

# OD POČÍTAČE K PÁLENCE

Firma Bruno Muffa léta vytvářela digitální mapy, před dvanácti lety ale know-how prodala Googlu, aby posloužilo coby základ jeho dnešních Google Maps. Někdejší ajťák si pak koupil staříčkový statek a dnes na něm dělá nejlepší ovocné pálenky a marmelády v okolí švýcarského Luzernu.

Text:

Petra Pospěchová

**T**ahle tři sta let stará usedlost nad jezerem Vierwaldstättersee by za jiných okolností působila jako kýč. Ale přirozenost, s níž je zasazená do zvlněné krajiny nad rozlehlou vodní plošou, i samozřejmost, s jakou její okna odhalují pohled na protilehlý pás dvoutisícových vrcholů, v sobě nemá nic přehnaného ani vyumělkovaného. Dřevěné hospodářské budovy statku Haldihof se na úpatí hory Rigi nezdají být o nic méně doma než letité stromy v přilehlém ovocném sadu.

I majitel Haldihofu vypadá, jako by zde jeho rodina žila už po generace. Náhodný kolemjdoucí by jen stěží věřil, že tenhle vysoký padesátiletý sedlák s rozčepýřenými vlasy a nesmělým úsměvem byl ještě před dvanácti lety úspěšným programátorem, který spolu s bratrem vymyslel základ dnešních Google Maps, jež začátkem února slaví už desáté výročí spuštění.

„Vystudoval jsem sice ekologii se zaměřením na botaniku, ale hned po škole jsem začal pracovat jako programátor. I když jsem samouk, brzy nás to s bráchou dobře živilo. Dělal jsem s ním v tandemu ajťáka dobrých dvacet let, zaměstnávali jsme několik desítek lidí. Věnovali jsme se hlavně digitalizaci geografických informací, plánů měst a tak. Postupně jsme tře-

ba vytvořili program, který dokázal z leteckých snímků Švýcarska udělat digitální mapu: složili jsme ji z nějakých třiceti tisíc obrázků.“

V roce 2005 zaklepal na dveře kanceláře bratří Muffů zástupce Googlu s velkorysou finanční nabídkou. Internetový hegemon potřeboval jejich know-how jako základ pro to, co dnes známe jako Google Maps a Google Earth.

„Bylo mi jasné, že když Google nepoužije naše podklady, najde časem partnera jinde. A nám vyroste v oboru hodně silná konkurence,“ vzpomíná. „Pro mě tahle nabídka přišla v pravou chvíli, už nějakou dobu jsem cítil, že chci začít novou životní kapitolu. Jak se u nás říká, přemohla mě vůně domova. Prý když člověk jednou přičichne ke stáji, je to láska napořád. A u mě tomu tak bylo. Jako kluk jsem pomáhal prarodičům na statku za Luzernem a chuť se k zemědělství vrátit mě nikdy neopustila.“

## **Ve stínu Rigi**

Statek Haldihof koupil Bruno Muff hned v roce 2005. „Děti původních majitelů nevěděly, co s ním, tou dobou už se tady deset roků nehosподаřilo. A já jsem si byl naopak od první chvíle jistý, že tohle je místo pro mě. Nešlo jen o nějaké romantické poblouznění, nepochybo-

## **POD HOROU RIGI**

Vrchol Rigi leží v půli cesty mezi Vadúzem a Bernem, z nedalekého Luzernu se k němu nejsnáze přiblížíte některou z lodí, které křížují jezero Vierwaldstättersee. Na statek Haldihof je to příjemná procházka od kotviště Weggis, odkud můžete vyrazit také na celodenní okružní cestu hřebem Rigi. Ti, kdo pění turistiku příliš nevyznávají, ocení lanovku, ale hlavně vyhlídkový horský vlak, jehož konečná stanice je v 1750 metrech.





Bývalý ajťák Bruno Muff má slabost pro staré ovocné odrůdy, jeho největší pýchou jsou lokální třešně zvané Rigi Kirsch. Ovoce se na Haldihofo proměňuje kromě pálenek i v džemy, soli nebo třeba mýdla. Část produkce můžete ochutnat přímo na nevelké zahrádce s vyhlídkou na jezero.

val jsem, že má Haldihofo potenciál naši rodinu uživit," říká muž v lehce ušmudlané rozhalence a plandavých kalhotách, který mě na sklonku léta provází nevelkou usedlostí.

Když se zastaví u košatého fíkovníku, opře se o kmen, pohlédne s uspokojením na dozrávající plody a pak zvrátí hlavu směrem k vrcholu hory Rigi, pod níž se Haldihofo nachází. „Máme tu vlídné klima, byť jsme relativně vysoko. Takže i fíková úroda bývá solidní. Rigi nás chrání před deští, je až neskutečné, kolik slunečných dní tu máme,“ pochvaluje si.

Dalším stromkem, který míváme, je mišpule. Na mou otázku, jak moc je tohle nezvyklé ovoce pro Švýcarsko typické, Bruno zbystří. „Sem do regionu mišpule přišly s Římany před dvěma tisíci roky. Vy je znáte? Pěstují se i v Česku? A co z nich děláte?“ Otázky se sypou jedna za druhou, na Haldihofo zatím z malvic bohatých na pektin umějí jen mišpulovici, rádi by ale přikročili i k něčemu jinému: třeba mišpulovému likéru nebo marmeládě. A tak se snaží sehnat osvědčený recept na přípravu jednoho či druhého.

Mišpulovici je jednou z mnoha pálenek, které můžete na Haldihofo ochutnat. „Na tomhle statku má destilace skoro stoletou tradici. Už naši předchůdci pálenkami zásobovali restaurace v okolí. Všechny naše destiláty jsou v biokvalitě, připravujeme je z ovoce vypěstovaného v našem sadu, abychom s jistotou věděli, s čím pracujeme,“ říká.

Pomalou scházíme svahem, kde se rodí plody určené na kvas. Většina stromů je poměrně stará, Bruno Muff se však sad snaží průběžně obnovovat. „Mám tu i jednu odrůdu od vás, do calvadosu se nám výborně osvědčily české topazy,“ vysvětluje. „Sklízejí se v říjnu, na jaro postupně docházejí až v prosinci. Topazy jsou hodně odolné vůči škůdcům i chorobám, zároveň však mají výbornou chuť.“

#### Dřínkovice a třešňovici

Na Haldihofo jablečnou šťávu proměňuje jak v klasický calvados, tak ve zrající pálenku. A také v ovocný ocet. „Vyrábíme jak klasický jablečný ocet, tak jablečnou balsamico. Do základního octa přidáme podle starého receptu sušené ovoce a necháme je v něm naložené sedm měsíců,“ říká. „Kromě jablečného nabízíme dalších patnáct druhů ovocného balsamica: malinové, ořechové, bezové nebo třeba meruňkové. Každé z nich má nádhernou opalizující barvu. My sami je doma dáváme hlavně do salátů nebo je podáváme k některým předkrmům. Použití je při vaření by byla škoda. Mají neskutečně čistou chuť.“

Ovocem, které je ve zdejší nabídce nejvýraznější, ovšem nejsou ani jablka, ani mišpule. „Máme tu původní dřínky, na ty jsem neskutečně pyšný,“ říká sadař. „Je v nich spousta vitamínů“



nu C, takže jsou trochu natrpklé, ale na pálenku jsou skvělé. I na tu déle zrající. Žena z dřínků dělá také kompoty.“

Oválné dřínky dozrávající na podzim nejsou jediným červeným ovocem, které sady Muffových zdobí. V létě tu voní také sladké třešně, z nichž se připravuje jedna ze specialit zdejšího kraje, třešňovice zvaná Rigi Kirsch.

### Klid u lam

Vytáhlá postava Bruno Muffa se při chůzi lehce pokyvuje, když bloumáme sadem, opře se čas od času o některý ze stromů a zblízka prohlíží zatím nezralé plody. Je vidět, že se rád dotýká kůry i listů, občas je jen tak mimoděk pohladí.

Blízký vztah k přírodě se však u něj nevyklučuje s technicky laděnou stránkou jeho osobnosti. Se stejným nadšením jako mezi stromy návštěvník prochází taky po místnosti, kde vystavuje staré destilační náčiní, které sbírá. „Mám rád staré nástroje, vzbuzují ve mně respekt k tomu, že je někdo vymyslel a vytvořil s mnohem menším zázemím, než máme dnes,“ vypráví. „Moje žena je taky milovnice starožitností. Právě Rebecca nakupuje po bazarech různé drobnosti, kterými je zařízen obchůdek i náš vlastní dům.“

Zatímco Bruno Muff se stará hlavně o rostliny užité, jeho žena nezapomíná ani na ty, které Haldihof zkrášlují. Staré smaltované nádoby i hliníková umyvadla používá jako květináče nebo vázy, a hospodářský dvůr tak na různých místech zdobí skalničky, růžové zahradní sedmikrásky, levandule i kopretiny.

„Kromě mě a Rebeccy se na chodu Haldihofu podílejí i naše děti. Synovi je dvacet, ten už zvládne leccos, dcerkám je třináct a sedmnáct, zapojujeme je tak nějak postupně,“ popisuje. „Zatím nás tahle společná práce všechny těší, nadíváme, zda to dětem vydrží. Ale zdá se mi, že už teď dokážou ocenit to, že věci v hospodářství plynou tak nějak přirozeně, že deadliny se nastavují samy a příroda všemu dává logický rytmus.“

Bruno Muff se snaží dávat věcem volný průběh, jak to jen jde. I zvířata se mezi hospodářskými budovami procházejí volně. Kromě slepic a lam alpák chovaných na vlnu tu návštěvník narazí i na pávy. „Všechno nemusí být užitečné, ty máme na okrasu. Naši pávi jsou navíc docela mazlíčci, nechají se krmit z ruky.“

### Co se nekazí

Spolu se třemi zaměstnanci Muffovi bez problémů obstarají sedm hektarů půdy a víc než 400 ovocných stromů, ale také třeba včely, jejichž úly jsou nedaleko moderně zařízené palírny. „Měli jsme na začátku dost peněz, abychom si pořídili všechno, co potřebujeme, a to v solidní kvalitě. Mohli jsme se v klidu zamyslet a utřídit si, co je nutné pro výrobu destilátů, zavařenin, octů a mýdel, a potom

to prostě koupit. Nevisí nad námi žádné úvěry, nemuseli jsme začít okamžitě vydělávat spoustu peněz,“ vysvětluje.

Farmaření Muffových však rozhodně není nějakou kratochvílí lidí, kteří mají dostatek financí a neví, co s nimi. Promyšlený byl ostatně od počátku i byznysplán. „Rozhodli jsme se vyhnout produktům, které se rychle kazí. Všechno, co vyrábíme, má dlouhou trvanlivost,“ říká. „I díky tomu můžeme prodávat jen přes náš internetový obchod a nemusíme hledat jiné kanály, jak naši pálenku nebo lamí vlnu dostat k lidem.“

Webové stránky i obchod si pan Muff vytvořil sám. „U počítače moc neseďm, ale není špatné ještě občas zkusit, zda jsem nevyšel ze cviku úplně. Programování je pro mě minulost, která občas ještě přesáhne. Kdybych řekl, že při pohledu na Google Maps necítím jistou hrdot, lhal bych,“ vysvětluje dnes.

Je vůbec práce s počítačem a farmaření v něčem podobné? „Určitě i tady na statku zužitkovávám věci, které jsem se naučil při vedení firmy. Nejde jen o pořádek v účtech, spíš takový obecný přehled a plánování kroků na nějakou dobu dopředu. Jen jako zemědělec musím počítat s více nepředvídatelnými proměnnými, než kolik jich obvykle číhá na programátora,“ říká.

### Na trase

Statek Haldihof leží na turistické značce, jež obkružuje monumentální jezero Vierwaldstättersee. Pro turisty, kteří po ní vandrují, mají Muffovi nejen dvě místnosti tvořící obchůdek s jejich mýdly, šnapsy, octy a přírodní kosmetikou, ale taky nevelké občerstvení.

A aby hosté nemuseli čekat, až se někdo z domácích ukáže, je pojata samoobslužně. Kávu jim připraví mašinka v zádveří a vedle ní jsou vždycky na talíři vyskládané koláče nebo buchty a taky džbánek s domácí limonádou ze sezonního ovoce. Peníze za vybrané jídlo a pití turista jednoduše vhodí do kasičky – a pak už si může dobroty vychutnat pod slunečником na terase vedle květinové výzdoby paní domácí a ve společnosti vsudypřítomných Muffovic slepic a pávů. Jen nevelké lamy se drží od cizích dál a pasou se na dohled v ohradě.

Otevřený k nahlédnutí je u Muffů nejen krámk a koutek s občerstvením, ale taky destilérka a místnosti, kde zrají v sudech pálenky a octy.

„Dveře tu skoro nikde nezavíráme, není proč,“ vysvětluje farmář. „Tehle otevřený systém má na lidi příjemný vliv, někdy mi připadá, že tady úplně zpomalí, a mnohdy se zdrží docela dlouho. Zdá se mi, jako kdyby tady mnozí hledali stejný klid, jako jsem na Haldihofu našel já.“

» Mám tu i jednu odrůdu jablek od vás, do calvadosu se nám výborně osvědčily české topazy. Sklízají se v říjnu, na jídlo postupně docházejí až v prosinci. Topazy jsou hodně odolné vůči škůdcům i chorobám, zároveň však mají výbornou chuť. «