

Mit Herzblut auf der Suche nach Neuem

Grosses Interesse am Tag der offenen Tür auf dem Haldi Hof in Weggis

Seit bald 10 Jahren bewirtschaften Bruno und Rebecca Muff den auf der Hertensteiner-Halbinsel in Weggis gelegenen Haldihof als zertifizierten Bio Knospe Betrieb. Durch die Partnerschaft mit COOP und deren Projekt «Miini Region» fand am letzten Sonntag ein Tag der offenen Tür statt.

Ruth Buser-Scheurer



Bei Janna Muff (3.v.r.) konnte man nach Lust und Laune «Hochprozentiges» degustieren.

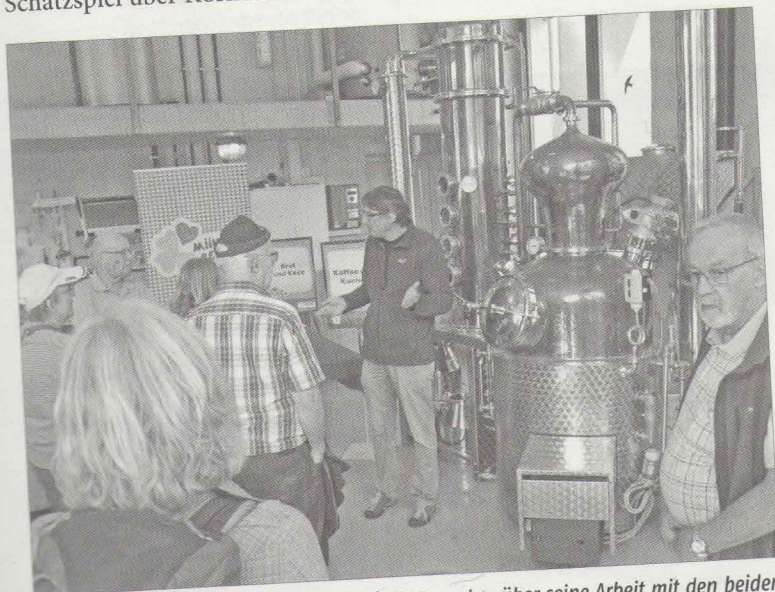
Während acht Stunden verwandelte sich der Haldihof am vergangenen Wochenende in ein grosses Festareal. Unter Mitwirkung von COOP, dem zuverlässigen Abnehmer zahlreicher Produkte, öffneten Bruno und Rebecca Muff die Türen zu ihren Produktionswerkstätten, den Hofladen und insbesondere das neue Gebäude «Brennerei und Obstverarbeitung». Hier konnte nach Lust und Laune «Hochprozentiges» (Destillate) degustiert und erworben werden. Zudem stand eine grosse Festwirtschaft mit Bio-Brot und Käse-Häppchen sowie einem einladenden Kuchenbuffett mit frisch gemahlenem Kaffee zur Auswahl. Ferner im Angebot, ein Info-Stand über Biodiversität (mit Junior Julian Muff), eine Bio-Gin und Cüpli-Bar mit Chefin Rebecca Muff, ein Rundgang durch den Hochstamm-Obstgarten sowie ein Schätzspiel über Kornelkirschen-

steine. Dem Sieger lachte ein Geschenkkorb vom Haldihof. Bei den Geschicklichkeitsspielen vom COOP-Team konnte man ebenfalls schöne Preise gewinnen. Interessiert verfolgten die zahlreichen Alpakas, Lamas, freilaufenden Hühner und Pfauen das Geschehen. Von der Kantonsstrasse bis zum Haldihof wurden die zahlreichen Besucherinnen und Besucher - ein Ehepaar kam sogar aus Shanghai, sprach gut Deutsch und war sehr interessiert - von Armin Zimmermann mit der bequemen Kutsche chauffiert. Etliche Besucher nutzten das schöne Wetter und verbanden die Besichtigung mit einem Spaziergang auf dem Waldstätterweg, der durch den sieben Hektar grossen Landwirtschaftsbetrieb von Familie Muff führt.

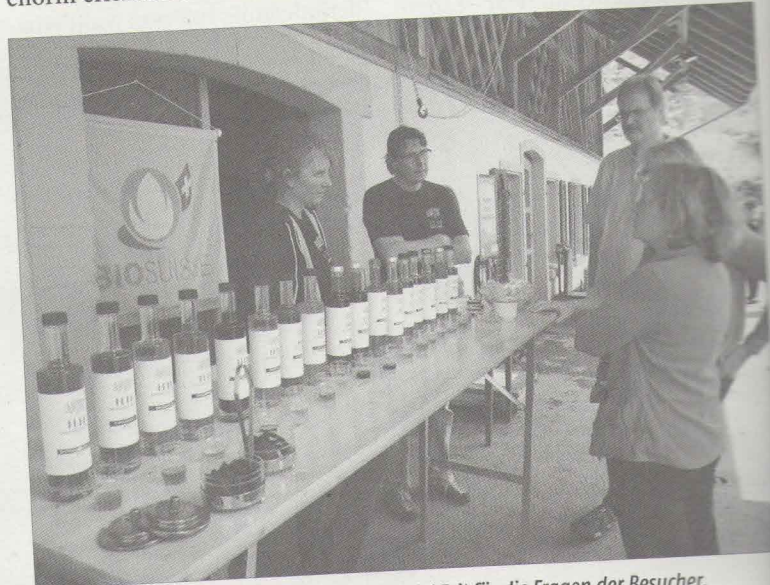
Destillate aus Bio-Obst

Über 500 Hochstammobstbäume und viele Wildsträucher liefern den Muff's die wertvollen Rohstoffe um daraus in verschiedenen Veredelungsprozessen Destillate, Essige, Trockenfrüchte und andere Delikatessen herzustellen. Beweidet wird das Land durch Alpakas und Lamas. Stündlich informierte Bruno Muff in der neuen Brennerei die Besucher über die Herstellung der feinen Edel- und Spezialbrände, Wanderwasser, Gin und Essig. So war zu erfahren, dass Bruno Muff zusammen mit der Herstellerfirma André Holstein in Markdorf am Bodensee einen Brennhafen mit integrierter Wasserdampfdestillation entwickelt hat (weltweit einziges Exemplar), der das Brennen enorm erleichtert. In diesem wer-

den alle Erzeugnisse, die mit Kräutern hergestellt werden, gebrannt. Damit keine Geschmacksübertragung stattfinden kann, brennt er das Obst in einem zweiten, separaten Brenner. «Entscheidend ist der Ausgangsstoff beim Brennen», erklärte Bruno Muff, «daher verwende ich nur einwandfreie Früchte in Top-Qualität und es wird kein Zucker beigefügt.» Mittlerweile kann man im Haldihof-Angebot auswählen zwischen 70 verschiedenen Bränden. Zusätzlich produziert Bruno Muff, der das Brennhandwerk bei der Alkoholverwaltung gelernt und durch eigenes tüfteln weiterentwickelt hat - ätherische Oele. Als Liebhaber von Kräutern stellt er seit einiger Zeit auch Gin in verschiedenen Variationen her. «Gin ist momentan sehr im Trend und lokale Erzeugnisse sind gefragt», weiss Bruno Muff. Kein Wunder hat er sogar Kunden von Basel. Neben dem Einkauf im Hofladen kann man die Haldihof-Produkte auch online bestellen. Zudem sind die Muff's dankbar für die gute Partnerschaft mit COOP, für welche sie ein Teilsortiment in 30 Filialen der Zentralschweiz liefern können. Wie andere Obstbauern, wurde leider auch der Haldihof von der Kirschessigfliege entdeckt. «Das ist ein riesiges Problem», erklärt Bruno Muff, «denn Hochstammobstbäume kann man nicht mit Netzen schützen.» Trotzdem hofft er, mindesten 50 Prozent der Kirschenernte «durchbringen» zu können. Allen Kirschliebhabern rät er, «bunkern sie ihren Kirsch, in Zukunft könnte dieser zur Rarität werden.»



Stündlich informierte Bruno Muff (Mitte) die Besucher über seine Arbeit mit den beiden Brennern (im Bild die Spezialanfertigung).



Rebecca und Bruno Muff (v.l.) nahmen sich viel Zeit für die Fragen der Besucher.