



Inhaltsverzeichnis

Einladung Presseveranstaltung

Anmeldungstalon und Couvert

Fact-Sheet

Pressemitteilung

PR-Fotos

Presseecho

Medienveranstaltung: Nominierung agroPreis 2020 «Erlebniswege- Landwirtschaft hautnah erleben».

Damit sie unseren Betrieb bereits bei der Einladung «hautnah» erleben können, haben wir Ihnen zwei «Versuecherli» beigelegt. E Guete!



Presseeinladung

2.Oktober 2020

Nominierung agroPreis 2020

Guten Tag

Wir sind mit unseren «Erlebniswegen – Landwirtschaft hautnah erleben» für den agroPreis 2020 nominiert. Der agroPreis ist eine einzigartige Auszeichnung für Innovationen in der Schweizer Landwirtschaft und mit 20`000 CHF. Hauptgewinn dotiert. Zu diesem Anlass laden wir Sie herzlichst zu unserer Presseveranstaltung ein.

Mittwoch 14. Oktober 2020 um 14.00 Uhr,

Familie Reusser, Zelgli-Träff, Zelgli 102, 4585 Biezwil

Programm:

Wir stellen unser Projekt: Erlebniswege – Landwirtschaft hautnah mit einem «Medienanlass – Erlebnisweg» vor:

1.Posten AUSGANGSLAGE / BETRIEBSSPIEGEL

Fritz und Nicole Reusser: Vorstellen Familie, Betrieb, Entstehungsgeschichte, Hintergrundinfos

2.Posten AGROPREIS

Daniel Banga, Jurymitglied Agropreis: Stellt den Agropreis vor

3.Posten ERLEBNISWEG MILCHSTRASSE

Fritz und Nicole Reusser: Vorstellen der Milchstrasse

4.Posten ZELGLI WEIHNACHTSWEG

Charlotte Zwahlen; Krippenfiguren ZWAFI, Daniel Zangger; Schreinerei Daniel Zangger AG und Überraschungsgast: Vorstellen Weihnachtsweg und Überlegungen zur Zusammenarbeit mit dem Zelgli-Träff

5.Posten AGROGASTROBETRIEB ZELGLI-TRÄFF

Nicole und Fritz Reusser: Vorstellen des Agrogastrobetriebs mit Erläuterung zur Nominierung beim Best of Swiss Gastro Award

Anschliessend kleiner Imbiss mit Möglichkeit für individuelle Fragestellungen und Interviews.

Aus organisatorischen Gründen und um den Richtlinien vom BAG betreffend Covid-19 gerecht zu werden, würden wir uns über eine Anmeldung freuen. (siehe Beilage).

Für Rückfragen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

Nicole+Fritz Reusser, Zelgli-Träff, Zelgli 102, 4585 Biezwil, nicolereusser@gmail.com, 079/206 60 12

PS: Die ganzen Unterlagen finden sie auch digital auf unserer Website:



Anmeldetalon

Ich bin gerne bei der Presseveranstaltung
anlässlich der agroPreis 2020 – Nominierung dabei.

Name:

Kontaktdaten:

Medienvertreter von:

Bitte Talon mit beiliegendem Couvert zurücksenden oder per E-Mail:
nicolereusser@gmail.com

Herzlichen Dank.



Fact-Sheet

Betriebsspiegel

28 h Ackerbaubetrieb mit Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Zuckerrüben und Raps sowie Schweinemast und Agrogastonomie.

Betriebsleiterfamilie

Nicole (44) und Fritz (45) Reusser mit Damian (16), Ronja (14), Luana und Noëlle (10), Siri (7) und Julian (2). 1.5 Praktikumsplätze Startpunkt Wallierhof, sowie 1 Praktikumsplatz LIFT.

Chronologie

2003	Übernahme Landwirtschaftlicher Betrieb durch Fritz Reusser von seinen Eltern
2014	Teilnahme bei der SRF bi de Lüt Landfrauenküche und Komplettumbau Bauernhaus
03.2015	Eröffnung der Agrogastonomie «Zelgli-Träff» im Gewölbekeller mit 24 Plätzen
2016	Neugestaltung Aussenbereich mit 24 Sitzplätzen
2017	Eröffnung Erlebnisweg «Milchstrasse»
2019	Eröffnung Erlebnisweg «Zelgli Weihnachtsweg»
03.2020	Gewinn eines Spezialpreises für den «Zelgli Weihnachtsweg» anlässlich der Abschlusspräsentation zur Weiterbildung als Agripreneurin
06.2020	Eröffnung Outdoor-Küche für «Milchstrasse-Besucher»
08.2020	Nominierung beim Award Best of Swiss Gastro in der Kategorie «Activity»
09.2020	Nominierung agroPreis mit den Erlebniswegen
2022	Geplante Eröffnung des «Zelgli Mitmachkrimi»

Medienmitteilung

02. Oktober 2020



Wir sind für den agroPreis 2020 nominiert!

Der agroPreis ist eine einzigartige Auszeichnung für Innovationen in der Schweizer Landwirtschaft. Von 42 eingereichten Projekte wurden 4 in diesem Jahr nominiert. Zu diesen Nominierten gehören auch die Erlebniswege vom Zelgli-Träff.

Aus 42 angemeldeten Projekten wurde nach einer Bewertung durch eine 7-köpfige langjährige und unabhängige Experten-Jury 4 Projekte nominiert. Ausgezeichnet werden Projekte, die eine innovative Leistung geschaffen haben und sich in der Praxis bewähren. Sie müssen: innovativ, marktorientiert, wirtschaftlich, ökologisch, der Qualität verpflichtet sein und einen langfristigen Nutzen erzielen.

Erlebniswege - Landwirtschaft hautnah erleben

Die Kommunikation wird in der Landwirtschaft immer wichtiger. Seit 2017 bringen wir der Bevölkerung mit unsere Erlebnisweg «Milchstrasse» die Landwirtschaft mit wenig personellen und finanziellen Mittel näher. Seit 2019 betreiben wir zudem mit 8 Partnern ausserhalb der Landwirtschaft im Dezember einen Weihnachtsweg. Wir betreiben so Kundenbindung und Imagepflege in einem. Dazu nutzen wir die bestehenden Infrastrukturen und unsere landwirtschaftlichen Kulturen. Die Erlebniswege werden so zur multifunktionalen Plattform für unseren Betrieb. Er hilft sowohl beim Akquirieren von neuen Kunden wie auch bei der Marktforschung für unsere Dienstleistungen im Agrogastrobereich und in der Direktvermarktung. Unsere Lebensmittel werden so zu Er-Lebensmittel auf den Erlebniswegen.

Er-Lebensmittel

Die Türen des Landwirtschaftsbetriebes der Familie Reusser steht seit der Teilnahme an der SRF Landfrauenküche vor acht Jahren offen. Nicole Reusser pflegt stets zu sagen: «Damals haben wir 800 000 Personen auf unseren Hof und in unser Haushalt gelassen.» Die vielen guten Rückmeldungen und die Nachfrage ob man auf dem Hof auch Essen könne und ein Fest feiern waren der Auslöser um gleich ein Agrogastroangebot zu lancieren. Die Gäste waren von Anfang an sehr interessiert an den Tätigkeiten von Fritz Reusser als Landwirt. Warum er was wie mache und weitere Fragen standen immer im Raum. Reussers machten sich daher Gedanken wie sie mit wenig Zeit- und Geldaufwand möglichst viele Informationen weitergeben konnten. Es sollte etwas sein, dass

informativ ist, Spass macht, familienfreundlich und spannend für den Besucher ist. Zudem sollte es auch wirtschaftlich sein. Weitere Wunschkriterien waren Kundenbindung, Akquirierung und eine gewisse Marktforschung.

In der Einfachheit liegt das Geheimnis

Bald war klar, der Hof ist keine künstlich hergestellte Phantasiewelt. Alles notwendige ist vorhanden, die Kulturen, die Ökoelemente wie Hecken oder Extensivfelder, die Tiere und der Spielplatz. Jetzt ging es nur noch darum mit Infotafeln, einem Begleitbüchlein und einer Schatztruhe sowohl den Kindern wie auch den Erwachsenen ein tolles Erlebnis bereit zu halten.

Der Weihnachtsweg im Dezember ist ein mit viel Liebe im Detail geführter Weg. Er ist entstanden zusammen mit 8 weiteren Partnern ausserhalb der Landwirtschaft. Der Zelgli-Träff bietet somit auch im Winter seinen Gästen ein Erlebnis. Im neu angelegten Trüffel-feld soll im Jahr 2022 ein Mitmachkrimi als weiteren Erlebnisweg eröffnet werden.

Die Preisverleihung findet am 05. November 2020 in Bern statt.

Für druckfähige Bilder unseres Betriebes wenden Sie sich an:
nicolereusser@gmail.com

Facts zum Betrieb:

Der Zelglihof in Biezwil umfasst 28 ha Ackerbau, Schweinemast und Agrogastronomie. 2014 erfolgte die Teilnahme bei der «Landfrauenküche» von SRF. Am 1. März 2015 war die Eröffnung des Agrogastrobetriebes. **Dieser ist aktuell ebenfalls in einer nationalen Preisausschreibung, den Best of Swiss Gastro in der Kategorie «Activity» nominiert. Dort kämpfen wir mit den Besten um die BOSG Gastro-Awards – die höchste Auszeichnung für innovative und erfolgreiche Gastronomiebetriebe der Schweiz.**

2017 folgte die Eröffnung des Erlebnisweges «Milchstrasse», 2019 die des Weihnachtsweges und 2022 ist geplant den dritten Weg im Trüffelabyrinth zu eröffnen.

Weitere Informationen zu unserem Betrieb: www.zelgli-traeff.com, 032 661 10 04, 079 206 60 12 Nicole und Fritz Reusser, Betriebsleiterpaar

Der agroPreis : Unter dem Patronat des Schweizer Bauernverbandes fördert und prämiert die emmentalVersicherung mit dem Innovations-Wettbewerb seit 1993 die Entwicklung neuer Marktideen und die Kreativität Schweizer Landwirte.

Weitere Informationen zum agroPreis finden Sie unter: www.agropreis.ch



(Quelle: Radio32)

Agropreis

Landwirtschaft hautnah erleben



zurück 1 / 8 weiter

Nicole und Fritz Reusser bringen mit dem Erlebnisweg «Milchstrasse» der Bevölkerung die Landwirtschaft näher.
(Bildquelle: Reto Blunier)

Die Familie Reusser hat mit den Erlebniswegen zwei Ziele erreicht. Sie kann die Bevölkerung über die Landwirtschaft informieren. Zudem wurden die hofeigenen Dienstleistungen gestärkt. Der Effort zahlt sich aus.

Das Dorf Biezwil SO liegt auf der Hochfläche des Bucheggbergs und bietet den Besuchern einen wunderbaren Blick auf den Jura. In der rund 300 Einwohner zählenden Gemeinde im Kanton Solothurn hat die Landwirtschaft einen wichtigen Stellenwert. Lieblich gepflegte Bauernhäuser und Äcker zeichnen das Dorf und seine Umgebung aus. Diese Voraussetzungen hat die Familie Reusser genutzt, um die Landwirtschaft und den Betrieb zu positionieren.

Landfrauenküche

«Wir müssen nichts erfinden, sondern wir haben alles vor der Haustüre. Das zeigt die Realität und verleiht uns Glaubwürdigkeit», erklärt Nicole Reusser. Der Ursprung der Erlebniswege liegt rund 6 Jahre zurück. Die Ernährungsberaterin wurde damals national bekannt durch die Sendung «Landfrauenküche». In der Folge erhielt Nicole Reusser viele positive Rückmeldungen.

Und sie wurde gefragt, ob man auf dem Hof auch essen könne. Die Familie sah darin eine Chance und lancierte im März 2015 ein agrogastonomisches Angebot mit Produkten vom eigenen Betrieb sowie von befreundeten Höfen. «Nach der ersten Saison merkten wir aber, dass noch etwas fehlt», führt Nicole Reusser aus.

Berührungspunkte schaffen

Denn viele Gastronomiebesucher hatten zahlreiche Fragen rund um die Landwirtschaft. «Sie hatten sich einen Bauernhof gar nicht so vorgestellt», schmunzelt die Mutter von sechs Kindern. Ausserdem suchte die Familie nach einer Möglichkeit, im Sommer und Winter Gäste auf den Hof zu locken und die Direktvermarktung anzukurbeln. Für Reussers war aber von Anfang an klar, dass das zusätzliche Angebot nicht zu personal- und kostenintensiv sein darf.

Sie bemerkten, dass sich die Passanten Zeit nahmen, die Informationen auf den Lockpfosten zu lesen. Für Nicole Reusser war das das Signal, mehr Zeit in die Kommunikation zu investieren. Und das war die Geburtsstunde der Erlebniswege. «Das Ziel, Berührungspunkte zu schaffen und Familien emotional an unseren Hof zu binden, haben wir erreicht», führt die 44-Jährige aus.

Jedes Jahr optimiert

Mehr zum Thema:

Mit Hofötung höheres Einkommen realisiert
Investition in die Nische zahlt sich aus
Mit neuer Käserlei Wertschöpfung erhöht
Agropreis 2020: Jetzt abstimmen

Mehr zu Agropreis 2020:

Mit Hofötung höheres Einkommen realisiert
Mit neuer Käserlei Wertschöpfung erhöht
Investition in die Nische zahlt sich aus
Agropreis 2020: Jetzt abstimmen
Jetzt für den Agropreis bewerben

[» mehr](#)

Mehr in Agopreise:

Mit Hofötung höheres Einkommen realisiert
Mit neuer Käserlei Wertschöpfung erhöht
Investition in die Nische zahlt sich aus
Agropreis 2020: Jetzt abstimmen
Schönster Hofladen gesucht

[» mehr](#)

Der Erlebnisweg «Milchstrasse», der von April bis Ende August in Betrieb ist, bindet die auf den 28 Hektaren angebaute Kulturen Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Zuckerrüben, Raps, Ökoelemente sowie die Schweinemast mit ein. 2017 erfolgte die Eröffnung. Jedes Jahr wurde der Weg optimiert. «Und intensiviert», hält Nicole Reusser lächelnd fest. So können die Besucher die Kulturen nicht mehr nur vom Wegrand, sondern neu direkt im Feld «erleben».

Ebenfalls neu konzipiert, zusammen mit dem Landwirtschaftlichen Informationsdienst, wurden die Thementafeln, die über die Pflanzen, Nutztiere und die Landwirtschaft informieren. Zusätzlich haben Nicole und Fritz Reusser ein Begleitbüchlein geschaffen, das den Besuchern weitere Informationen vermittelt. Für den 1,5 Kilometer langen Weg mit rund 15 Posten werden rund 90 Minuten benötigt.

Transparenz schaffen

Der Weg kommt beim Publikum gut an. Seit dem Start vor vier Jahren wurden immer mehr Gäste gezählt. «2020 hat der Besucherstrom vermutlich auch wegen Corona noch einmal einen Schub erhalten», hält Fritz Reusser fest. Geholfen hat auch, dass das Angebot auf Plattformen wie Famigos und Onlineforen publiziert wird. «Unsere Gäste kommen aus der Region, aber auch aus Basel, Bern und Zürich», sagt der Landwirt.

Für die Bauernfamilie ist Transparenz sehr wichtig. «Die Konsumenten wollen heute wissen, woher das Essen kommt. Sie wollen bei Fragen ernst genommen werden. Und es braucht einen Wow-Effekt», erklärt Nicole Reusser. Mit den Erlebniswegen komme man diesen Bedürfnissen nach, fährt sie fort. Wichtig ist für die Familie: Sie wollen nicht belehren, sondern informieren. Die Thementafeln bauen ausserdem Hemmschwellen ab. «In der momentanen Situation ist das sehr wichtig. Denn der überwiegende Teil der Bevölkerung verfügt nur noch über wenig Kenntnisse der Landwirtschaft. In einer Diskussion kann ich erklären, weshalb ich was mache», hält Fritz Reusser fest.

Brückenbauer

Die Aufklärungsarbeit ist also ein erklärtes Ziel. Die Wege sollen auch helfen, das Bild der Landwirtschaft zu verbessern. Der 45-Jährige versteht sich als Brückenbauer. Der ausgebildete Landwirt und Betriebsökonom gibt sich selbstkritisch: «Wir müssen uns auch selbst an der Nase nehmen. Die Landwirtschaft setzt von der Bevölkerung zu viel Wissen voraus.»

Nebst der Information verfügen die Wege auch über einen wirtschaftlichen Nutzen. Das gastronomische Angebot des Zeglhofs wird bekannter. Zudem konnten die Reussers die Direktvermarktung stärken. «So weisen wir auf den Infotafeln darauf hin, dass unser Getreide als Mehl oder verarbeitet zu Backwaren gekauft oder auf dem Hof konsumiert werden kann», erklärt Nicole Reusser.

Zusammenarbeit

Seit diesem Jahr können die Gäste im Garten grillieren. Den Platz stellt die Bauernfamilie zur Verfügung «Wir haben einen Kühlschrank installiert, wo man Fleisch kaufen kann», sagt Fritz Reusser. Im Sommer sind der Weg und die Grillstelle von Mittwoch bis Sonntag geöffnet. Das Angebot zahlt sich wirtschaftlich aus. Viele der Besucher nutzen später auch das gastronomische Angebot oder die Absatzkanäle in der Direktvermarktung, zum Beispiel über den Onlineshop.

Da die «Milchstrasse» nur im Sommer geöffnet hat, suchten Reussers nach einem Angebot, das auch im Winter Gäste auf den Hof bringt. Zusammen mit acht Partnern von ausserhalb der Landwirtschaft wurde 2019 erstmals ein Weihnachtsweg angeboten. «Es ist eine Win-win-Situation für alle Beteiligten. Jeder unserer Partner schreibt seine Kunden an und kann so profitieren», hält Nicole Reusser fest.

Weiterer Weg in Planung

Und 2022 soll ein weiteres Projekt realisiert werden: einen Weg in Form eines Labyrinths in der 2018 angelegten Trüffelplantage. «Damit wollen wir die Fischschmecker ansprechen», erklärt sie. Mit den Erlebniswegen hat die Bauernfamilie also eine multifunktionale Plattform geschaffen. Wird es der Familie bei so vielen Gästen nie zu viel? «Wir haben zwei Ruhetage pro Woche. Mindestens einen Sonntag pro Monat gehört ganz der Familie», sagt sie.

Sollten sie den Agropreis gewinnen, würden sie das Preisgeld in ein Familienprojekt investieren. Der älteste Sohn wird eine Sprachschule besuchen. «Die gesamte Familie würde ihn dort besuchen», halten Reussers fest.

-> Hier [gehts zur Website](#)



Wo der Weg wohl noch hinführt?

Betriebsführung / Nicole Reusser und ihre Familie bieten Gästen den Wow-Effekt und Aufklärung zugleich.

BIENZWIL Der Besuch des Agripreneur-Kurses (siehe Kasten) war für Nicole Reusser ein Geschenk. Ein Geschenk an sich und ihren Mann, aber auch an ihren Betrieb im Bezirk Bucheggberg im solothurnischen Biezwil. Durch die Kursausschreibung sah die Mutter von sechs Kindern (2 bis 16), Bäuerin und gelernte Ernährungsberaterin die Chance, ihren Betriebszweig Agrogastonomie, genauer ihr Projekt «Weihnachtsweg der anderen Art», sauber analysieren und hinterfragen zu können. Etwas, das die Familie zwar schon länger vorhatte, was jedoch bislang im prallen Alltag keinen Platz fand. Und Nicole Reusser absolvierte den Kurs äusserst erfolgreich. Sie gewann für den vergangenen Dezember zum ersten Mal realisierten Weihnachtsweg einen Spezialpreis der Fachjury.

Den Konsument einbeziehen

Schon seit Längerem agiert die Familie sehr innovativ. Mit dem Zelgli-Träff haben sie eine Erlebniswelt aufgebaut, in der eine Verschmelzung vom Produzenten zum Konsumenten stattfindet, erklärt Nicole Reusser. Sie lässt sich von der beissenden Bise nicht abhalten, welche das Gespräch mit der BauernZeitung im Garten begleitet. Im Gegenteil. Die Worte sprudeln nur so aus ihr heraus. Die Leidenschaft für ihre Arbeit und der Kontakt zu den Gästen sind deutlich spürbar. Die Gästebewirtung Zelgli-Träff hat die Familie 2015 ins Leben gerufen. Ursprung dieses Betriebszweiges war die Teilnahme bei der Landfrauenküche des Schweizer Fernsehens. Wie so einiges im Leben der Reussers entstand der Betriebszweig aus Kundenwünschen heraus. Denn nach der Ausstrahlung der Sendung kamen Anfragen zur Gästebewirtung rein. Mittlerweile ist der Zelgli-Träff sehr gut gebucht, wenn nicht grad die Corona-Zeit den Gästebetrieb lahmlegt.

Die Profis machen lassen

«Du musst zuhören und das anbieten, was die Gäste wollen – nicht das, was wir wollen», ist ein wichtiges Credo von Nicole Reusser. Und dann verrät sie ein weiteres Geheimnis ihres Erfolges: «Wir lagern an Profis aus, was wir nicht gut können oder nicht gerne tun.» Das spare Zeit und auch Nerven. Zwar koste es, etwa die Dekoarbeit von einer Floristin herstellen zu lassen. Doch für Reussers geht die Rechnung unter dem Strich dennoch auf.



Der Garten mit Spielplatz, Tieren und der Outdoorküche, ausgestattet mit Holzherd, Feuerstelle, Grill und einem Selbstbedienungsangebot an Würsten und Getränken lädt Gäste nach dem Besuch des Erlebnisweges zum Verweilen ein.

Mit den Erlebniswegen will das Betriebsleiterpaar den Besuchern viele Informationen rund um die Landwirtschaft sowie Spiel und Spass bieten, ohne zeitlich zu stark gebunden zu sein. Die «Milchstrasse» ist ein rund

«Zuhören und das anbieten, was die Gäste wollen, nicht was wir wollen.»

1,5 Kilometer langer Rundweg vom Hof über die Felder, zurück zum Hof. An 15 Posten warten Milchkannten mit Quizfragen und Aktivitäten, wie in der Wiese mit der Lupe Insekten zu suchen, darauf, von den Besuchern entdeckt zu werden. Der offene Garten mit der Aussenküche lädt danach ein, auf dem Feuer eine Wurst aus dem Selbstbedienungshäuschen zu braten. Der Weihnachtsweg entstand in Zu-

sammenarbeit mit acht Partnern unterschiedlicher Gewerbe, die aber alle dasselbe Ziel verfolgten: die Besucher mit dem Wow-Effekt begeistern zu können. Und das sei gelungen. Ein Leitsatz beim Agripreneur-Kurs lautete: «Wenn du 75 Prozent parat bist, leg los», erzählt Nicole Reusser. Und beim Weihnachtsweg war das genauso. Sie ist sich bewusst, dass auch sehr viel Glück und Vertrauen zwischen den Partnern mit im Spiel war, dass das Projekt, welches in nur zwei Sitzungen geplant wurde, so gut gelang. Die Einnahmen aus dem Spendenkässeli sollen nun für den diesjährigen Weihnachtsweg eingesetzt werden.

Auslagern, was nicht passt

Wenn man Nicole Reusser zuhört, fragt man sich unweigerlich, ob ihr Tag mehr als 24 Stunden hat. Nein, sagt sie und lacht dabei. Diejenige Arbeit zu machen, die sie gut kann, die ihr Spass macht und den Rest auszulagern, das spare sehr viel Zeit. Zudem seien die für die Gästebewirtung vorgesehenen Sonntage zum Voraus

klar. Jeden Monat seien ein bis zwei Sonntage ohne Gäste geplant. Und an Geburtstagen eines Familienmitglieds oder an Feiertagen wie Ostern und Weihnachten werden keine Gruppen angenommen. So gern Reussers Gäste auf dem Hof haben, da sind sie konsequent. Diese Tage gehören

einzig der Familie. «Da kann der Papst kommen, wir öffnen nicht», macht Nicole Reusser deutlich. Und da ist es wieder, ihr ansteckendes Lachen. *Andrea Wyss*

Weitere Informationen:
www.zelgli-traeff.com

Das ist der Agripreneur-Kurs

Der sechstägige Agripreneur-Kurs will dazu anregen, bisherige Denkmuster zu durchbrechen und neue Ideen anzupacken. Mit Wissen und Werkzeugen aus der Jungunternehmer-Szene werden Betriebsleitende bei der Entwicklung und Umsetzung von neuen Ideen und Betriebszweigen unterstützt. So bewirbt das Inforama das Angebot, das im vergangenen Jahr zum ersten Mal durchgeführt wurde. Nicole Reusser fand den Kurs eine Bereicherung, sehr spannend und vielseitig. Nebst der Ideenfindung und

Umsetzung wurden Themen wie Finanzierung, Kommunikation und Rechtsformen besprochen. Am letzten Tag präsentierten die Teilnehmer ihr erarbeitetes Projekt einer Fachjury. Auch heuer wird der Kurs wieder ab Anfang November durchgeführt. Die Abschlusspräsentation ist für den 25. März 2021 vorgesehen. *aw*

Weitere Infos und Anmeldung unter: www.inforama.ch
► Berufsbildung ► Weiterbildung
► Agripreneur



Nicole Reusser hat das Lachen nicht verloren, auch wenn sie im Gewölbekeller momentan keine Gäste empfangen darf. Nun werden halt liegen gebliebene Arbeiten erledigt.

(Bilder Andrea Wyss)

Der Zelgli-Träff auf dem Hof

Der Erlebnishof Zelgli-Träff von Fritz und Nicole Reusser und ihrer Familie bietet Gästebewirtung für Gruppen im Gewölbekeller und in der Grillarena an. Nebst der Kulinarik wollen die Reussers ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis bieten. Regelmässig werden auch öffentliche Anlässe wie Grill- und Fondueabend oder Brunch angeboten. Die Erlebniswege Milchstrasse und Weihnachtsweg bringen Familien die Landwirtschaft wieder näher. Die Familie betreibt zudem Ackerbau, Schweinemast und einen Onlineshop. Darin werden Produkte vom

Hof wie Backwaren, Mehl, Spirituosen, Würste und mehr verkauft. Normalerweise einmal wöchentlich, jetzt während der Corona-Zeit, zweimal wöchentlich, bäckt die Bäuerin Waren für den Hauslieferdienst «Buur on Tour». Vor zwei Jahren haben Reussers zudem auf einer Fläche von 60 Aren eine Trüffelplantage errichtet. Sie hoffen, in sechs bis acht Jahren die ersten Trüffel ernten zu können. Und falls es nichts zu ernten gibt, haben Reussers bereits bei der Pflanzung vorgesorgt: Die Plantage wurde in Form eines Labyrinths angelegt. *aw*

Information am Feldrand

Erlebnispfad Landwirtschaft

Die wärmeren Temperaturen locken nach draussen, viele Leute sind auf Feldwegen unterwegs. Infotafeln und sogenannte «Lockpfosten» am Feldrand bieten die ideale Gelegenheit, einem breiten Publikum die landwirtschaftliche Produktion näherzubringen. Daraus entstehen interessante Gespräche, sagt Nicole Reusser, die auf ihrem «Zelgli-Träff» viele Infotafeln einsetzt.



Melina Griffin

Der Arbeitsort von Landwirten ist oftmals Naherholungsgebiet von Bürgerinnen und Bürgern, die in ihrer Freizeit zwischen den Feldern spazieren gehen oder eine Velotour unternehmen. Wenn sich auf dem Feld kleine Pflänzchen zeigen, ein Steinhaufen «einfach so daliegt» und die Hecke unordentlich aussieht, stellen sich Passanten viele Fragen, die ihnen nur ein Landwirt beantworten kann. Nur: Landwirte haben viel um die Ohren und sind nicht immer dann auf dem Feld anzutreffen, wenn eine Frage unter den Nägeln brennt. Damit Passanten trotzdem Hintergrundinformationen zur Landwirtschaft er-

halten, sind Infotafeln am Feldrand oder Lockpfosten die ideale Alternative. Einmal aufgestellt, liefern sie Infos und Erklärungen. Und wenn der Landwirt doch einmal in Hörweite ist, bieten die Infos auf den Tafeln den perfekten Einstieg ins Gespräch.

Tafeln bauen Hemmschwellen ab
Auf dem Zelgli-Träff im solothurnischen Biezwil bei Nicole und Fritz Reusser kommt diese Situation oft vor. «Die Tafeln bauen bei vielen Leuten Hemmschwellen ab. Sie sehen, dass wir gerne von unserem Beruf erzählen und offen sind für eine Unterhaltung. Gleichzeitig liefern die Tafeln Gesprächsstoff», sagt Nicole Reusser. Nach ihrem Auftritt in der Landfrauenküche 2014 hat sie die Hofgastronomie vorangetrieben und bekocht heute regelmässig Gäste zusammen mit ihrem Ehemann, der den Betrieb mit Ackerbau und Schweinemast führt.

Infos zur Verfügung stellen
Familie Reusser ist es ein grosses Anliegen, dass die Besucher auf ihrem Hof etwas lernen können bei ihrem Aufenthalt. «Wir wollen niemanden belehren. Aber mit den Tafeln haben wir eine gute Option gefunden, den Interessierten Infos anzubieten», so Nicole Reusser. Auf ihrem Hof stehen neben den Ställen Thementafeln zu Schweinen, Ziegen, Hühnern und an den Feldrändern Tafeln zu Getreide, Raps und Energie sowie Ökotafeln, die Extensivwiesen, Ackerschonstreifen und Co. erklären. Sogar eine



Blickfang am Wegrand: Weisse «Lockpfosten» geben Einblick in die Wichtigkeit und Vielfalt der landwirtschaftlichen Leistungen.

Bild: LID



Thementafeln bestellen, bei «Lockpfosten» mitmachen

Die frisch gestalteten Thementafeln von A wie Ackerbau bis Z wie Ziegen können im LID-Shop auf der Website www.lid.ch bestellt und neu im Printshop individuell auf den Betrieb angepasst werden.

Informationen zu den Lockpfosten sind auf www.lockpfosten.ch zu finden. Die Lockpfosten werden von regionalen Teams an geeigneten Standorten gestellt und nach der Saison wieder entfernt.

Die Anmeldung für die nächste Saison startet ab Oktober über die Website www.bauernportal.ch.

Erlebnishof Zelgli-Träff

Der Zelgli-Träff bewirte Gäste und bietet im Hofladen eigene Produkte an. Erlebnispfad «Milchstrasse» und Gastronomie sind voraussichtlich ab dem 8. Juni im Rahmen der eidgenössischen und kantonalen Vorgaben betreffend Corona-Lockdown wieder geöffnet. Weitere Informationen auf der Website: www.zelgli-traeff.com.

Tafel, die in ihrer neu angelegten Trüffelanlage steht, haben sie in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftlichen Informationsdienst LID speziell anfertigen lassen. Sie hätten ihre Kollektion von Thementafeln nach und nach ausgebaut, schmunzelt Nicole Reusser. «Unser Hof liegt an einem Wanderweg. Zu erst hatten wir die Idee, mit einem Lockpfosten den Passanten auf spielerische Weise unseren Hof vorzustellen. Dann haben wir festgestellt, dass sich viele Passanten die Zeit nehmen und den Text auf dem Lockpfosten durchlesen», sagt die sechsfache Mutter.

Weisse Pfosten locken an

Die Lockpfosten sind ein Element der Kampagne «Schweizer Bauern». Mirjam Hofstetter vom Schweizer Bauernverband erklärt: «Das auffällige weisse Design soll entlang von Äckern, Wiesen und Bauernhöfen Biker und Wanderer anlocken und mit kreativen Texten über Tiere, Pflanzen, Insekten, Obst oder Gemüse auf möglichst einfache Weise die Landwirtschaft näherbringen.» Pluspunkte sieht die Co-Leiterin Kommunikation darin, dass die Lockpfosten anspruchlos im Unterhalt sind und ungewohnte Zugänge zur Landwirtschaft schaffen.

Landwirtschaft als Erlebnis

Auf dem Zelglihof wuchs nach den erfolgreichen Lockpfosten der Wunsch, insbesondere den Gastronomie-Besuchern noch mehr Infos zu ihrem Hof und der Landwirtschaft allgemein zur Verfügung zu stellen. «Viele Leute kommen zum Essen zu uns auf den Hof und fragen uns, ob wir denn noch Landwirtschaft betreiben», berichtet Nicole Reusser. Wenn sie und ihr Ehe-

mann dann bejahen, komme oft die Antwort: «So habe ich mir einen Bauernhof gar nicht vorgestellt.» Das gebe ihnen schon zu denken und habe sie motiviert, mehr Energie in die Kommunikation zu stecken, gibt Nicole Reusser zu. Die ersten Jahre hätten sie selber Infotafeln gebastelt, sagt Nicole Reusser. Bald darauf habe sie sich umgeschaut, ob es professionell gestaltete Tafeln gäbe. Seither nutzt sie diejenigen von LID und IP-Suisse. Seit März 2017 bietet der Zelgli-Träff die Milchstrasse an, ein Erlebnispfad für Familien. An 15 Posten auf einer Spazierschleife rund um den Hof wird spielerisch die Landwirtschaft nähergebracht, beispielsweise können Kinder mit einer Lupe in einem Getreidefeld die Insekten betrachten. Bei jedem Posten steht eine passende Infotafel und in Milchkannen stehen die benötigten Requisiten bereit.

Transparenz zeigt Offenheit

Für Reussers hat die Vermittlung von Wissen über die Landwirtschaft eine hohe Priorität: «Wir möchten transparent sein und den Leuten aufzeigen,

Kommunizieren, aber richtig

Der Landwirtschaftliche Informationsdienst (LID) zeigt 2020 mit der Serie «Kommunizieren, aber richtig» in jeder Ausgabe der UFA-Revue, wie Landwirtinnen und Landwirte mit der richtigen Kommunikation die Landwirtschaft an die Öffentlichkeit tragen können. Hilfreiche Tipps finden Sie im Praxishandbuch «Kommunikation für den Hof» auf www.lid.ch.

was wir machen. Wir leben den offenen Dialog und erklären gerne, wenn Fragen auftauchen.» Obwohl im Feld viele Infos bereitstehen, nutzen die Leute es, den Landwirt direkt fragen zu können. Fritz Reusser benötigt deshalb für Arbeiten auf dem Acker oft mehr Zeit als früher. «Das finden wir schön. Schliesslich stehen wir ja hinter unseren Produkten und möchten den Leuten zeigen, weshalb sie so wertvoll sind», sagt Nicole Reusser. Die Infotafeln sind kein Ersatz für ein persönliches Gespräch. Aber sie helfen, einen Gesprächseinstieg zu finden. ■

Autorinnen
Melina Griffin und
Christine Nussbaumer,
Landwirtschaftlicher
Informationsdienst
LID, 3000 Bern



Fünf Tipps zur Kommunikation von Nicole Reusser

- Die Mehrheit der Konsumenten hat keinen Bezug zur Branche, es ist gut, wenn man das im Hinterkopf behält.
- Hören Sie den Leuten zu und fragen Sie nach, wenn Leute mit Halb- oder Falschwissen die Landwirtschaft anschildern. Zum Beispiel «Woher haben Sie diese Information?». Sie können dann von Ihrem eigenen Betrieb erzählen und sagen, dass Sie es dort anders machen.
- Nicht alle müssen gut finden, was Sie machen. Ich vergleiche das gerne mit Coop und Migros: Es gibt Leute, die gehen lieber zu Migros, andere gehen lieber zu Coop. Jeder hat seine Vorlieben und das ist okay. Belehren Sie nicht!
- Seien Sie grosszügig. Wenn ich bei meinem Hofladen zum Brot als Degustation eine kleine Konfitüre mitgebe, kommen die Leute das nächste Mal in den Laden und kaufen eine grosse Packung. Das ist ein Gewinn für beide Seiten!
- Viele Branchenorganisationen stellen Infotafeln zur Verfügung. Nutzen Sie diese, Sie müssen das Rad nicht neu erfinden.

Die Weihnachtsgeschichte, ein Kobold und ein Hexenhaus

Biezwil Die Familie Reusser bietet auf ihrem Hof in Biezwil erstmals auch in der Adventszeit einen Erlebnisweg an. Am 6. Dezember geht es offiziell los.

Raphael Amstutz

Ein Bauchentscheid sei es gewesen, sagt Nicole Reusser. Als im Sommer die Milchstrasse, die seit drei Jahren auf ihrem Hof in Biezwil angeboten wird (siehe Zweittext), erneut ein voller Erfolg war, hätte sie sich überlegt: «Wir könnten doch auch etwas in der Vorweihnachtszeit machen.»

Aus der Idee wurde ein Plan, aus dem Plan wird nun in wenigen Tagen Wirklichkeit. «Dank unseren Partnern», wie Reusser betont. Eine Gartenbaufirma ist unter anderen involviert, ein Elektrofachgeschäft, Krippenfigurenbauerinnen oder die Hausfloristin.

Für Kinder und Erwachsene

Auf einem Rundweg um den Hof werden in sechs Häuschen Szenen der Weihnachtsgeschichte zu sehen sein, dargestellt mit beweglichen Textil-Krippenfiguren. Das Besondere daran: Die Figuren können gekauft werden. «So verändern sich die Szenen laufend und es gibt ständig neue Konstellationen», erklärt Reusser. Parallel zu den Häuschen, quasi als Zwischenposten, gibt es für die Kinder eine Weihnachtsgeschichte vom Pumpelpitz, dem Waldkobold, zu hören.

Der Weihnachtsweg ist beispielhaft für die Angebote bei Reussers: Kinder und Erwachsene kommen gleichermaßen auf ihre Rechnung. So stehen für den Weihnachtsweg hölzerne Steckenpferde bereit, damit die Kleinen die Strecke «reitend» absolvieren können, und eine Burg aus Strohhallen lädt zum Toben ein. Für die Älteren gibt es eine Festwirtschaft, in einem umgebauten Bauwagen werden Backwaren verkauft und es gibt ein Glühwein-Hexenhaus.

Die Wünsche der Gäste

Wie bei allem, was Reussers tun, steht das gemeinsame Erlebnis im Mittelpunkt. «Menschen sollen hier auf dem Hof einander begegnen und eine gemütliche Zeit miteinander verbringen», sagt Reusser. Da sich in der Adventszeit viele Menschen Besinnlichkeit und Einkehr wünschen, bildet ein Wunschbrunnen den Abschluss des Wegs. «Die Besucherinnen und Besucher können mit einem Stift ihre Wünsche, Gedanken und Hoffnungen auf einen Stein schrei-



Die Krippenfiguren können gekauft werden. Und so wird sich die Szenerie ständig verändern. BILDER:ZVG

ben und diesen auf den Grund des Brunnens legen», sagt Nicole Reusser. Sontan aus dem Bauch heraus.

So wie auch der Weihnachtsweg entstanden ist. Und so schliesst sich der Kreis.

Info: Der Weihnachtsweg ist offen vom 6. bis 22. Dezember, jeweils freitags (16 bis 21 Uhr), samstags (11 bis 21 Uhr) und sonntags (11 bis 19 Uhr). Festwirtschaft jeweils eine Stunde länger. Zelgli-Träff, Zelgli 102, Biezwil. Am 5. Dezember

findet um 18.30 Uhr eine «Vorpremiere» statt, organisiert vom Verein Pro Buechibärg. Die Infos dazu unter dem Direktlink www.buechibaerg.ch/agenda/anlaesse. Informationen zum Erlebnishof unter www.zelgli-traeff.com



Im Hexenhaus gibt es Glühwein.

Bekannt aus dem Fernsehen

Fritz und Nicole Reusser mit ihren sechs Kindern sind bekannt im Buechiberg. Seit 2015 bietet die Familie auf ihrem Zelgli-Hof Erlebnisgastronomie an. Auf dem Programm stehen Apéros, Brunchs, Grill- und Fondueabende oder Hofführungen. Es gibt einen Gewölbekeller, eine Aussenterrasse mit Grillarena, den Milchstrasse-Pfad, einen Spielplatz und einen Bauwagen mit eingebauter Küche. Im Herbst 2018 wurde eine Trüffelplantage in Form eines Labyrinths erstellt, in sechs bis acht Jahren sollte erstmals eine Ernte möglich sein. Das Angebot wird laufend ausgebaut. Durch die SRF-Sendung «Landfrauenküche»

wurde 2014 die ganze Schweiz auf den Hof aufmerksam. Viel Platz räumt die Familie individuellen Wünschen ein. Auf dem Hof werden Geburtstage gefeiert, Taufen und Hochzeitsaperos ausgerichtet. Die kulinarischen Zelgli-Spezialitäten werden auch ausgeliefert. Mit dem Milchstrasse-Pfad, der selbstständig absolviert werden kann, wird den Menschen die Landwirtschaft und die Arbeit eines Bauers auf spielerische und abwechslungsreiche Weise nähergebracht. Der beliebte Pfad wird am 15. April 2020 wiedereröffnet und ist jeweils von Mittwoch bis Sonntag von 9 bis 18 Uhr begehbar. *raz*