschen, welches Ende Sommer jeweils mit Käse gefüllt ist, liessen wir uns nicht entgehen. Nachdem wir bestens informiert und keine Fragen mehr vorhanden waren, begaben wir uns auf den Weg nach Braunwald. Die eineinhalb Stunden Fussmarsch gingen relativ schnell vorbei, und der Magen knurrte auch schon. Das „Zmittag“ genossen wir im Hotel Tödiblick in Braunwald, wo uns eine grossartige Aussicht garantiert war. Den Magen gefüllt und gestärkt für den letzten Teil des Anlasses ging es dann zuerst mit der Braunwaldbahn und anschliessend per Auto weiter nach Glarus zur Glaronia Käse Genossenschaft. Dort wurde uns durch Herrn Heinz Trachsel bei unserem letzten Halt der Glarner Alpkäse noch näher gebracht. Im Käsekeller in Glarus wird der Alpkäse weiter gepflegt, bevor er dann an die Kunden in der ganzen Schweiz ausgeliefert wird. Uns wurden, wie schon auf der Alp, weitere Details über die Pflege des Käses erörtert, was uns erneut sehr beeindruckte. Die Käsegenossenschaft vermarktet jedes Jahr rund 70 Tonnen Alpkäse. Neu werden neben dem Alpkäse auch Raclettekäse in Glarus gepflegt und ausgeliefert.

Wir danken den Herren Albrecht Rhyner und Heinz Trachsel nochmals ganz herzlich für die spannenden Einblicke, welche wir an diesem Tag erleben durften. Die vorzügliche Organisation von Frau Nadja Vögeli liess keine Wünsche offen und sei ebenfalls herzlichst verdankt.