

# Einladung zum Erfahrungsaustausch Mostobstanbau, Mi. 23. August 2023



## Programm:

<b>09.00 – 11.00</b>	Besichtigung des Archehofes, Urs und Barbara Amrein, Neu Hof 1, 6024 Hildisrieden LU, <a href="http://www.archehof.ch">www.archehof.ch</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vorstellung Betrieb mit Rundgang</li> <li>➤ Welche Sorten überzeugen, welche weniger?</li> <li>➤ Sortenunterschiede beim Kronenaufbau / Schnitt</li> <li>➤ Konzept Baumpatenschaften, Most-Erlebnis für Gruppen, Lebenstürme</li> <li>➤ Besichtigung Baumhaus</li> <li>➤ Vermarktungskonzept Hochstamm Produkte GmbH</li> </ul>
<b>11.00 – 11.30</b>	Erkenntnisse aus dem Bodenpraktikerkurs und Infos Bio Suisse, Hans Oppikofer
<b>11.30 – 13.00</b>	Mittagessen auf dem Archehof (Äpler Makkaroni)
<b>13:00 – 14.00</b>	Verschiebung mit den Privatautos (für Personen ohne Auto sollten genügend Mitfahrgelegenheiten vorhanden sein)
<b>14.00 – 15.30</b>	Besichtigung des Haldihof, Bruno Muff, 6353 Weggis LU, <a href="http://www.haldihof.ch">www.haldihof.ch</a> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vorstellung Betrieb mit Rundgang</li> <li>➤ Führung durch die Brennerei und die Essigmanufaktur</li> </ul>
<b>Ab 15.30</b>	gemütlicher Ausklang mit Süssmost

Anmeldung ([Link](#)) bis spätestens am Fr. **18. August 2023**



062 865 72 74  
kurse@fibl.org

Eine Teilnehmerliste für die Bildung von Fahrgemeinschaften wird Ihnen zugesandt. Falls Sie an der Busstation "Hildisrieden Dorf" um 08.35 Uhr abgeholt werden möchten, vermerken Sie dies bitte bei Ihrer Anmeldung. Die Ankunft von Luzern mit dem Bus 50 ist um 8.31 Uhr an der Haltestelle "Hildisrieden Dorf" und die Ankunft mit dem Bus 50 von Beromünster ist um 08.25 an der Haltestelle Waldmatt (130 m von der Haltestelle "Hildisrieden Dorf").

Wir freuen uns auf ein zahlreiches Erscheinen und einen spannenden Erfahrungsaustausch.  
Freundliche Grüsse  
Hans Oppikofer, Obmann Bio-Hochstammgruppe  
Thierry Suard, i.V. FiBL-Obstbauteam

### **Kurzportrait Betrieb Archehof von Urs und Barbara Amrein**

Der Neuhof in Hildisrieden ist ein ProSpecieRara-Archehof, der sich dafür einsetzt, seltene Rassen und Sorten in der landwirtschaftlichen Produktion zu erhalten. In der umfangreichen Obstsortensammlung mit 600 Hochstammbäumen werden über 350 verschiedene Sorten kultiviert. In idyllischer Umgebung finden neben Apfel-, Birnen-, Kirschen- und Zwetschgenbäumen auch alte Tierrassen ein schönes Zuhause.

#### **Lebenstürme**

Auf dem Hofrundweg trifft man immer mal wieder auf einen sogenannten Lebensturm. Er dient der Artenförderung, indem die Stockwerke des Turms mit den unterschiedlichsten Materialien ausgestattet werden. Hier leben Marienkäfer und Ohrwürmer, Schlupfwespen und Schwebfliegen, Spinnen und Wildbienen, Fledermäuse und sogar Igel auf kleinstem Raum. Der Lebensturm ist ein wichtiger Beitrag zur Biodiversität.

#### **Baumpatenschaften**

Das Archehof-Team bringt bei jedem Patenbaum ein Schild mit persönlicher Widmung an. Sie kümmern sich auch um die fachgerechte Pflege der Bäume. Nur die Früchte pflücken, das machen die Paten selbst. Der Archehof lädt zudem alle Paten zu jährlichen Anlässen ein.

### **Kurzportrait Betrieb Haldihof von Bruno Muff**

Vor einigen Jahren erfand Bruno Muff die Kartografie neu und lancierte Geomarketing als lukrative Geschäftsidee. Google kaufte sein Unternehmen. Da wurde er Bauer und kaufte 2005 den Haldihof. Jetzt ist er mit seinem Biohof auf Erfolgskurs.

Seine Herausforderung damals: Aus einem kleinen Biohof ein erfolgreiches Unternehmen zu machen, entgegen der Schulmeinung, dass das in dieser Grösse gar nicht möglich sei. Sein Erfolgsrezept: Professionalität, Exklusivität, gutes Design und super Qualität. «Vor allem aber erzählen wir mit unseren Produkten eine ehrliche und authentische Geschichte», sagt Bruno Muff.

Auf dem Haldihof produziert Bruno Muff mit 500 alten und jungen Hochstammobstbäumen seit 18 Jahren hochklassige Spirituosen, Edelbrände und Essig streng nach biologischen Richtlinien und mit einem grossen Herz für die Natur. Der Obstgarten wird kompromisslos extensiv geführt und nicht behandelt.

In seinem Hofladen bietet er eine ganze Palette von Bioprodukten an, von Edelbränden über Most, Senf, Essig, Fruchtaufstriche bis hin zur Kaffeeseife.