



Bruno Muff gibt seinen zutraulichen Alpakas täglich Streicheleinheiten. Auf seinem bilderbuchschönen Haldihof leben auch noch Lamas, Hühner und der Pfau Egon



Vom Haldihof, gelegen am Wanderweg zwischen Küssnacht und Weggis, geht der Blick weit über den Vierwaldstättersee

# Alles auf die schönste Karte gesetzt

Weil Bruno Muff ein Pionier der Kartografie war, kaufte Google vor ein paar Jahren für viel Geld seine Firma. Ein Traum! Der Schweizer wurde Bio-Bauer. Seither bringen er und seine Frau einen Hof am Vierwaldstättersee leidenschaftlich auf Erfolgskurs

FOTOS THOMAS BAUMANN TEXT PATRICIA ENGELHORN

**A**ussteiger?“ Bruno Muff lacht, schüttelt den Kopf und blickt über seinen Haldihof. „Ich bin nicht ausgestiegen, sondern eingestiegen!“ Als wolle er die Worte untermalen, schlägt Pfau Egon ein imposantes Rad, sein Weibchen hat gerade fünf Junge ausgebrütet, die zwischen Kirsch- und Birnbäumen mit den Flügeln flat-

tern. Weiter hinten grasen Alpakas am Hang, und der Hahn kikerikiet stolz. Der Haldihof liegt an der beliebten Wanderroute Waldstätterweg – und erfüllt alle Klischees von Bauernhofidyll. Das liegt nicht nur an den frei laufenden Tieren: Die Landschaft zwischen Rigi und Vierwaldstättersee ist so formvollendet schön, dass chinesische Touristen schon einmal fragen, ob sie künstlich angelegt sei.

Am Wiesenrand steht ein holzverkleidetes Wohnhaus, Sonnenpaneele auf dem Dach, von der Terrasse geht der Blick auf die Hertenstein-Halbinsel mit ihren zierlichen Hügeln. „Die nennen wir Jungfernbrüste“, erzählt Bruno Muff amüsiert. Er kaufte den Hof vor acht Jahren und tauschte damit seinen Alltag vor dem Computer gegen das Leben eines Bio-Bauern. Statt Landkarten zu erstel-

len, bestellt er nun sein Land und seine Erdbeerfelder. Rund eine Tonne frisch geernteter Früchte müssen in den nächsten Tagen in feine Scheiben geschnitten werden. Neben Bruno Muff schnippelt seine Frau Rebecca, auch ein paar Freunde sind helfen gekommen. Drei Tage liegen die Erdbeerscheiben bei höchstens 40 Grad in einer Trockenanlage, dabei wird ihnen Wasser entzogen, der Zuckergehalt steigt bis auf 70 Prozent, Aroma, Vitamine und Farbe bleiben fast vollständig erhalten. Dafür schwindet die Menge.

„Ein Kilo Erdbeeren ergibt gerade mal 80 Gramm Trockenfrüchte“, bedauert Rebecca Muff, die nur mit Mühe ihre Finger davon lassen kann: „Die esse ich wahnsinnig gern!“ Intensiv und fruchtig schmecken sie, im hofeigenen Laden kostet ein 40-Gramm-Säckchen elf Franken, umgerechnet also neun Euro.

## Ehrliche Geschichten

Keine Frage, das ist teuer. „Wir sind eine Manufaktur“, erklärt Bruno Muff, „wir vermeiden alles, was in der Industrie

üblich ist. Das schränkt uns ein, sowohl in der Produktionsmenge, als auch in der Preisgestaltung.“ Dafür bietet er beste Qualität und gutes Design. „Vor allem erzählen wir mit unseren Produkten ehrliche Geschichten.“ Denn ob nun Aprikosensenf oder Baumnuß-Balsamico, Mispelbrand oder Rigi-Kirsch, getrocknete Apfelringe oder Quittengelee – auf dem Haldihof wird alles von Hand gemacht. Ohne Konservierungs- oder Farbstoffe, mit hochwertigen, biologisch angebauten Grundprodukten. Gebrannt wird nicht mit Öl oder Gas, sondern mit dem Holz, das Bruno Muff im eigenen Wald schlägt und trocknet. Und auch einen Teil seines Stroms erzeugt er selbst, der stammt von seiner auf dem Dach installierten Solaranlage.

Ein so kompromisslos durchdachter Bio-Bauernhof dürfte selbst in der Schweiz selten zu finden sein. Obwohl da ein Betrieb nur dann das begehrte Gütesiegel „Bio-Suisse“ bekommt, wenn sogar das Spülmittel ökologisch bedenkenlos ist. Dass die Muffs mit ihren drei Kindern von nur sechs Hektar Land leben können, hielten Fachleute für unmöglich. „Wir wussten, dass es nur klappt, wenn wir von Anbau bis Vermarktung alles selbst machen“, sagt Muff, der sogar seine Etiketten auf einer uralten Presse mit Bleilettern selbst druckt.

## Dann kam Google

Obwohl Muff meist abgewetzte Fleece-Pullis und Gesundheitslatschen trägt, er den Unterschied zwischen einer Lauerzer und einer Dollenseppler Kirsche erklären kann und auf seinem naturbelassenen Land seltene Vögel wie der Gartenrotschwanz nisten – den Landwirt hat unverkennbar sein früheres Leben geprägt. Und das erweist sich in seinem jetzigen als sehr nützlich: „Es gibt in mir noch den Marketing-Bruno.“ Und dann erzählt er seine Erfolgsstory. Bruno Muff hatte die Nase vorn, als vor rund 20 Jahren das Internetzeitalter anbrach. 18 Jahre jung und noch Student der Landschaftsökologie begann er mit seinem Bruder Landkarten zu digitalisieren. „Landkarten sind, wie Uhren und Schokolade, ein urschweizerisches Thema, bis heute sind die wichtigsten Lehrbücher dazu von Schweizer Profes-



1 Das „Herzlich willkommen“ auf dem Haldihof ist keine Floskel, sondern wird von Familie Muff auch so gelebt. Schon das Ankommen dort ist reine Idylle 2 Bedienen Sie sich: Im alten Obstkeller ziehen sich durstige Wanderer frisch gemosteten Apfelsaft



„Vom Anbau bis zur **Vermarktung** machen wir alles selbst.“

Bruno Muff

soren verfasst“, erzählt er. „Wir dachten, dass sich die Kartografie mit digitaler Technologie revolutionieren lässt.“ Schon bald zählte die Firma der beiden 60 Mitarbeiter, die Stadtpläne auf CD-Rom erfassten und mit ihren Chefs Programme entwickelten, um Luftbilder rechnerisch zu entzerren, sowie erste geografische Suchsysteme fürs Internet zu erstellen. 2005 dann meldeten sich die Google-Gründer im Luzerner Büro der Muffs – und die Brüder verkauften ihre Firma. Aus ihrem umfassenden Kartenmaterial entstand Google Earth.

## In neuer Mission

„Für mich stellte sich die Frage: Will ich wirklich für Google arbeiten oder packe ich Neues an?“, erinnert sich der studierte Landschaftsplaner. „Google ist cool, aber man nimmt dort Anweisungen entgegen. Das ist nicht meine Sache.“ Dass damals der 200 Jahre alte Haldihof gerade zum Verkauf stand, kam ihm wie gerufen.

Der Haldihof war ein kleiner Betrieb, aber er hatte eine wundervolle Südhanglage und es gab herrliche Obstbäume, an denen schwarze süße Rigi-Kirschen reiften sowie alte Apfel- und Birnensorten. Mittlerweile sind es weit mehr Bäume als anfangs, und die Muffs pflanzen immer noch eifrig: 500 bis 600 Kornelkirschräucher kamen inzwischen hinzu und gut 100 der fast ausgestorbenen Mispelbäume, veredelt aus zwei im Wald gefundenen Exemplaren. Aus all deren Früchten macht Bruno Muff 33 verschiedene Brände, viele davon sind sortenrein: „Ich möchte unseren Pflanzen gerecht werden. Man sollte in einem Brand den Geschmack der Gisler oder der Gelbmöstler Birne erkennen.“

Bruno Muff, der mit seiner Frau Rebecca eine landwirtschaftliche Nebenerwerbsausbildung machte und an einer Fortbildung der Eidgenössischen Alkoholverwaltung teilnahm, brennt gern, sehr gern. Ideen für Rezepturen holt er sich aus Destillierbüchern. Muffs jüngste Erfindung ist erst seit Juni diesen Jahres zu haben: Rigi Dry Gin, ein hochwertiger Bio-Gin, in dem neben Wacholder und Koriander die Kräuter- und Blütenwelt der Region steckt und zu schmecken ist. Zwei Jahre lang hat Bruno Muff daran gearbeitet. Wer das Resultat verkosten



1



2

1 Im Hofladen bedienen Gäste sich selbst und Bezahlung ist Vertrauenssache 2 Alles Handarbeit: Bruno Muff bei der Ernte 3 Frisch vom Zweig zum Edelbrand: „Pflümlì“



3

will, muss nur die Hofladenklingel drücken. Manchmal öffnet der Hofherr persönlich und köpft eine Flasche, während sich andere Hofladenkunden einen Bio-Kaffee mit der Espressomaschine selbst machen und Rebeccas frischen Zwetschkuchen dazu verputzen.

## Geld für Gutes

Bezahlung ist hier Vertrauenssache: Das Geld wird schlichtweg in eine Holzkiste gesteckt. Vor der Tür stehen rote Gartenstühle mit Blick auf See, Jungfernbrüste und die schwarz-weißen Appenzeller Spitzhaubenhühner, die wohl längst ausgestorben wären, hätten sie nicht auf

dem Haldihof und bei anderen Bauern Heimat und Zukunft gefunden.

„Unsere Gäste und Kunden stecken für unsere Waren meist ein bisschen mehr in die Kiste und unterstützen so die Haltung der Hühner“, sagt Bruno Muff. Und mit dem Wissen, Gutes mit ihrem Geld getan zu haben, schmeckt ihnen zu Hause der Haldihof-Honig, das frisch gepresste Leinöl oder der himmlisch nach Mispeln duftende Fruchtaufstrich dann vielleicht sogar doppelt so gut. ●

**ADRESSE** Familie Muff, Haldihof  
CH-6353 Weggis, [www.haldihof.ch](http://www.haldihof.ch)  
Hofladen: Mo–Sa 8–19 Uhr