



## Die Hexe und der Ziger

1782 erlitt in Glarus erstmals und in Europa letztmals eine als Hexe bezeichnete Frau den Tod: Die Dienstmagd Anna Göldi wurde vom evangelischen Fünfergericht zum Tod durch das Schwert verurteilt, nachdem sie im Gerichtsprozess unter Folter zugegeben hatte, die Kräfte des Teufels zu nutzen. Anna Göldi arbeitete beim Glarner Arzt, Ratsherrn, Richter und Regierungsrat Johann Jakob Tschudi. Dieser entstammte einer der reichsten und einflussreichsten Familien des protestantischen Kantons Glarus. In seinem Haus soll Anna Göldi mehrmals Stecknadeln in die Milch einer Tochter Tschudis gezaubert haben. Ausserdem soll diese Tochter mehrfach Nägel gespuckt haben.

Anlässlich des 225. Todestages von Anna Göldi wurde am 22. September 2007 in Mollis das Anna-Göldi-Museum errichtet. Es enthält neben Dokumenten, Bildern und Schautafeln einen nachgebauten Kerker. Ein Seilzug samt Ketten und Gewichtssteinen erinnert zudem daran, wie man Anna Göldi das Geständnis abgepresst hat. 2008 wurde Anna Göldi rehabilitiert, der Prozess vom Juni 1782 wurde als Justizmord bezeichnet. Die Anna-Göldi-Stiftung schrieb daraufhin: «Wir möchten dem Regierungsrat, den Landeskirchen und dem Landrat des Kantons Glarus für die Rehabilitierung von Anna Göldi danken. Es handelt sich um die erste Rehabilitierung einer sogenannten ‚Hexe‘ durch ein Parlament. Selbstverständlich wird Anna Göldi auf diese Weise nicht wieder lebendig. Aber sie erhält die Ehre zurück, die ihr 1782 durch ein krasses Fehlurteil entrissen wurde. Die Rehabilitierung hat mehr als symbolische Bedeutung, sondern ist ein klares Bekenntnis zu Menschenrecht und Menschenwürde auch in unserer Zeit.»

Mit dem Glarnerland (oft «Zigerschlitz» genannt) verbindet man auch den Glarner Schabziger. Als echtes Original wird er unter dem Dach der Geska AG seit dem Jahr 2000 exklusiv in Glarus produziert – in der einzigen Schabzigerfabrik der Welt! Der Glarner Schabziger blickt auf eine über tausendjährige Geschichte zurück. Vom 8. Jahrhundert bis 1395 stand das Glarnerland im Besitz des Klosters Säkingen. Zu den Abgaben, welche die Glarner damals zu entrichten hatten, gehörte auch der weisse Glarner Magerkäse. Weil der Ziger den Säckinger Stiftsdamen offenbar zu fade war, würzten sie ihn mit Hornklee, einem stark duftenden Kraut aus dem eigenen Klostergarten, das wahrscheinlich Kreuzfahrer aus Kleinasien mitgebracht hatten. Der Schabziger war geboren! An der Landsgemeinde vom 24. April 1463 genehmigten die Glarner Bürger ein Gesetz, das alle Zigerhersteller verpflichtete, ihr Produkt nach Qualitätsvorgaben zu produzieren und mit einem Herkunftsstempel zu kennzeichnen. Damit machten sie den Glarner Schabziger zum ersten Markenartikel der Schweiz. Heute ist er weltweit markenrechtlich geschützt und wird in rund 50 Länder exportiert.

Der Glarner Schabziger erfährt auch in der modernen Küche Sympathie und Bewunderung. Denn das älteste Markenprodukt der Schweiz verleiht alt bekannten wie neu kreierten Speisen die besondere Raffinesse. Ob gerieben, gestrichen, als Würze oder Dipp – immer sorgt das extrem fettarme und sehr bekömmliche Naturprodukt für glückliche Gesichter.