

M

MEINUNG

TV-TIPP DES TAGES

Gut informiert mit TV Südostschweiz

Das Infomagazin «Rondo» von TV Südostschweiz berichtet wochentags um 17.59 Uhr eine Stunde lang über aktuelle Geschehnisse und mit Hintergrundberichten aus den Kantonen Glarus und Graubünden. Die Sendung wird stündlich wiederholt.

«Rondo», 17.59 Uhr

HEUTE IST DER TAG

des VW-Käfers

Seit 1995 steht der 22. Juni als «Welttag des VW-Käfers» ganz im Zeichen eines der populärsten Autos überhaupt. Der historische Anlass: Am 22. Juni 1934 kooperierte die Porsche GmbH mit dem NS-Regime und verpflichtete sich zur Entwicklung des sogenannten Volkswagens. Damit gilt dieses Datum als Geburtsstunde des VW-Käfers.

EMPFEHLUNGEN DER REDAKTION

1 Kampf gegen Funklöcher – So will die RhB die Lücken im Mobilfunknetz in den kommenden Jahren schliessen

2 Das Stadtfest von Glarus in 176 Bildern – Ganz viele glückliche Gesichter

3 Tückisch und gefährlich: Churer Tierklinik meldet Rekordzahl an Zeckeninfektionen

BLEIBEN SIE RUND UM DIE UHR AUF DEM LAUFENDEN

SO Online
suedostschweiz.ch/glarus

f Facebook
Südostschweiz Glarus

Instagram
@suedostschweiz_gl

X
@suedostschweiz

«En Guetä!»: Alpwirtschaft «Bächibeizli», Luchsingen

«Schü isch's gsi bi eu!»

Es ist mein Lieblingsbergwetter: Nach regnerischen und kühlen Tagen hat sich der stahlblaue Himmel zur Hälfte entblösst. Weiss-graue Wattebüsche umhüllen die über 2500 Meter hohen Gipfel, darunter wechseln sich sonnige und schattige Phasen ab. Im Glarnerland fühlt es sich an wie im 3D-Kino: Wolken und unterschiedliche Lichtverhältnisse geben der Landschaft mehr Tiefe und machen sie noch spektakulärer. Die Kühe auf den Alpweiden oberhalb Luchsingens sind so gut gelaunt wie wir. Umgeben von einer Blütenpracht vereint uns die Gewissheit: Sommer, du wirst uns ab jetzt mit langen und warmen Tagen verwöhnen.

Weiter oben, an den Ufern des Oberblegisees, verweilen wir auf einem Findling. Von den Felswänden um den See rinnt das Schmelzwasser, die Enziane blühen. Unser Ziel ist aber nicht diese malerische Independent-Version des Oeschinensees, sondern die Alp Bösbächi. In dieser Senke zwischen Gumem (Braunwald) und Vrenelsgärtli könne man sich gut und günstig stärken, haben uns Einheimische und das Internet mitgeteilt. Im «Bächibeizli» gebe es mit Liebe zubereitete lokale und saisonale Gerichte, heisst es.

Die Terrasse ist voll, und wir haben Glück, dass zwei Gäste aus Übersee keine Zeit haben, um auf die Gerstensuppe zu warten. So kommen wir schnell zu zwei Plätzen. Wirt Fridli Vögeli strahlt trotz Grossandrang die Ruhe und Zufriedenheit eines Zen-Meisters aus. Er macht uns auf eine längere Wartezeit auf die vegetarische Gerstensuppe aufmerksam. Seine Partnerin Claudia Drilling bereite alle Speisen frisch auf Bestellung zu, sagt Vögeli. Auch Käse und Würste würden nicht auf Vorrat geschnitten. Weil die Küche sehr eng sei, mache sie alles allein.

Also freuen wir uns auf ein sehr gutes Mittagessen. Und Zeit haben wir ja genug. Es ist Sonntagmittag, und die Seilbahn hinunter nach Luchsingen fährt bis halb sechs. Die Wartezeit versüssen wir uns mit Riesling-Sylvaner von Philipp Grendelmeier aus Zizers (27 Franken für einen halben Liter) und einem «Bächiplättli» (25 Fr.). Letzteres ist so schön anzusehen wie die Landschaft.



Frisch aufgeschnittene und schön angerichtete Spezialitäten aus der Region: das «Bächiplättli».



Zwischen Gumem und Vrenelsgärtli: Das «Bächibeizli»

Bilder: Martin Mühlegg

Das Potpourri aus Schinken, Speck, Salsiz, Alpkäse, Schmelzkäse mit Ziger und Brot liegt auf einem schönen Brettchen und ist mit Peterli, einer Margeritenblüte, Gurke und Tomatenschnitz dekoriert. Die Zutaten stammen alle aus der nahen Umgebung und schmecken sehr gut.

Begeistert sind wir auch von der Vegi-Gerstensuppe (11 Fr.). Sie bezieht ihr volles Aroma nicht aus Speck, Rahm oder Bouillon, sondern fast ausschliesslich aus dem Gemüse und einer gesunden Dosis Pfeffer. Lauch, Wirz, Karotten, Zwiebeln, Stangensellerie und Peterli können wir identifizieren. Die Qualität kommt nicht von ungefähr: Vögeli und Drilling wirten seit vielen Jahren im Gebirge. Unter anderem führten sie SAC-Hütten im Engadin und im Maderanertal. Im Gegensatz zu den meisten Hüttenwarten und Alpwirten meiden sie Fertigprodukte.

Mit der Gerstensuppe und dem zu zweit geteilten Plättli sind unsere Bäuche sehr gut gefüllt. Wir gönnen ihnen etwas Ruhe und legen uns in eine Wiese oberhalb der «Bächibeizli». Eine halbe Stunde später nehmen wir unsere schönen Erinnerungen mit auf den Weg ins Tal.

* Martin Mühlegg ist Journalist und Lebensmittelingenieur. Für die Kolumne «En Guetä» besucht er Restaurants der Region.

Gastrotipp

Restaurant: «Bächibeizli», Luchsingen

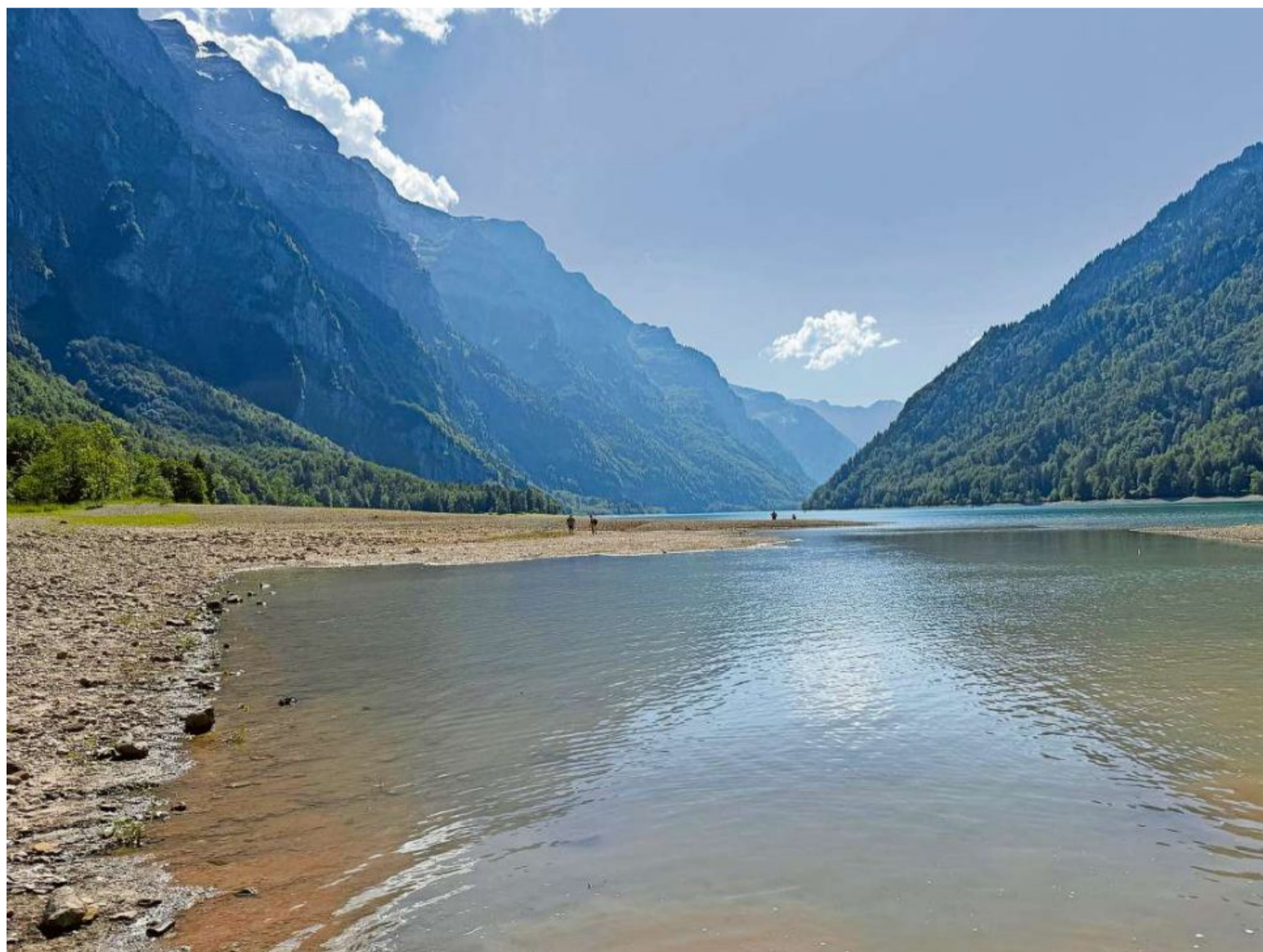
Ambiente: Hier gibt es viele Orte mit einem «Bös» im Namen: Bös Fulen, Alp Bösbächi, Bösbächibach. Ja, die Landschaft sieht wild und gefährlich aus – aber die auf einer Kuppe gelegene Alpwirtschaft verleiht ihr eine idyllische Note. Wir finden es schön und fühlen uns sehr wohl hier oben.

Service: «Freude am Berg» und «Schü, bisch bi üs» heisst es auf der Website und den T-Shirts des Personals – was durchaus passend ist. Wir bestellen und bezahlen draussen am Buffet beim Chef. Essen und Getränke bekommen wir an den Tisch serviert. Es dauert seine Zeit, bis wir unser Mittagessen bekommen. Weil grosser Andrang herrscht und alles

frisch zubereitet wird, warten wir gerne.

Preis-Leistungs-Verhältnis: Sehr gut. Elf Franken für eine frisch zubereitete und sehr feine Gerstensuppe in einer üppigen Portion sind sehr günstig. Auch das Plättli und der Wein sind ihren Preis wert. Wir bezahlen für das stimmige Mittagessen weniger als 50 Franken pro Person. (red)

Montagsblick aus der Glarner Redaktion



Heute Janina Rageth, Redaktorin: Sanftes Ufer mit flachem Wasser im Vordergrund, dahinter der türkis schimmernde See, eingerahmt von den steilen, bewaldeten Berghängen des Glarnerlands. In der Ferne sind ein paar Wandernde auf der Kiesbank zu erkennen, während Sonnenlicht und leichter Dunst die Bergkulisse weich zeichnen.

Bild: Janina Rageth