

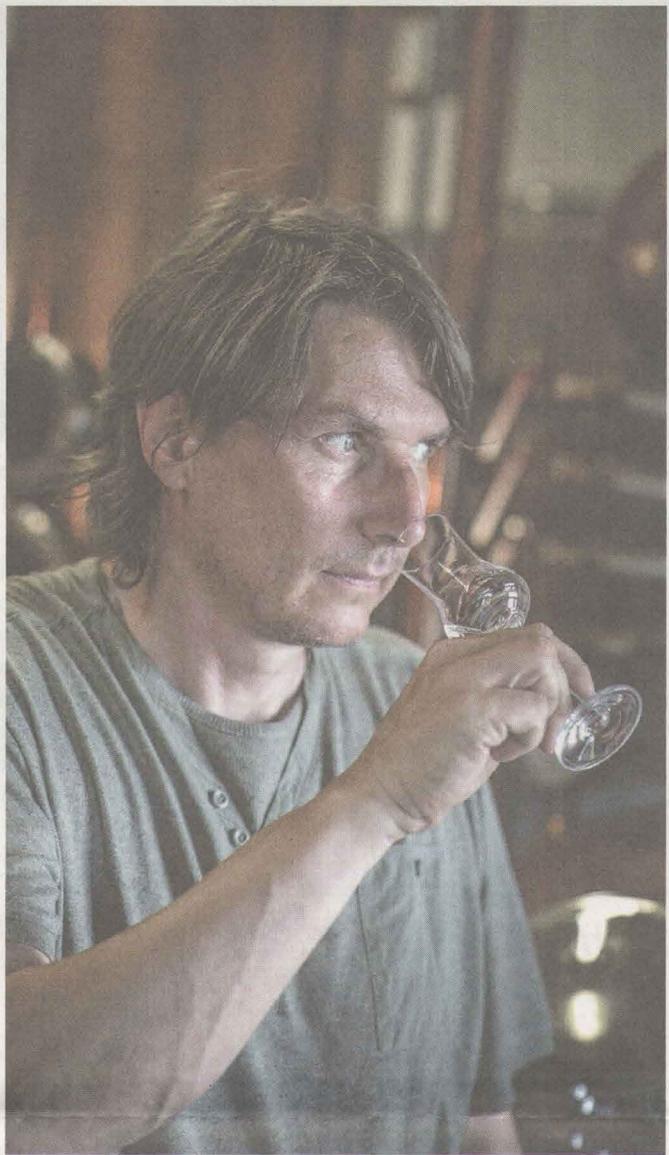
Die Wurzeln des eben mit dem Schweizer Umweltpreis 2016 in der Kategorie Unternehmen ausgezeichneten Biobauern Bruno Muff (52) liegen nicht in Weggis. «Die Freude an der Landwirtschaft habe er wohl mit der Surentaler Luft auf den Bauernhöfen der beiden Grosseltern in der Umgebung von St. Erhard mit eingesogen», sagt Muff.

Wir sitzen auf dem bequemen Bänkli vor dem Hofkaffee auf dem Haldihof, geniessen ein Glas vom spritzigen Bio-Süssmost von Hochstämmer-Obstbäumen. Und bewundern die Aus- und Fernsicht von diesem herrlichen Flecken auf der Hertensteiner Halbinsel und den Vierwaldstättersee. So idyllisch wie heute gestaltet sich der Arbeitsalltag der Muffs nur selten: «Das bäuerliche Leben beinhaltet zwar viel Freiheit aber körperlicher Belastung, lange Präsenzzeiten und Verantwortung für die Tiere.» Was sich Bruno und Rebecca durchaus bewusst waren, als sie diesen Weg einschlugen.

«Bereits während meiner Tätigkeit als Kartograf machten meine Frau und ich eine Weiterbildung zum Nebenerwerbslandwirt.» Als ob sie das Gspüri hatten, dass sich ihr Lebensweg bald einmal in eine andere Richtung bewegen würde. Weg vom Schreibtisch und den digitalen Daten, hin zu Ökologie, Biologie und Botanik. Der Entscheid fiel, als Google vorstellig wurde. Die von Muffs in der eigenen Firma entwickelte Version von Google Maps müsse nun im Unternehmen selber betreut werden oder man werde ein eigenes Programm entwickeln, so die klare Ansage des Weltkonzerns. Im Familienkreis entschieden sich die Muffs zum Verkauf. Der Wunsch nach einer eigenen Liegenschaft konnte Wirklichkeit werden.

Liebe auf den ersten Blick

«Ein absoluter Glücksfall für uns, gibt



Bio-Bauer Bruno Muff beurteilt die Qualität einer seiner Edelbrände. In diesem Fall ist es Kirsch.

Bild Bruno Haldimann

es doch Schweizweit viel mehr Interessenten als dass Bauernhöfe zu haben sind.» Ein Geschäftspartner konnte ihnen den entscheidenden Tipp geben. «Es war Liebe auf den ersten Blick, aber auch ein Zittern ob es klappen würde.» Die behördlichen Vorgaben – die seinerzeitige Ausbildung von Rebecca und Bruno Muff berechtigen zum Füh-

ren eines Betriebes – waren erfüllt, der Businessplan eingereicht, die Erbengemeinschaft des Haldihofs stimmte dem Verkauf zu. Als letzte Instanz sagte auch die kantonale Bodenrechtskommission Ja – der Traum hatte sich erfüllt!

Das Projekt der Bio-Manufaktur Haldihof konnte starten. «Mit geistigem

Jogging» (so nennt Muff die Ideenfindung), der Veredlung und Vermarktung der hochwertigen biologischen Produkte fand die Erfolgsgeschichte ihren Anfang. Die Suche nach alten Sorten, deren Verarbeitung und Konservierung führt durch die Natur, aber auch in jahrhundertalte Bücher. «Vor Jahren machte ich den Master Bibliothekar für alte Bücher, oder zu gut deutsch «Library of rare Books», sagt ein schmunzelnder Bücherwurm. Er könne stundenlang graben. Rezepte wie die Kornel-Oliven seien so nach Aufzeichnungen aus dem 12. und 13. Jahrhundert entstanden. Basis dafür sind die Kornelkirschen, die in den Seegemeinden an der Rigi reichlich vorkommen. Sie werden in Salzlösung eingelegt, gewaschen und dann in Essig konserviert.

Suchen und Pröbeln

Damit kommen auch die Spitzengastronomie und die Lokalproduzenten-Labels von Grossverteilern ins Spiel. Das Credo des Sternekochs im nahegelegenen Parkhotel Vitznau lautet: Nur Produkte aus der Region finden sich auf den Tellern seiner Gäste. Wie eben beispielsweise die kirschigen Oliven. Auch die Mispel, ein über Jahre in Vergessenheit geratenes Rosengewächs mit braunledrigen Früchten, verhalf der findige Biobauer zum Revival. Bei der Suche nach alten Sorten arbeitet er mit Pro Spezia Rara zusammen.

Doch die absolute Liebe – ob da ein wenig der Alchemist im Spiel ist? – gehört den Bränden, Edelbränden, um präziser zu sein. Der Nase und dem Gaumen schmeicheln nebst Bränden wie Kirsch und Zwetschge wenig bekannte Sorten, Bohnapfel, Gelbmöstler, Gisler-Schellen und Theilersbirne heissen sie. Einige davon auch in der Version «Alt». «Beim Brennen bin ich nicht in einem so engen Korsett wie bei der Herstellung von Säften, Brotaufstrichen oder

Kosmetika sondern kann pröbeln und schrübeln.» Davon zeugt der Rigi-Gin mit seinen vielfältigen Geschmacksnoten, die meisten Bestandteile stammen aus dem Rigi-Gebiet. Mit «Aquavitas» startet eine neue Linie mit 12 verschiedenen Bränden, entstanden aus einem Fundus von über 600 überlieferten Rezepten.

Besucher schätzen Hofladen

Das alles bedingt viel Handarbeit und viel Zeit. Gefragt sind helfende Hände, auch für das Hofkaffee mit dem charmannten aus drei Räumen bestehenden Hofladen. Der Duft und die Präsentation der frischen Bioprodukte von Trockenfrüchten über Most, Senf, Essig bis zu Rigiseifen verführen zum Probieren. Und am Wochenende finden schon mal täglich bis zu 100 Besucher den Weg zum Haldihof und 10 bis 15 verschieden Kuchen, gebacken von Rebecca Muff, ihre Abnehmer! «Das schaffen wir nur, weil meine Frau zu 150 Prozent mitzieht.» Auch die drei Kinder engagieren sich, so hat der 19-Jährige während einem halben Jahr auf dem Hof mitgeholfen und die Website betreut. Die Tochter (16) widmete ihre Vormaturaarbeit dem Thema «Ätherische Öle», also dem Thema Naturkosmetik.

Im Hintergrund schreit der Pfau «Ja, der ist nun nervös als werdender Vater!», klärt Muff die Journalistin lachend auf. Bald komme Frau Pfau dann mit 5 bis 6 Jungen angewatschelt, alle hätten sie schon ihr Krönli auf dem Kopf. Krönender Abschluss einer spannenden Begegnung!

Marlis Jungo

Unser nächster Gast in der Rubrik «Menschen» ist auf Wunsch von Bruno Muff Bio-Manufaktur Haldihof Weggis Hermann Bühler, Strahler (Kristallsucher) aus Buchrain.