

Familie Balsiger wandert aus –

von der Schweiz auf nach Longkamp



Bis Anfang des Jahres war die Heimat von Familie Balsiger in Riggisberg in der Schweiz, doch der Wunsch nach landwirtschaftlicher Weiterentwicklung, der dort nicht in der Form möglich gewesen wäre, sowie der Drang, ihr Leben neu auszurichten, hat die vierköpfige Familie auf den Pfad der Auswanderer gebracht.

Matthias Balsiger arbeitete bisher zu 80 % als Informatiker und Mirjam verkaufte Bettdecken und Kissen aus Alpakafaser aus eigener Zucht. Die restliche Zeit investierten sie mit vollem Herzblut in den elterlichen Landwirtschaftsbetrieb von Matthias.

Der gemischte Acker- und Futterbaubetrieb mit einer Fläche von 27 ha wurde von ihnen durch eine regenerative Bewirtschaftungsweise betrieben. Eine Rinderaufzucht, 50 Alpakas, zwei Pferde, sechs Ponys und zwei Meerschweinchen gehörten genauso dazu, wie



die Versorgung des kleinen 18-Häuser-Dorfes mit selbst produziertem Sonnenstrom (Nahwärmeverbund). Leider wurde ihnen dort nicht die Möglichkeit gegeben, den Betrieb zu erweitern, weder durch Landzugewinn noch durch Neubau.

Nach reiflicher Überlegung und Besichtigung vieler Landwirtschaftsbetriebe im In- und Ausland haben sie sich entschlossen, die Schweiz in Richtung Deutschland zu verlassen, um den Hof Zimmer in Longkamp zu übernehmen. Überzeugt hat sie hier die Bewirtschaftungsweise und die Synergien, die sie in ähnlicher Weise fortführen werden. So bleiben die Mutterkuhhaltung, der Hofladen und die Grün-gutsammelstelle bestehen. Einige ihrer Tiere, u.a. die Alpakas, haben ebenfalls ihre Heimat von der Schweiz nach Deutschland verlagert und sich bereits



LIEBLINGS
Rezept

ROASTBEEF am Stück

2 kg

Zubereitung

In der Pfanne für wenige Minuten von allen Seiten heiß anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer rundum würzen. Das gute Stück mit einer Gratinform in den Ofen legen und bei 85 °C für 5 Stunden im Ofen garen.

gut an die neue Umgebung gewöhnt – sie sind für die Longkamper eine Attraktion. Doch ganz so einfach wie geplant ist es nicht verlaufen. Die Kartons gepackt, alles organisiert und bereit für die Abholung, kam ihnen Corona in die Quere und das Abenteuer startete wegen geschlossener Grenzen im Frühjahr etwas holpriger als geplant. Ihren eigenen Betrieb hatten sie bereits weiterverpachtet und in ihrer neuen Wahlheimat wartete viel Arbeit auf sie. Die Nerven lagen blank, ist doch solch ein Großprojekt – immerhin sollten neben einem Hausstand und einer Familie ja auch noch 20 Alpakas und zwei Pferde umziehen – keine Alltäglichkeit. Das tägliche Hoffen und Abwarten ging an die Substanz.



Endlich, nach zweiwöchigem Warten, konnte die Reise starten. Als wenn das noch nicht genug Aufregung gewesen wäre, kamen nun, neben der Lebensumstellung an sich, mit der Schulschließung und dem Lockdown weitere unerwartete Überraschungen auf die Familie zu. Der zehnjährige Serin und der achtjährige Janis konnten es kaum erwarten, ihre neuen Klassenkameraden kennenzulernen, doch erst mal stand Home-Schooling auf dem Programm. Für Matthias und Mirjam waren die Tage und Nächte zu kurz. Den Landwirtschaftsbetrieb und den Hofladen übernehmen, die Kinder unterrichten, das neue alte Haus umbauen, sich in die neue Umgebung einfinden – ganz schön viel auf einmal wollte abgearbeitet werden. Das größte Glück für die Familie war, dass das bestehende Team des Hof Zimmers voll und ganz Unterstützung leistete. Auch die Vorgängerfamilie des Hofes war während der Übergabezeit eine große Hilfe. Mittlerweile ist die schwierige Anfangsphase überstanden und die Familie ist ganz gut über den Sommer gekommen. Auf den landwirtschaftlichen Flächen konnte sie bereits einige Maßnahmen zur regenerativen Landwirtschaft umsetzen.

» Im Hofladen gibt es die bekannte Qualität, bereichert durch verschiedene Schweizer Spezialitäten. Regelmäßig nimmt Familie Balsiger neue Angebote ins Programm auf, sodass der Besuch im Hofladen für die Kunden immer wieder ein kleines Überraschungsprogramm darstellt. «



Hofladen Zimmer

Jede Vorbestellung
kürzt Ihre Wartezeit!!



Unser Advents-Angebot

(den ganzen Advent gültig)

4 x 500 g Rinderhackfleisch € 18.-

Weihnachtsangebot

für 11./12.12. und 18./19.12., 21. - 23.12.2020

Wiener 1 kg € 10.90

Rinderrollbraten 1 kg € 12.90



Öffnungszeiten Hofladen

Freitag: 09.00 – 12.00 und 14.00 – 18.00 Uhr

Samstag: 08.00 – 12.00 Uhr



**Montag bis Mittwoch, 21. - 23.12. 2020 geöffnet
jeweils von 09.00 – 12.00 und 14.00 – 18.00 Uhr**



Liebe Kunden, versucht euch zu verteilen auf die Tage
und jede Vorbestellung spart Ihre Wartezeit.



Danke

Dazu eine leckere Preiselbeer-Sauce

4 dl Rotwein, darin 1 Teelöffel Maizena auflösen, aufkochen und etwa auf die Hälfte reduzieren, dazu kommen 1 Esslöffel Senf, 1 Esslöffel Ketchup, 3 Esslöffel Preiselbeer-Marmelade, 1 Knoblauchzehe gepresst, einige Minuten einkochen und vom Feuer wegnehmen, 30 g Butter dazugeben, langsam einrühren (nicht mehr kochen). *Dazu eignet sich gekochter Rotkohl und selbstgemachte Spätzle. Auf vorgewärmten Tellern anrichten.*



Guten Appetit