



Navi-Entwickler als Erfolgsbauer

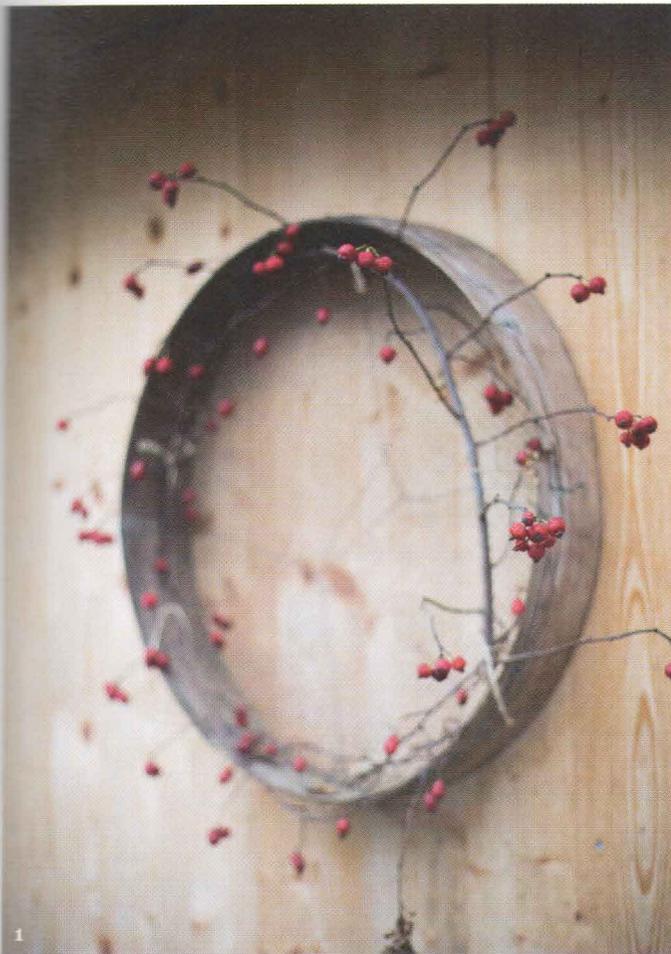
Hübsch ist er, der Diminutiv, mit dem Bruno Muff seine Arbeit adelt. Sein Bestreben sei es, «Trouvailleli» im Angebot zu haben, sagt der Biobauer des Haldihofs bei Weggis LU – erlesene Produkte, unverkennbar und «sorgfältig gemacht», wie das Logo des Betriebs verspricht.

Text: Roland Falk Fotos: Anne Gabriel-Jürgens

V

or fünf Jahren haben der gewiefte Unternehmer Bruno Muff, 49, und seine Frau Rebecca, 43, das stattliche Anwesen am Steilufer über dem Vierwaldstättersee gekauft, und seither «stehen wir hier jeden Morgen mit neuen Ideen auf». Was mit solchen, die sich um alte, fast vergessene Obstsorten drehen, um Mispeln, Gelbmöstlerbirnen oder Lauerzerkirschen. «aus denen sich der wohl beste Kirschbrennen lässt».

Was immer aus den Grundstoffen wird, entspricht optimal den strengen Richtlinien



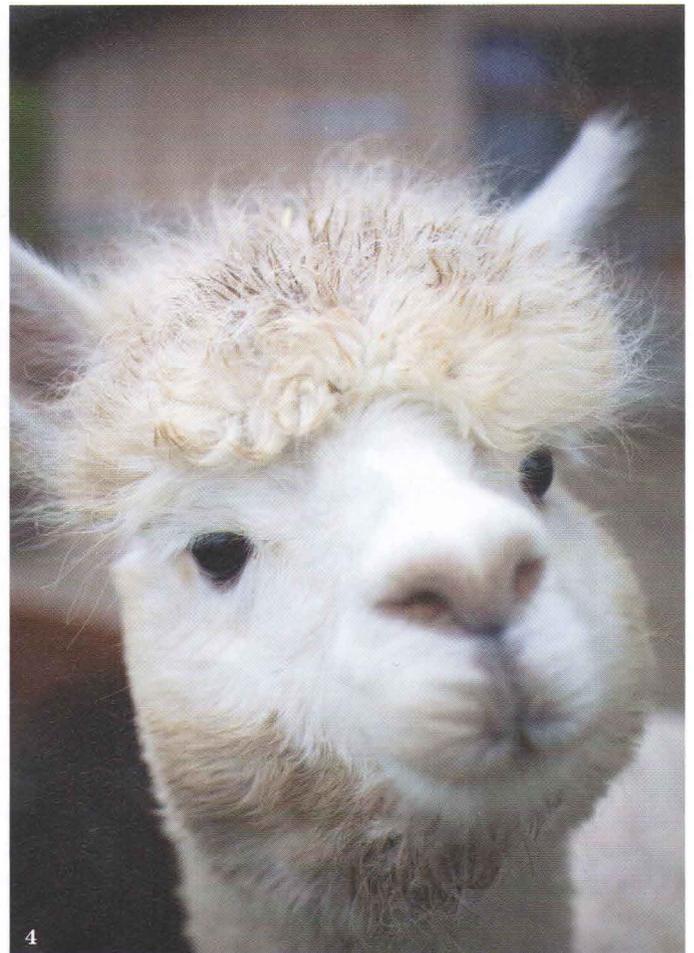
1



2



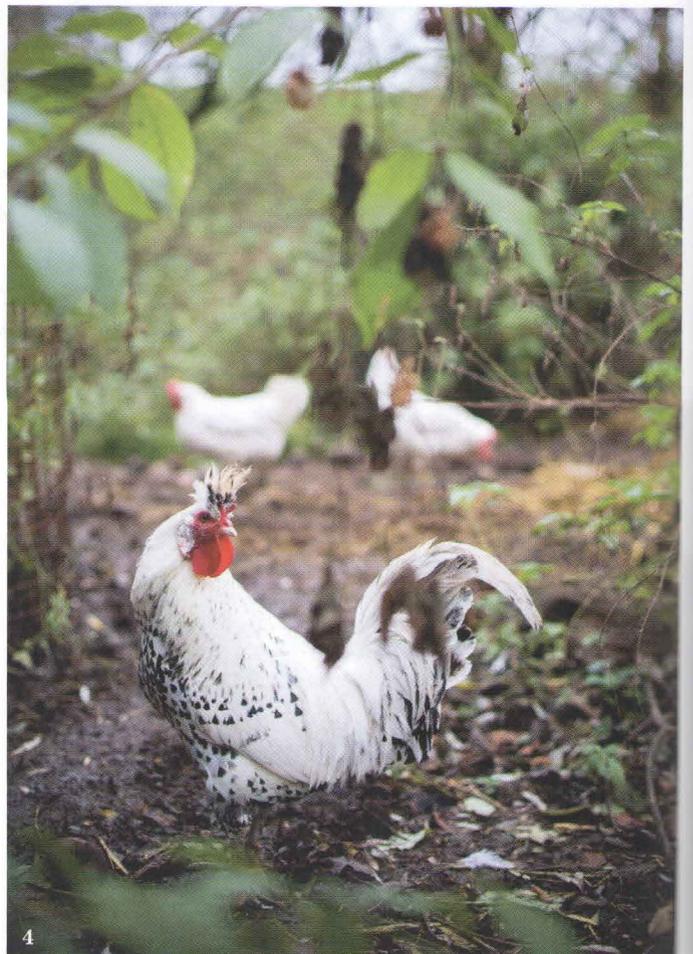
3



4

1 Ein Stilleben, wie es auf dem Haldihof viele gibt. 2 Im kleinen Café mit wunderbarem Ausblick aufs Panorama werden Gäste

verwöhnt. 3 Destilliertes vom Haldihof findet begeisterte Abnehmer. 4 Aus der Wolle der Alpakas werden wundervolle Pullover gestrickt.



1 Die fertigen Seifen werden genau kontrolliert. 2 Der Rigi-Gin ist neben dem Pommes Mousseux (einem Apfelsekt) ein Verkaufserfolg. 3 Hier werden

jährlich einige Tausend Flaschen Hochprozentiges gebrannt. 4 Alte Hühner von benachbarten Bauern erhalten ihr Gnadenbrot.

„Pfauen stolzieren über das Areal des Haldihofs. In Sommernächten üben Fledermäuse den Tiefflug, und wer auf der Terrasse des Hof-Cafés das Panorama geniesst, dem kann es passieren, dass dicke Hirschkäfer über den Tisch krabbeln.“

von Bio Suisse. Er sei kein Fundamentalist, sagt Muff, aber «ein kompromissloser Qualitätsdenker, einer, der nie von seinen Idealen abrücken würde».

Vertrauen besser als Kontrolle

Rund 250 Artikel sind im Hofladen zu haben, an dem der Waldstätterweg vorbeiführt, eine beliebte Wanderstrecke, phänomenale Sicht auf den Pilatus bietend. In den Auslagen findet man beispielsweise 20 Balsamico-Essigsorten, jede Menge Seifen, unter anderem mit Kaffee- und Brennnessel-Ingredienzen oder Ziegenmolke, und zudem einen Senf mit Extrakten von Walliser Luizet-Aprikosen sowie selbstgepresstes Baumnussöl. «Begehrt sind auch die Bijoux, die Nachbarsfrauen aus der Wolle unserer Alpakas stricken», sagt Muff.

Die 25 Andentiere hält er, weil sie als robuste Sohlengänger anders als Schafe keine Wiesen zertrampeln und «rübis und stübis» alles fressen, was ihnen vors Maul kommt. Kunden, die im Laden und im angegliederten Café als Selbstbediener fündig werden, legen das Geld für die Ware unkontrolliert in ein Holzbehältnis. «Unser Vertrauen ist noch nie enttäuscht worden.»

Der Endvierziger, ein studierter Biologe, der einst für die Vogelwarte Sempach arbeitete, redet über alles, was ihn umtreibt, ansteckend euphorisch. «Wenn ich mich für etwas engagiere, dann über alle Massen. Halbbatziges ist mir verpönt.» Von den Hecken schwärmt er, die er gepflanzt hat, um

seltenen Vögeln wie Gartenrotschwanz oder Neuntöter Nistplätze zu schaffen, von seiner Solaranlage, die den Hof energetisch autark macht, und immer wieder von seinen 500 Hochstamm-Obstbäumen, von denen etliche über 100 Jahre hinter sich haben. «Es ist eine Freude, sie jeden Frühling im Vollblut zu sehen.»

Hochprozentiges aus Leidenschaft

Die grosse Leidenschaft des Landmannes, der sein Leben «nie in Arbeits- und Freizeit unterteilt», ist ganz klar das Schnapsbrennen. In seinen Regalen lagern 33 «Wanderwasser», Brände, von denen jeder einem populären Berggipfel zugeschrieben ist: Im «Eiger» etwa sind alte Quitten geschmacksbestimmend, im «Pilatus» ist es Bienenwasser, also Träsch mit Blütenhonig. Stellt man die Flaschen in eine Reihe, ergibt sich das 360-Grad-Panorama von der Rigi aus, das Muff auf einem Stich von 1820 als Inspiration diente. «Da jubelt mein Kartografenherz», sagt er, der mit seinem Bruder Stefan 20 Jahre lang die IT-Firma Endoxon betrieb, welche in Zusammenarbeit mit der Nasa pioniermässig Welt-raumbilder digitalisierte und das erste Auto-Navigationsgerät entwickelte. Heute gehört das Geschäft Google. «Mit meinem Teil des Verkaufserlöses habe ich mir den Haldihof geleistet», sagt Bruno Muff.

Einige Tausend Flaschen Hochprozentiges füllt Muff jährlich ab, Edelbrände, mit Holz aus dem eigenen Wald destilliert.

Vom Einmaischen bis zum Veredeln macht er alles selber, «ein bisschen Alchemie» sei das immer, denn jede Frucht, ob Theilersbirne oder Kornelkirsche, habe gelegentlich nicht restlos kalkulierbare Eigenheiten. «Und ich selber bin ja auch nicht immer in der gleichen Verfassung.» Verwertet wird nur das Beste, ohne Zusätze wie Farbstoff oder Caramelzucker, die traditionelle «Couleur». Statt ihr wird für zwei Jahre gedörrtes Obst in die bauchigen Korbflaschen gegeben und zum Schluss der Saft der jeweiligen Frucht. «Sensorisch ist dieses Verfahren unübertrefflich.» Und stolz zeigt der Hofbesitzer seine Kleindruckerei mit alten Pressen und Bleischriften in der Scheune, wo er Etiketten für seine Produkte fertigt.

Unverfälschte Natürlichkeit

Das Faible für die Natur haben die Muffs früh kultiviert. Er stammt aus einer Bauernfamilie, sie, eine gelernte Siebdruckerin, ist die Tochter eines Fischers. Und zum Credo der beiden gehört, dass sie nur Abnehmer beliefern, welche wie sie selbst auf unverfälschte Natürlichkeit setzen – ausgesuchte Läden, die örtliche Hotellerie, aber auch einen Grossverteiler wie Coop.

Schön muss es sein, in diesem durchdachten und von viel Kultur durchdrungenen Betrieb Chef zu sein, sagt der Besucher. «Ich? Chef? Nein», sagt Muff, «was bei uns die Regeln setzt, ist die Natur.»

www.haldihof.ch