



Mit den Aromen
der Schweiz

Swiss Aroma

Text: Jacqueline Vinzelberg, Fotografie: zVg



Gin ist in aller Munde. Seit einer Weile erlebt der Klassiker ein Revival. Auch hierzulande werden exquisite Gin-Spezialitäten gebrannt, wie etwa auf dem «Haldihof» in Weggis am Vierwaldstättersee. Dort entwickelt Bruno Muff, kreativer Landwirt und passionierter Botaniker, aus rein biologischen Zutaten ausgefeilte Destillate. Seine persönliche Handschrift tragen auch der Lady's und Gentlemen's Gin – Spezialitäten, die es nur im Suvretta House gibt. Ihre Rezeptur hat Muff exklusiv für das Fünfsternehaus kreiert. Dazu kam es nur dank eines glücklichen Zufalls.

Gin is on everyone's lips. The classic has been experiencing a revival for quite some time now. Here too, exquisite gin specialities are distilled, at the "Haldihof" in Weggis at Lake Lucerne for instance, where Bruno Muff, creative farmer and passionate botanist, develops sophisticated distillates from purely organic ingredients. The Lady's and Gentlemen's Gins, specialities that are exclusively available at the Suvretta House, bear his personal signature as well. Muff created their recipes solely for the five-star establishment. This only came about thanks to a fortunate coincidence.

Im Gin'ius Club des Suvretta Houses, einer der grössten Ginsammlungen der Schweiz, finden Liebhaber über 36 Sorten des Wacholder-Getränks mit dem unverwechselbaren Geschmack. Darunter auch zwei besondere Spezialitäten: den Lady's und den Gentlemen's Gin.

In the Suvretta House's Gin'ius Club, which hosts one of the largest gin collections in Switzerland, gin lovers will find over 36 varieties of the juniper drink with the unmistakable taste. Among them are two unique specialities: Lady's Gin and Gentlemen's Gin.

«Schliessen Sie die Augen und geniessen Sie das Blumenbouquet; erinnert der Duft nicht an eine wunderbare Sommerwiese?», fragt Muff und meint damit das Aroma des Lady's Gin. Wenn der Bio-Landwirt und Botaniker von seinen Destillaten spricht, ist er ganz in seinem Element. «Ein guter Brand muss auch etwas auslösen, das über den Geschmack hinausgeht» – ist seine Überzeugung. Auf seiner Website formuliert er das so: «Es geht darum, das Aroma von Gewürzen, Kräutern und Früchten mit der Destille so zu komponieren, dass am Gaumen und im Kopf ein komplexes Zusammenspiel von Düften, Bildern und Geschichten entsteht.»

Aus Leidenschaft zum Metier

Vor zwölf Jahren liess der ehemalige IT-Unternehmer und ausgebildete Landschaftsarchitekt sein altes Leben hinter sich und erwarb einen 200 Jahre alten Landwirtschaftsbetrieb am Vierwaldstättersee. Hier widmet er sich seither dem, was ihm am meisten am Herzen liegt: Der Natur und den Schätzen, die sie hervorbringt.

Auf sieben Hektar hegt und pflegt er beispielsweise 500 alte Hochstammobstbäume. «Mächtige Exemplare, die auf einer wunderbaren Streuobstwiese stehen. Das ist fürs Landschaftsbild in dieser Gegend prägend und als Lebensraum für Tiere und Pflanzen unglaublich wertvoll.» schwärmt der Naturfreund. Und wo Obst angebaut wird, sei auch die Destillerie nicht weit, klärt Muff auf. Diese Verbindung sei Tradition und historisch gewachsen. Das kommt dem 53-Jährigen mit der ausgeprägten Passion fürs «Schnaps-Brennen» sehr entgegen.



Bruno Muff prüft die Qualität seines Brandes. Schon der Duft ist gibt Auskunft darüber. Bruno Muff checks the quality of his distillate. The scent alone provides a clear indication.

"Close your eyes and enjoy the bouquet of flowers; doesn't the scent remind you of a wonderful summer meadow?" Bruno Muff asks, referring to the aroma of his Lady's Gin. Whenever the organic farmer and botanist talks about his distillates, he is completely in his element. "A good brand must also trigger something beyond taste" – that's his conviction. On his website, he puts it this way: "The art of distillery is about composing an aroma of spices, herbs and fruit, creating a complex interplay of scents, images and stories, both on the palates and in the minds of people".

From passion to profession

Twelve years ago, the former IT entrepreneur and trained landscape architect left his old life behind and bought a 200-year-old farm near Lake Lucerne. Since then, he has dedicated himself to what is most dear to him: nature and the treasures it produces.

For example, he cultivates and maintains 500 old standard fruit trees across seven hectares today.

"Massive specimens scattered across a wonderful orchard meadow. This is a characteristic of the landscape in this region and incredibly valuable as a habitat for animals and plants", enthuses the nature-lover. And where fruit grow, distillery is not far, explains Muff. This connection is traditional and has grown historically – a circumstance that suits the 53-year-old with a pronounced passion for schnapps distilling very well.



Der Bio-Landwirt ist stolz auf seine Hochstamm-Obstbäume. Ob die Kirschen wohl schon reif sind? The organic farmer is proud of his high fruit trees. Are the cherries ripe enough already?



Romantik pur: Ausblick vom Haldihof über den Vierwaldstättersee zum Pilatus. *Pure romance: View from the Haldihof with Lake Lucerne and the Pilatus Mountain in the background.*

Den Geschmack der Botanicals herauskitzeln

Neben klassischen Obstbränden und ausgefallenen Eigenkreationen mit regionalem Bezug, wie etwa Wanderwasser gehört seit acht Jahren auch Gin zu seinen Spezialitäten. Die Basis dafür bildet Bio-Wachholder aus der kalkreichen Schweizer Alpenregion. Kombiniert und verfeinert wird dieser je nach Sorte mit weiteren Botanicals, wie unterschiedlichen Kräutern, Blüten, Gewürzen und Trockenfrüchten. Was der Landwirt nicht selbst anbaut oder in wilder Natur sammelt, stammt von befreundeten Bio-Bauern aus der Region. Für das Experimentieren mit Rezepturen nimmt sich Muff besonders gerne und viel Zeit, weil er es liebt, wie er sagt, neue Geschmäcker zu entwickeln und die individuellen Noten der Zutaten beim destillieren herauszukitzeln. Dabei ist sein Anspruch kein geringerer, als Gin-Liebhaber mit der Vielschichtigkeit von Geschmacksnuancen zu überraschen, die sich beim

Bringing out botanicals' best

In addition to classic fruit spirits and his own unusual regional creations, such as the Wanderwasser, gin has equally been among his specialities for eight years now. The basis is provided by organic juniper berries from the calcareous Alpine region. Depending on the variety, they are combined and refined with other botanicals, such as various herbs, flowers, spices, and dried fruit. What the farmer does not grow or gather himself comes from friendly organic farmers in the region. Bruno Muff takes a great deal of time and pleasure in experimenting with recipes, simply because he loves, as he puts it, developing new tastes and bringing out the individual flavours of ingredients during the distillation process. His aim is no less than to surprise gin lovers with the complexity of taste nuances that only gradually unfold as they are enjoyed. He obviously succeeds, as his unusual distillates are very well received and for almost two years now have also been regularly offered in the "Gin'ius Club" of the Suvretta House – one of the largest gin collections in Switzerland.

Genuss erst nach und nach entfalten. Das gelingt ihm offensichtlich ganz gut, denn seine ausgefallenen Destillate kommen gut an und haben seit fast zwei Jahren auch einen Stammpplatz im «Gin'ius Club» des Suvretta House – einer der grössten Ginsammlungen in der Schweiz.

Der Zufall half nach

Nur einem glücklichen Umstand ist es zu verdanken, dass Muffs Spezialitäten in Gestalt des Lady's und Gentlemen's Gin im St. Moritzer-Fünfsternehotel angeboten werden. Bei einem privaten Ausflug von Peter Egli und seiner Frau Esther, die in der Gegend von Weggis aufgewachsen ist, entdeckte das Direktionspaar den Hofladen vom «Haldihof». Die Degustation der eigenwilligen Brände begeisterte die beiden derart, dass sie bei Muff die Kreation eines Signature-Gins fürs Suvretta House in Auftrag gaben. Das Ergebnis sind eine akzentuierte, dezent herbe und auffallend florale Sorte, der Lady's Gin und eine erdige, kräftige und kräuterdominierte, der Gentlemen's Gin. Die Rezeptur dafür ist selbstverständlich streng geheim, aber soviel verrät der «Schnapsbrenner» dann doch: «Getrocknete Früchte spielen bei meinen Gins eine grosse Rolle, insbesondere Kirschen – deren Aroma schwingt immer ein bisschen mit.»

Um das genauer beurteilen zu können, kommt man nicht umhin, den Gin selbst zu probieren. Der Fachmann Muff empfiehlt dazu ein säurebasiertes, nicht zu süsses Tonic Water wie Hendrix, Mountainsprings, Feverthree oder Gents. Dann gilt es nur noch die Augen zu schliessen, um sich gedanklich auf eine genüssliche Reise zu duftenden Blumenwiesen oder blühenden Kirchgarten zu begeben.



Lamas und Alpakas helfen bei der Pflege der bergigen Streuobstwiesen. *Lamas and alpacas assist in grooming the mountainous orchards.*



Die «Rigikirschen», die das Aroma von Muffs Bränden bereichern, sind eine uralte typische Sorte der Region. *Rigi cherries, which enrich the aroma of Muffs distillates, are an ancient variety typical of the region.*

Coincidence as booster

It is only thanks to a fortunate circumstance that Muff's specialities today are on offer in the St. Moritz-based five-star hotel in form of the Lady's and Gentlemen's Gins. During a private day-trip, Peter Egli and his wife Esther, who grew up in the Weggis area, coincidentally discovered the "Haldihof" farm shop. The taste of the unconventional spirits fascinated the two so much that they commissioned Muff to create a signature gin for the Suvretta House. The result is an accentuated, discreetly bitter Lady's Gin with striking floral variety, and an earthy, strong, and herbally dominated Gentlemen's Gin. The recipe is, of course, top secret, but the schnapps distiller reveals this much: "Dried fruit play a big role in my gins, especially cherries – their aroma always resonates a little".

To judge this more accurately, there is no alternative to actually trying the gin yourself. Expert Muff recommends an acid-based, not-too-sweet tonic water, such as Hendrix, Mountainsprings, Feverthree or Gents.

Eventually, you need only close your eyes to embark on a pleasurable journey to a fragrant flower meadow or a blossoming church garden.

www.haldihof.ch