

## Die Rigi-Region

Die Gemeinde Arth liegt am unteren Ende des Zugersees, ist aber nicht einmal fünf Kilometer Luftlinie vom Vierwaldstättersee entfernt. Das durch die Novelle „Wilhelm Tell“ von Friedrich von Schiller bekannte Küssnacht liegt zwölf Kilometer entfernt Richtung Nordwesten zwischen dem Zugersee und dem nordwestlichen Arm des Vierwaldstättersees. Der Ort Schwyz liegt elf Kilometer weit weg. Das hier ist die Zentralschweiz, und wir befinden uns damit in einem der drei Urkantone Uri, Schwyz und Unterwalden (heute Ob- und Nidwalden genannt)! Hier ist also die Geschichte der Schweiz ganz nah zu spüren, ein erhabenes Gefühl!

Zu Arth gehört auch Goldau gleich nebenan, wo wir Uli um kurz vor sechs Uhr am Bahnhof abholen. Wir haben noch keine Bleibe, auch nicht für Simon, Simone und Lisa, die morgen früh kommen. Nun sind insbesondere seit der Freigabe der Wechselkurse zwischen dem Schweizer Franken und dem Euro die Preise für uns hoch, also schauen wir nach einer Jugendherberge. Die finden wir in Gersau am Vierwaldstät-

tersee. Wir fahren direkt dorthin, nachdem wir über das Telefon drei Zimmer reserviert haben. Was für ein Blick, als wir am See ankommen! Er ist dunkelgraublau, aufgewühlt, dahinter die mattgrünen Berge von Bürgenstock, Buochserhorn, Brisen und Schwalmis, im Hintergrund die Engelberger Alpen, an denen die hellweißen Nebelschwaden nach viel Regen hochziehen, ein leicht mit Blau durchwachsender Himmel, ab und zu die letzte Sonne – und Stille! Hier ist nichts los an diesem Sonntagnachmittag, die Zürcher, Luzerner und Zuger Wochenendausflügler sind längst wieder daheim und die Sommertouristen noch nicht angekommen. Es ist fast ein bisschen gespenstisch. Wir ahnen noch gar nicht, dass wir hier in einer der schönsten Gegenden der Schweiz gelandet sind, mit Biopionieren am laufenden Band, mit einer Kulinarik von höchsten Ansprüchen!

Die Jugendherberge liegt unterhalb der Uferstraße direkt am See. Als wir ankommen, ist auch hier nicht viel los. Im alten Schweizer Haus bekommen wir drei putzige Zimmer mit Ausblick, das Haus ist bestimmt 300 Jahre alt und hat mehrere „modernere“ Anbauten. Überhaupt fällt auf, dass vieles hier in der Schweiz trotz des vielen Geldes noch recht ursprünglich geblieben ist, die touristischen Attraktionen sind von der Größe her „normal“ geblieben. Das kennt man auch von den Ski-gebieten hier: kein Gigantismus, sondern dem Menschen gemäß gebaute, maximal mittelgroße Hotels, Restaurants





*Ganz links:  
Blick über den  
Vierwaldstättersee bis nach  
Weggis*

*Links: Die besten Bio-Obstbrände gibt es auf dem „Haldihof“.*

und Liftanlagen, alles noch fürs Herz und nicht für den Geldbeutel der Fremdenverkehrsunternehmer wie in anderen Regionen der Alpen. Böse Zungen würden sagen, dass alles ein bisschen stehen geblieben ist, aber das ist die falsche Sichtweise. Es ist wohl auch wieder einmal der Heimatliebe der Schweizer zu verdanken, die erkannt haben, dass mit Gigantismus der eigentliche Grund, warum Menschen hier Urlaub machen wollen, wegfiel: die Ruhe und die Natur zu erleben. Kein Massentourismus, auch nicht im Winter! Wir finden diese Einstellung großartig!

Erschöpft von der Anreise fallen wir ins Bett, und das ist gut so, denn am nächsten Tag steht viel auf dem Programm.

### *Station 1: „Haldihof“ in Weggis*

Montags nach dem Frühstück in der (noch!) leeren Jugendherberge fahren wir nach Weggis, um uns – sieben Kilometer Luftlinie von Arth entfernt – den „Haldihof“ anzusehen. Wir passieren das „Park Hotel Vitznau“, wo wir später am Tag noch

sein werden. Der „Haldihof“ liegt auf einer kleinen Anhöhe inmitten der Hochstamm-Obstplantagen und als wir uns dem Hof nähern, spüren wir schon, dass das hier ein ganz besonderer Platz ist. Allein der Blick ist der Wahnsinn. Wir treffen Bruno und Rebecca Muff, die Inhaber, und es ist wieder wunderbar: Man kommt gleich ins Gespräch, beide sind trotz Überfallkommando und vieler Fragezeichen von Anfang an total offen und herzlich.

Wir drehen mit Bruno eine kleine Runde, und er zeigt uns stolz seine seit Januar in Betrieb befindliche Brennerei: Ein Würfel aus Glas und Holz steht da frei zwischen Obstbäumen in der Landschaft, sehr klar und gut, diese Architektur, eine Seite lässt sich fast komplett öffnen. Wir laufen in die tolle Halle, überall stehen sauber polierte Brennkessel aus Kupfer, es gibt eine kleine Degustationsbar auf einer Empore und ein weiteres komplettes Geschoss mit einem sehr fein gestalteten Tagungsraum samt angeschlossener Küche. Von hier oben hat man einen Rundumblick über den See, die Berge, die Plantagen und die nahe gelegenen Bauernhäuser des Hofes.

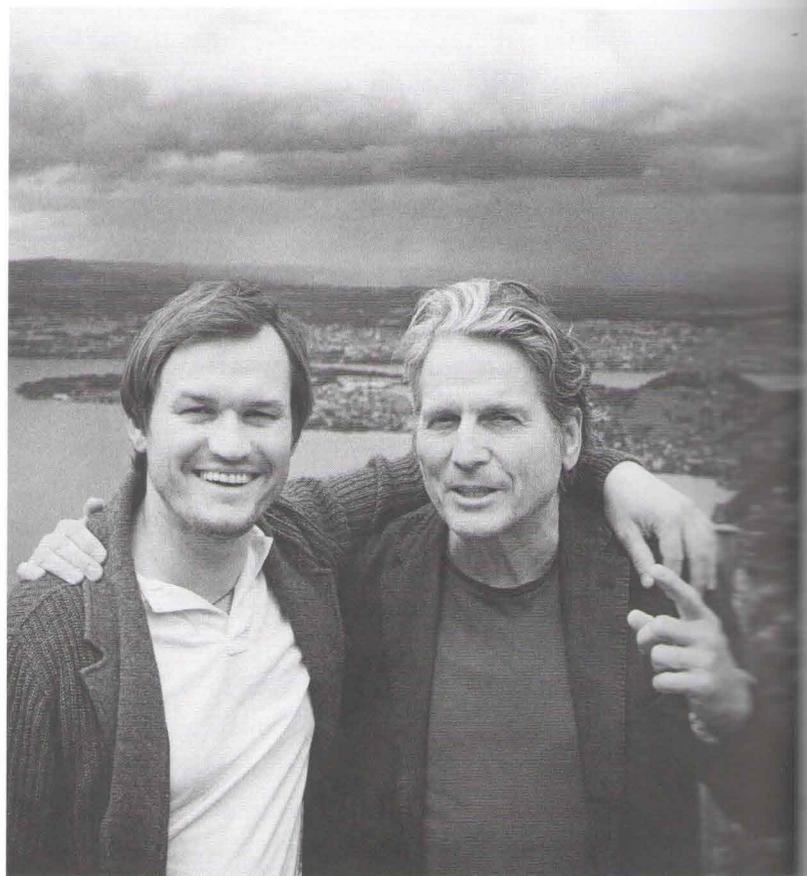
Wir lassen uns in wunderbare Gespräche mit Bruno über die Hochstamm-Obstbäume, den Schnaps, die diversen Obstessige, den Gin und den Fruchtsaft ziehen, das erste Gläschen „Alte Birne“ wird genossen, und irgendwann treffen Simone, Lisa und Simon mit großem Hallo ein! Alle sind begeistert von Bruno, Rebecca und dem „Haldihof“! „Dürfen wir morgen hier vielleicht für euch und alle anderen Protagonisten und Gäste kochen?“, fragen wir zaghaft. Beide sind gleich einverstanden und wir verabreden uns für den nächsten Morgen. Bestimmt gibt es später noch Zeit, beide ausführlicher ihre Geschichte erzählen zu lassen. Eines haben wir schon herausbekommen: Auch Bruno ist Quereinsteiger mit interessanter Geschichte. Näheres dazu also vielleicht später!

Vorerst sausen wir wieder los am Vierwaldstättersee entlang zurück Richtung Gersau nach Vitznau. Simon hat schon mit Christian Nickel telefoniert, der deutsche Küchendirektor vom „Park Hotel“ und Freund von Simon, der sich auf uns freut.

## *Station 2: „Park Hotel“ in Vitznau – Zwischenstopp*

Christian wartet tatsächlich schon auf uns und gibt uns eine interessante Führung durch das Hotel und seine Küchen. Nenad Mlinarvic, Küchenchef des Gourmetrestaurants „focus“ ist vom Gault&Millau gerade erst zum bisher jüngsten Schweizer „Koch des Jahres 2016“ gekürt worden. 18 Punkte im Gault&Millau, zwei Michelin-Sterne – nicht schlecht! Im selben Hotel gibt es ein zweites Restaurant, das „PRISMA“, geleitet von

Küchenchef Patrick Mahler, der es ebenfalls zu einem Stern und 16 Punkten gebracht hat. Und jetzt wird es interessant für uns, denn „Nenad verkocht nur Schweizer Produkte“, sagt Christian. Wir fragen, wie denn die Gäste reagieren, wenn es keinen Seefisch aus dem Nordpolarmeer, keinen Hummer aus New England und keinen Kaviar aus Persien gibt. „Wenn du eine gute Leistung bringst und mit den LOKALEN Schätzen leckere Speisen machst, sind die Gäste hochzufrieden!“ Und weiter erklärt Christian: „Das Verständnis ist hundertprozentig da, vor allem bei den Menschen aus



*Unsere vorletzte Tour wird  
zur Genussreise!*