

PUR

Destillate vom Haldihof



HH
DESTILLERIE
HALDI HOF



HOF
DESTILLATE
KOSTBARE NATUR

Titelbild

Alte Schnapsbrennerei aus der Kupferschmiede von Fridolin Jakober aus Glarus (ca. 1880). Jakober hatte ein Patent mit der Nummer 3721, das eine rationellere Destillation von Branntwein ermöglichte. Exponat aus der Sammlung Haldihof alter Destillierapparate mit den Bewilligungsnummern 743+87 und 1002+20B der Eidgenössischen Alkoholverwaltung.

Impressum

Ausgabe Herbst 2017 **PUR** / Herausgeber **HALDIHOF WEGGIS**
Design **IGNITION DESIGN, LUZERN** / Fotografie **TINA STURZENEGGER, ZUG**
Druck **ENGELBERGER DRUCK, STANS** / Auflage **3000 EXEMPLARE**

Haldihof, 6353 Weggis, haldihof.ch, bio@haldihof.ch



EDITORIAL

GESCHÄTZTE LESERIN, GESCHÄTZTER LESER

PUR, Natur pur sind unsere Produkte, die wir mit viel Sorgfalt auf dem Haldihof veredeln. Lassen Sie sich inspirieren von unseren Destillaten wie Rigi Kirsch, Zwetschgen, Theilersbirnen..., alten Edelbränden aus Birnen, Quitten, Kirschen... oder unseren Spezialbränden wie Rigi Cherry, Rigi Nusseler und vielen weiteren. Die Herstellung von Gin hat eine weitere Leidenschaft in uns entfacht. Wir paaren Wacholder, die Grundessenz des Gins, mit weiteren Extrakten der Natur und geben unseren Gin-Sorten feine Geschmacksnoten von lieblich, blumig bis würzig. Zu unserem Angebot zählen aber auch weitere naturbelassene Erzeugnisse wie Rigi-Schaumweine, sonnengereifte Trockenfrüchte, Balsamico Essige und vieles mehr.

Seit Generationen werden auf dem Haldihof Früchte angebaut. Das besonders milde Klima zwischen Vierwaldstättersee und Rigi ist für die rund 500 hofeigenen Hochstammobstbäume ideal und die beste Voraussetzung für robuste und geschmacksintensive Früchte. Der Tradition verpflichtet, aber mit Blick auf neue Erkenntnisse und Innovationen, arbeitet das Haldihof-Team seit 2009 nach den strengen Richtlinien von Bio Suisse. Wir verzichten bewusst auf Zusatzstoffe, welche die Umwelt oder unsere Produkte belasten würden und legen grössten Wert auf Nachhaltigkeit.

Mit unserer Broschüre PUR geben wir Ihnen einen Einblick in die Welt der Destillate und unserer Manufaktur.

Bruno und Rebecca Muff
Haldihof, Weggis



Die Vorfahren auf dem Haldihof waren alle Obstbauern mit viel Engagement und Leidenschaft (Bild um 1940).

HUNDERTJÄHRIGE TRADITION WIRD FORTGEFÜHRT

Der Haldihof, eingebettet zwischen Vierwaldstättersee und Rigi, profitiert von einem besonders privilegiertem Klima. Die Rigi hält die kalten Ostwinde ab und der See speichert die Sonnenenergie und gibt diese an kalten Tagen langsam und dosiert an die Umgebung ab. Diese strukturreiche Voralpenlandschaft am Südhang der Rigi bietet ideale Voraussetzungen für besonders intensiv schmeckende Früchte. Das wussten auch die Vorfahren. Seit über 100 Jahren werden auf dem Haldihof Hochstammobst und Kräuter veredelt und destilliert. Diese Tradition führen wir mit grossem Engagement, viel Sorgfalt und grossem Respekt vor der Natur weiter. Wir spüren neue Trends auf, lassen alte Obstsorten aufleben und ergänzen laufend unser Sortiment an feinen Edelbränden und weiteren Produkten.

UNSERE PHILOSOPHIE

Bei der Bewirtschaftung unserer Landwirtschaftsfläche richten wir uns bei den täglichen Arbeiten konsequent nach dem Prinzip der Nachhaltigkeit und der Förderung der Biodiversität. Wir produzieren mit grossem Respekt vor der Natur nach den strengen Richtlinien von Bio Suisse (Knospe) und lassen uns durch ProSpecieRara und Hochstamm Suisse eng beraten und begleiten. Durch den Verzicht auf künstliche Stoffe gelingt es uns, hochstehende unverfälschte Edelbrände mit feinen individuellen Geschmacksnoten zu destillieren.

Dank dem verantwortungsvollen Umgang mit den Ressourcen können wir die Artenvielfalt in unserer Kulturlandschaft fördern, was sich in einer jährlich wachsenden Anzahl an Tier- und Pflanzenarten auf unserem Hof zeigt. Jahr für Jahr wächst auch die Zahl unserer Kundinnen und Kunden. Sie unterstützen uns mit ihren Einkäufen auf der sensiblen Gratwanderung zwischen Ökologie und Ökonomie und teilen unsere Philosophie des verantwortungsvollen Wirtschaftens mit unseren wertvollen Rohstoffen. Mit dem Schweizer Umweltpreis wurde unsere Arbeit im 2016 auch auf nationaler Ebene gewürdigt.





DER HALDIHOF

Der Haldihof liegt an bester Südlage direkt am Vierwaldstättersee. Das milde Klima lässt neben den klassischen Obstsorten wie Kirschen, Zwetschgen und Birnen auch Fruchtsorten wie Mispeln, Elsbeeren und Kornelkirschen gedeihen. Ein wichtiger Teil unserer Rohstoffe wird direkt auf dem Haldihof angebaut. Biobauern aus der Region liefern uns weitere Früchte, um unser Angebot abzurunden. Dank unserer Art der naturnahen Bewirtschaftung leben immer mehr Tier- und Pflanzenarten auf dem Haldihof. Gartenrotschwanz, Neuntöter und Ringelnattern sind nur einige der Besonderheiten die uns bei der täglichen Arbeit begleiten.

Bild

Blick vom Haldihof mit blühenden Obstbäumen Richtung Pilatus mit Vierwaldstättersee und Halbinsel Hertenstein.

Seit Generationen
unverändert gut.



Die glasklaren Edelbrände sind die Basis der Destillerie Haldihof. Neben den klassischen Fruchtbränden wie Rigi Kirsch, Zwetschenwasser, Birnen- und Apfelbränden, führen wir auch alte Sorten wie zum Beispiel Theilersbirne und Bohnapfel in unserem Sortiment aber auch seltene Wildfrüchte wie Kornelkirschen oder Mispeln. Um den authentischen Geschmack unserer breiten Früchtepalette noch besser erlebbar zu machen, stellen wir auch verschiedene sortenreine Fruchtbrände her. Damit bieten wir den Liebhabern von klaren Edelbränden ein breites Spektrum an sensorischen Trouvailles. Für uns ist es selbstverständlich, dass einige klassische Brände als Jahrgangsdestillate ausgebaut werden.

Veredelung nach alter Handwerkskunst

Nach alter Handwerkstradition veredeln wir verschiedene klare Fruchtbrände weiter zu besonderen Spezialitäten. Unsere «Alten», wie wir sie nennen, werden mit getrockneten Früchten und Fruchtsäften angesetzt. In mehreren Stufen, über einen längeren Zeitraum, werden diese in Fässern in unserem Felsenkeller bei natürlichem Raumklima gelagert. Ein harmonisch mündendes Destillat mit charakteristischen Fruchtaromen ist das Ergebnis dieser alten Handwerkskunst. Ein Teil dieser Destillate wird über mehrere Jahre in speziellen Holzfässern zu Köstlichkeiten mit einer komplexen und vielschichtigen Fruchtigkeit ausgebaut.


Gin mit einzigartigen Geschmacksnoten

Bio-Wacholder aus kalkreichen Alpenregionen bildet die Basis für unsere Gin-Kollektion. Unsere sensorisch komplexen Kräuterbrände kombinieren wir mit feinsten Kräutern, Gewürzen und schonend getrockneten Früchten in unterschiedlichen Rezepturen. Danach werden die so angesetzten Auszüge in einem eigens dafür konzipierten Brennhafen destilliert. Das Ergebnis sind einzigartige Geschmacksnoten von lieblich, blumig bis herb und würzig. Pur genossen oder mit einem Tonic-Wasser ergänzt, sind unsere Gin-Kreationen eine wahre Gaumenfreude.



Wanderwasser für 100 Schweizer Wandergebiete

Atlas



*für
Schweizerische
Sekundarschulen*

Die Rigi, auch Königin der Berge genannt, ist ein beliebtes Wandergebiet und zieht nicht nur Einheimische, sondern auch Touristen aus aller Welt in ihren Bann. Unsere Destillate, abgefüllt in kleine handliche Flacons, haben wir aber nicht nur für die Rigi, sondern auch für 99 weitere attraktive Wandergebiete oder Berggipfel kreiert. Auf den Gipfeln der Berge mit einem Wanderwasser anstossen, ist ein verdientes Vergnügen. Unter unserem Label «Swiss Alpine Distillery» sind alle verfügbaren Wanderwasser auf swissalpinedistillery.com aufgelistet.



Kostbare Destillate für Entdeckungsfreudige



Unter unserem Label «Hof Destillate» bieten wir entdeckungsfreudigen Kundinnen und Kunden zahlreiche Destillate auch in kleinen Degustierflaschen an. Unsere feinen gebrannten Wasser können sogar abonniert werden. Wir versenden 3 Mal im Jahr 3 auserlesene Edelbrände in 10cl Flaschen an die gewünschte Adresse. Bei unserer Edelbrandserie aus Wildfrüchten handelt es sich um Raritäten aus seltenen Wildfrüchten mit einer aussergewöhnlichen Aromatik. Eine aktuelle Auflistung der erhältlichen Sorten ist online abrufbar auf hofdestillate.ch.

Aquavitas nach den Rezepturen der Alchemisten



Über Jahrhunderte wurden die von Alchemisten stammenden und überlieferten Rezepturen für Aquavitas, also Lebenswassern, für medizinische Anwendungen genutzt. Die Destillierkunst des frühen Mittelalters wurde mit der Zeit jedoch verfeinert und perfektioniert. Verschiedene Aquavitas wurden dadurch aromatischer und gelten heute als pure Genussprodukte. Dank aufwändiger Recherchen und unzähliger Versuche können wir nun einige Sorten Aquavitas als komplexe Frucht- und Kräuterdestillate in unserem Sortiment anbieten.

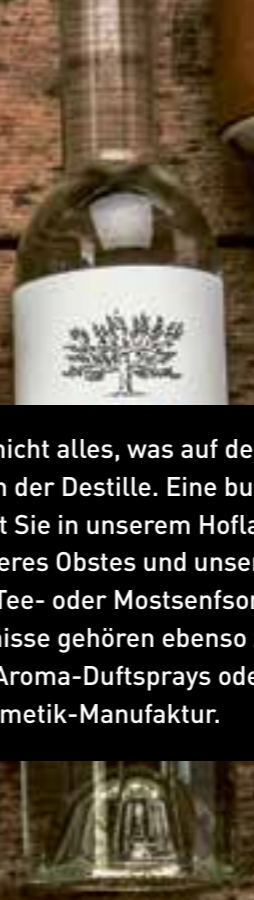
Prickelnde Schaumweine aus dem Obstgarten

Unsere nach traditioneller Art der Flaschengärung hergestellten Schaumweine aus Apfel- und Birnensaft von Hochstammobstbäumen sind ein beliebtes und edles Getränk zum anstossen und geniessen. Garniert mit einer getrockneten Erdbeere aus unserem Hofladen, wird das Schaumwein-Cüpli zu einem echten «Hingucker». Individuelle Geschmacksrichtungen erzielen wir mit der Beigabe von verschiedenen Extrakten aus Holunder- oder Safranblüten.





Längst nicht alles, was auf dem Haldi Hof wächst, gehegt und gepflegt wird, landet in der Destille. Eine bunte Auswahl an innovativen Bio-Produkten erwartet Sie in unserem Hofladen oder Internetshop. Einen beachtlichen Teil unseres Obstes und unserer Kräuter verarbeiten wir zu hochwertigen Essig-, Tee- oder Mostensorten – Trockenfrüchte, Gewürze und saisonale Erzeugnisse gehören ebenso zu unserem Angebot wie die beliebten Rigi-Seifen, Aroma-Duftsprays oder Massageöle aus unserer kleinen aber feinen Bio-Kosmetik-Manufaktur.





DIE HALDIHOF DESTILLERIE

Vier moderne Destillen werden auf dem Haldihof eingesetzt. Mit zwei Brennereianlagen verarbeiten wir unsere Fruchtbrände. Kräuterbrände und Gins werden auf einer eigens für den Haldihof konzipierten Destille hergestellt. Diese kombiniert das klassische Destillationsverfahren mit der Wasserdampfdestillation. Mit dieser Innovation können die vielfältigen Pflanzenaromen noch besser freigegeben und komplexe aromatische Edelbrände hergestellt werden. Mit der vierten Destille stellen wir mittels der Wasserdampfdestillation Hydrolate für die Gastronomie und die Bio-Kosmetik her.

WIE ENTSTEHT EIN EDELBRAND ?

Zuerst werden gesunde, reife und saubere Früchte zu Saft gepresst oder zu einem Fruchtbrei verkleinert und mit Hefe angesetzt. Die Hefe bewirkt, dass der Fruchtzucker in vier Wochen zu Alkohol vergärt. Nun kann die Fruchtmasse in einer Brennblase langsam und kontrolliert destilliert werden. Die hochprozentigen Destillate kommen für mehrere Monate oder gar Jahre in Edelstahl tanks oder Holzfässern zur Lagerung, wo sie sich zu runden, harmonischen Destillaten entwickeln und ihr volles Aroma entfalten können. Vor dem Abfüllen in Flaschen werden die Edelbrände mit Quellwasser auf Trinkstärke eingestellt. Edelbrände zeichnen sich durch eine hohe Qualität und Reinheit aus.

Bild

Im Vordergrund steht unsere moderne 150 Liter Destillieranlage zur Herstellung von Gin und Kräuterbränden. Diese Spezialanfertigung ermöglicht in einem Durchgang sowohl eingelegte Kräuter und Gewürze wie auch frische Botanicals mit Dampf zu destillieren. Im Hintergrund steht eine 250 Liter Destillieranlage für unsere Fruchtbrände.

Foodscout, Sternekoch & Trinkkultur



Mit Früchten aus den vielfältigen Obstgärten veredeln wir viele Spezialitäten für den Geniesser. Diese werden in der Gastronomie von innovativen und kreativen Sterneköchen wie Nenad Mlinarevic virtuos eingesetzt. Einen neuen Wind in die Trinkkultur bringt Daniel Kühne. Er vernetzt Gastronomen und Hotellerie mit regionalen Produzenten von Edelbränden. Auf der Suche nach vergessenen oder verlorenen kulinarischen Traditionen stösst Dominik Flammer immer wieder auf Spezielles und Überraschendes, auch auf dem Haldihof. Unsere Produkte findet man in auserlesenen Restaurants, im Fachhandel oder als Auswahl im Detailhandel. Immer erreichbar sind wir im Hofladen in Weggis oder über den Internetshop.

«Kirsch galt auch am Vierwaldstättersee über die Jahrhunderte als wertvollster Schnaps überhaupt, da die Ernten bei den Kirschen oft schlecht ausfielen. Im Gegensatz zu den Birnen oder den Äpfeln etwa wurden nur die wenigen Kirschen gebrannt, die nicht als Tafelobst verkauft werden konnten.»

Dominik Flammer, Buchautor und Foodscout.

«Auf dem Haldihof entdecke ich immer wieder spezielles, das mich zu neuen Kreationen inspiriert. Regional und nachhaltig hergestellte Lebensmittel bringen mehr Geschmack und Authentizität in meine Gerichte.»

Nenad Mlinarevic, Sternekoch und Koch des Jahres 2016.

«Kühne. Trinkkultur steht für Produkte in hoher Qualität mit natürlichen Zutaten, die nachhaltig und fair produziert werden. Diese Werte und die Leidenschaft für unsere Region teile ich mit Bruno und Rebecca Muff vom Haldihof.

Die Geschmackserlebnisse ihrer Spirituosen und deren Vielfalt regen mich immer wieder zu neuen Apérokreationen an, die ich mit Freude als Vertriebspartner in die Gastronomie und Hotellerie weitergeben darf.»

Daniel Kühne, Kühne. Trinkkultur.

BIO



HH
DESTILLERIE
HALDI HOF



HOF
DESTILLATE
KOSTBARE NATUR

Haldihof, 6353 Weggis, haldihof.ch, bio@haldihof.ch