

REBECCA UND BRUNO MUFF, HALDIHOF WEGGIS, ZWISCHEN RIGI UND VIERWALDSTÄTTERSEE

Schnaps statt Maps

Mit dem Haldihof hat sich die Familie Muff einen Lebenstraum erfüllt. Sie setzen kompromisslos auf Ökologie und Artenvielfalt. Ihre Bio-Produkte sind mit dem besten Label, der Knospe, zertifiziert.

In Zeiten, wo sich viele gerne mit gesunden, umweltverträglich produzierten Lebensmitteln brüsten und der Begriff «Bio» mit viel Werbe-Raffinesse gerne gedehnt und missbraucht wird, zeigen die Muffs, wie man sich glaubwürdig und ehrlich verhält. Dieses Jahr bekamen sie in der Kategorie «Unternehmen» den Umweltpreis. «Der Haldihof ist eine Natur-Manufaktur vom Feinsten und zeigt auf eindrückliche Art und Weise, wie die Erzeugnisse mit grosser Sorgfalt ohne jegliche Zusätze und mit viel Respekt vor der Natur hergestellt werden können», sagt Erich Rico Kirchhofer, Geschäftsführer der Schweizerischen Umweltstiftung. «Der Haldihof imponierte der Jury durch die konsequent ökologische Ausrichtung des gesamten Betriebs.»

Bruno Muff erarbeitete sich das Startkapital für den Haldihof, indem er in der Schweiz erstmals geografische Informationen digital erfasste. Seine erfolgreiche Firma konnte er an Google verkaufen – alle Nutzer von Google Maps und Google Earth profitieren noch heute von seiner Pioniertat.

Auf dem Haldihof stehen viele alte Hochstamm-bäume und in der Umgebung gedeiht in der intakten Natur so einiges an Wildpflanzen. Viele davon finden sich in den Produkten des Haldihofs wieder. Nebst diversen Spirituosen produziert die Familie Muff Trockenfrüchte, edlen Essig, kaltgepresstes Raps- und Baumnussöl, Brotaufstrich, Senf sowie Seifen aus reinen Naturprodukten.

Die Schnäpse brennt der Hausherr meist eigenhändig. Seine Interpretation der üblicherweise gezuckerten und aromatisierten «Vieille»-Schnäpse wird nach einem hofeigenen Rezept ohne Zuckerzugabe nur aus der jeweiligen Frucht hergestellt. Ein sauberer Fruchtbrand mit eingedicktem Fruchtsaft und schonend getrockneten Früchten versetzt und im Fass mindestens ein Jahr gereift.

Im Hofladen der Muffs könnte man sich hinsetzen und die köstlichen Produkte gleich vor Ort probieren. rz

RIGI KIRSCH

Haldihof, Weggis

40 Vol.-%

35 cl Fr. 31.–

Saubere, typische Kirsch-

aromen, dezenter Stein-ton, reife schwarze Frucht, intensiv. Im Mund kräftig, aromatisch, saftige Fülle, langes Finale.

18/20

GELBMÖSTLER

Haldihof, Weggis

40 Vol.-%

35 cl Fr. 27.50

Typisch Gelbmöstler, Mostbirne, würzige Williamsaromen, sehr intensiv, klar, etwas Kerngehäuse und Schalen. Rund und saftig im Antrunk, dicht, aromatisch, anhaltend.

18/20

THEILERSBIRNE

Haldihof, Weggis

40 Vol.-%

35 cl Fr. 27.50

Rustikale Mostbirne, komplexe Aromatik, leichte Fehltöne. Im Gaumen dicht, kräftig, sehr aromatisch, lang anhaltend.

Ein idealer Powerschnaps fürs Kafi Luz.

16/20

ALTER APFEL

Haldihof, Weggis

37,8 Vol.-%

35 cl Fr. 37.50

Reife, warme Apfelaromen, vielschichtig, fruchtig, sehr sauber. Saftig, frisch im Mund, dezente Süsse, gute Säure, aromatisch, komplex, beeindruckende Länge, harmonisch und sehr fruchtbetont im Finale.

19/20

ALTE BIRNE

Haldihof, Weggis

37,8 Vol.-%

35 cl Fr. 37.50

Kräftige, rustikale Birnenaromatik, etwas Caramel, leicht stechend. Viel Birne im Mund, saftig, druckvoll, Süsse und Säure ausgewogen, leicht scharfer Abgang.

16/20

HERBARIUM RIGI DRY GIN

Haldihof, Weggis

45 Vol.-%

70 cl Fr. 61.50

Komplexe florale Noten, pfefferig, Wacholder, schwarze Beeren, sehr sauber. Im Mund hocharomatisch, herbe Kräuter, Lakritze, saftig, lang anhaltende, intensive Aromen mit einem leicht salzigen Finale.

19/20

Erhältlich bei:

Haldihof

Rebecca und Bruno Muff

6353 Weggis

www.haldihof.ch

Haldihof-Schnäpse von Hochstamm-bäumen: Alter Apfel und Gelbmöstler.

