





Dank dem Verkauf von Satellitenbildern und Karten seiner Firma an Google konnte Bruno Muff den Haldihof erwerben.

# Das süsse Saure

Essig galt Jahrtausende lang als ein Wundermittel zur Haltbarmachung. Noch heute sorgen Bauern wie Bruno Muff dafür, dass das alte Wissen nicht verloren geht. Auf seinem Haldihof in Weggis stellt er aus Bioäpfeln einen Apfelessig her, der nicht nur schmackhaft, sondern auch gesund ist.

 Andreas Bättig  Esther Michel

Auf einem kleinen Hügel etwas ab vom Schuss wird an einer Rarität getüftelt. Biobauer Bruno Muff, 54 Jahre alt, steht in der Scheune seines Biobetriebs Haldihof in Weggis und zeigt auf sieben kleine Holzfässer. Nicht etwa Wein oder Schnaps hat Tüftler Muff in die Eichen- und Zedernholzfässer gefüllt. Darin lagert eine Flüssigkeit, die - so findet Muff - einen viel zu schlechten Ruf hat: Essig. Als es noch keine Kühlschränke gab, war er während Jahrtausenden das Konservierungsmittel schlechthin und deshalb eine Kostbarkeit. Heutzutage fristet Essig als Salatsaucenbestandteil oder gar als Putz- und

Entkalkungsmittel ein eher unspektakuläres Dasein. Nicht so bei Muff.

## Ein Allerweltsmittel

Wenn er über seinen Apfelessig aus Bioäpfeln spricht, könnte man meinen, er beschreibe gerade einen Spitzenwein. «Der Essig hat diese vollmundige Säure, die gibt ihm Geschmack, Volumen, ja Körper!» Nicht nur geschmacklich überzeuge der Essig, so Muff, sondern auch gesundheitlich. «Ich sage immer: Jeden Morgen nach dem Aufstehen ein Kafilöffeli Apfelessig mit Wasser verdünnt macht





In Eichen- oder Zedernholzfässer gelagert:  
Bruno Muff macht Apfelessig zur Kostbarkeit.





Auf dem Haldihof bleibt so viel wie möglich naturbelassen.

## «Wichtig ist, dass der Essig möglichst naturbelassen bleibt.»

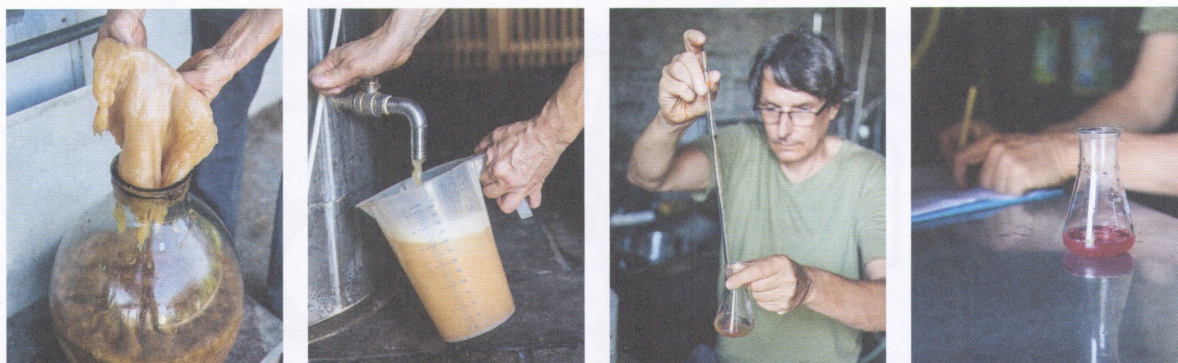
Bruno Muff



wach und hält gesund.» Tatsächlich wurde in einer Studie von der amerikanischen Diabetesvereinigung nachgewiesen, dass sich Apfelessig positiv auf den Blutzuckerspiegel auswirken und möglicherweise so beim Abnehmen helfen kann. «Wichtig ist dabei, dass der Essig möglichst naturbelassen bleibt», sagt Muff. Oft werde der Billigessig in der Industrie pasteurisiert. Durch die Erhitzung werden die wichtigen Bakterien abgetötet. Auch sei sein Essig viel trüber als viele im Handel. «Das ist ein Qualitätsmerkmal. Denn Geschmacksstoffe brauchen festes Material wie Apfelmückstände, an die sie sich haften können.»

Bei Bruno Muff bleibt - wie bei all seinen Produkten - so viel wie möglich naturbelassen. Zusammen mit seiner Frau Rebecca führt er seit über zehn Jahren den Haldihof. Sie stellen eine ganze Reihe von Produkten her - etwa Obst- und Kräuterbrände, Trockenfrüchte, Öle und Seifen. Wichtig ist ihnen, dass bei der Produktion weder Pestizide noch Fungizide oder Dünger eingesetzt werden. «Natürlich kosten meine Produkte wie der Essig dadurch mehr. Aber mit dem Preis unterstützt der Konsument eben auch Arten- und Bodenvielfalt sowie Biodiversität. Einfach eine nachhaltige Landwirtschaft», sagt Muff.





Muffs Essig ist viel trüber als viele im Handel - ein Qualitätsmerkmal.

### Grosses geografisches Glück

Sorgfältig geht Muff auch bei der Essigproduktion vor. Er verwendet dafür nur Äpfel, die gesund, sauber und besonders reif sind. Je süsser ein Apfel ist, desto höher ist der Alkoholgehalt nach der Vergärung und schliesslich auch sein Säuregehalt nach der Fermentation. «Wir Bauern in Weggis haben ja grosses geografisches Glück», sagt Muff. So seien die Äpfel besonders süss, da die Rigi im Osten die kalten Biswinde fernhalte, der See im Winter Wärme abgebe und der Boden zur Sonne in einem idealen Winkel stehe.

Für die Produktion wird der süsse Saft der Früchte zuerst in Fässern eingelagert, damit er zu gären beginnt. Durch die Zugabe von Hefebakterien wird der Fruchtzucker in Alkohol umgewandelt. So entsteht Apfelwein. Nun fügt Muff Essigbakterien hinzu. Die wandeln den Alkohol in Säure um — dieser Prozess nennt sich Fermentation. Welchen Geschmack der Essig hat, hängt zum grossen Teil damit zusammen, welcher Essigbakterienstamm ausgewählt wird. «Man muss sensorisch herausfinden, welcher Stamm zu den Äpfeln passt», erklärt Muff. Hat man mal den richtigen gefunden, bleibt man ihm treu und lässt ihn sich munter vermehren. Seine Bakterienstämme verkauft Muff gar weiter. Spitzengastronomen aus der Region kaufen ihm mittlerweile nicht nur Essig des Haldihofs ab, sondern auch die Stämme, um in ihrer Küche selbst Essig herzustellen. Damit lässt sich dann zum Beispiel Fleisch marinieren oder Gemüse fermentieren.

### Erster Barrique-Essig

In diesem Jahr freut sich Muff über einen ganz besonderen Essig. Er füllt zum ersten Mal einen holzfassgelagerten Barrique-Essig ab, der in den sieben

Eichen- beziehungsweise Zedernholzfässern der Küferei Suppiger aus Küsnacht sieben Jahre lang gelagert wurde. Dadurch soll er, ähnlich wie bei einem Whisky, einen intensiven Holzgeschmack bekommen. «Das wird ein hochspannender Essig. Auf den habe ich nun lange gewartet», sagt Muff. Er werde nur einen Teil in Flaschen füllen und den Rest weiter in den Fässern lagern. So solle es in Zukunft noch älteren, noch intensiveren Barrique-Essig geben. «Das Schöne ist ja, dass man nicht viel dazu tun muss», sagt Muff. Das Einzige, was es brauche, sei Zeit und vor allem Geduld.



### Zur Person

Vor seinem Leben als Biobauer digitalisierte Bruno Muff Satellitenbilder und Karten. Dank dem Verkauf dieser Daten an Google konnte er den Haldihof bei Weggis erwerben. Heute bewirtschaftet Muff zusammen mit seiner Frau Rebecca den Biohof mit grosser Leidenschaft. All ihre Produkte werden ohne jegliche Zusätze und mit grösster Sorgfalt hergestellt.