



Im Garten von Monika Schröder-Brak erhalten ausgediente Legehennen ein zweites Leben.



Sven – «in den Bergen duzen wir uns» – vor Ort zum Rechten. Ansonsten ist man hier oben alleine. Der 32-Jährige hat sich mit seinem Camp einen lang ersehnten Wunsch erfüllt. «Als ich vor zwölf Jahren von Deutschland in die Schweiz kam, kannte ich niemanden. Da ging ich am Wochenende alleine in die Berge und berichtete auf Facebook darüber. Irgendwann begleiteten mich ein paar Leute, es wurden immer mehr, und ich beschloss, daraus meinen Beruf zu machen», erzählt er, während er im Wald Brennnesseln, Sauerklee und Löwenzahn sucht. Die Kräuter kommen in den Risotto, den er für den Znacht auf dem Feuer zubereitet. Das Brot hat Sven bereits in den selbst gebauten Lehmofen geschoben. Nach dem Essen machen wir uns, ausgestattet mit Stirnlampe, auf den Weg in unsere Jurte. Mit vollem Magen, inmitten der Berge und warm eingepackt schlafen wir schnell ein.

«Legehennen werden nach einem Jahr entsorgt. Am liebsten würde ich alle retten.»
Monika Schröder-Brak

Zurück im Tal, besuchen wir in Mitlödi Monika Schröder-Brak und ihre Hühnerschar. Der grösste Teil des Gartens gehört Luna, Dorie, Hedwig und weiteren sechs gefederten Freundinnen: Auf tausend Quadratmetern können die Hennen scharren, picken, dösen. «Sie brauchen viel Platz», sagt Monika Schröder-Brak. Vor drei Jahren nahm sie die ersten Hühner von einem kleinen Bauernhof in Cham bei sich auf und startete das **Projekt Sorello**. «Sie wären sonst einfach entsorgt worden, das ist bei Legehennen nach einem Jahr üblich. Am liebsten würde ich alle retten.» Am Anfang seien die Tiere zerrupft, ängstlich und aggressiv – schon nach kurzer Zeit normalisiere sich das Verhalten, erzählt die Tierhomöopathin, die Findelkinder werden sogar ziemlich zutraulich. Sicher trägt dazu auch die Inneneinrichtung des Stalls bei: Hier duftet es wie in einem Kräutergarten. Monika Schröder-Brak mischt nämlich getrockneten Thymian, Ringelblumenblüten und Oregano unter Stroh. In diesem Ambiente legen die eigentlich ausgerangierten Hühner doch noch gerne Eier. Diese verkauft Monika Schröder-Brak – sie selbst ist Veganerin und isst nichts Tierisches – im Bioladen Ulme in Glarus.

Ein Besuch im Kantonshauptort plant man am besten am Samstagmorgen ein, auch wegen der **Markthalle Glarus**. Dort gibt es frisches Gemüse, regionalen Käse und Handwerk. Beim Stand von Maya Reiser bleiben wir hängen: Die Seifen und Pflegeprodukte duften zu verlockend – alles ist selbst gemacht, hundert Prozent natürlich und frei von Palmöl. Wir wählen neben Seifen und Lippenbalsam auch einen Naturdeco (Testergebnis: «Es verhebt!»). Vor der Markthalle kaufen wir zum Zmittag vegane Momos beim Foodtruck des Restaurants Yak und essen die tibetischen Teigtaschen auf einer Bank vor dem Rathaus. Von dort erspähen wir in einem Schaufenster farbige Glarnertüechli. Im Laden Glarussell gibt es typische Produkte aus der Region, einen süffigen Glarner Alpenbitter (sogar zum Nachfüllen) und Infos für Touristen.

Wer auf der Suche nach einem besonderen Souvenir ist, besucht den Laden **Bergschmuck** von Peter Oberholzer. Der Goldschmied arbeitet nur mit Ökogold. Sein Markenzeichen sind Fingerringe mit detailgetreuen Alpenreliefs und Schmuckstücke aus Glarner Bergkristallen. Diese funkeln auch noch, wenn auf der Rückreise die Glarner Alpen kleiner und kleiner werden. ☀



MAGIE UND INSPIRATION

„Orte der Kindheit bleiben ewig magisch. Ich bin in Glarus aufgewachsen und erinnere mich, wie wir zu Fuss auf den **Saggberg** gewandert sind. Von dort oben hat man den schönsten Blick auf den Klöntalersee. Wir Schriftsteller sehen Orte mit anderen Augen. Manchmal entsteht daraus eine Geschichte, so wie mein Roman «Anna Göldin. Letzte Hexe». Seit Kurzem gibt es in Ennenda das **Anna Göldi Museum** zu diesem Teil der Glarner Geschichte. Zu empfehlen ist auch der Zmorgen im **Hotel Glarnerhof** oder eine Reise nach **Tierfehd**, wo man das Gefühl hat, am letzten Punkt der Welt angekommen zu sein.“ **Eveline Hasler**, 86, Autorin