

Sonntag, 3. Oktober 2021

elm
ferienregion

26. Glarner Alpchäs- und Schabziger-Märt

neu im Dorfkern von Elm




www.schweizeralpkäese.ch

Hauptsponsoren:

glarnerSach
sichern & versichern



GRB Glarner  Regionalbank

Schweiz Tourismus.
Mitglied




**GLÄRNER
ALPKÄSE**
Glärnerland

Für unsere zahlreichen Sachen



Berni & Nadja Rohr mit Lieven & Emma, Riedern

www.glarnersach.ch

glarnerSach
sichern & versichern

Haushaltversicherung **SIEBENSACHEN**

Wir wissen, wie es sich anfühlt.

*Unsere Beratung
auf Augenhöhe.*

| glarner-regionalbank.ch



GRB

Inhaltsverzeichnis

Grusswort des Präsidenten Das OK stellt sich vor	3
Die Geschichte des Glarner Alpchäs- und Schabziger-Märts	5
Die Trägerschaft: Glarona Käsegenossenschaft, Glarus	7
Alp erleben – Schweizer Alpkräse	9
Die beteiligten Elmer Dorfvereine	11
Weitere Beteiligte Unsere Sponsoren	13
Allgemeine Informationen und Übersichtsplan	14 + 15
Ausstellerverzeichnis	17
AOP/IGP – die Qualitätszeichen	19
Die Ferienregion Elm	21 + 23
Sernftalbahnen-Museum: Eine neue Attraktion in Elm	25
Äpler-Porträt der Familie Rhyner von der Alp Empächli Hinterstafel	27 + 29

Rahmenprogramm

- 08.00 – 10.30 Uhr** Währschafte Äplerzmorgä
ab 09.00 Uhr Degustation und Verkauf an den Marktständen
10.00 Uhr Jodlermesse in der Kirche Elm
11.00 Uhr Einzug Schellner
ab 11.00 Uhr Live-Musik im Festzelt
ab 11.00 Uhr Äplerspezialitäten und Glarner Alpchäs-Raclette in der Festwirtschaft
13.15 Uhr Wiggis-Schellner
13.45 Uhr Ziehung der Hauptpreise des Glarner Käsepasses von Agrotourismus Glarnerland
ca. 14.30 Uhr Alpbefahrt (Route: Steinibach – Elm Dorf – Elm Bahnhof und zurück)

Für die kleinen Gäste warten spannende Aktivitäten von 10.00 bis 15.00 Uhr:

Streichelzoo, Ponyreiten und Spielplatz beim Startpunkt des ELMER Citro Quellenwegs und Gartenbahnbetrieb auf dem Stationsareal Elm.

Attraktionen:
Schnapsbrennerei von Martin Pianta und Weindegustation der Rebberge Osterfingen SH aus der Genussregion Klettgau sowie weitere Aussteller

Impressum

Herausgeber: Glarona Käsegenossenschaft, Glarus
Auflage: 11 000 Ex. (August 2021)
Layout: Typowerkstatt GmbH, Glarus
Druck: Samedia Production AG





Bösbächalp Restaurant

Das urchige Beizli mit einheimischen Spezialitäten
(Alpkäse, Fleisch-, Käse-Plättli)

Restaurant 25 - 30 Plätze / Garten 80 Plätze



Lydia & Albrecht Rhyner

Natel +41 (0)79 722 32 21
Tel. Rest. +41 (0)55 643 17 87
E-Mail rhyner.a@bluewin.ch



Mehr als Seilbahnen



Leidenschaftlich in jeder Hanglage
Kompaktseilbahnen der
Inauen-Schätti AG



www.seilbahnen.ch

Glarnerland

Es schmöggt.

UURWÜRZIG SEIT 1463



Lieb es oder lass es.

schabziger.ch

Grusswort des Präsidenten

Es ist wieder soweit!

Nach einem Jahr Zwangspause dürfen wir Sie wieder an unserem Glarner Alpchäs- und Schabziger-Märt in Elm begrüßen. Wie gewohnt wird er am ersten Sonntag im Oktober durchgeführt – dieses Jahr am 3. Oktober. Wir sind aber umgezogen!

Neu wird der Chäsmärt im Dorf Elm stattfinden.

Sie haben wieder die Gelegenheit, diverse Glarner Alpikäse AOP zu degustieren und zu kaufen. Die Glarner Äpller zeigen Ihnen mit Stolz ihre Produkte, welche sie während des Sommers hergestellt haben. Die kulinarischen Köstlichkeiten stehen im Zentrum des Glarner Alpchäs- und Schabziger-Märts. Umrahmt werden die Äpller noch von anderen lokalen Ausstellern.



Auch die Festwirtschaft der Elmer Vereine wartet wieder mit diversen Köstlichkeiten auf Sie. Erstmals werden diese von den angrenzenden Restaurants ergänzt.

Traditionell wird unser Märt von einigen Programmpunkten umrahmt. Sicher wieder ein Höhepunkt ist der schöne Glarner Alpabzug. Und auch in diesem Jahr sind die Schellner wieder mit dabei. Ebenso stehen alle kulturellen Angebote in Elm für Sie offen.

In diesem Jahr wird neu eine Jodlmesse mit dem Jodelchörlü Chlytal in der Kirche in Elm stattfinden und auf die Kleinsten warten Ponyreiten und einiges mehr.

Wir freuen uns auf Sie und wünschen Ihnen einen unvergesslichen Tag in unserer schönen Bergwelt.

Marco Huser

OK-Präsident

Das OK stellt sich vor

Vorsitz

Marco Huser,
Glarona Käsegenossenschaft

Aussteller und Stände

Glarona Käsegenossenschaft,
www.glarona.ch

Sponsoren

Livia Freitag,
Glarona Käsegenossenschaft

Sekretariat

Gäste-Info Elm, www.elm.ch

Festwirtschaft

Ruedi Elmer, Turnverein Elm,
www.tvelm.ch

Rahmenprogramm

Christian Elmer,
Glarona Käsegenossenschaft





elm
tschinglen-alp

Expedition Tschinglen

mit der Tschinglenbahn mitten ins Welterbe

«Luft und Stei»

Wurst- und Käse-Plättli mit
Bahn und Beiz **CHF 35.–** pro Person

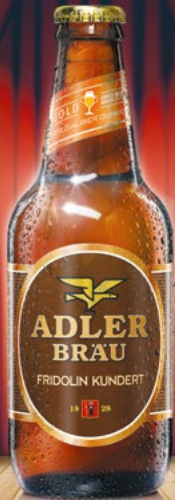
Nur an der Talstation
der Tschinglenbahn erhältlich.



Glarnerland

Luftseilbahn Elm – Tschinglen-Alp · CH-8767 Elm · Tel. +41 (0)79 886 13 03 · www.tschinglenbahn.ch

SIEGERTYP



Unser dunkler und gehaltvoller Klassiker
gewinnt Gold am «Swiss Beer Award».

www.brauerciadler.ch

18 28

ERLEBNIS SCHIEFER

Erleben Sie eine interessante Führung durch die einzigartige Welt von Licht und Schatten im Inneren des Landesplattenberges Engi und/oder lassen Sie sich durch die einzige noch existierende Schiefertafelfabrik in Elm führen und schauen Sie zu, wie Jass- und Schultafeln fabriziert wurden.



www.landesplattenberg.ch

Landesplattenberg Engi

Sernftalstrasse 109, 8765 Engi

Telefon 055 642 55 55

Die Geschichte des Glarner Alpchäs- und Schabziger-Märts

Im Jahre 1995 wurde den Glarner Alpkäsern vorgeschlagen, ein OK für die Organisation des ersten Alpchäs-Märts zu gründen. Hauptinitianten waren Fritz Stalder, damaliger Betriebsleiter des Toni-AG-Betriebs in Glarus, und der milchwirtschaftliche Inspektor Kaspar Elmer aus Elm. Noch im gleichen Jahr wurde an der HV des Verbandes der Glarner Alpkäser ein OK gegründet. Dieses setzte sich damals aus drei Vertretern der Alpkäser, einem Vertreter der Zigersennen, dem Geschäftsführer der GESKA, dem Betriebsleiter der Toni AG, Betrieb Glarus, und dem milchwirtschaftlichen Berater zusammen. Sie stellten mit grossem Einsatz den ersten Glarner Alpchäs- und Schabziger-Märt in Elm auf die Beine. Das Ziel war, den Absatz der Glarner Alpprodukte zu fördern und unser Brauchtum einem breiten Publikum vorstellen zu können.

So hat die Erfolgsgeschichte des Glarner Alpchäs- und Schabziger-Märts in Elm jeweils am ersten Oktober-Wochenende ihren Anfang genommen. Im Laufe der Jahre wurde der Anlass stetig verbessert, die Grundidee und Philosophie haben sich aber bis heute nicht verändert. Wir vom OK sind überzeugt, dass wir auch in Zukunft mit unserem Konzept Erfolg haben werden.

Im Jahr 2014 wurde der Glarner Alpkäse mit dem geschützten Label AOP, Appellation d'Origine Protégée, ausgezeichnet. Um diese Auszeichnung zu erhalten, muss die Herstellung traditionell, einzigartig und unverwechselbar sowie das Produkt geschichtlich verankert sein.



Glarner Alpkäse und Schabziger können am Märt degustiert und gekauft werden.

Echt bergfrisch 

Elmer



ELMER Quellenweg

Entdecken Sie
die ELMER Welt!
www.elmercitro.ch



ELMER Quellenerlebnis

EINFACH UND BEQUEM:

UNSER HOL-/BRING- SERVICE

Gerne holen wir Ihr Fahrzeug
bei Ihnen zu Hause* ab
und bringen es Ihnen wieder
vor Ihre Haustüre.

*Gilt für das Glarnerland.



Reto Steiger, Geschäftsinhaber



AS
AUTO STEIGER
EINFACH PERSÖNLICH

Auto Steiger AG · Wiese 39 · 8767 Elm
Telefon 055 642 50 11 · www.auto-steiger.ch

Die Trägerschaft: Glarona Käsegenossenschaft, Glarus

Im Frühling 2000 wurde die Glarona Käsegenossenschaft von über zwanzig Senten-Bauern im Kanton Glarus ins Leben gerufen. Notwendig wurde diese Selbsthilfeorganisation durch den Zusammenbruch der Toni-Molkerei, welche bis dahin jeweils die Alpkäse der Glarner, Schwyzer, Urner und St. Galler Alpen einkaufte, lagerte und vermarktete.



Die Glarona hat zum Zweck, die Glarner Alpkäse ihrer Mitglieder einzukaufen, zu lagern, zu pflegen und dosiert dem Markt zuzuführen. Die Senten (Alpen) liefern ihren vierwöchigen Käse ins Zentrallager nach Glarus. Dort wird der Käse eingewogen und auf die Qualität geprüft. Es werden bakteriologische und Gehalts-Untersuchungen sowie Qualitätsbeurteilungen (Taxation) durchgeführt. Die Taxationskommission besteht aus fünf unabhängigen Vertretern und hat den Auftrag, die Käse nach dem Reglement des geschützten Labels AOP, Appellation d'Origine Protégée, mit Punkten (bis max. 20) zu bewerten. Der Glarner Alpkäse erhielt 2014 diese Auszeichnung. Das bedeutet, dass die Herstellung traditionell, einzigartig und unverwechselbar sowie das Produkt geschichtlich verankert sein muss. Die Glarona ist die gesuchstellende Kommission für das AOP und somit auch für das Pflichtenheft und die lückenlose Rückverfolgbarkeit mittels Kaseinmarken zuständig.

Dank der frühen Einlieferung der Alpkäse brauchen die verschiedenen Alpen weniger Käselager und die Pflegearbeit ist in der Glarona gewährleistet. Der Verkauf der jungen (mind. 60 Tage alten) Alpkäse kann bereits Ende Juli beginnen und sämtliche Untersuchungen sind gewährleistet. Bis im Herbst kommen ungefähr 75 Tonnen bzw. etwa 13 000 Laibe in die Glarona. Im Jahr 2014 konnte das Käselager erworben, umgebaut und erweitert werden. Neu können über 100 Tonnen Käse mit dem Schmierroboter gepflegt werden.

Um die Qualität der Glarner Alpkäse zu sichern und zu fördern, wird das Taxationssystem konsequent angewendet. An Weiterbildungskursen, an welche alle Senten-Bauern eingeladen sind, werden aktuelle Themen der Qualität behandelt und offene Fragen diskutiert. Laufend werden diesbezüglich auch die Gesetzgebungen miteinbezogen und angewendet.

Der Alpchäs- und Schabziger-Märt in Elm ist der wichtigste Werbeanlass für die Genossenschaft und dient dazu, einem breiten Publikum die Glarner Alpprodukte vorzustellen. Das gute Image des Glarner Alpkäses AOP soll gepflegt werden, um so den Absatz auch in Zukunft sichern zu können. Die Glarona Käsegenossenschaft ist für die ganze Koordination des Anlasses zuständig und darum mit drei Personen im OK vertreten.

Kontakt:

Glarona Käsegenossenschaft, Ygrubenstrasse 9, 8750 Glarus
Telefon 055 650 28 40, shop@glarneralpkäseap.ch, www.glarneralpkäseap.ch

weissenberge

luftseilbahn matt-weissenberge

Ihre Sonnenterrasse



www.weissenberge.ch · luftseilbahn@weissenberge.ch

Glarnerland

Feines aus Milch und Fleisch

Molki Netstal Milch und Fleisch AG
M. Schnyder-Kamm
Tel. 055 640 22 55

Metzgerei *Molki Netstal*
Molkerei



**Original Glarner
Fondue mit Alpkäse
fix-fertig**

mhhh....

Milchzentrale Gössi
CH-8750 Glarus
www.goessi-glarus.ch





Alp erleben

Unter www.schweizeralpkaese.ch/alp-erleben haben wir eine interaktive Karte aufgeschaltet.

Alp-Fans finden hier aktualisierte Informationen zu den Schweizer Alpen – ihre genaue Lage, welche Alpprodukte angeboten und Dienstleistungen erbracht werden.

Reisen Sie virtuell durch die Schweiz, lernen Sie die Herkunft unserer nachhaltig produzierten Tradition- und Genusskäse kennen und planen Sie im Sommer einen Besuch auf einer der vielen Alpen.

[schweizeralpkaese.ch/ alp-erleben](http://schweizeralpkaese.ch/alp-erleben)
[schweizeralpkaese.ch/ alpgeschichten](http://schweizeralpkaese.ch/alpgeschichten)



Dachmarke Schweizer Alpkäse
Weststrasse 10, 3000 Bern

schweizeralpkaese.ch

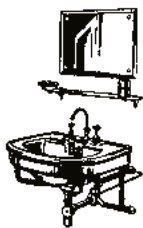


Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse.

www.schweizerkaese.ch





F. Hösli AG
8762 Schwanden
Servicestellen in Elm und Linthal
Spenglerei, Sanitär, Solaranlagen
und Energieberatung

Telefon 055 644 10 06
Telefax 055 644 39 12
Internet www.f-hoesli-ag.ch



regional

Glarner Krankenversicherung

Schwanden · 055 642 25 25

Näfels · 055 642 25 40

info@glkv.ch · glkv.ch



glarner
krankenversicherung

GLARUS



Die beteiligten Elmer Dorfvereine

Die Festwirte – Turnverein und Turnerinnenverein Elm

Seit dem ersten Anlass sind die Turnerinnen und Turner für die Bewirtung unserer Gäste zuständig. Sie stellen die mit Abstand grösste Mannschaft und leisten zusammen zirka 1000 Arbeitsstunden.

Neben der Bewirtung am Sonntag sind sie mit dem Auf- und Abbau der ganzen Infrastruktur des Märts beschäftigt. Dank der grossen Routine und Erfahrung der letzten 26 Jahre sind sie ein nicht wegzudenkender Teil des Glarner Alpchäs- und Schabziger-Märts. Der Märt würde ohne diese gute Zusammenarbeit nicht funktionieren.

Landfrauen Elm

Die Landfrauen bereichern die Festwirtschaft alljährlich mit ihren sehr reichhaltigen und kunstvoll verzierten Zigerbrüüt. Eine versierte und sehr engagierte Gruppe der Landfrauen streicht während des ganzen Tages die schmackhaften Brüütli und verkauft sie an die Gäste. Auch sie gehören zu unserem bewährten Märt-Team und vervollständigen das Angebot für unsere Gäste.

Die Trachtenfrauen

Mit ihrem Kuchenstand sind die Trachtenfrauen für den süssen Teil unseres kulinarischen Angebots zuständig. Die selbstgemachten Köstlichkeiten finden jedes Jahr regen Absatz.



Tradition und Heimatverbundenheit sowie die Liebe zur Natur und der Alpwirtschaft sind allgegenwärtig.

SERNFTALBUS

www.sernftalbus.ch



Billettt ist im Bus der
Autobetriebe erhältlich
CHF 22.– Basisabo

Rundreisebillettt «Wildmad» im Freiberg Kärpf

- Bus Autobetrieb Sernftal AG von Schwanden nach Kies
- Luftseilbahn Kies–Mettmen
- Wanderung von Mettmen über das Wildmadfurggeli nach Ämpächli (ca. 5 Std.)
- Gondelbahn Ämpächli–Elm
- Bus Autobetrieb Sernftal AG von Elm nach Schwanden

Autobetrieb Sernftal AG | Sernftalstrasse 17 | 8765 Engi | Tel. 055 642 17 17

mawidor

Goldschmiede



Fr. 195.–

Mawidor AG Zaunstrasse 10 8750 Glarus 055 640 39 36 info@mawidor.ch

Weitere Beteiligte

Glarus Süd Tourismus

Die Glarus Süd Tourismus AG erledigt die Sekretariatsarbeiten des OK und koordiniert den Druck dieser Broschüre. Das Team der Gäste-Info in Elm ist mit einem attraktiven Stand am Alpchäs-Märt vertreten und führt einen Wettbewerb mit tollen Preisen durch. Glarus Süd Tourismus ist uns eine grosse Hilfe und wir schätzen die gute Zusammenarbeit sehr.

Das Alpabfahrt-Team

Der bei den Besuchern sehr beliebte Alpabzug wird jedes Jahr von einigen Äplern und Landwirten aus Elm durchgeführt und bildet die unbestrittene Hauptattraktion des Chäs-Märts. Die traditionell geschmückten Kühe gehen mit den Äplern vom Steinibach über die Dorfstrasse bis zum Bahnhof und wieder zurück. So können die Kühe am Märt zweimal bestaunt werden. Die Tschäppel (Kopfschmuck der Kühe) werden mit viel Liebe von den Elmer Landfrauen hergerichtet.

Freiwillige Helfer

Weiter unterstützen uns unzählige freiwillige Helfer – sei dies mit der Betreuung des Streichelzoos, dem Ponyreiten, dem Zurverfügungstellen der Wiesenparkplätze und vielen weiteren Diensten. Auch ihnen sei an dieser Stelle herzlich gedankt!

Unsere Sponsoren

Wir bedanken uns herzlich bei unseren Sponsoren:

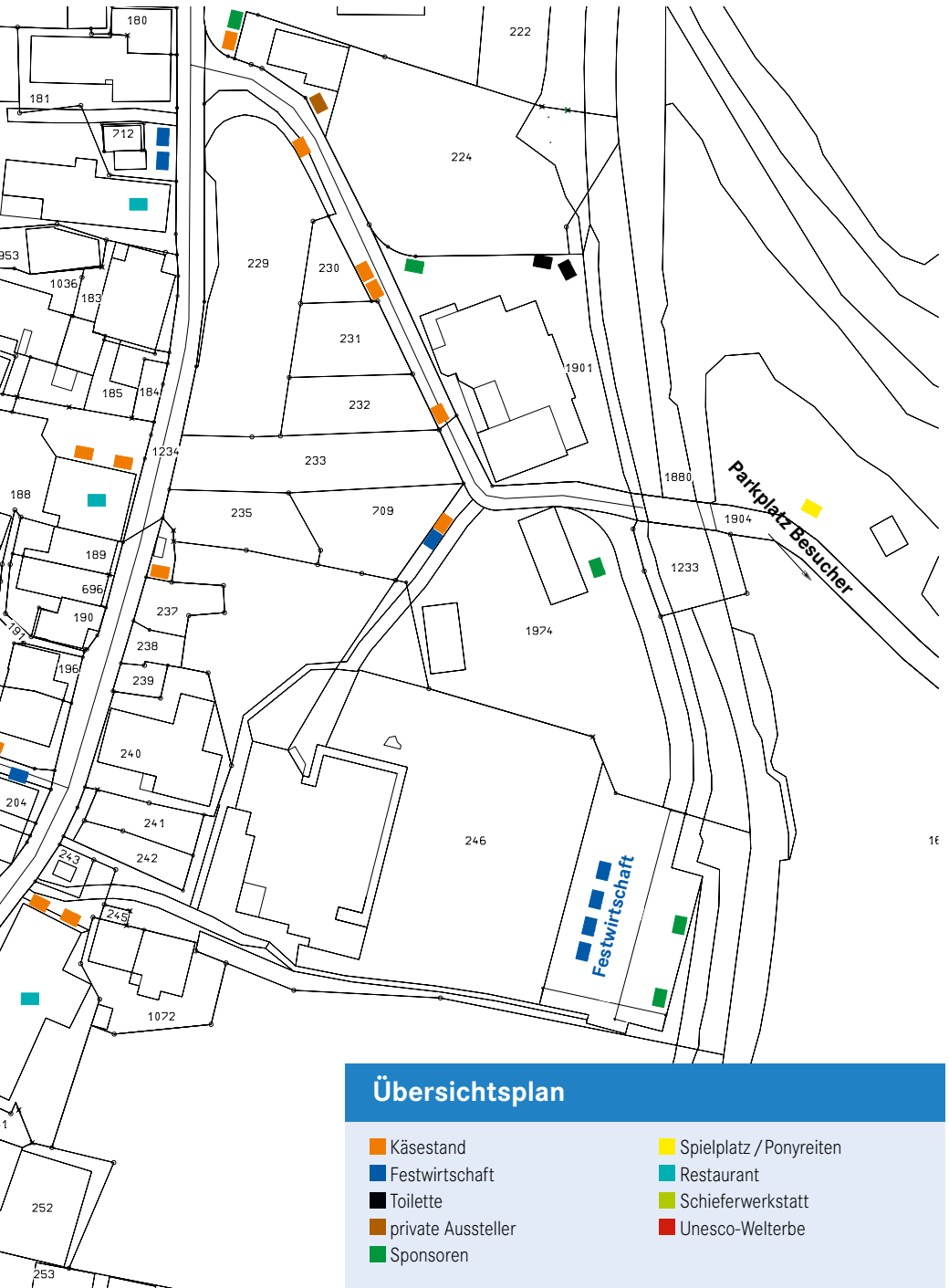
Hauptsponsoren

- GESKA, Glarner Schabziger, www.geska.ch
- Glarner Regionalbank, www.glarner-regionalbank.ch
- GlarnerSach, www.glarnersach.ch

Co-Sponsoren

- Brauerei Adler AG, www.brauereiadler.ch
- LANDI Glarnerland AG, Mitlödi, www.landiglarnerland.ch
- Landmaschinen Elmer, landmaschinen@elm.ch





Gestaltung von mild
bis würzig.

**typo
werk
statt**



wir gestalten.

Typowerkstatt GmbH
8750 Glarus
T 055 640 90 25
www.typowerkstatt.ch

*Am «Chäsmärt»
durchgehend
warme Küche.*

Bergführer
Glarus

400 Meter ab
Sportbahnen Talstation



Schnell, personalisiert und kleine Auflagen im

DIGITALDRUCK

IN GLARUS

Wir schaffen auffallende Firmenauftritte,
die bewegen und in Erinnerung bleiben.
www.somedia-production.ch/digitaldruck

somedia
PRODUCTION
PRINT VIDEO WEB

REFORM

MULI
T7 S 109 PS

Extrem Hangtauglich. Bodenschonend. Sicher.
Die Profis in der Berglandwirtschaft.

Landmaschinen
Elmer Elm

Reparaturen Telefon 055 642 18 33
Service Telefax 055 642 51 35
Beratung Natel 079 416 63 20
Verkauf landmaschinen@elm.ch

Ausstellerverzeichnis

Fässler-Wyss Stefan	Dorfstrasse 14	8765 Engi	Mühlebach
Zimmermann-Muggli Martin	Obergässli 4	8782 Rüti	Vorderdurnachtal
Widmer-Stüssi Reto	Unteres Gfell 1	8867 Niederurnen	Bösbächi
Weber-Elmer Franz	Schüpfen 235	8762 Schwändi	Oberblegi
Freuler-Wüthrich Franz	Sackbergstrasse 15	8750 Glarus	Nideren Mettmen
Pianta Willi	Schwärzistrasse 43	8753 Mollis	Obersee Rauti
Huser Marco	Mattstrasse 17	8754 Netstal	Hinterschlatt
Fischli Marco	Sädelstrasse 5	8498 Gibswil	Deyen
Elmer Kaspar	Dorfstrasse 15	8765 Engi	Fittern
Rhyner Jörg	Waldstrasse 26	8767 Elm	Empächli hint. Senten
Elmer Christian	Dorf 8	8767 Elm	Empächli vord. Senten
Marti Ruth	Alp Ramin, Post 4	8767 Elm	Ramin
Mächler Ruedi	Schulhausstrasse 7	8762 Schwanden	Guppen
Tschudi-Länzlinger Peter	Stoffel, Ennetberge	8755 Ennenda	Heuboden



Wir freuen uns, Sie am 3. Oktober 2021 am 26. Glarner Alpchäs- und Schabziger-Märt in Elm begrüßen zu dürfen.

Im Sommer und Winter:
Mehr erleben!

elm
sportbahnen



www.sportbahnenelm.ch · Telefon +41 (0)55 642 61 61  

Schweiz Tourismus
Mitglied 

Landi

GLARNERLAND AG

www.landiglernerland.ch

Telefon 058 400 63 50



Ihre LANDI – Angenehm anders!

Freizeit • Tierhaltung • Haus und Garten • Pflanzen

© Foto: Studio Ute Neer, Glarus

Zwei Partner für Ihre Transporte

mlo milchlogistik
ostschweiz

Milchlogistik Ostschweiz AG

Feld 32 · 8718 Schänis

Telefon 055 615 3725

info@milchlogistik.ch

www.milchlogistik.ch

Freitag
TRANSPORTE

Freitag Transporte AG

Sernftalstrasse 40 · 8765 Engi

Telefon 055 642 16 05

info@freitag-transporte.ch

www.freitag-transporte.ch

Schweiz. Natürlich.



JA

**ZUR HÖHEREN
REIFE!**

**ECHT SCHWEIZERISCH.
100% MEIN GESCHMACK.**

Jetzt wählen. Im Laden:



HABEN SIE EINE
BOTSCHAFT
ZU VERMITTELN?

WIR ZEIGEN IHNEN,
WIE SIE AUCH
ZIELGERICHTET
ANKOMMT.

Somedia Promotion
Zwinglistrasse 6
8750 Glarus
Tel. 055 645 38 88
glarus.inserate@somedia.ch

www.somedia-promotion.ch

somedia
PROMOTION
ZEITUNG RADIO TV ONLINE



SCHWEIZER FROTTIER IM FABRIKVERKAUF

- Grosses Angebot an 1.-Wahl Frottier
- 2.-Wahl Artikel zu attraktiven Preisen
- Diverse Geschenkideen

Besuchen Sie unseren Verkaufsstand am
Chäsmärt in Elm und profitieren Sie von
tollen Angeboten. Wir freuen uns auf Sie!



ÖFFNUNGSZEITEN FABRIKLADEN ENGI:
Mittwoch, 13.00 bis 16.00 Uhr
Samstag, 8.00 bis 12.00 Uhr

weseta
switzerland
fabrikladen

WESETA TEXTIL AG | Bergen 4 |
CH-8765 Engi | +41 55 642 61 00 |
shop@weseta.ch | weseta.ch

frisch und fründlich

Volg-Laden Elm

Alles für Ihren täglichen Bedarf!

- Milchprodukte
- Früchte und Gemüse
- Brot und Backwaren
- Ganzes Lebensmittelsortiment

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag, 7.30 – 18.30 Uhr
Samstag, 7.30 – 15.00 Uhr



Tel. 055 642 13 03 · Fax 055 642 13 55
volg-elm@bluewin.ch

Herzlich willkommen in der Ferienregion Elm

Die Ferienregion Elm umfasst die Dörfer **Elm, Matt, Engi, Schwanden, Schwändi, Sool, Haslen, Mitlödi** sowie die **Mettmen-Alp** mit dem Freiberg Kärfp und die **Weissenberge**. Die Region liegt mitten im Herzen des im Jahre 2008 ausgezeichneten UNESCO-Welterbes Tektonikarena Sardona.

Vier Bergbahnen bringen Sie in eine unvergleichliche Gebirgslandschaft. Hier finden Sie als Gast noch Natur pur, eine vielfältige Fauna und Alpenflora, Jahrmillionen alte Erdgeschichte mit einer einzigartigen Sichtbarkeit der Gebirgsbildung. Die Region bietet aber auch Action und Spass, Entspannung bei der Wellness auf der Alp und auch die kulinarischen Köstlichkeiten können sich sehen lassen.

Unsere Gäste haben die Qual der Wahl, sich für die eine oder andere Wandertour auf den über 370km markierten **Wanderwegen** zu entscheiden. Die Expedition Tschinglen, die neuen Wildbeobachtungsstationen im Freiberg Kärfp, die Idyllik auf den Weissenbergen sowie die Via Glaralpina sind u. a. die Stichworte dazu. Für Familien bietet sich der Riesenwald an, welcher durch 17 individuell gestaltete spannende Stationen führt und Motorik, Sinne sowie das Bewusstsein für die Natur gleichermaßen fördert.

Im Winter haben wir über 40 km **Skipisten**, zwei 7km lange **Langlaufloipen** sowie zwei rasante **Schittelbahnen** für Sie präpariert. Nach dem Wintersport oder der Bergwanderung laden **gemütliche Berghütten und Gasthäuser** zum Verweilen ein.

Für die einheimische Bevölkerung sind althergebrachte Bräuche und Traditionen wichtig und werden noch in ihrer ursprünglichen Form gelebt. Eine Dorfführung, ein Besuch in der Schiefertafelfabrik oder ein Tag unterwegs mit einem GeoGuide / Wanderleiter liefern den Beweis. Im Sommer bringen die Bauern ihre Kühe auf die Alpen, wo sie frei weiden und dabei über hundert verschiedene Alpkräuter und Gräser geniessen. Daraus entsteht eine würzige Milch, welche noch kuhwarm von Hand verarbeitet wird. Wie seit Jahrhunderten wird auch heute noch teilweise die Milch über dem Holzfeuer erwärmt und der Käse von Hand geschöpft. Mit viel Liebe wird der Käselaib auf der Alp gepflegt und dann

Chäsmärt-Quickie

Buchen Sie das Pauschalangebot und profitieren Sie von einer Übernachtung in der Ferienregion Elm inkl. Halbpension zum Spezialpreis sowie weiteren tollen Leistungen wie z. B. einem währschaften Älplerzmorgä am Chäsmärt.

Weitere Informationen unter:
www.elm.ch

Tipp 1



glarotent

glarotent GmbH
Kirchweg 7
CH-8754 Netstal

+41 79 388 93 26
www.glarotent.ch
info@glarotent.ch

- | Zeltvermietung
- | Eventbühnen
- | Eventmobiliar

sorgfältig ins Tal transportiert. So entsteht der einzigartige Glarner Alpkäse AOP.

Es lohnt sich auch, über Nacht zu bleiben: Gemütliche Unterkünfte, romantische Abendstimmungen und leckere kulinarische Spezialitäten runden Ihren Aufenthalt bei uns ab. Lassen Sie sich verwöhnen, tauchen Sie ein in die malerische Bergwelt, riechen Sie die frischen Blumenwiesen oder geniessen Sie die Schneeflocken, atmen Sie unsere reine Bergluft ein. Die Ferienregion Elm ist ein Stück «heile Welt» – und das ganz in Ihrer Nähe: Von Zürich aus erreichen Sie unser kleines Ferien- und Erholungsparadies in einer guten Autostunde.

Wir freuen uns auf Sie! Auf bald in der Ferienregion Elm – seien Sie ganz herzlich willkommen!

Die Gastgeber der Ferienregion Elm
www.elm.ch

elm
ferienregion

Immer ein Erlebnis
im Sommer und Winter

UNESCO
WELTERBE
TEKTONIKARENA
SARDONA

www.elm.ch

Glarnerland

Sonnenereignis am Martinsloch

Am 29. und 30. September 2021 ist es wieder soweit: zum zweiten Mal in diesem Jahr scheint die Sonne pünktlich um 9.29 Uhr respektive 9.33 Uhr durch das Martinsloch genau auf den Kirchturm von Elm. Das Martinsloch ist ein 22 Meter hohes und 19 Meter breites natürliches Felsenfenster auf rund 2600 m.ü. M. im grossen Tschingelhorn oberhalb von Elm und ist Teil des UNESCO-Welterbes Tektonikarena Sardona.



Tipp 2



GLARONIA TREUHAND AG

Mitglied TREUHAND | SUISSE

Wir stehen für Qualität

Spielhof 14a • 8750 Glarus • Tel. 055 645 29 70 • Fax 055 645 29 89 • www.glaroniatreuhand.ch

Holzbau
Projektplanung
Mondholz

Christian Elmer
Dipl. Techniker HF Holzbau
Dorf 8 • 8767 Elm

Elmerholz GmbH

079 797 18 05 • ce@elmerholz.ch • www.elmerholz.ch

AKTUELL: Gartenbahn-Betrieb

am Chäsmärt, 3. Oktober 2021, ab 10 Uhr bei der Station Elm.

Verein
Sernftalbahn



Sernftalbahn 1905-1969

In Elm entsteht das neue
Sernftalbahn-Museum zur
Verkehrsgeschichte im Chlytal:
Ein Bergtal in Bewegung.
Neueröffnung 2022.



www.sernftalbahn.ch

Sernftalbahn-Museum: Eine neue Attraktion in Elm

Das neue Museum zur Verkehrsgeschichte im Chlytal, «Ein Bergtal in Bewegung», soll 2022 eröffnet werden. Bei der Station Elm, dem südlichen Endpunkt der ehemaligen Strassenbahn Schwanden – Elm, sind Bauarbeiten im Gang. Die Mitglieder des Vereins Sernftalbahn arbeiten an der zweiten Etappe der Gleisanlage. Der Ausbau und die Renovation des Stationsgebäudes und des Güterschuppens sind fast abgeschlossen. Aktuell wird die neue Dauerausstellung für diese Räumlichkeiten entwickelt und geplant.

Nach der Betriebseinstellung der Sernftalbahn im Jahr 1969 wurden alle Gleise sofort rückgebaut. Ein halbes Jahrhundert später lassen die Mitglieder des Vereins Sernftalbahn mit dem Einbau von Gleisen und Weichen bei der Station wieder Eisenbahn-Atmosphäre aufkommen. Das bestehende SeTB-Museum in Engi zieht im Winter 2021/22 nach Elm um und wird dort im Stationsgebäude und Güterschuppen neu eingerichtet. Das Stationsareal Elm soll sich zu einem neuen Publikumsmagneten im Chlytal entwickeln.



*Einbau der ersten Weiche vor dem Depot im Sommer 2020.
© Comet Photoshopping GmbH, Dieter Enz*

Der Verein Sernftalbahn

Der Verein Sernftalbahn wurde 2006 gegründet. Bereits drei Jahre später öffnete das kleine Museum im Güterschuppen in Engi Vorderdorf seine Tore für das Publikum. Vier SeTB-Originalfahrzeuge sind im Besitz des Vereins: zwei Güterwagen und als Juwelen die beiden rotleuchtenden vierachsigen Triebwagen, die in den Jahren 2016/17 aus Österreich repatriiert werden konnten. Die Moduleisenbahn mit Ausschnitten der ehemaligen Streckenführung und die Gartenbahn zum Mitfahren für Jung und Alt runden das museale Angebot ab.

Das neue Museum in Elm wird ganzjährig geöffnet sein, bitte beachten Sie die Öffnungszeiten im Internet. Neue Mitglieder und Spenden für unsere aufwendigen Projekte sind jederzeit herzlich willkommen!

Kontakt:

Verein Sernftalbahn, Dorf 1, CH-8767 Elm, www.sernftalbahn.ch, info@sernftalbahn.ch

stucki.

Josef Stucki AG Hof- und Agrartechnik 8868 Oberurnen

Tel. 055 610 12 87

info@josefstuckiag.ch



von der Planung zum Gesamtprojekt

 DeLaval

alles aus einer Hand

BICHSEL

Eine Firma mit Erfahrung, Verstand und Spürsinn.

www.bichsel-ag.ch



KÄSEREIEN



HOFLÄDEN



BÄCKEREIEN



Rhyner Sport Elm



Bei uns finden Sie diverse Wanderartikel und auch viel Reduziertes in unserem Unterstand vor dem Geschäft.

**Chäs-Märt-Sonntag geöffnet:
10% Rabatt!**

Grosse Auswahl an
On-Schuhen!

Alp Empächli Hinterstafel

Zwei Familien mit fünf Alpkindern, 39 Kühen, 41 Rindern, 11 Schweinen, zwei Katzen und einem Hund. Alles dreht sich um die Tiere, den Käse, die Weidepflege und das Heuen auf dem Heimbetrieb.



Die Familien Rhyner:

Beni und Sandra Rhyner mit Nachwuchs (links) sowie Jörg und Katharina Rhyner mit ihren beiden Kindern (rechts).

Die Alp Empächli Hinterstafel gehört der Gemeinde Glarus Süd. Empächli ist eine zweistufige Alp: Zuerst werden die Kühe während knapp vier Wochen im Melkstand gemolken. Pächter der Alp sind Jörg und Katharina Rhyner. Da schon Jörgs Ur-Urgrossvater, der Urgrossvater, der Grossvater und der Vater Pächter der Alp waren, sind Rhyner mit dieser tief verbunden. Wen wundert es da noch, dass sein jüngster Bruder Beni und dessen Frau Sandra vom gleichen Virus befallen sind und in den Sommermonaten gemeinsam die viele Arbeit bewältigen. Jörg der Käser, Beni der Heuer. Inzwischen haben alle vier ihre Aufgabe, ihre Rolle gefunden und sind ein starkes Team geworden. Alpkind? Mit den Eltern ziehen fünf Kinder im Alter zwischen vier Monaten und fünf Jahren auf die Alp. Eine Kindheit in Freiheit, mit der Natur verbunden und auf eine ganz natürliche Art in das Leben eines Älplers und Bergbauern hineinwachsend, was kann es Schöneres geben? Das Jüngste schläft im mit Mist bespritzten Kinderwagen während des Melkens im Stallgang. Das Surren des Melkmaschinenmotors und das Bimmeln der Kuhglocken scheinen wie ein Schlaflied zu wirken, welches Sicherheit und Geborgenheit vermittelt. Magdalena, ein Jahr alt, nimmt auf dem Rücken ihrer Mutter schon einiges mehr wahr vom ganzen Treiben während des Tages. Die anderen drei sind überall anzutreffen, beim Kühetreiben, Stallausmisten, Rinderhüten, Unkrautmähen wuseln sie umher. Für sie ist spielerisches Nachahmen aller Arbeiten der schönste Zeitvertreib.

Winkler since 1905
 Winkler AG • Fon +41 (0)31 790 90 90 • Fax +41 (0)31 790 90 98
 Thunstrasse 18 • 3510 Konolfingen • Switzerland • info@winklerag.ch

**Alles für die Herstellung
 von Alpkäse**



Equipment laitier
 Käseerei- Molkereibedarf
 Articoli per caseificio
 Cheese factory equipment

**Für Käseliebhaber
 die schon alles haben.**

Wir sind mit einem Stand im
 Aussenbereich vertreten.

Messer-Haushalt-Geschenke
FERRARI
 Telefon 055 644 11 46
 Schwanden | Näfels



Foto: © Foto-Studio Urs Heer Glarus

**panorama
 knife**



**Am Chäsmärtsunntig
 OFFÄ!**

**Im Summer ZAlp und
 im Winter im Suworow Cheller**

**Gabi Elmer- Freuler
 055 642 17 31
 www.suworow.ch**

Ausser Kinder begleiten, Unmengen von Wäschebergen bewältigen, kochen, heuen auf dem Heimbetrieb, welcher zum Glück fast an die Alp angrenzt, produziert das Team Tonnen von feinstem Glarner Alpkäse, Alpbutter und Frischkäse. Hand in Hand arbeiten sie, unterstützt von Theresa, der Angestellten, und dem Grossvater, ohne viele Worte zu verlieren, von frühmorgens bis spätabends. In der Nacht wecken die zwei Kleinsten ihre «Mamis» noch, um gestillt zu werden. Hochtaxierter Alpkäse, der Heustock gefüllt für den nächsten Winter, gut gepflegte Alpweiden, gesunde Tiere und vor allem strahlende Kinderaugen sind unbezahlbar. Nicht weiter erstaunlich, dass, wenn im Spätherbst alle Arbeiten getan, die Zäune abgelegt, die Hütten geputzt sind, das Holz für den nächsten Sommer vorbereitet, Mist und Gülle ausgebracht und der Hüttenschlüssel für die Wintermonate an den Nagel gehängt ist, alle bereits wieder vom nächsten Sommer träumen und sich riesig darauf freuen.

Die Alp Empächli liegt mitten im Skigebiet Elm Schabell, und so trifft man die beiden Familien auch im Winter häufig auf «ihrer» Alp an. «Weisch nuch», höre ich dann als Grosi sehr häufig von den Kindern. Möge dieses «Weisch nuch» sie ein Leben lang mit guten Erinnerungen begleiten und ihnen viel Kraft geben, ihren Lebensweg vertrauensvoll unter die Füsse zu nehmen. Wer weiss, vielleicht trägt der Pächter, die Pächterin der Alp Empächli in 20 bis 30 Jahren den Namen eines dieser wundervollen Alpkinder.

Erika Rhyner

Ehemalige Älplerin und Grosi der fünf Alpkinder



ALPGESCHICHTEN.CH

***Geschichten** über das **Leben und Käsen** auf der Alp.
Lesen und kommentieren Sie regelmässig spannende Beiträge
aus der *Alpwirtschaft* und über den *Alpkäse*.*

Öfter mal vorbeischaun lohnt sich!

www.alpgeschichten.ch





GLARIS SCHNEUGGET

Glarner Spezialitäten-Markt mitten in der
Stadt mit Käse direkt von der Alp



Fr, 12. November 2021, 14 – 21 Uhr
Sa, 13. November 2021, 9 – 17 Uhr

- ▶ Glarner Spezialitäten-Markt mit Feinem aus der Region
- ▶ Glarner Alpkäse AOP von über 12 Glarner Alpen
- ▶ Wettbewerb, Shopping und urchige Klänge in der Stadt

Glarnerland