

Echte Naturprodukte vom Hausberg

«Think global – act local», meinte ein Gast aus dem Tal neulich zu ihm, sagt der Franz-Toni, er wisse zwar nicht genau was dieser damit gemeint habe, aber sicherlich habe es etwas mit seinem Käse zu tun. Den Käse, welche die Menschen rund um Rigi ebenso schätzen wie die Gäste seiner Alpwirtschaft «Chäserenholz». Hier, bloss ein kurzer Fussmarsch unterhalb Rigi Kulm, lebt und arbeitet der

Molkebad mit Cüpli

Das sei kein «*eight-to-five-job*», sondern eher umgekehrt, habe der gmerkige Städter auch noch gesagt. Doch dies nimmt Franz-Toni gerne in Kauf – denn sein «Büro» liegt 1'600 Meter über Meer, und wenn im Tal unten die Lichter angehen, schneidet er im Licht der letzten Sonnenstrahlen einen Mocken seines Käses ab und schaut auf einen ar-

beitsreichen Tag zurück. Von der Käsererei alleine kann er aber nicht leben, deshalb hat er sich mit seiner Alpwirtschaft ein zweites Standbein aufgebaut.

Nun bewirtet er Sommer und Winter zahlreiche Gäste aus nah und fern. Er

Ganz natürlich von der Rigi: Innovative Bauern und Äpler vermarkten kreative einheimische Produkte neu.

Text: Markus Wolfisberg Fotos: Heidi Duss-Bürgi

schnauzbärtige Franz-Toni Kennel das ganze Jahr über. Und auf den Alpkäse, den er herstellt, kann er zu Recht mächtig stolz sein. Während der Sommermonate verarbeitet er die würzige Rigi-Milch von rund 100 Kühen.

hat einige Doppelzimmer und ein Massenzimmer eingerichtet und jetzt kommen sie winters mit Schneeschuhen, Schlitten und Skiern, um bei ihm ein Fondue zu geniessen. Im Sommer können Gruppen selber Käse und Butter herstel-



Rita Imgrüth, Franz-Toni Kennel und Christian Muheim präsentieren Einheimisches.

len und im Holzbottich ein reinigendes Molkebad genießen. «Und dabei erst noch ein Cüpli trinken», schmunzelt Franz-Toni. Entgegen der Meinung des bereits angesprochenen Gastes braucht er für diesen Mehraufwand aber kein *Sourcing Management* sondern einfach einen bodenständigen Käser.

Wellness-Produkte vom Hausberg

Christian Muheim, Jahrgang 74, ist auf dem elterlichen Bauernhof in Greppen aufgewachsen. Primarschule in Greppen, Untergymnasium an der Kanti Luzern, Schreinerlehre, Rekrutenschule und Ausbildung zum Landwirt.

Im Jahre 2005 übernimmt er zusammen mit seiner Frau Luzia den elterlichen Bühlhof, den er zuvor von seinem Vater gepachtet hatte. Spielt Bassgeige, tanzt gerne, der Vater von drei Burschen. Ein Bilderbuch-Bauernbub mit altherkömmlichem Werdegang eben. War Bauer. Ist Bauer. Bleibt Bauer. Alles wie gehabt ... Weit gefehlt!

Denn Christian steht für eine Generation von neuen Landwirten. Mit Vieh- und Milchwirtschaft alleine kann heute kaum noch ein Einkommen erzielt werden, welches für eine fünfköpfige Familie reicht. Er ist auf Nebenerwerbe angewiesen und davon überzeugt, dass man in der Landwirtschaft neue Wege einzuschlagen hat, um auf dem Markt bestehen zu können. So etablierte er die Himbeeren als neuen Betriebszweig und bietet zu Weihnachten seine freilaufenden Truthähne als *turkey* im Direktverkauf an. Konfitüre, Schnaps und – je nach Saison natürlich – Kirschen, Zwetschgen und eigene Edelkastanien gibt's im Hofladen –, Nachfrage steigend. Dies gilt auch für den jüngsten Geschäftszweig, die Wellnessprodukte von NatuRigi. Diese enthalten Extrakte von Rigi-Magerheu und ausgewählten Bergkräutern, welche von Partnerbetrieben auf der Rigi geerntet werden.


Holzkestchen – made in Greppen

Die Palette der NatuRigi-Wellnessprodukte reicht von Shampoo, Duschgel und Schaumbad bis zu Ölbädern, Lotionen und Handcrèmes. Erhältlich ist das Sortiment im Hoflädeli des Bühlhof in Greppen, in den Drogerien in Weggis und Vitznau, bei den Rigibahnen und natürlich auch im Regio-Shop des neuen Dorfladens auf Rigi Kaltbad. Diese Produkte sind ein Stück geballter Rigi-Naturkraft für jedes Zuhause und fördern erst noch die Pflege und den Erhalt der steilen Magerwiesen vom Hausberg. Und nach dem allabendlichen Melken der Kühe verwandelt sich Landwirt Christian in den Schreiner Christian: Er stellt nämlich die schmucken Holzkestchen her, in denen die Wellnessprodukte daherkommen. Natürlich mit Holz aus den Korporationswäldern in Vitznau und Weggis. Oft



Vielfältige Rigi-Produkte vom Haldihof.





Kundennah, Fortschrittlich, Verbindlich

Unternehmensberatung mit Wirkung

Entwicklung von zielorientierten, wirkungsvollen & praxisnahen Strategien

Unterstützung bei Re-Organisationen, Neuausrichtungen und Veränderungsprozessen



Begleitung von Unternehmen bei der Erstellung von Kooperations- sowie Finanzierungslösungen

Unsere praktischen Kompetenzen in der Beratung von touristischen Destinationen, Unternehmen & Organisationen

- Destinationsentwicklung und -vermarktung
- Machbarkeitsstudien & -beurteilung von Investitionsprojekten
- Systematische und wissenschaftlich fundierte Marktanalysen

BHP – Hanser und Partner AG
 Lagerstrasse 33
 Postfach 3167
 8021 Zürich

+41 44 299 95 11
 info@hanserconsulting.ch

ist dann aber noch nicht Feierabend. Dann wird der Schreiber noch zum Webmaster: Christian erstellt das Update seiner Homepage – www.buehlhof.ch. Bauernleben im Jahr 2012 eben.

Terroir, das ist die Rigi

Mit einem neuen Speise-Konzept warten Gabriella und Gregor Vörös im Hotel Edelweiss auf Rigi Staffelhöhe auf. Sie haben die Karte reduziert auf wenige, feine und vor allem regionale Produkte.

Oder mit ihren Worten ausgedrückt: «Gutes Essen, davon sind wir überzeugt, kommt immer aus dem Terroir. Kaum zeigen sich die ersten grünen Flecken auf den verschneiten Südhängen der Staffelhöhe, schon ist es wieder an der Zeit, sein Körblein zu packen und auf Sammeltour zu gehen. Märzenblümlein für den berühmten Rotstocktee, Schlüsselblumen und Spitzwegerich für Suppen und Terrinen, Bärlauch für Pasta und feine Pestos – und dies ist erst der Anfang! Den ganzen Sommer geht es nun so weiter bis zum ersten Schnee. Dann, wenn die Hagebutten gepflückt werden können.»

Kulinarische Entdeckungen

«All unsere Speisen stammen aus der Region und sind mit viel Liebe selbst gemacht», sagen die Gastgeber weiter. Und sie laden ein, die Natur rund um das Hotel zu entdecken, zu riechen und zu schmecken. So ist auch zu erfahren, dass man aus «Unkraut» die herrlichsten Gerichte zaubern kann und dass viele bekannte Gemüse in ihrer Wildform nach wie vor auf den Wiesen und am Waldrand wachsen. «Das milde Klima am Rigi-Südfuss beschert uns das ganze Jahr über frisches Gemüse und saftige Früchte bis hin zu Feigen und Kakis. Im Winter hingegen wärmt man sich mit einem aromatischen Fruchtbrand aus der Brennerei Stalder in Weggis. Was immer möglich, sammeln und beziehen wir von der Rigi und aus der engeren Region. Ganz sicher aber immer aus Schweizer Produktion.»

Kreativität und Biodiversität

Wussten Sie, dass auf der Rigi Löwenzahn-Kapern gezeihen und im Kräutergarten Ruobisbalm vorzügliche Tee-kräuter geerntet werden? Kennen Sie Tannschössli-Honig, Bärlauchpaste oder Oberberg-Naturwurst? Dies alles entsteht, wenn Kreativität und Biodiversität aufeinandertreffen. Denn an den fruchtbaren Righängen gibt es echte Biodiversität: 900 Blütenpflanzen, 300 Flechten, 100 Moose und weit über 1'000 Insekten, dazu viele Brutvögel, Reptilien, Amphibien und Säuger. Es ist vor allem die Arbeit der Bauernfamilien, welche dieses reiche Leben erhält und die Magerwiesen noch blühen lässt. Rita Imgrüth ist eine von diesen Bäuerinnen. Sie lebt und arbeitet auf dem Hof Langrieden in Greppen. Zusammen mit einigen anderen Bäuerinnen und Bauern hat sie sich zu einer Gruppe zusammengeschlossen, welche ihre Produkte unter dem Label von NatuRigi im sogenannten Gnuss-Chischtli verkaufen. In ihrem Hofladen kann der Kunde aus rund 50 Produkten seine Favoriten auswählen, diese werden in einer kleinen Holzkiste auf wohlriechendes Rigiheu gelegt und als originelles Geschenkset verpackt. Reich wird man damit nicht, dessen ist sich Rita bewusst, aber diese Nischenprodukte sind es, welche langfristig eine Wertschöpfung generieren und direkt auch den Erhalt der vielfältigen Lebensräume an der Rigi sichern. Hierfür lohnt sich Ritas Einsatz allemal. ■



Hier geht's zum Label «Naturigi»

LIQUORI

REINIGUNGSSERVICE

*Wir reinigen alle Züge
der RIGI BAHNEN AG!*

- ✗ Umzüge
- ✗ Räumungen
- ✗ Entsorgungen
- ✗ Reinigungen
- ✗ mit Abnahmegarantie
- ✗ Hausabwartdienste
- ✗ Serviceabonnemente



LIQUORI GmbH

Postfach 226
6403 Küssnacht am Rigi
Telefon 041 850 51 56
Mobil 079 354 61 44
liquorireinigungsservice.ch