

Direktvermarktung für Bauern ist eine wichtige Sache

■ *Mäart auf dem Haldihof in Weggis*

Einmal im Monat führen Rebecca und Bruno Muff mit grossem Erfolg den Mäart auf dem Haldihof durch. Die Besucher erhalten einen Einblick in die Produktionsmethoden und können direkt vor Ort die Naturprodukte sehen und degustieren. Die nächsten Markttag sind am Samstag, 24. November und Samstag, 15. Dezember 2018. Der Hofladen ist die ganze Woche geöffnet.

Text und Fotos: Gallus Bucher

Den Haldihof in Weggis erreicht man mit dem Auto über eine Naturstrasse vom Hangbühl oder mit dem öffentlichen Verkehrsmittel (Bus), Haltstelle Langenzühl. Auf den steilen Wiesen, bevor man den Haldihof erreicht, begegnet man den weidenden Alpakas. Von ihnen stammt die Wolle, welche im Hofladen erhältlich ist. Gleich neben dem Parkplatz befinden sich mehrere Reihen Quittenbäume, voll behangen mit reifen Früchten. Dahinter ein Bienenhäuschen mit mehreren Völkern, die Honig produzieren. Die Brennanlage mit auf Hochglanz polierten Brennhäfen befindet sich in der Produktionshalle. Frisches Gemüse vom Biohof Gruebisbalm, Vitznau, kann auf dem Haldihof gekauft werden. Bruno und Rebecca Muff haben sich auf Obstkulturen spezialisiert. Auf ihrem Grundstück stehen über



Frisches Gemüse vom Biohof Gruebisbalm, Vitznau.

500 Obstbäume. Wie Bruno Muff erklärte, werden vor allem alte Sorten gepflegt. Diese sind weniger anfällig, so dass man die Obstbäume gar nicht spritzen muss. Die Früchte werden gepresst und getrocknet sowie davon eine Vielfalt Destillate hergestellt. Neben den üblichen Destillaten wie Kirsch, Zwetschgen, Träsch und Kräuter gibt es diverse Spezialitäten wie Mirabellen, Kornelkirschen, Theilersbirnen und diverse Gin-Sorten. Verschiedene Früchte werden an Dolce Amore, Küsnacht am Rigi, geliefert. Peter von Burg und sein Team stellen davon feine Konfitüren her, die auch auf dem Haldihof erhältlich sind. Die frischen Früchte sind am Hof-Mäart auf dem Haldihof begehrte Produkte. Tische und Bänke laden die Besucher zum Verweilen ein, um Kaffee und Ku-

chen oder einen frischen Obstsaft zu geniessen. Für Rebecca und Bruno Muff ist es wichtig, mit den Kunden ins Gespräch zu kommen. Ihnen zu erklären und zu zeigen wie auf dem Haldihof produziert wird. Diese erhalten die Gelegenheit die Produkte sogar vor Ort zu probieren.

Hofladen die ganze Woche geöffnet
Auf dem Bauernhof können sich die Hühner frei bewegen. Ab diesem Sommer sind neu Seidenhühner einquartiert. Etwas weiter unten, neben dem Wohnhaus, befindet sich der Hofladen. Dieser ist täglich geöffnet und die Kunden können sich selber bedienen. Dort werden verschiedene Essigsorten sowie Wellnessprodukte präsentiert. Nüsse, Konfitüren, Honig und viele andere Produkte können

ausgewählt und gekauft werden. Gleich vor dem Hofladen befinden sich Tische und Bänke. Von dort aus betrachtet man eine einzigartige Moränenlandschaft mit den vielen natürlichen Hügeln, den See und den Pilatus. Ein Ort zum Entspannen und zum Verweilen. Rebecca und Bruno Muff empfangen am Samstag, 24. November und Samstag, 15. Dezember 2018, wieder Kunden und Gäste zum beliebten Hof-Mäart auf dem Haldihof. Auch im nächsten Jahr werden sie den Kontakt zu ihren Kunden mit dem Mäart auf dem Haldihof pflegen. Die Weggiser Bauern freuen sich, ihre Produkte direkt bei den Kunden zu vermarkten. Und auch die einheimische Bevölkerung kann von den frischen und nahrhaften Produkten, die in der Region produziert werden, profitieren.



Astrid Steiger bietet eine grosse Früchteauswahl an.

