

VON DER LINTH
DURCH DIE STADT
ZUM GLÄRNISCH



«Z GLARIS POSTNÄ ISCH Ä WOHLTAT!»

Köbi Reutlinger führt als Quereinsteiger die Milchzentrale «Grüne Kuh» in Schwanden. Seit zwei Jahren kann sein Angebot auch in der Glarner Innenstadt genossen werden – in der Markthalle. Sein ganz persönlicher Glücksfall, wie er findet. Darum ist er jetzt auch Marktchef. Und als solcher hat er einen ganz besonders positiven Eindruck von der Markt- und Einkaufsstadt Glarus.



Seit zweieinhalb Jahren werden Gourmets, Gäste und Kunden in der Markthalle in der Glarner Innenstadt mit einem Lächeln, kompetentem Service und zahlreichen Produkten verwöhnt. Köbi Reutlinger ist seit zwei Jahren auch dabei. Und es ist ihm anzusehen, dass er in Glarus angekommen ist. Er gerät ins Schwärmen, wenn man

HÄSCH GWÜSST? UNSER ERLEBNIS-TIPP

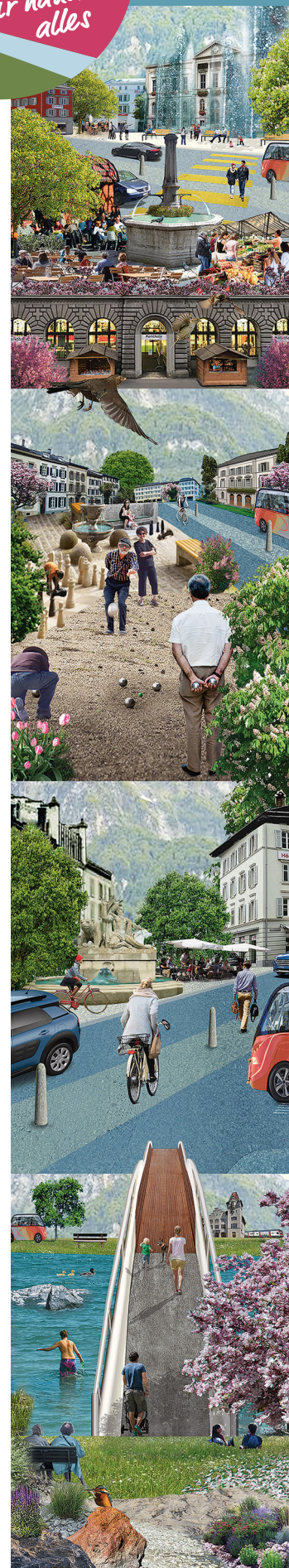
Reduce waste? In Glarus auch bei Lebensmitteln kein Problem. Bei Ursi's Füllbar in der Markthalle lässt sich der Einkauf ganz ohne Einwegverpackungen bewerkstelligen. Einfach eigene Gefässe mitbringen und von den vielen Produkten des täglichen Bedarfs profitieren – natürlich in Bio- respektive Demeter-Qualität.

ihn nach dem «Warum» fragt: «Es ist das persönliche Miteinander, welches die positive Stimmung hier ausmacht. Eine begeisterungsfähige Kundschaft, welche den Kontakt zum Anbieter in familiärer Atmosphäre schätzt. Und das grossartige Angebot an Produkten in ganz Glarus. Wo sonst im Glarnerland findet man eine so grosse Vielfalt auf so wenig Fläche?»

Und das ist nicht gelogen. Wer regelmässig in Glarus einkauft, weiss um dessen Perlen. Zugegeben, sie präsentieren sich einem nicht immer auf dem Silbertablett, aber wer Zeit und Musse mitbringt, ist begeistert. Oder wie Köbi es ausdrückt: «In Glarus einkaufen ist eine Wohltat – man trifft sich, kennt und schätzt sich. Einkaufen, geniessen, einander begegnen, das alles ist in dieser Kombination schlicht Wellness für die Seele im sonst so hektischen Alltag.»

Wo die Zukunft von Glarus hingeht? Köbi ist sich sicher: «Regionale Produkte von guter Qualität verbunden mit einem ausgezeichneten persönlichen Service, werden wieder mehr gefragt. Gesunde Lebensmittel aus der Region, solides Handwerk aus dem Kanton, trendy angeboten und fachkompetent hergestellt – wir Glarner müssen uns nicht verstecken und können stolz sein auf das, was wir täglich leisten!»

Anfangs war Köbis Präsenz in der Glarner Innenstadt lediglich ein Experiment. Heute spricht er von seinem persönlichen Glücksfall. Nein, er könne sich sein Geschäft als Rohmilchkäsespezialist ohne seinen Standort in Glarus nicht mehr vorstellen. Und seine Kundschaft würde er für kein Geld auf der Welt mehr hergeben. ■



Die Machergruppe des Projektes «ZUKUNFT INNENSTADT»