



**178 Artikel  
dauerhaft  
günstiger** Seite 56

**Kosmetik für  
Männer: So viel  
muss sein** Seite 60



Marianne Dürst  
**Geheimtipp  
aus dem  
Glarnerland**

Seite 12

Johns Schweizer Küche

# Glarner Zigerhöreli à la Didi

TEXT: JOHN WITTWER  
FOTOS: TINA STEINAUER

**D**idi wird Marianne Dürst Benedetti von ihrem Mann Ralph und dessen zwei Töchtern Linda und Sonja gerufen. «Das kommt von der Abkürzung DdI, des Departements des Innern, welchem ich im Kanton Glarus vorstehe. Meine Familie hat

John Wittwer, Redaktor und gelernter Koch, bereitet mit Persönlichkeiten Schweizer Gerichte zu. Heute mit der Glarner Regierungsrätin Marianne Dürst Benedetti Glarner Schabziger-Hörnli.



**Kochen ist anstrengend: Zum Glück steht ein Zigerstock bereit, auf dem sich John Wittwer etwas ausruhen kann.**



das dann eben in Didi umgemünzt», lacht die Regierungsrätin zu Beginn unseres Treffens in der Küche des Hotel-Restaurant Schwert in Netstal. «Eigentlich habe ich immer Schabziger zu Hause und häufig koche ich spezielle Gerichte damit», bemerkt sie. Aus Zeitgründen bereiten wir ihre Zigerhörelì aber beim Profi Jürg Weber zu – zwischen der Landratssitzung in

Glarus am Morgen und den nächsten Verpflichtungen am Spätnachmittag.

**Beim Kochen schaut** uns auch Johannes M. Trümpy, der Chef der Geska, die den Schabziger weltweit exklusiv produziert, über die Schulter. «Soll sich dann nur keiner beklagen, wenn er nach dem Genuss meiner Zigerhörelì zunimmt», zeigt sich die Regierungsrätin

von ihren Kochkünsten überzeugt. Und macht sich unbeeindruckt von den Anwesenden, inklusive Journalist und Fotografin, ans Werk. Dazu beigetragen hat auch, «dass ich gestern Abend zu Hause nochmals geübt und die Zigerhörelì à la Didi für die Familie gekocht habe», schmunzelt sie. Diese bereitet sie nach einem ganz einfachen Grundrezept zu, gibt am Schluss ►►

**Schabzigerhörelì: einfach, aber soooo gut.**



**Marianne Dürst Benedetti hat John Wittwer schnell von der Güte des Schabzigers überzeugt.**

## Steckbrief Marianne Dürst Benedetti

**Zur Person:** Marianne Dürst Benedetti wurde am 24. Januar 1961 in Niederurnen geboren. Sie lebt mit ihrem Mann in Glarus.

**Beruflicher Weg:** Nach der Matura war sie bei der Swissair als Flight Attendant im Einsatz. 1991 schloss sie an der Universität in Zürich mit dem Lizenziat der Rechtswissenschaften ab. 1992 wurde sie als Gerichtsschreiberin an die Glarner Gerichte gewählt, erwarb 1995 das Glarner Rechtsanwaltpatent und eröffnete 1996 ihre eigene Anwaltskanzlei in Glarus.

**Politischer Weg:** Die politisch Interessierte wurde 1989 Vorstandsmitglied der Glarner Jungfreisinnigen und 1992 Sekretärin der FDP des Kantons Glarus. Sie wirkte in verschiedenen Arbeitsgruppen und Kommissionen mit und präsierte von 2001 bis 2008 die FDP-Frauen Schweiz. 1998 wurde sie als erste Frau in den Regierungsrat des Kantons Glarus gewählt, 2008 bis 2010 war sie als Landammann höchste Glarner Politikerin. Als Regierungsrätin leitet sie das Departement Volkswirtschaft und Inneres nach dem Motto «Mit Herz bei der Sache – auch in Zukunft».

**Aktuell:** Am 1. Januar 2011 hat im Kanton Glarus die politische Zukunft begonnen. Aus 25 Ortsgemeinden wurden in einer Grossfusion nur noch drei: Glarus, Glarus Nord und Glarus Süd, mit unterschiedlichen politischen Strukturen. Neben der Festigung dieses neuen Modells arbeitet sie an verschiedenen Projekten mit wirtschaftlichen, politischen, kulturellen und touristischen Vertretern zur Steigerung der Wertschöpfung im Kanton. Oder daran, den Wohnkanton Glarus in der Schweiz bekannter zu machen. Mehr unter:



FOTOS: FERDINANDO GODENZI, TINA STEINAUER

► [link www.gl.ch](http://link.www.gl.ch)

►► noch einige dünne, kurz gebratene Tranchen Mostbröckli darauf und serviert in Butter gedämpfte Apfelschnitze mit Zimt dazu.

**Am liebsten kocht** und geniesst die Politikerin einfach zuzubereitende Gerichte. Dabei probiert Marianne Dürst Benedetti immer gerne neue Variationen oder unbekannte, spezielle Gewürze aus. Viel experimentiert sie auch mit vorhandenen Produkten aus Vorratsschrank und Kühl-

schränk. «Speisezettel stellen wir keinen auf und die Rollenteilung zwischen meinem Mann und mir spielt automatisch. Mal werde ich bekocht, mal kochen wir zusammen und mal stehe ich in der Küche.» Einzig die Zubereitung des Zmorge ist geregelt, die Frühaufsteherin sorgt für ein reichhaltiges Frühstück, meist mit Rührei oder Omelett. «Wenn du isst, dann iss, und wenn du kochst, dann koch», lautet im Hause Dürst die Küchenphilosophie, die übrigens

schon beim bewussten Einkauf beginnt. Am liebsten wird mit Bio-Produkten und Produkten aus dem Glarnerland gekocht, denn «mit guten Lebensmitteln zu kochen ist für mich Meditation und verbreitet eine gute Stimmung. Dafür nehme ich mir genügend Zeit und habe nicht das Gefühl, ich müsse gleichzeitig noch viele andere Dinge erledigen», freut sie sich schon auf ihre «Hörnli mit Ghacketem», die sie demnächst auch wieder einmal zubereiten will. Manch-

mal erhält sie als Dank für ein Referat oder einen anderen Auftritt einen Geschenkkorb mit regionalen Produkten, was ihre Kochfantasie weckt und oft ungewohnte Kombinationen entstehen lässt.

**An ein ungewolltes**, letztendlich aber lustiges Erlebnis als Schulmädchen erinnert sie sich: «Bei der Zubereitung eines Apfelmuchens streute ich anstelle von Puderzucker am Schluss Backpulver darüber. Mein Onkel, zu des-

## Glarner Zigerhöreli «Didi»

### Zutaten

Für 4 Personen

- 350 g Hörnli
- 2 EL Butter
- 1 Zwiebel
- 3 dl Halbrahm
- 150 g Schabziger
- 50 g Reibkäse (z. B. Sbrinz)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat
- 8 dünne Tranchen Mostbröckli

### Zubereitung

Hörnli in Salzwasser kochen; Zwiebel fein hacken, in Butter andünsten, Halbrahm, geriebener Schabziger und Reibkäse begeben, 3 Minuten bei kleiner Hitze köcheln; mit Pfeffer und wenig Muskat abschmecken. Hörnli und Sauce vermischen und anrichten. Mit den kurz knusprig gebratenen Mostbröckli garnieren.

### Tipps

Wer es etwas weniger würzig mag, der nimmt je 100 g Reibkäse und Schabziger. Zwei Bund frischer, fein geschnittener Schnittlauch am Schluss mit den Hörnli vermengt – ein besonderer Genuss. Speziell gut wird das Gericht, wenn man vier geschälte, in Scheiben geschnittene Zwiebeln in Butter mit etwas Zucker dünstet, mit wenig Pfeffer abschmeckt und über die angerichteten Hörnli gibt. Als Beilage passen Apfelschnitze, Apfelmus oder Salat.



Wenige Zutaten, Herzblut und Können, und im Nu steht ein köstliches Gericht auf dem Tisch.



Die gehackten Zwiebeln werden in Butter andünstet.



Dann kommt Rahm hinzu.



Jetzt wird der Schabziger dazugeraffelt.



Die abgetropften Hörnli werden darunter gemischt.

sen Besuch ich den Kuchen machte, merkte davon nichts und war des Lobes voll über den ganz feinen und nicht zu süssen Kuchen.»

**Die Zeit, respektive** Stunden, zählt sie auch in ihrem Beruf nicht. Sie arbeite sechs Tage in der Woche, die Regierungstätigkeit verbinde sich dabei fliessend mit dem Privatleben, gerade in einem kleinen Kanton. Am besten verzichten könnte sie auf die eine oder andere schleppen-

de und damit mühsame Sitzung oder auf unverhältnismässige administrative Arbeiten. Das komme aber zum Glück nur selten vor. Meist, und das mache ihr besondere Freude, spüre sie viel Herzblut und Engagement. So auch bei der Realisierung der neuen Gemeindestruktur, der Fusionierung von 25 Gemeinden in neu drei Grossgemeinden. Diese hat sie während vier Jahren als Projektleiterin stark beschäftigt und gefordert. Wichtig findet sie auch den

Entscheid für das Stimmrecht ab 16 Jahren in ihrem Kanton: «Die jungen Leute müssen doch Gelegenheit haben, sich aktiv am politischen Leben beteiligen zu können», freut sich Marianne Dürst Benedetti schon jetzt auf die nächste Landsgemeinde am Sonntag, dem 1. Mai. ■

**Rezepte und Einkaufsliste per Handy-Click.**



## Coopzeitung online



**Wie bereiten Sie Hörnli am liebsten zu? Senden Sie Ihr Rezept an:**



[www.coopzeitung.ch/hoernli](http://www.coopzeitung.ch/hoernli)



**Zum Schluss brät Marianne Dürst Benedetti einige Tranchen Mostbröckli.**



## Johns Schweizer Küche

Die bisher in der Coopzeitung erschienenen Folgen von «Johns Schweizer Küche»: Rösti mit Christine Lauterburg, Urner Hafechabis mit Bruno Risi, Papet Vaudois mit Stéphane Chapuisat, Appenzeller Wurst-Käse-Salat mit SimonENZler, Triner Capuns mit Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf, Polenta e fasò mit Clown Dimitri, Kirschenauflauf mit Sarah-Jane, Kürbisrisotto mit Marion Gasser, Schnitz und drunder mit Pepe Lienhard, Walliser «Cholera» mit Art Furrer, Fondue moitié-moitié mit Mia Aegerter und Zürcher Geschnetzeltes mit Denise Biellmann sind abrufbar unter:

▶ [link www.coopzeitung.ch/kueche](http://link.coopzeitung.ch/kueche)

FOTOS: FOTOLIA

## Schabziger-Vinaigrette

### Zutaten

Für 4 Personen  
60 g Ankeziger  
(Schabziger-Buttermischung)  
4 EL weisser Balsamico-Essig  
4 EL Olivenöl extra vergine  
8 in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten  
2 EL Öl der eingelegten Tomaten  
1 El Kapern  
½ EL Oregano  
1 TL Thymianblüten oder Thymiankräuter  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
etwas Zitronensaft

### Zubereitung

Eingelegte Tomaten und Kapern abtropfen, Tomaten in kleine Würfel schneiden und Kapern hacken. Alle Zutaten zu einer sämigen Vinaigrette mischen und die gehackten Kräuter erst am Schluss begeben, abschmecken.

### Tipp

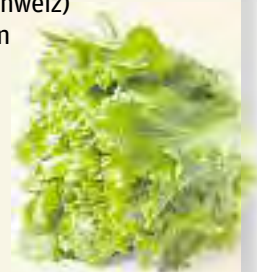
Diese Vinaigrette mit Dörrtomaten begleitet Blattsalate in einzigartiger und delikater Weise.



## Saisonkalender Februar

### Gemüse

Blumenkohl (Import)  
Broccoli (Import)  
Chinakohl (Schweiz)  
Cima di rapa (Import)  
Catalogna (Import)  
Fenchel (Import)  
Karotten (Schweiz)  
Kabis rot und weiss (Schweiz)  
Knollensellerie (Schweiz)  
Lauch (Schweiz)  
Romanesco (Import)  
Wirz (Schweiz)  
Kartoffeln (Schweiz)  
alle Kochtypen  
Zwiebeln (Schweiz)  
Randen (Schweiz)



### Salate

Chicorée (Schweiz/Import)  
Cicorino rosso (Import)  
Cicorino Trevisana (Import)  
Endivienalat (Import)  
Nüsslisalat (Schweiz)  
Zuckerhut (Schweiz)

### Früchte

Äpfel (Schweiz)  
Kiwi (Import)  
Blondorangen (Import)  
Orangen Tarocco (Import)  
Orangen Moro (Import)  
Grapefruits (rot, Import)

### Diverse Zuchtpilze



## Glärner Ziegerhöreli «Didi»

### Zutaten

Für 4 Personen

350 g Hörnli  
2 EL Butter  
1 Zwiebel  
3 dl Halbrahm  
150 g Schabziger  
50 g Reibkäse (z. B. Sbrinz)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat  
8 dünne Tranchen Mostbröckli

### Zubereitung

Hörnli in Salzwasser kochen; Zwiebel fein hacken, in Butter andünsten, Halbrahm, geriebener Schabziger und Reibkäse begeben, 3 Minuten bei kleiner Hitze köcheln; mit Pfeffer und wenig Muskat abschmecken. Hörnli und Sauce vermischen und anrichten. Mit den kurz knusprig gebratenen Mostbröcklitranchen garnieren.



Die gehackten Zwiebeln werden in Butter andünstet.



Jetzt wird der Schabziger dazugeraffelt.



Zum Schluss brät Marianne Dürst Banedetti einige Tranchen Mostbröckli.

**Tipp:** Wer es etwas weniger würzig mag, der nimmt je 100 g Reibkäse und Schabziger. Zwei Bund frischer, fein geschnittener Schnittlauch am Schluss mit den Hörnli vermengt – ein besonderer Genuss. Speziell gut wird das Gericht, wenn man vier geschälte, in Scheiben geschnittene Zwiebeln in Butter mit etwas Zucker dünstet, mit wenig Pfeffer abschmeckt und über die angerichteten Hörnli gibt. Als Beilage passen Apfelschnitze, Apfelmus oder Salat.



## Schabziger-Vinaigrette

### Zutaten

Für 4 Personen

60 g Ankeziger (Schabziger-Buttermischung)  
4 EL weisser Balsamico-Essig  
4 EL Olivenöl extra vergine  
8 in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten  
2 EL Öl der eingelegten Tomaten  
1 EL Kapern  
½ EL Oregano  
1 TL Thymianblüten oder Thymiankräuter  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
etwas Zitronensaft

### Zubereitung

Eingelegte Tomaten und Kapern abtropfen, Tomaten in kleine Würfel schneiden und Kapern hacken. Alle Zutaten zu einer sämigen Vinaigrette mischen und die gehackten Kräuter erst am Schluss begeben, abschmecken.

**Tipp:** Diese Vinaigrette mit Dörrtomaten begleitet Blattsalate in einzigartiger und delikater Weise.