

# Wo nuch zigeret wird..

**Alprohziger wurde früher auf vielen Glarner Alpen hergestellt.** Das traditionsreiche Handwerk verschwand allmählich, weil die Anforderungen stetig stiegen.

Siegfried und Myrtha Fischli – Good von der Alp Obersee – Rauti, Sennte Änziunen, halten an diesem Handwerk fest. Sie produzieren als einzige im Glarnerland noch Alprohziger und reichern diesen selbst mit Salz und Zigerklee an. **Der einzige Alpziger von Obersee - Rauti Änziunen wird von ihnen direkt vermarktet.** (180g-Becher)



## Zigertouren

**Geführte Wanderung** mit Besuch beim Alpsenn und Preisjuchzer Siegfried Fischli, der uns von seinem uralten Handwerk erzählt. Inkl. Apéro mit einem feinen Plättli mit dekorierten Zigerbrütli und / oder Alpkäse von der Rautialp.(exkl. Getränke)

Juli / August	<b>Zigertour sportli</b>	5.5	Std.	lauffä	Fr. 110.—
Juli / August	<b>Zigertour gmüätli</b>	4.75	Std.	lauffä	Fr. 100.—
Juli / August	<b>Zigertour churz</b>	3.5	Std.	lauffä	Fr. 90.—

Routen und weitere Details auf [www.bergbaechli.ch](http://www.bergbaechli.ch)

**Andere Daten und Touren auf Anfrage**

# Zigertouren

**Treffpunkt:** 9.00 Uhr Berghotel Obersee, Näfels

Die Anreise erfolgt mit Privatautos (Gratisparkplätze) oder per Rufbus (Armin Fischli 055 612 10 72)

## Zigertour sportli

Südlich vom Obersee geht es hoch zur Grapplialp und danach zur Schlüsselstelle Geisschappel. Dort gibt uns ein Stahlseil die nötige Sicherheit, um diese leicht ausgesetzte Geländestufe zu überwinden. Danach geht es über steiniges Karstgelände auf einem abwechslungsreichen Bergweg Richtung Rautispitz zum Übergang Ober Fanen. Weiter geht es ein kurzes Stück weglos, danach auf schmalem Weg vorbei an einer prächtigen Alpenflora zum Zwischenziel, der Rautialp. Dort erwartet uns der Alpsenn Siegfried Fischli und seine Frau Myrtha. Während uns Siegfried einen Blick ins Zigerchessi gewährt und mit berechtigtem Stolz etwas über sein traditionelles Handwerk erzählt, bereitet uns Myrtha ein feines Plättli mit liebevoll dekorierten Zigerbrütli und köstlichem Alpkäse von der Rautialp zu. Wer Lust und Platz im Rucksack hat, kann hier Käse und verschiedene Zigerprodukte kaufen. Frisch gestärkt geht der Abstieg zur Grapplialp, danach steil durch den Wald zum Obersee, den wir zum Schluss südlich umrunden. Im Berghotel Obersee können wir dann die Zigertour gemütlich ausklingen lassen.

**Route:** Obersee – Grapplialp – Geisschappel – Ober Fanen – Rautialp-Grapplialp – Obersee

Länge 12 km      Auf – und Abstieg 1062m      Gehzeit 5.5 Std.    T3

## Zigertour gmütli

Südlich vom Obersee geht es mässig steil hoch zur Grapplialp und auf direktem Weg weiter zur Rautialp. Dort erwartet uns der Alpsenn Siegfried Fischli und seine Frau Myrtha. (Alpbesuch siehe oben). Der Abstieg erfolgt im Blickfeld der imposanten Bergkette von Wiggis, Gumenstock und Schien über Sulz und die liebeliche Ferienhaussiedlung Sulzboden. Danach geht es vorbei an der Obersee-Badi und zum Schluss umrunden wir den Obersee auf der Südseite. Im Berghotel Obersee können wir dann die Zigertour gemütlich ausklingen lassen.

**Route:** Obersee – Grapplialp – Rautialp – Sulz – Sulzboden – Obersee

Länge 13.8km      Auf – und Abstieg 755m      Gehzeit 4Std. 45 Min.

## Zigertour churz

Südlich vom Obersee geht es mässig steil hoch zur Grapplalp und auf direktem Weg weiter zur Rautalp. Dort erwartet uns der Alpsenn Siegfried Fischli und seine Frau Myrtha. (Alpbesuch siehe oben). Frisch gestärkt geht es auf gleichem Weg zurück zum idyllischen Obersee. Im Berghotel Obersee können wir dann die Zigertour gemütlich ausklingen lassen.

**Route:** Obersee – Grapplalp – Rautalp – Grapplalp – Obersee  
Länge 8.5 km      Auf – und Abstieg 683m      Gehzeit 3.5 Std.

**Leistungen / Kosten:** (bitte zu Beginn der Tour **bar** bezahlen)

- Anreise und Lunch **exklusiv**
- Besichtigung Alpzigerhütte und Plättli mit Zigerbrütli und Alpkäse
- Organisation und Führung durch Wanderleiter SBV

**Anmeldung:** bis 2 Tage vor der Tour an [ueli.schlittler@outlook.com](mailto:ueli.schlittler@outlook.com)

**Andere Daten und Touren , sowie Gruppentarife auf Anfrage**

[www.bergbaechli.ch](http://www.bergbaechli.ch)      076 296 92 18

