

«Nutzen wir das riesige Potential der Rigi-Region»

Ob Kräuter wie Wacholder, Melisse und Hagebutte oder Blütenpflanzen wie Lavendel und Kamille – im Haldihof werden Dutzende von Rigi-Rohstoffen veredelt! Text und Fotos: Josef Odermatt



Das neueste Produkt: Rigi Dry Gin.



Früher war Steinfels-Seife die beste, heute ist es die Rigi-Seife

«Ich habe in einer deutschen Fachzeitschrift vom neuen Rigi-Gin gelesen, bitte geben Sie mir je eine Flasche der vier Geschmacksrichtungen», sagt die Frau aus München, zahlt, packt ein und verabschiedet sich freundlich, aber in Eile: «In etwas mehr als einer Stunde beginnt das Sinfoniekonzert West-Eastern Divan Orchestra mit Solist Daniel Barenboim.» Damit ist der Beweis erbracht: Sowohl das Lucerne Festival wie auch der Haldihof sind Wirtschaftsfaktoren und beste Botschafter für die Zentralschweiz! Obwohl das neue bio-zertifizierte Gin-Produkt erst einige Wochen produziert wird, werden Bruno und Rebekka Muff überrannt von Anfragen und Bestellungen. «Gin, ja, das tönt etwas exotisch,» sagt Bruno Muff, «aber eigentlich ist es ein ganz natürliches, ehrliches und regionales Getränk. Die Rigi gibt viele der notwendigen Rohstoffe her und wir veredeln sie. Vor einem Jahr machten wir Testbrände mit Kräutern wie Wacholder, Koriander, Melisse, Hagebutte, Kirschen, Holunderblüten sowie mit Blütenpflanzen wie Lavendel, Mädesüss und Kamille.»

250 Produkte, davon 30 Destillate

Die Rigi Dry Gin Linie umfasst zwei Geschmacksrichtungen: den herben und erdigen Herbarum Gin und den blumigen und luftigen Florales Gin. Und die Produkte kommen an! Bruno Muff: «Die Kunden schätzen diese regionale Innovation. So viel mir bekannt ist, gibt es nur im Zürcher Oberland und im Bündnerland lokalen Gin. Und: Die Rigi ist eine gute Marke für

unsere Produkte!» Wenige sind das nicht: Seit fünf Jahren sind Bruno und Rebekka Muff auf dem Haldihof aktiv – und in der Zwischenzeit sind über 250 ökologisch hochwertige Produkte entstanden, darunter rund 30 Destillate. Die Rohstoffe von der Rigi stammen zu einem Teil aus der eigenen Produktion, aber zum Grossteil von Bauern der Region. Die Muff's konnten ein feines Netzwerk von Lieferanten aufbauen, die nach ökologischen Grundsätzen arbeiten. Kamillen, Kirschen, Melisse usw. werden von Betrieben aus Weggis, Vitznau, Gersau, Küssnacht und weiteren Rigi-Gemeinden angeliefert.

«Ich bin auch Landschaftsgärtner»

Bruno Muff kann den Bauern für die Rohstoffe auch faire Preise bezahlen: «Weil wir auch die Veredelung der Rohstoffe und die Vermarktung der Produkte selber machen, bleibt die gesamte Wertschöpfungskette bei uns. Und da lohnt es sich auch, gute Preise für gute Rohstoffe zu bezahlen.» Man setzte auf Regionalität, weil's eine gesamtheitliche Betrachtungs- und Handlungsweise in unserer reichstrukturierten Kulturlandschaft ist – auch bei der Kundenschaft. Bruno Muff: «Ob Getreide, Milch oder Obst: für Rohstoffe auf Bio-Basis ist ein Markt da, während bei der konventionellen Anbauweise oft ein Überangebot vorhanden ist. Unsere Region hat ein riesiges Potential. Nutzen wir es!» Obwohl das Wort oftmals negativ ausgelegt wird, stehe er dazu, dass er auch Landschaftsgärtner sei.

Die Seife macht aus der Haldi einen Ganzjahresbetrieb

Und weil der Haldihof ein Ganzjahresbetrieb ist, machte man sich Gedanken, wie die Zeit genutzt werden kann, wenn kein saisonaler Rohstoff zur Verarbeitung da war. Und man kam auf die Seife! Einfach ausgedrückt, besteht eine Seife aus Öl, Fett und Laugen. Und bei den elf Rigiseifen vom Haldihof kommen elf verschiedene Aromen dazu. Es sind Lavendel, Citrus, Seide, Kräuter, Kräuter-Peeling, Molke, Olive, Kaffee, Ziegenmilch und Apfel – und das alles mit 100% biologischem Ursprung. «Etwas anderes können wir uns gar nicht mehr vorstellen», sagt Bruno Muff. Die Kontrollen seien streng. «Auf dem Haldihof produzieren wir Naturkosmetik, für die wir nur erlesene pflanzliche Rohstoffe in Bioqualität verwenden. Unsere zertifizierten (NATRUE), handgemachten Bioseifen werden nach alter Handwerkstradition hergestellt und im Kaltverseifungsverfahren in unserer Manufaktur in Weggis gegossen. Jede Seife ist ein Uni-

kat. Alle unsere Naturkosmetikprodukte sind frei von chemischen Konservierungsstoffen und synthetischen Duft- und Farbzusätzen.» Sie wirken wohltuend und pflegend für die Haut – wie schon damals vor 2'500 Jahren vor Christus, als die Seifenproduktion begann! Der Vertrieb läuft schweizweit über Apotheken, Drogerien und Reformhäuser sowie an Messen und Ausstellungen – und natürlich über den Haldi-Hofverkauf.

Die Rigi – ein geniales Produkt!

Rebekka Muff sortiert mit ihrer Tochter Janna harrassenweise Zwetschgen, und im Haldi-Hofladen ist ein emsiges Kommen und Gehen. Bruno Muff's Blick schweift über seinen Hof Richtung Rigi. «Hier haben wir ein riesiges Potential, das wir in angepasster und vernünftiger Form nutzen sollten. Sei's landschaftlich, landwirtschaftlich, touristisch, kulturell, gesellschaftlich oder sportlich!» Und dann geht der Blick zu einem Teil seiner mittlerweile 400 Hochstamm-Obstbäumen und die

naturbelassenen Waldflächen, die wieder seltene Vogelarten wie den Gartenrotschwanz angezogen haben. Bruno Muff: «Wir erzählen mit unseren Produkten eine ehrliche und authentische Geschichte.» Und das auch wirtschaftlich erfolgreich! Der Betrieb schreibt schwarze Zahlen und hat damit den Beweis erbracht, dass in der Landwirtschaft kompromisslose Ökologie und Wirtschaftlichkeit unter einen Hut zu bringen sind! ■



Beim Zwetschenverlesen sind alle Hände gefragt – auch jene vom Chef!

Lust auf Meer.



JETZT ERLEBEN!
DINNER & CASINO
NUR 79.^{CHF} –
PRO PERSON

olivo
ristorante mediterraneo

Hugues Blanchard
by Hugues Blanchard

GRAND
CASINO LUZERN

Haldenstrasse 6 · CH-6006 Luzern · Telefon 041 418 56 56 · www.grandcasinoluzern.ch