

VON DER LINTH
DURCH DIE STADT
ZUM GLÄRNISCH



«DASS Z KUBLI WIDER UUFGAAT – SO ÖPPIS GITS NU Z GLARIS!»

Gemeinsam mit ihrem Mann hat sie über dreissig Jahre im Abläschquartier ein Café mit Zuckerbäckerei geführt. Dieses gehörte so sicher zur Tradition der Stadt Glarus wie dessen Rumpelmayertorte. Nun wird das Kubli wiedereröffnet. Röö Kubli ist nicht nur überglücklich, sie ist sich auch sicher: so etwas ist nur in Glarus möglich.



Es ist Röö Kubli anzusehen, mit welcher Hingabe und Leidenschaft sie dreissig Jahre lang in Glarus als Lädeleri gewirkt hat. Es sei zwar sehr streng gewesen, sagt sie, aber auch sehr schön. Besonders genossen habe sie den stets ausserordentlich familiären und wertschätzenden Umgang mit ihrer Kundschaft. Ihr Mann war genauso mit Leib und Seele Zuckerbäcker wie seine Frau Gastgeberin. Und er hat mit Familienrezepten gearbeitet, die bis ins Jahr 1890 zurückgehen. Das Rezept der Rumpelmayertorte? Das habe ihr Schwieger-

vater als Chefkonditor in Paris entwickelt – bei der Konditorei Rumpelmayer eben. Und die hat auch in Glarus immer der Chef persönlich zubereitet. Immer. Als das Café Kubli vor bald 40 Jahren seine Türen schloss – damals wusste noch niemand, dass es nicht für immer sein sollte –, seien viele Tränen geflossen. Nicht nur der Kunden.

Wenn Röö Kubli beim Gedanken an ihr Café heute weint, dann aus Freude. «Die Glarnerinnen und Glarner haben schöne Cafés schon immer geschätzt. Es sind Orte zum Geniessen und einander Treffen. Aber auch die auswärtigen Gäste haben uns damals wie auch heute um unsere gelebte Cafékultur in der Glarner Innenstadt beneidet», ist sie überzeugt. Dass das Kubli nun wieder seine Tore öffnet, das hätte Röö Kubli nie gedacht: «So etwas schafft nur Glarus!»

Ob Glarus auf das «Kubli 2019» gewartet habe? Nein, wohl kaum, sagt sie. Aber es feiert seine Wiedereröffnung genau zur richtigen Zeit. Eine Zeit, in der wieder vermehrt ehrlich gelebte Gastgebekultur mit Tradition gesucht wird. Eine Zeit, in der man seine Kontakte wieder echt und persönlich pflegt. Nicht nur in den eigenen vier Wänden, auch in der Stadt. Ja, ein gutes Café ist wie ein zweites Daheim, meint Röö Kubli. Und: «In Glarus gibt es besonders schöne, traditionelle und hochwertige Exemplare dieser zweiten Daheims.»

Was Röö Kubli Glarus wünscht? «Dass wir gemeinsam Sorge tragen zu unserer schönen Innenstadt. Eine Innenstadt, die noch immer über unzählige kleine Spezialitätenlädli und eine schöne, ehrliche Traditions-gastronomie verfügt. Und wer weiss, wenn wir alle wieder etwas mehr dort einkaufen und leben, wo wir wohnen, werden bald die letzten freien Ladenlokale mit einem hochwertigen Angebot besetzt sein. Genau wie früher.» ■

HÄSCH GWÜSST? UNSER ERLEBNIS-TIPP

Die «Glarner Café-Meile» – echt jetzt? Und wie! Starten Sie in der Bäckerei Gabriel im Spielhof mit einem Meitschibei – himmlisch gut und unglaublich saftig. Dann geniessen Sie im Café zur Blume eines der legendären Stüggli. Weiter geht es zu einem Stück «Schoggichuächä, cremig und füächt» im Cornetto und zum Abschluss probieren Sie eine Crèmeschnitte im Kubli (ab 28. September 2019). Sie sind nicht so der süsse Typ? Macht nichts, in allen vier Cafés gibt es auch hitverdächtiges Salziges.



Die Machergruppe des Projektes «ZUKUNFT INNENSTADT»