



- WANDERWEGE
- - - ZUGVERBINDUNGEN
- ZIGER HIGHWAY
- ZIGER HIGHWAY ERWEITERUNG



NUTZUNGSKONZEPT DEKLASSIERTE BUNKER
PRODUKTIONSLAGER
ZIGERSCHAUKÄSEREI



VON DER MILCH ZUM ROHZIGER

ZIGERMUSEUM
MAGERMILCH
ERHITZUNG + MILCHSÄURE + MILCHEWEISS
ROHZIGERREIFUNG

GEHEIMNIS?

HORNKLEEPLANTAGE + KRÄUTERLAGER
SALZ + HORNKLEE + MASSE
STÖCKLI
AUSSTELLUNG

DEGUSTATION

BEIZ + SPEZIALITÄTEN
TRADITION
HOTELLERIE
ETC...



Glärner Hörnli (Habenmehlzeit)		R 121
Zutaten		
Hörnli	10 kg	
Kochbutter	1 kg	
Zwiebels	1 kg	feingeschrieben
Glärner Schabziger	4 kg	in feine Würfel zerkleinert
Petersilie	0,2 kg	getrocknet
Bouillon	30 Liter	
Salz, Pfeffer		
Zubereitung		
1. In Kochkessel Fettstoff erhitzen, die Zwiebeln dünsten, mit der Bouillon ablöschen und aufkochen.		
2. Hörnli begeben, umrühren, aufkochen, anschliessend Feuer entfernen.		
3. Die Hörnli bei gedecktem Kochkessel 12 - 15 Minuten ziehen lassen.		
4. Butter, Schabziger und Petersilie begeben, vermischen und abschmecken.		
Anmerkung Als Beläge eignet sich ein Fruchtkompott.		



IMPRESSIONEN OBERSÄÄS BÄRENBODEN, GIORGIO HÖSLI

HANDSCHUHPRINZIP

