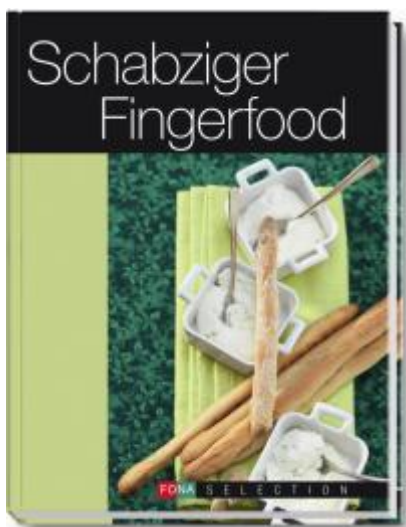


Glarus, 08.12.2009

## Medieninformation

---



*Neue Rezepte für den einzigartigen uurrwürzigen Genuss.*

### Neues Schabziger-Kochbuch für Happen und Häppchen

**Nach dem grossen Erfolg des ersten Schabziger-Kochbuchs, liegt nun die Fortsetzung rechtzeitig zum Weihnachtsgeschäft im Handel. Bei den Rezeptvorschlägen dreht sich diesmal alles um „Fingerfood“, kleine und feine Häppchen, die sich für einen Apéro ebenso eignen wie als Vorspeise oder uurrwürzige Mahlzeit für zwischendurch.**

Die GESKA AG aus Glarus ist das einzige Unternehmen weltweit, das den GLARNER SCHABZIGER® produziert – das wohl würzigste und älteste Markenprodukt der Schweiz. Mit seiner über 1000-jährigen Geschichte legt der grüne Magerkäse in der typischen Stöckliform zwar viel Wert auf Tradition. Doch die Gaumenfreuden, die sich daraus zaubern lassen, passen perfekt auch in die Rezepte der modernen Küche. Das erste Schabziger-Kochbuch, das die GESKA zusammen mit einem Buchverlag vor zwei Jahren herausgab, fand bei Hobbyköchen und Schabziger-Liebhabern denn auch viel Anklang. Das zweite Schabziger-Kochbuch soll nun an diesen Erfolg anknüpfen. Damit setzt das Glarner Unternehmen seine Strategie fort, den GLARNER SCHABZIGER® und seine vielseitige Verwendung in der modernen Küche zu zeigen.

#### Vom „Zigergipfeli“ bis zum „Pikanten Cappuccino mit Schabzigerschaum“

Die Vorgaben waren klar: Klein aber fein, mit viel Schabziger und in mundgerechter Form serviert. Eine Herausforderung, der sich drei GaultMillau-Köche und zwei Bäckereien im Kanton Glarus

gestellt haben. Herausgekommen ist eine Sammlung kulinarischer Kreationen, bei denen Freunde traditioneller Hausmannskost ebenso auf ihre Rechnung kommen wie Gourmets, die nach edlen – zuweilen auch ausgefallenen – Gaumenfreuden streben. Im neuen Kochbuch „Schabziger Fingerfood“ präsentiert sich der GLARNER SCHABZIGER® mal exotisch – etwa das „Krevetten-Sashimi mit Lachsrogen und Zigerbutter“ oder die „Couscoubällchen mit Zigerdip“ – mal innovativ als „Brioche mit Pesto-Ziger-Füllung“ oder kreativ als "Zigergipfeli". Neben den insgesamt 31 urwürzigen Rezepten vermittelt das Kochbuch auch viel Wissenswertes rund um den GLARNER SCHABZIGER®, seine Erschliessung der Märkte im Ausland und über den 2008 eröffneten Schabziger-Höhenweg von Filzbach – Habergschwänd nach Glarus. Das Kochbuch ist zum Preis von 14 Franken im Buch- und Fachhandel sowie bei Lebensmitteldetaillisten der Region Glarnerland erhältlich. Es kann auch im Online-Shop der GESKA AG ([www.geska.ch](http://www.geska.ch)) bestellt werden.

### **Ebenfalls neu: Schabziger-Mühle**

Ebenfalls eine Neuheit aus der Schabzigerfabrik ist die handliche Mühle für ein schnelles, praktisches Reiben von GLARNER SCHABZIGER® - ein perfektes Geschenk für Heimweh-Glarner und echte Schabziger-Fans. „Die Kunden wünschten sich eine komfortablere Handhabung im Umgang mit dem Stöckli“, erzählt Johannes M. Trümpy, CEO der GESKA AG. Entsprechend hat man auf dieses Bedürfnis nun reagiert und das passende Instrument entwickelt. Die Schabziger Mühle macht sich auf dem Tisch ebenso gut wie in der Küche und bietet Platz für ein ganzes Zigerstöckli. „Der Schabziger ist mit der Mühle nicht nur einfach, schnell und richtig geschabt, er lässt sich darin vor allem auch geruchsneutral und ohne Aromaverlust im Kühlschrank aufbewahren“ erklärt CEO Trümpy die Vorteile. Erhältlich sind zwei Ausführungen: Aus transparentem Kunststoff oder in einer Edelstahl-Version für Design-Liebhaber. Die Schabziger-Mühlen können ebenfalls im Online-Shop ([www.geska.ch](http://www.geska.ch)) der GESKA AG bestellt werden.

<textkasten>

### **Innovative Köche und Bäcker aus dem Glarnerland**

Für die Entwicklung des neuen Schabziger-Kochbuchs haben sich drei Glarner GaultMillau-Köche und zwei Bäckerbetriebe mit viel Kreativität und Engagement eingesetzt:

Köche:

- Hans Hauser, Wirtschaft Sonnegg, 8750 Glarus
- Heinz Schenkel, Gasthof zum Löwen, 8753 Mollis
- Jürg Weber, Schwert, 8754 Netstal

Bäcker:

- Reto und Roman Märchy, Märchy Bäckerei-Conditorei, 8752 Näfels und 8750 Glarus
- Marcel Villiger, Bäckerei-Konditorei, 8754 Netstal

**Pressekontakt:**

Johannes M. Trümpy

CEO GESKA AG

Ygrubenstrasse, Postfach 323, CH-8750 Glarus

Tel. +41 (0)55 640 17 34

E-Mail: [jmtruempy@geska.ch](mailto:jmtruempy@geska.ch)

**Bilddaten in Druckauflösung:**

[www.schabziger.ch](http://www.schabziger.ch); Infothek/Download/LOGIN; Benutzername: presse\_09; Passwort: schabziger