

NORDWEST- UND ZENTRALSCHWEIZ.



SULZ LU: Nicole Muff bietet auf ihrem Bauernhof Buurehof-Wellness an

Von Kopf bis Fuss für alle Sinne

Was mit Gesundheitsmassagen auf dem Bauernhof anfang, hat sich im Laufe der Zeit zum Wellness-Erlebnis der besonderen Art entwickelt. Nicole Muff verfolgt dabei das Ziel, Menschen Entspannung und Zeit zu schenken.

CORNELIA FORRER

«Zeit ist das einzige, das die Menschen heute nicht in jedem Masse haben», sagt Nicole Muff, Initiantin des Projektes «Buurehof-Wellness» auf ihrem Hof. Und genau das will sie ihrer Kundschaft schenken. Sie wuchs als Bauerntochter mit Geschwistern im Berner Oberland auf, wurde Kleinkinderzieherin und entdeckte immer mehr nicht nur das Interesse an menschlichen Kontakten, sondern auch am körperlichen Wohlbefinden. Noch während ihrer Ausbildung erlernte sie verschiedenste Arten des Massierens, bildete sich ständig berufsbegleitend weiter und schloss schliesslich als diplomierte Gesundheitsmasseurin ab.

Zweifache Mutter

Dass sie ins Luzerner Seeland umziehen würde, hätte sie als junge Frau nicht in den wildesten Träumen gedacht, jedenfalls bis sie ihren heutigen Ehemann kennenlernte. Mit Marius und den beiden Jungs Dustin und Lenny lebt sie nun auf dem Schliessbachhof in Sulz und betreibt einen Milchwirtschaftsbetrieb, gleich oberhalb



Nicole Muff bietet oberhalb des Baldeggersees auf ihrem Hof ein Buurehof-Wellness-Erlebnis an. (Bild: Cornelia Forrer)

des Baldeggersees. Ein Zimmer des grossen Hauses richtete sie als Massagezimmer ein und behandelte dort ihre Kundschaft. Eigentlich als Witz gedacht, entwickelte sich bei einer morgendlichen Plauderei die Idee, das Angebot auszudehnen und den grossen Dachstock umzubauen. Familienmitglieder standen mit Rat und Tat bereit, während Bruder Marc Spring den grössten Teil des Umbaus plante und realisierte.

Der Wein für ihre Apéros stammt vom Nachbarn.

Marc Spring aus dem Diemtigtal besitzt einen Schreinereibetrieb, doch hat er sich im Laufe der Zeit auch für Maurer-, Gipser-, Plattenleger-, Holzarbeiten allgemein und selbst als Gartenbauer etabliert. Er hat nach seiner Schwester Wunsch das jetzige Bijou als perfekte Plattform mit vier lichtdurchfluteten, hellen Räumen in natürlichen Materialien bereitgemacht.

Die grösstenteils weibliche Kundschaft, hat die Möglichkeit, aus verschiedenen Angeboten einen Wellness-Aufenthalt mit Schlaf im Heubett, Peelings für Hand und Fuss, Wohlfühl- und Molkebädern, Kneippen und Apéro oder Zmorgen aus dem Frühstückskorb zusammenzustellen. Massieren kann Nicole Muff nicht mehr, doch sie wertet stetig ihre Buurehof-Wellness

auf, setzt auf Erlebnisse für sämtliche Sinne und lebt ihre Freude am Dekorieren aus.

Beim Betrachten stechen Details wie die Rinderschelle zum Läuten, der Rechen als Garderobe, die wundervollen Büttlen, Kübel und Kessel, das einladende Regal mit Pflegeprodukten oder die naturfarbenen Bademäntel, Decken und Kissen auf. Der Geruch des frischen Heus und der Kräuter aus der Werkstatt einer befreundeten Kräuterfrau aus der Innerschweiz verbreitet ein wohliges Gefühl und setzt Erinnerungen frei. «Brennnesseln hat es fast überall drin, sei es im Essen oder den Produkten», schwärmt Nicole Muff vom bekannten Un-Kraut und bietet zum Probieren eine Schokoladen-Kräuter-Überraschung an.

Ständiges Wachsen

Der Wein für ihre Apéros stammt direkt vom Nachbarn, was ihr sonst fehle, von Bauernhöfläden aus der Region. Damit profitieren auch andere vom Angebot. Und neue Ideen für Wellness-Angebote heckt Muff auch schon wieder aus, um die Kundschaft auch weiter zu begeistern. Es sei ein ständiges Wachsen und Anpassen, ein Abwägen im Einsatz von Alt und Neu – und zwar in Angebot und Wissen. Beeindruckend ist Nicole Muffs Wellness-Oase auf jeden Fall, höchst empfehlenswert deren Wirkung zudem. Wo und wie sonst bekommt man in natürlichstem Umfeld denn sonst noch so viel Wohlbefinden, Entspannung und letztlich Zeit geschenkt?

NACHRICHTEN

Zivilschutz hilft bei Vorbereitung

ZUG. Seit dem 2. August unterstützt ein Pionierzug der Zivilschutzorganisation Kanton Zug die Aufbauarbeiten des 15. Eidgenössischen Scheller- und Trychlertreffens, welches vom 11. bis 13. August in Menzingen stattfindet. Zwischen dem Zentrum Schützenmatt und der Schulanlage Ochsenmatt hätten die Zivilschützer zurzeit zwei grosse Festzelte aufgestellt und würden diese ausstatten, heisst es in einer Mitteilung des Kantons Zug. Das Organisationskomitee sei mit der bisher erbrachten Leistung der Pioniere sehr zufrieden. Die Zusammenarbeit verlaufe tadellos, heisst es weiter. Das Eidgenössische Scheller- und Trychlertreffen findet zum zweiten Mal im Kanton Zug statt. Unter dem Motto «Heimat und Tradition» werden rund 3000 Trychlerinnen und Trychler aus der ganzen Schweiz aus den verschiedensten Alterskategorien erwartet. Die Rockband Megawatt soll für Stimmung sorgen. *mgt/mge*

Verbote an der Birs sind aufgehoben

BASELANDSCHAFT. Durch die Niederschläge der letzten Tage und die damit bessere Wasserführung haben sich die Ansammlungen grosser Fischgruppen aufgelöst. Das Stresspotenzial für die verbliebenen Fische sei deutlich kleiner geworden, schreibt der Kanton in einer Mitteilung. Aus diesen Gründen hat das Amt für Wald beider Basel das Bade- und Betretungsverbot für Mensch und Tier sowie das Fischverbot in der Birs in Muttentz und Münchenstein vergangenen Freitag aufgehoben. *mgt/mge*

Verlängerung der Massnahmen

SOLOTHURN. Aufgrund neuer Vogelgrippe-Fällen in Brutgebieten von Wildvögeln hat das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) die seit 27. Mai geltenden Vogelgrippe-Massnahmen bis zum 15. Oktober 2023 verlängert. Die damit verbundene Beobachtungs- und Meldepflicht habe für Halterinnen und Halter von Hausgeflügel zum Ziel, allfällige Seucheneinträge möglichst schnell entdecken und eindämmen zu können, schreibt der Kanton in einer Mitteilung. Bei Fragen zum Thema Vogelgrippe steht der Veterinärdienst Solothurn zur Verfügung: tiergesundheit@vfd.so.ch oder 032 627 25 02. *mgt/mge*

Invasive Mücken melden

ZENTRALSCHWEIZ. Gebietsfremde invasive Stechmücken breiten sich in der Schweiz aus. Die Mücken würden nicht nur heimische Mückenarten verdrängen, sondern können auch gefährliche Viren übertragen, schreibt der Kanton Nidwalden auf seiner Website. Deshalb rufen die Zentralschweizer Kantone dazu auf, deren Verbreitung einzudämmen. Zu den gebietsfremden invasiven Stechmücken zählen in der Schweiz die Asiatische Tigermücke und die Japanische Buschmücke. Je mehr über deren Verbreitung bekannt ist, desto besser lässt sich ihre Ausbreitung bremsen. Deshalb raten die Kantone, den Fund verdächtiger Mücken über die Website www.umwelt-zentralschweiz.ch/invasive-muecken zu melden. *mgt/mge*

CANTINE DI GANDRIA TI: Die Geschichte vom Schmuggel

Die «ramina» musste überquert werden

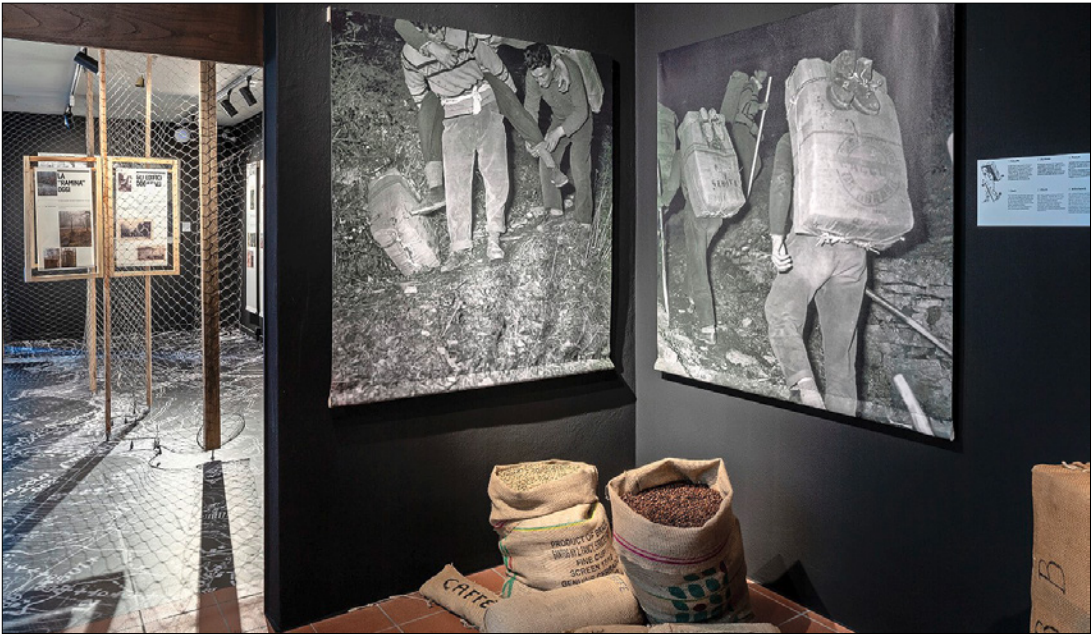
Der Schmuggel brachte Reichtum, führte aber auch zu Tragödien. Eine Ausstellung im Schweizerischen Zollmuseum gibt einmalige Einblicke über die illegalen Warenflüsse von Nord nach Süd und umgekehrt.

SOPHIE BLONK

In einem ehemaligen Grenzposten am Ufer des Ceresio, in Cantine di Gandria, nur wenige Meter von der schweizerisch-italienischen Grenze entfernt, kann man heute das Schweizer Zollmuseum besuchen. An diesem Ort konnte man für 20 Kilo Reis oder Kaffee sterben. Die Schmuggler wussten das. Der Zaun, die «ramina» wie er im Tessin genannt wird, musste um jeden Preis überquert werden, wobei die kostbare Fracht mühsam auf den Schultern getragen wurde.

Von Italien in die Schweiz

«Der Schmuggel an der Grenze zwischen Italien und der Schweiz ist eine Geschichte, die bis in die Zeit vor der Vereinigung Italiens zurückreicht», sagt der Historiker Adriano Bazzocco, Autor einer Doktorarbeit über die Geschichte des Schmuggels zwischen den beiden Ländern und Kurator einer Sonderausstellung über Schmuggler und Flüchtlinge zwischen Italien und der Schweiz während des Zweiten Weltkriegs, die derzeit im Schweizerischen Zollmuseum zu sehen ist. «Vom Sommer 1943



Alte Schwarzweissufnahmen von Schmugglern im Museum. (Bild: zvg)

bis zum Herbst 1947 nahm das Verbrechen jedoch einen ganz aussergewöhnlichen Charakter an, sowohl wegen der beeindruckenden Intensität, mit der es begangen wurde, als auch weil die Richtung der Waren, von Italien in die Schweiz, der traditionellen entgegengesetzt war», fügt der Historiker hinzu. Es erscheint paradox, dass italienische Schmuggler versuchten, jedes Konsumgut in die Schweiz zu bringen, um wertvolle Schweizer Franken zu erhalten, die sie auf dem Schwarzmarkt, der von einer beängstigenden Inflation beherrscht wurde, für die italienische Währung weiterverkaufen konnten. Das Paradoxe war, dass die italienische Bevölkerung, die durch die Nazi-Besatzung aus-

gehungert war, die Schweiz versorgte, der viel besser ging.

Tabak, Kaffee und Zucker

«Im 19. und in den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts waren die aus der Schweiz geschmuggelten Waren hauptsächlich Tabak, Kaffee und Zucker. Von 1943 bis 1947 wurden die unterschiedlichsten Waren aus Italien in die Eidgenossenschaft geschmuggelt: Salz, Zucker und Saccharin, Schuhe und Sohlen, Mehl, Butter, Brühwürfel, vor allem aber Reis, Tonnen von Reis», erklärt Bazzocco.

Mit Ausnahme des Zweiten Weltkriegs wurde der Schmuggel ausschliesslich von der italienischen Guardia di Finanza bekämpft. «Da die nach

Italien geschmuggelten Waren dem Schweizer Fiskus keinen Schaden zufügten, duldeten die Schweizer Behörden das ständige Kommen und Gehen der Schmuggler weitgehend», berichtet der Wissenschaftler. Die «spalloni» (Schmuggler) waren ausschliesslich italienische Bürger, die in den Grenzdörfern lebten.

Der Schmuggel galt damals keineswegs als moralisch verwerflich, im Gegenteil, er ergänzte das zivilisierte Zusammenleben perfekt. «Einerseits war allen klar, dass diese mühsame und gefährliche Tätigkeit dazu diente, den Lebensunterhalt zu bestreiten. Andererseits stellte der Steuerbetrug eine Form des Widerstands gegen