

Magazin

Schweizer Agrarmedien GmbH
3000 Bern 15
031/ 958 33 22
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 200'000
Erscheinungsweise: jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 6
Fläche: 127'894 mm²

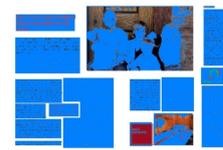
Den Traumberuf leben! *Vivre sa profession de rêve!*

Das Bauernpaar Melanie und Philipp Ramser will mit gediegenem Essen im kleinen Rahmen und am 1. August einen exklusiven Minibrunch auf ihrem idyllischen Hof die Nähe zur Stadt Bern nutzen. Leidenschaft und Familienanschluss sind inklusive.

Melanie et Philipp Ramser veulent profiter de la proximité de la ville de Berne pour proposer une cuisine du terroir à déguster en petit comité et, le 1^{ER} Août, le couple d'agriculteurs organise un savoureux mini-brunch dans le cadre idyllique de sa ferme. Passion et ambiance familiale en prime.

Wie stellen Sie sich den idealen Bauernhof vor? Hübsche, stattgrüne Hügel, auf dem Land und doch nicht weit von der Stadt, übersichtliche Grösse, gut gehaltene Tiere, offene Türen und eine dynamische, junge Familie? Dann haben Sie ziemlich genau den Bauernhof und die Familie von Melanie und Philipp Ramser mit ihren Kindern Moana, Diego und Elio im Kopf. In Oberbalm, 15 Minuten bis in die Stadt Bern, haben sie einen kleinen Hof mit 10 Hektaren Land und eine grosse Vision: Sie möchten von der Landwirtschaft leben können. Heute ist ein durchschnittlicher Hof in Schweiz doppelt so gross und viele Betriebsleiter auf einen Nebenerwerb ausserhalb der Landwirtschaft angewiesen. «Da der elterliche Betrieb klein und kein sicherer «Broterwerb» war, absolvierte ich nach der landwirtschaftlichen Ausbildung die Polizeischule», erklärt Philipp. Heute arbeitet er zu 50 Prozent als Polizist. Melanie, gelernte Kauffrau, besucht zurzeit die Betriebsleiterschule um eidg. diplomierte Bäuerin zu werden: «Ein Marketingkonzept zur Vermarktung des hofeigenen Bio-Weidebeefs habe ich bereits erarbeitet und umgesetzt.»

Ungefähr acht Tiere pro Jahr verkauft sie als Fleischpakete unterdessen direkt an die Kundschaft in der Umgebung. Irgendwann will sie alle 20 Masttiere des Hofes so vermarkten. Der Fleischverkauf allein reicht aber nicht zum Leben. Weil sie gerne und gut kocht, hat sich Melanie auf die Ausschreibung **Sie möchten von der Landwirtschaft leben können.** *Is rêvent de pouvoir vivre de leur activité agricole.*



Magazin

Schweizer Agrarmedien GmbH
3000 Bern 15
031/ 958 33 22
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 200'000
Erscheinungsweise: jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 6
Fläche: 127'894 mm²

Comment imaginez-vous la ferme idéale? Une exploitation à taille humaine dans un environnement rural charmant, de vertes collines, la ville à proximité, des animaux bien soignés, des portes ouvertes et une jeune famille dynamique? Voilà à quoi ressemble la ferme de Melanie et Philipp Ramser et de leurs enfants Moana, Diego et Elio. À Oberbalm, à 15 minutes de Berne, ils exploitent une petite ferme de 10 hectares et rêvent de pouvoir vivre de leur activité agricole. Aujourd'hui, une ferme suisse est en moyenne deux fois plus grande et de nombreux exploitants sont obligés d'exercer une activité annexe.

«Comme la ferme de mes parents était petite et ne suffisait pas à nourrir une famille, j'ai fréquenté l'école de police après ma formation agricole, explique Philipp. Aujourd'hui, il travaille à 50%

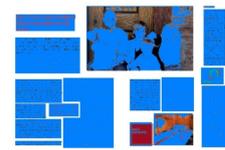
comme policier. Melanie, employée de commerce diplômée, suit actuellement des cours à l'école de formation supérieure agricole pour devenir paysanne diplômée. «J'ai déjà élaboré et appliqué un concept de marketing pour la commercialisation de bœuf bio de ma propre production.» Elle vend déjà huit bêtes par an en direct à des clients des environs. Par la suite, elle entend commercialiser de cette manière les 20 bêtes engraisées à la ferme.

La vente de viande ne suffit cependant pas pour vivre. Comme elle sait et aime cuisiner, Melanie a répondu à une annonce

de l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales pour Swiss Tavolata. En voici le concept: «Les clients peuvent venir chez des agricultrices apprécier en petit comité des produits de leur ferme ainsi qu'une cuisine régionale et de saison.» Les Ramser prévoient d'accueillir leurs hôtes dans un espace aménagé en annexe de leur ferme. Mais, à ce jour, ils n'ont pas encore reçu leur autorisation cantonale pour réaliser le projet: «Nous attendons de pouvoir enfin démarrer!», déclare Melanie. Celle-ci sait

des Bäuerinnen- und Landfrauenverbands für Swiss Tavolata gemeldet. Sie erläutert das Konzept: «Gäste können in einer kleinen Runde bei Bäuerinnen zu Hause einheimische Produkte, saisonale und regionale Küche geniessen.» Bei Ramsers ist der hübsche Spycher dafür vorgesehen. Die für die Bewirtung nötige Bewilligung des Kantons Bern ist noch ausstehend. «Wir warten sehnsüchtig darauf, damit wir endlich loslegen können!», meint Melanie voller Tatendrang. Sie weiss genau, wie sie

Datum: 01.08.2015



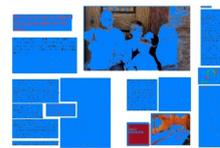
Magazin

Schweizer Agrarmedien GmbH
3000 Bern 15
031/ 958 33 22
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 200'000
Erscheinungsweise: jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 6
Fläche: 127'894 mm²





Magazin

Schweizer Agrarmedien GmbH
3000 Bern 15
031/ 958 33 22
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 200'000
Erscheinungsweise: jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 6
Fläche: 127'894 mm²

sich ihre Tavolata vorstellt: Nach einem Apéro zum Einstieg gibt es eine Hofführung, dann ein hausgemachtes, saisonales Mehrgangmenu, das sich mit den Jahreszeiten ändert. Das Konzept der Swiss Tavolata sieht vor, dass auch Leute die einander nicht kennen, sich zum Essen treffen. Deshalb gibt es öffentliche Daten, bei denen man sich anmelden kann. Ramsers sind gespannt, ob das klappt oder ob vor allem kleine Gruppen kommen, die sich schon kennen. Swiss Tavolata umfasst ein gediegenes Essen, das man für 90 Franken pro Person inklusive Getränke und Wein geniessen kann. Am ersten August bieten Melanie und Philipp einen Minibrunch an. Sie laden – wie fast 350 andere Bauernfamilien im ganzen Land – die Bevölkerung zu einem währschaften Frühstück ein. Bei ihnen ist die Gästezahl auf 15 Personen beschränkt. Diese können sich auf ein breites Angebot selbst gemachter Köstlichkeiten und Familienanschluss freuen. Westschweizer oder Touristen sind beim sprachgewandten Paar willkommen: «Wir freuen uns wenn die Welt zu uns kommt.»

Melanie und Philipp spinnen die Ideen für ihren Hof weiter. Um irgendwann auf den Nebenverdienst verzichten zu können, verarbeiten und vermarkten sie vermehrt landwirtschaftliche Produkte selber. Bereits kann man bei ihnen Mehl vom eigenen Getreide oder Süssmost kaufen. Ihre Vision sieht vor, den Hof zu nutzen, um den Kontakt mit der Bevölkerung zu pflegen und diesen einen Einblick in eine nachhaltig tätige Landwirtschaft zu geben. «An weiteren Ideen mangelt es uns nicht, aber wir wollen eines nach dem anderen angehen», erzählen sie und kommen ins Schwärmen. Mit drei Reitpferden, einem Ofenhaus, schon bald einem Schopf, den drei eigenen Kindern und ihrem offenen Wesen bringen sie ideale Voraussetzungen dafür mit, ihre grosse Vision Realität werden zu lassen.

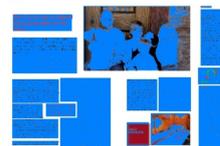
Der Weg zu Melanie & Philipp und anderen Bauernfamilien:
www.horbermatt.ch, www.brunch.ch, www.swisstavolata.ch

«Wir freuen uns wenn die
Welt zu uns kommt.»
«C'est avec plaisir que nous
accueillons des personnes

de tous horizons.»

déjà exactement comment elle organisera sa Tavolata avec, tout d'abord, un apéritif de bienvenue, suivi d'une visite de la ferme, puis d'un repas composé de plusieurs mets faits maison variant selon les produits de saison. Les Ramsers se demandent si le concept de Swiss Tavolata - qui est de permettre aux gens qui ne se connaissent pas de se rencontrer autour d'une table - se concrétisera ou si ce seront surtout des petits groupes d'amis qui viendront. En tous les cas, pour y participer, il faut s'inscrire préalablement car la réception demande une minu-

Datum: 01.08.2015



Magazin

Schweizer Agrarmedien GmbH
3000 Bern 15
031/ 958 33 22
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 200'000
Erscheinungsweise: jährlich

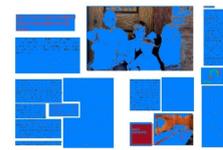
Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 6
Fläche: 127'894 mm²

tieuse préparation. Swiss Tavolata est un copieux souper à 90 francs par personne, boissons et vin compris. Le 1^{er} Août, Melanie et Philipp proposent un mini-brunch. Ils invitent, comme le font aussi quelque 350 autres familles paysannes, la population à déguster un copieux petit-déjeuner.

Chez eux, le nombre de convives est limité à 15 personnes qui vont se régaler d'un grand choix de délicieuses choses faites maison. Suisses romands et touristes sont les bienvenus chez cette famille polyglotte: «C'est avec plaisir que nous accueillons des personnes de tous horizons.»

Melanie et Philipp continuent à faire des plans pour leur ferme. Pour pouvoir renoncer à un revenu annexe, ils transforment et commercialisent de plus en plus eux-mêmes leurs produits. Ils proposent déjà de la farine faite avec leurs propres céréales ainsi que du cidre doux. Leur but est de renforcer le contact avec la population en lui permettant de découvrir ce qu'est une agriculture durable. «Ce n'est pas les idées qui nous manquent, mais nous voulons avancer à petits pas, nous confient-ils avec enthousiasme. Avec leurs trois chevaux de selle, une boulangerie, très bientôt une remise, leurs trois enfants et leur caractère accueillant, ils présentent toutes les conditions requises pour réaliser leur grand rêve.

*Chemin à suivre pour vous rendre chez Melanie & Philipp et d'autres familles paysannes:
www.horbermatt.ch, www.brunch.ch, www.swisstavolata.ch*



Magazin

Schweizer Agrarmedien GmbH
3000 Bern 15
031/ 958 33 22
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 200'000
Erscheinungsweise: jährlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 6
Fläche: 127'894 mm²



Bio Suisse

Fast 6000 Bauernbetriebe bewirtschaften über 12 Prozent des Schweizer Landwirtschaftslands biologisch. Das heisst, sie halten einen besonders hohen Produktionsstandard ein und eine unabhängige Stelle kontrolliert das regelmässig. Die Produkte werden mit der bekannten Bio-Knospe von Bio Suisse ausgezeichnet. Familie Ramser (Portrait neben an) befindet sich zurzeit in der zweijährigen Umstellungsphase auf den Bio-Landbau. Denn so von heute auf morgen geht das nicht. Nach diesen zwei Jahren sind sie vollwertige Bio-Produzenten und dürfen ihre Produkte mit der Knospe auszeichnen.



Bio Suisse

Près de 6000 exploitations cultivent plus de 12% des terres agricoles suisses en production biologique. Cela signifie qu'elles respectent une norme de production particulièrement exigeante et qu'elles se soumettent aux contrôles réguliers d'un organisme indépendant. Leurs produits peuvent alors arborer le fameux bourgeon de Bio Suisse. La famille Ramser (voir le portrait ci-contre) se trouve en pleine conversion à l'agriculture biologique. En effet, le bourgeon ne s'obtient pas du jour au lendemain. Ce n'est qu'au bout de deux ans qu'ils deviendront des producteurs bio à part entière et que leurs produits pourront arborer le bourgeon.