



BIO-GIN VON DER RIGI

Erst war Bruno Muff Unternehmer, dann verkaufte er die Firma an Google und wurde Biobauer. Nun brennt er auf dem Haldihof Schnaps – ebenfalls mit Erfolg.

Text BARBARA KALHAMMER

Bruno Muff war seiner Zeit stets voraus. Noch während seines Studiums als Landschaftsarchitekt begann er mit seinem Bruder Landkarten zu digitalisieren. Das Unternehmen, das Geomarketing betrieb und die ersten geographischen Suchsysteme entwickelte, wuchs rasch auf 60 Angestellte. Ihre Leistungen blieben nicht unbemerkt. 2005 klopfte Google an die Tür und machte ein Angebot, das die beiden Brüder nicht ablehnen wollten. Der Rest ist Geschichte: Basierend auf der Technologie der Muffs schuf Google seine Kartendienste Google Earth und Google Maps. Der Bruder widmete sich Mappuls, das ebenfalls im Bereich Kartographie tätig ist. Und Bruno Muff? Wurde Biobauer.

Jahre bevor die Finanzkrise aufkam und zahlreiche Manager nach neuen Herausforderungen suchen liess, stiess der heute 49-Jährige auf den Haldihof. An den steilen Hängen oberhalb des Vierwaldstättersees gelegen, besass der Hof damals 200 Hochstamm-Obstbäume – und eine Brennlizenz. Bruno Muff entschied zusammen mit seiner Frau, sich ganz auf die Veredlung von Früchten zu konzentrieren, und absolvierte zu diesem Zweck eine landwirtschaftliche Nebenerwerbsausbildung sowie eine Brennausbildung. Zugleich begann er, den Hof auf Bio umzustellen. Heute ist die Umstellung komplett vollzogen: Das Holz für die Brennelei schlägt Muff im eigenen Wald, er erzeugt Solarstrom und verzichtet gänzlich auf Pestizide und Kunstdünger. Mit dieser Strategie schaffte es Muff allen Unkenrufen zum Trotz, quasi aus dem Nichts einen überlebensfähigen Betrieb auf die Beine zu stellen. Hilfreich

war sein Gespür für Marketing: Zusammen mit einem Grafiker entwickelte Muff das Baum-Logo des Haldihofs, das er auf einer alten Presse auch gleich selber druckt.

Von der Produktion über die Veredlung bis hin zum Marketing liegt heute alles in seiner Hand. Inzwischen bewirtschaftet er zusammen mit seiner Frau mehr als 400 Apfel-, Birnen-, Kirschen- und Zwetschgenbäume. Darunter seltene Sorten wie die Mispel oder den Gelbmöstler, die den Grundstoff liefern für mehr als 30 verschiedene Brände, zahlreiche Essigsorten, Trockenfrüchte, Schaumwein, Senf, Pflanzenöle und Konfitüren. Ergänzt wird die Palette durch Naturkosmetikprodukte und Wolle der Alpakas und Lamas, die auf dem Hof grasen. Erhältlich sind die Artikel im Selbstbedienungsladen und über die eigene Webseite. Wer selbst den Weg auf den Hof findet, kann nicht nur die Köstlichkeiten probieren, sondern sich auf der Terrasse bei Kaffee und selbstgemachtem Kuchen vom einzigartigen Blick auf den Pilatus verzaubern lassen. Über 200 Gäste gelangen an schönen Tagen über den «Waldstätterweg» auf den Haldihof.

Bruno Muff ruht sich aber nicht auf seinen Erfolgen aus. Der «Wirbelwind» widmet sich bereits weiteren Projekten. Sein neuester Coup ist der Rigi Dry Gin mit Wacholder, Koriander sowie Kräutern und Blumen aus der Region. ■

HOFLADEN – Montag bis Samstag, 8.00-19.00 Uhr

WEB – www.haldihof.ch