



Die Zukunft der Landwirtschaft

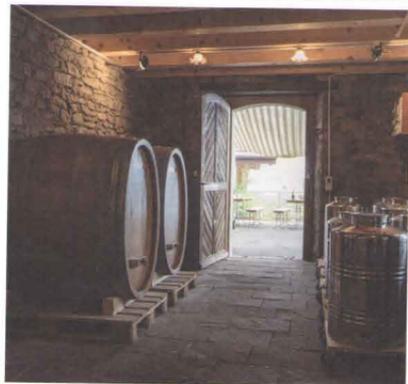
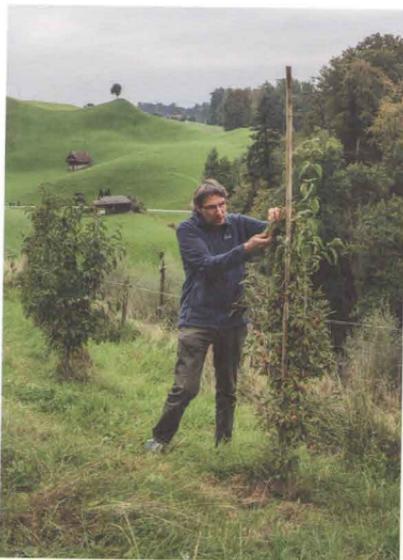


Wiggis (LU)  2 Std. | 8 km  +0 m | +100 m

05 | PER SCHIFF UND ZAHNRADBAHN ZUM KULINARIKER

SCHWIERIGKEITSGRAD ●●○○○

Produzenten, Köche, Gastronomen, Bio-Bauern, Semnerinnen: Rund um die Rigi ist eine Kulinarikszene entstanden. Man kennt sich, tauscht sich aus und gibt sein Bestes. Zum Beispiel im Chalet Schild in Rigi-Kaltbad.



Kornelirschen statt Oliven, Edelbrände und Beerenzitrusse
→ Bruno arbeitet ausschließlich mit einheimischen Produkten.

Rebecca und Bruno Muff schwören auf alte Sorten, alte Rezepte und alte Werte. Ihr Haldihof im luzernischen Weggis verkörpert darum womöglich so etwas wie die Zukunft der Schweizer Landwirtschaft.

So – oder so ähnlich – muss es im Schlaraffenland sein: Über dem Hofladen, der Obst- und Beerentrocknerei, der Schnapsbrennerei, der Balsam- und Essigmanufaktur liegt ein Duft, der mir das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Am liebsten möchte ich alles probieren. Alles und sofort. Den Himbeer-Balsam, den Aprikosen-Doldo, die getrockneten Erdbeer-Chips, den Theilersbirnen-Fruchtaufstrich, den Aprikosen-Senf ... Und dann das Ganze mit einem floralen Gin abrunden.

Die Höflichkeit bewahrt mich vor einem Sturm auf die Gestelle, vor der hemmungslösen Schlemmerei. Die Höflichkeit – und die Präsenz der Schöpfer dieses Schlaraffenlandes. Das sind Bruno und Rebecca Muff, Bio-Bauern, Produzenten, Veredler und Vermarkter in Personalunion. In einem anderen, früheren Leben hat Bruno zusammen mit seinem Bruder die Welt digital aufbereitet und die Pionierarbeit für Google Earth gemacht. Nachdem er sein Geschäft verkauft hatte, besann er sich auf seine Wurzeln. «Ich bin auf einem Bauernhof aufgewachsen. Und wer einmal Stallduft gerochen hat, kommt nicht mehr davon los», sagt er. Also bildeten die Muffs sich zu Bauern weiter und kauften den Haldihof. Doch Pionier ist Bruno geblieben. «Wir Bauern dürfen nicht einfach auf Teufel komm raus irgendwas produzieren. Wir müssen so arbeiten, dass der Boden auch noch unsere Kindeskin-

ernährt. Also ohne Agrochemie. Wir müssen das anbieten, was auf dem Markt gefragt ist. Und wir dürfen die Wertschöpfung nicht aus der Hand geben.» Und so ist eben das Schlaraffenland entstanden.

«Ich bin auf einem Bauernhof aufgewachsen. Und wer einmal Stallduft gerochen hat, kommt nicht mehr davon los.»

Schlaraffenland – das bedeutet in diesem Fall 6,5 Hektar steiles Land, ein Dutzend Pro-Specie-Rara-Hühner, zwei Katzen, die über den Hof und um die Beine der Besucher streichen, und 500 Hochstamm-bäume sowie Beerensträucher. Eigentlich müssten die Muffs Eintritt verlangen, schliesslich findet bei ihnen eine Art Dauer-Open-Air statt. Es jublieren nicht nur die üblichen Meisen- und Spatzenchöre: In den teilweise uralten, ehrwürdigen Bäumen treten so selten gewordene Solisten wie Gartenrotschwanz, Trauerschnäpper oder Spechte auf. «Sie singen nicht nur, sie gehören zu den Nützlingen, die unser Obst gegen Schädlinge verteidigen.» Das ist auch nötig, denn für die 40 verschiedenen Edelbrände und 20 Konfitürensorten, für die Trockenobstmischungen und 20 Essigvariationen kommen nur erstklassige Rohprodukte infrage. «Es ist ganz einfach», sagt Bruno. «Du kannst noch so raffiniert brennen und noch so schonend trocknen – wenn das Ausgangsprodukt mangelhaft ist, wird auch das Endprodukt nicht besser.»

Und Muffs Produkte sind gut: Der Herbarum Gin – ein mit Kräuteresenzen versetzter Wacholderbrand – hat es unter die weltbesten sieben gebracht. Für die Rezepturen seiner Brände hat Bruno sich in Bibliotheken bis zu den Weisen des Morgenlandes verabenteuert. In der heutigen Türkei sind um etwa 1000 n. Chr. die ersten Brennereien entstanden. «Ich stiess auf ein Buch aus dem 13. Jahrhundert, in dem die Herstellung einer Art Ersatz-Olive beschrieben wird.» Oliven waren damals rar und teuer. Ein vifer Geist – vielleicht einer, wie Bruno Muff selber einer ist – legte statt der Oliven aus fernen Landen einheimische Kornelkirschen in eine Salzlösung und liess ihnen Zeit, zu fermentieren. Die Muffs haben diese Tradition wieder aufgenommen – und die Kornelkirschen, die übrigens gar keine Kirschen sind, schmecken hervorragend! Auch für seine Frucht- und Beerenessige hat der Bauer auf alte Rezepturen zurückgegriffen.

Die Mutter all dieser Essige – die Essigbakterie – ruht in einer Glasflasche, erinnert irgendwie an Alchemie, heisst tatsächlich «Essigmutter», reproduziert sich weiter und weiter und ist damit fast ein Symbol für den Haldihof. Den haben Rebecca und Bruno vor neun Jahren zu zweit übernommen.

Heute arbeiten manchmal 10 bis 15 Leute im Betrieb. Das Schlaraffenland funktioniert nämlich nicht wie im Märchen von allein. Die Bäume müssen gepflegt, die Früchte geerntet und verarbeitet werden. Wenn jeweils so viele «Knechte» und «Mägde» auf dem Hof zugange sind, sieht es ein bisschen aus wie zu Gothelms Zeiten. Aber die Helfer sind kein Gesinde, sondern vorwiegend Menschen aus dem Dorf, die gut finden, was die Muffs machen.

Ein vifer Geist – vielleicht einer, wie Bruno Muff selber einer ist – legte statt der Oliven aus fernen Landen einheimische Kornelkirschen in eine Salzlösung und liess ihnen Zeit, zu fermentieren.

Nach einem Tag mit Bruno und Rebecca auf dem Haldihof bin auch ich begeistert und in meinem Kopf setzt sich ein Gedanke fest: Könnte es sein, dass die Muffs mit ihrer Art, zu wirtschaften, womöglich die Zukunft der Schweizer Landwirtschaft vorwegnehmen? Ich bin mir fast sicher.

Stief aus wie im Text? Ist aber die Vorwortsältere-Region.



«Ob Äplermagronen oder Sieben-Gänge-Menü – ich gebe immer mein Bestes, sonst ist es nicht gut genug.»

Auf dem Weg von Rigi-Kalbad zum Chalet Schild hat Bruno Muff etwas von «Stihütte» gesagt. Nun denn – wenn das der neue kulinarische Standard in Stihütten ist, will ich nur noch an solchen Orten essen: «Das Bier für das Bierstangenbrot hat Andreas auf der Seebodenalp gebraut, den Käse zum Aperitif hat Vreni auf der Alp Trieb im Chessi über dem Holzfeuer gemacht», erzählt Chalet-Schild-Wirt Stefan Winiger. Aber was heisst da Wirt. Die meisten Leute rund um die Rigi kennen den Mann nur unter dem Namen «Kulinariker».

Der Kulinariker, der auch als Störkoch arbeitet, stellt also warmes, mit Bier statt Wasser und ein bisschen Kümmel und Muskat zubereitetes Brot auf den Tisch. Dazu gibt es eine Auswahl von Vrenis Alpkäsen inklusive der Geschichte des Brauers und der Sennerin.

Man könnte sich problemlos an den Stangen und den Käsen satt essen, nein, überessen, und dabei den Erzählungen des Kulinarikers über Lebensmittel und ihre Produzenten lauschen. Aber dann verschwindet Stefan in der Küche und taucht mit einer Marronsuppe, begleitet von einer Ginglace, wieder auf. Was auf den ersten – und auch auf den zweiten – Blick ziemlich, äh, schräg erscheint, ist eine Offenbarung. Dazu trinken wir zwei Flaschen Pomme mousseux, einen Apfelwein vom Haldihof. Dieser Apfelwein ist eine Assemblage aus sieben verschiedenen Hochstammapfelsorten und wird nach der Méthode champenoise produziert. Selbstverständlich stammt auch der Gin für die Glace – nicht etwa Sorbet! – vom Haldihof.

Auf dem Weg zum Kulinariker können wir auch an versteckten Plätzen am Vierwaldstättersee vorbeigehen.





Zürich mit der Rigibahn und dann nochmals 15 Minuten bis zum Ziel der Wünsche, dem Chalet Schilb in Rigi-Kaltbad. Wir haben einen Tag gewährt, an dem sich die Rigi archaisch-mystisch zeigt.







Auf ebendiesem Haldihof hatte ja unsere Wanderung begonnen. Das bietet sich geradezu an, führt doch der Waldstätterweg, der in sieben Etappen um den ganzen Vierwaldstättersee verläuft, dort durch. Anfänglich spazieren wir eher, als dass wir wandern. Vorbei an Hochstammäbäumen, an Mispeln und Kornelkirschbäumen hinunter an die Riviera der Zentralschweiz. Dieser von der Natur gesegnete Teil des Vierwaldstättersees liegt zwischen Greppen, Meggen und Vitznau. «Bevor der Gotthard-Bahntunnel den Transport von frischen Südfrüchten in den Norden möglich gemacht hat, waren die Riviera-Bauern grosse Feigenproduzenten. Die Früchte wurden selbst nach Deutschland exportiert», erzählt Bruno. Auf dem Weg liest er ein paar Edelkastanien auf: «Die lege ich heute Abend auf den Rost.» Und so laufen wir durch Laubwälder und Rebberge hinunter zum Hafen von Hertenstein (Weggis). Bevor das Kursschiff kommt, schaut Bruno zurück auf die Hügel, die der Rigi vorgelagert sind, und sagt lachend: «Einmal hatten wir Chinesen auf dem Hof zu Gast. Die wollten partout nicht glauben, dass das eine natürliche Landschaft ist. Sie gingen davon aus, dass wir in einer Art künstlich geschaffener Disneyland-Welt leben.»

Wenn man sich mit dem Schiff am Bürgenstock und an Dörfern wie Vitznau vorbei transportieren lässt, wenn man die in Würde gealterte Zahnradbahn auf die Rigi nimmt und sieht, wie die fünf Arme des Sees sich just unter uns vereinen – doch, dann könnte man tatsächlich an Filmkulissen glauben. «Hier kommen nicht nur die Seearme zusammen», sagt Stefan. «Hier verschmelzen das

Ländliche und das Mondäne, die Felsen und das Wasser.» Und hier kommen Menschen zusammen, die mit neuen Ideen alte Werte aufleben lassen.

Beim Dessert im Chalet Schild – einer Süssmostereme – dreht sich das Gespräch um alte Gemüsesorten, die Vorzüge von Schweineschmalz, das Mehl für das selbst gemachte Brot und den Vorteil, keine Gefriertruhe zu haben: «Das zwingt dich, sehr bewusst und immer frisch einzukaufen und zu kochen», so Stefan. Alle, die rund um die Rigi so oder ähnlich denken, scheinen sich zu kennen. Es fallen Namen von kleinen Fleisch-, Käse- oder Gemüseproduzenten, aber auch von grossen Köchen. Jener von Nenad etwa. Nenad, so stellt sich heraus, ist Nenad Mlinarevic, Koch des Jahres 2016 und guter Freund und Kunde von Bruno. Und obwohl alle an ganz unterschiedlichen Kochherden arbeiten, ist ihnen eines gemeinsam: Sie stehen auf lokale (Bio-) Produkte und sehen die Bauern und Produzenten nicht einfach als Lieferanten, sondern als Partner. Und dann ist da noch etwas, das der Kulinariker so zusammenfasst: «Ob ich Älplermagronen in einer Berghütte oder als Störkoch ein Sieben-Gänge-Menü aufische – ich gebe immer mein Bestes. Sonst ist es nicht gut genug.»

Diese Seite: Es ist unglaublich, wie gut einfache Sachen wie Bierbrat, Marronsuppe oder Süssmostereme schmecken, wenn der Koch sein Bestes gibt! Bruno Muff (links) und der Kulinariker Stefan Winger diskutieren über Qualität und Genuss.
Folgende Seite: Ausklang einer Genusswanderung. Bei der Rückfahrt von Rigi-Kalbitz mit der Seilbahn nach Weggis lassen wir nochmals die Schönheit der Innerschweiz auf uns wirken.





