

OGGG Bulletin

Oekonomische und Gemeinnützige Gesellschaft des Kantons Bern | Société d'économie et d'utilité publique du canton de Berne

et Anno 7



Seite 2

Editorial

Seite 4

**Anlaufstelle
Überlastung
Landwirtschaft**

Seite 5

Netzwerk Stadt-Land

Seite 12

**Betreutes Wohnen
in Familien**

Seite 15

Ländliches Kulturgut

Seite 16

Jubiläum/Agenda

**Die Eröffnung der Äss-Bar an
der Marktgasse 19 in Bern war
ein voller Erfolg. Lesen Sie
mehr zu diesem nachhaltigen
Projekt ab Seite 8.**





Impressum

Nr. 1 / März 2015
19. Jahrgang

Mitteilungsblatt der
Oekonomischen und
Gemeinnützigen Gesellschaft
des Kantons Bern OGG

Bulletin d'information de la
Société d'économie
et d'utilité publique
du canton de Berne OGG

erscheint 4-mal jährlich

OGG des Kantons Bern

Erlachstrasse 5, 3001 Bern
Tel. 031 560 68 00
info@ogg.ch
www.ogg.ch

Redaktion

Franz Hofer
Samuel Krähenbühl
Margaretha Leuenberger
Hildegard Wyss
Andréa Zwahlen

Übersetzung

Trait d'Union, Bern

Titelbild

Eröffnung Äss-Bar Bern
Foto: Ruben Ung

Druck und Layout

Vögeli AG, Langnau

Auflage

2'000 Exemplare



Swiss Climate
Klimaneutral
gedruckt
SC2015030601 • www.swissclimate.ch

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser

Netzwerk Stadt-Land, Äss-Bar Bern, Rest(en)los glücklich, Betreutes Wohnen in Familien, Tagesstrukturen Landwirtschaft, Anlaufstelle Überlastung Landwirtschaft – über alle diese Themen gibt es im aktuellen Bulletin mehr zu erfahren.

Viel Spannendes läuft zurzeit gleichzeitig in der OGG. Ich staune, mit wie viel Einsatz und Engagement auf der Geschäftsstelle gearbeitet wird.

Die Mitarbeit im Buchprojekt «Rest(en)los glücklich» ist für mich mehr als spannend. In kreativen Workshops das Projekt voranzutreiben, zusammen mit vor Ideen nur so sprühenden Fachleuten wie Grafikerin, Texterin, Koch und anderen, macht Freude. Die Herausforderung ist, ein speziell ansprechendes und trotzdem einfach verständliches Kochbuch herauszubringen. Nicht ganz einfach, wenn man sieht, wie viele Kochbücher es auf dem Markt bereits gibt und wie viele jedes Jahr neu dazukommen. Sie würden staunen, wie viele Kochbücher wir durchgesehen und analysiert haben. Jedoch nicht um zu kopieren, sondern um uns zu inspirieren und um herauszufinden, was man besser machen könnte.

Gemäss Medienberichten sollen in Zukunft auch in unseren Breiten graden Insekten zum Speiseplan gehören. In unserem Buch finden Sie aber garantiert kein Rezept für die Zubereitung von Würmern oder Käfern. Es dürfte nämlich noch eine

Zeit lang dauern, bis wir den Ekel überwinden können, um so was zu essen. Jedenfalls vergesse ich die angewiderten Gesichter im Zug von Holland nach Hause nicht so schnell. Urs Nufer und ich waren letzten Sommer Teil der Delegation, welche die Landwirtschaftsbetriebe in Holland besuchte, um ihr Angebot der Tagesstrukturen kennenzulernen und zu studieren. Auf der mehrstündigen Heimfahrt im Zug bestellten wir uns im Bistro eine warme Mahlzeit. Erstaunlich, wie schnell einem der Appetit vergeht, wenn man im Eintopf mit Spätzli plötzlich einen Mehlwurm auf dem Löffel hat.

Wesentlich appetitlicher ist das neue Angebot an der Marktgasse 19 in Bern. Im kleinen Laden der «Äss-Bar» läuft einem beim Anblick der feinen Backwaren das Wasser im Mund zusammen. «Frisch von gestern» ist das Motto. Da leistet man gerne einen Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung in der Region und schont dabei erst noch den Geldbeutel.

Der Anspruch an uns alle ist, uns tagtäglich mit unseren Lebensmitteln und dem Umgang damit auseinanderzusetzen. Mit der nötigen Sensibilität gelingt es uns, unserer Nahrung, unseren Mitteln zum Leben mit Respekt zu begegnen. ■

Hanni Zenger
Vizepräsidentin OGG

Chère lectrice, cher lecteur,

Un large éventail de thèmes est au menu du nouveau bulletin : le Réseau ville-campagne, le « Äss-Bar » à Berne, le Service d'assistance en cas de surcharge en agriculture et les projets « Rest(en)los glücklich », « Vivre en accompagnement familial » et « Structures de jour dans l'agriculture ».

En ce moment, l'OGG gère simultanément de nombreuses activités passionnantes. Je suis ébahie par l'engagement des collaborateurs du secrétariat.

Pour moi, il est fascinant de participer au projet de livre « Rest(en)los glücklich ». C'est un plaisir d'y travailler dans le cadre d'ateliers créatifs, en collaborant avec des professionnels débordants d'idées – graphiste, rédactrice, cuisinier et d'autres encore. Le défi est de publier un livre de cuisine particulièrement attrayant, mais néanmoins aisément compréhensible. Pas facile, lorsqu'on voit le nombre de titres sur le marché et les nouvelles parutions qui s'y ajoutent chaque année. Vous n' imaginez pas le nombre de livres que nous avons parcourus et analysés, non pour les copier, mais pour nous en inspirer et pour savoir ce que l'on pourrait améliorer.

D'après les médias, les insectes feront partie de notre alimentation dans le futur. Je peux toutefois vous assurer que notre livre ne compor-

tera pas de recette pour la préparation de vers ou de coléoptères. Car il nous faudra encore beaucoup de temps pour surmonter notre réputation. En tout cas, je ne suis pas près d'oublier les mines dégoûtées des passagers du train pris en rentrant de Hollande. L'été passé, Urs Nufer et moi avons visité des exploitations agricoles en Hollande avec une délégation d'OGG pour découvrir leur offre en structures de jour. Sur le trajet retour, nous avons commandé un repas chaud dans la voiture-restaurant. On perd bien vite l'appétit lorsque, en dégustant une potée avec des spätzli, on trouve tout à coup un ver dans sa cuillère.

Dans un registre bien plus appétissant, un nouveau petit magasin, « Äss-Bar », a ouvert ses portes à la Marktgasse 19 à Berne. On salive à la vue des délicieuses pâtisseries, vendues sous le slogan « frais de la veille ». Et l'on contribue volontiers à réduire le gaspillage alimentaire dans la région tout en faisant des économies.

Nous sommes tous appelés à réfléchir quotidiennement au choix et à la gestion de nos aliments. Avec un peu de sensibilité, nous pouvons faire preuve de respect vis-à-vis de notre nourriture, de ce qui nous permet de vivre. ■

Hanni Zenger
Vice-présidente OGG



Hanni Zenger

Anlaufstelle Überlastung Landwirtschaft (AUeL)

Seit 2008 betreibt die OGG die Anlaufstelle Überlastung Landwirtschaft. Ein niederschwelliges, unbürokratisches und unentgeltliches Angebot für Bäuerinnen und Bauern, die körperlich oder emotional an ihre Grenzen stossen und Beratung von einer aussenstehenden, unabhängigen Stelle wünschen. Gemeinsam wird nach nächsten möglichen Schritten gesucht und das Vorgehen besprochen. Die Kontaktpersonen der AUeL handeln nie eigenmächtig, sondern immer in Absprache mit den Hilfesuchenden.

Um aktuelle und wiederkehrende Themen zu besprechen sowie um den steigenden Anforderungen gerecht zu werden, bietet die OGG ihren Kontaktpersonen regelmässig Weiterbildungen an. Am 22. Januar 2015 fand im Trub mit der Kindes- und Erwachsenenschutzbehörde (KESB) eine solche Weiterbildung statt.

Herr Hansueli Schär, Behördenmitglied der KESB Emmental, erläuterte das neue Kindes- und Erwachsenenschutzrecht. Gemeinsam wurde auch der Umgang mit Gefährdungsmeldungen eingehend besprochen und diskutiert. Ziel der AUeL ist es, Probleme und Engpässe wenn immer möglich ausserhalb der Behörden zu klären und zu lösen. Selbstverständlich werden bei Bedarf und nach Absprache auch Fachstellen mit einbezogen.

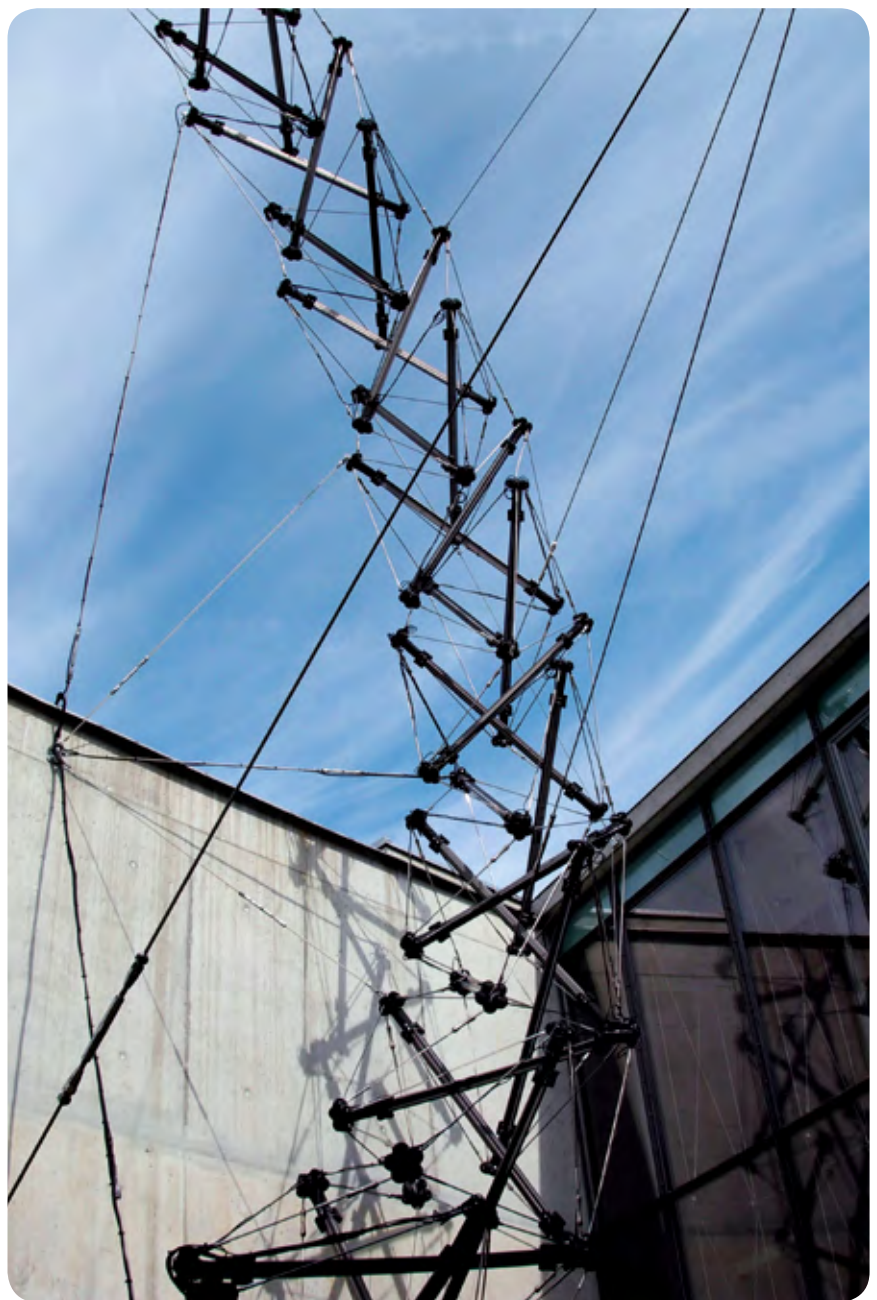
Der anschliessende interne Erfahrungsaustausch unter den Kontaktpersonen sowie den Verantwortlichen des Vorstandes und der Geschäftsstelle machte deutlich, dass sich die steigenden Anforderungen in der Landwirtschaft auch in den eingehenden Fällen widerspiegeln. Der gegenseitige Austausch und die Rücksprachemöglichkeiten innerhalb

der AUeL sind äusserst wichtig und wertvoll.

Nach dem Mittagessen rundeten eine höchst interessante und informative Führung durch Herrn Lehmann in der Seilerei Jakob, Trubschachen, sowie ein gemeinsames Zvieri diesen Anlass ab.

Die OGG dankt allen Kontaktpersonen für ihre wertvolle Arbeit, für ihr grosses und uneigennütziges Engagement zugunsten der AUeL. ■

Andréa Zwahlen



Seilerei Jakob, Foto: Hildegard Wyss

Netzwerk Stadt-Land (NSL)

Kulturland-Initiative

Initiative will Kulturland besser schützen

Der Berner Bauernverband LOBAG, die Grünen Kanton Bern sowie die BDP haben im Juni 2014 ihre Kulturland-Initiative mit über 19700 gültigen Unterschriften eingereicht. Die OGG unterstützt das Initiativkomitee.

Die Initiative fordert, dass der Kanton Bern für die Erhaltung von genügend landwirtschaftlich nutzbarem Kulturland sorgt. Die Regierung ist jedoch der Ansicht, dass das Kernanliegen der Initiative in der laufenden Revision des Baugesetzes sowie im neuen Richtplan aufgenommen ist.

Voraussichtlich im November 2015 werde das Berner Volk über die Kul-

turland-Initiative entscheiden können, sagt LOBAG-Geschäftsführer Andreas Wyss. Falls es jedoch einen Gegenvorschlag geben würde, könnte dies dazu führen, dass die Abstimmung allenfalls erst 2016 stattfinden könnte. Zwar habe sich der Berner Regierungsrat in einer ersten Stellungnahme gegen die Initiative ausgesprochen. «Offiziell hat er aber noch keine Empfehlung zu Händen der grossrätlichen Kommission für Bau, Verkehr und Energie (BAK) abgegeben», betont Wyss. Das Geschäft sei voraussichtlich für März in der BAK-Kommission traktandiert. In den Grossen Rat kommt die Initiative voraussichtlich im Juni und dann folgt im November die

Volksabstimmung. «Die offenen Fragen zum jetzigen Zeitpunkt sind, ob die Regierung noch die Meinung ändert oder ob die BAK einen Gegenvorschlag macht», fügt er an. So oder so treffe die LOBAG zusammen mit dem Initiativkomitee die Vorbereitungen für einen Abstimmungskampf im November.

Auf der nächsten Doppelseite finden Sie den Pro-Standpunkt von Hans Jörg Rügsegger, Präsident LOGAG, Grossrat (SVP) und Initiant Kulturland-Initiative, sowie die ablehnende Position von Regierungsrat Christoph Neuhaus (SVP). ■

Samuel Krähenbühl

Der Druck auf die beschränkt verfügbare Ressource Boden sei in den letzten Jahren massiv gestiegen, argumentiert das Initiativkomitee der Kulturland-Initiative auf seiner Website www.kulturland-initiative.be. Die Initiative zum Schutz des Kulturlandes bezwecke, die Ausdehnung der Siedlungsflächen wirksam zu verlangsamen, um sicherzustellen, dass genügend Boden für die Nahrungsmittelproduktion und für die Massnahmen zum Erhalt einer vielfältigen Tier- und Pflanzenwelt zur Verfügung steht. Die Entwicklung des Kantons Bern soll nicht verhindert, jedoch wirkungsvoll gelenkt werden. Und jede Fläche soll in Zukunft optimal genutzt werden.

Dazu soll die Verfassung des Kantons wie folgt angepasst werden:

Art. 33

- 1 unverändert
- 2 unverändert
- 3 *Der Kanton sorgt für die Erhaltung von genügend landwirtschaftlich nutzbarem Kulturland, insbesondere mit dem quantitativen und qualitativen Schutz der landwirtschaftlichen Nutzflächen. Er schützt so wertvollen Boden nachhaltig als Ressource. Der Kanton bestimmt die Kriterien für die zulässige Inanspruchnahme von landwirtschaftlichen Nutzflächen und sorgt für angemessenen Ausgleich.*



Foto: zVg

Pro Kulturland-Initiative

Der Landhunger nimmt zu

Wer mit offenen Augen im Kanton Bern unterwegs ist, kann es nicht übersehen. Mehr und mehr Flächen werden überbaut, um als Wohn- oder Arbeitsraum, für den Verkehr und weitere Infrastrukturen genutzt zu werden. Zudem brauchen wir im Durchschnitt pro Person immer mehr Siedlungsfläche. Im Zeitraum von 1982 bis 2006 wurden im Kanton Bern pro Einwohnerin und Einwohner 12 Prozent mehr ausgewiesen¹. Insbesondere für das Wohnen wird immer mehr Platz beansprucht. Diese Entwicklung führt zu einem Nutzungskonflikt um die Ressource Boden. Denn unser vielfältiges Kulturland ist die wichtigste Grundlage für die Produktion von gesunden, regionalen Nahrungsmitteln und für die Erhaltung der Biodiversität, der natürlichen Vielfalt von Lebensräumen, Pflanzen und Tierarten.

Ein Gartenbeet – minus 4 m² pro Person und Jahr

In der Schweiz wird jede Sekunde ein Quadratmeter wertvolles Kulturland verbaut. Im Kanton Bern geht pro Tag mehr als die Fläche eines Fussballfeldes verloren². Ginge der Verlust von Kulturland schweizweit im Tempo der letzten Jahrzehnte weiter, wäre die gesamte Schweiz inklusive Alpen und Jura in 380 Jahren komplett verbaut³.

Warum es die Kulturland-Initiative braucht

Der Boden ist ein knappes, unvermehrbares Gut, welches vielen Nutzungsinteressen ausgesetzt ist. Ein verstärkter Schutz des Kulturlandes auf der Stufe Kantonsverfassung ist aus folgenden Gründen unerlässlich:

- Es braucht genügend produktive Fläche für eine qualitativ gute Nahrungsmittelproduktion, um gemäss Verfassungsauftrag⁴ eine nachhaltige, multifunktionale Landwirtschaft sicherzustellen.
- Mit dem Schutz des Kulturlandes wird die Zersiedelung wirksam gebremst, die auch ökonomisch hohe Kosten verursacht. Der Kanton Bern soll sich weiterentwickeln können, auch die Landwirtschaft, aber am richtigen Ort und im Sinne eines sorgfältigen Umgangs mit dem Boden.
- Die bestehenden Reserven und Potenziale in den Bauzonen sollen besser ausgeschöpft werden (innere Verdichtung).
- Der Erhalt der vielfältigen Kulturlandschaften ist zentral für die Naherholung der Bevölkerung, für die Erhaltung der Biodiversität und somit auch eine wichtige Grundlage für die touristische Attraktivität des Kantons Bern.



Hans Jörg Rüegsegger, Foto: zVg

Ziele der Initiative

Jede Fläche soll in Zukunft optimal genutzt werden, nach dem Grundsatz «das Richtige am richtigen Ort tun». Die geforderte Entwicklung im Kanton Bern soll gezielt gelenkt, die bestehenden Reserven und Potenziale sollen optimal genutzt werden. Wir haben drei Massnahmen zur Umsetzung der Initiative vorgeschlagen. Wir bekräftigen damit unser aktives und konstruktives Mitgestalten zu diesem wichtigen Thema Boden. ■

*Hans Jörg Rüegsegger
Präsident LOBAG und Initiant
Kulturland-Initiative
und Grossrat*

¹ Arealstatistik – Siedlungsfläche pro Einwohner, Bundesamt für Statistik, 2013 (online: http://www.bfs.admin.ch/bfs/portal/de/index/themen/02/03/blank/key/siedlungsflaeche_pro_einwohner.html)

² Wohnfläche ARE (online: <http://www.are.admin.ch/dokumentation/01378/04315/index.html?lang=de>)

³ Raumplanungsbericht 2010 des Regierungsrates an den Grossen Rat, August 2010

⁴ Art. 104 der Bundesverfassung

Kontra Kulturland-Initiative



Christoph Neuhaus, Foto: zVg

Der Schutz des Kulturlandes ist ein wichtiges, sympathisches und richtiges Anliegen. Auf den ersten flüchtigen Blick verdient die Initiative darum Zustimmung. Bei genauerem Hinschauen jedoch gibt es nur ein dezidiertes Nein. Wieso? Weil diese Initiative das gesamte landwirtschaftlich nutzbare Kulturland im Kanton auf Verfassungsebene schützen will. Falls landwirtschaftliche Nutzfläche eingezont und überbaut werden soll, braucht es einen Flächenausgleich. Wo fände dann dieser Ausgleich statt? Die Hürden für Neueinzonungen würden gegenüber dem bereits verschärften eidgenössischen Raumplanungsgesetz nochmals erheblich erhöht und die notwendige Entwicklung des Kantons Bern abgewürgt.

Gut zehn Milliarden beträgt das Kantonsbudget aktuell. 1,2 Milliarden davon bekommen wir von andern Kantonen. Falls diese einmal

nicht mehr bereit sind, diese über 1200 Millionen Franken oder auch weniger an uns zu überweisen, was dann? Der Aufschrei bei der Sparrunde 2013 mit «nur» 450 Millionen war gross und traf Teile der Bevölkerung empfindlich. Zudem würde eine solche bernische Regelung unseren Kanton lähmen, während dem andere Kantone davon nicht betroffen wären.

Mit der am 1. Mai 2014 in Kraft getretenen Revision der eidgenössischen Raumplanungsgesetzgebung, der laufenden Teilrevision der bernischen Baugesetzgebung sowie der Überarbeitung des kantonalen Richtplans wird den Anliegen der Kulturland-Initiative bereits Rechnung getragen. Die Voraussetzungen für Neueinzonungen und für die Beanspruchung der besonders wertvollen landwirtschaftlich nutzbaren Böden, der Fruchtfolgeflächen, werden verschärft. Damit können die Ziele der Initiative – Eindämmung des ungebremsten Siedlungswachstums und Schutz der besonders wertvollen landwirtschaftlich nutzbaren Böden – erreicht werden. Wirtschaftliche Entwicklung des Kantons und das angestrebte massvolle Wachstum bleiben möglich.

Bevor also auf kantonaler Ebene neues Recht im Bereich des Kulturlandschutzes erlassen wird, ist vorerst die definitive Ausgestaltung der nächsten Revision der Raumplanungsgesetzgebung abzuwarten. Sonst hat der Kanton dann ein Korsett, das nicht auf das Bundesrecht

abgestimmt ist und ihm den wirtschaftlichen Schnauf abwürgt.

Aus all diesen Gründen bin ich bei meinem Anflug von Sympathie und Verständnis fürs Ganze dezidiert gegen eine Annahme der Kulturland-Initiative. Raumplanung ist immer ein Ausbalancieren zwischen Schutz und Nutzen. Hier wurde der Karren mit viel gutem Willen definitiv überladen. ■

Christoph Neuhaus
Regierungsrat

Äss-Bar Bern

Gemeinsam gegen Foodwaste

Ab Dezember 2014, als der Standort des Ladens in Bern bestätigt wurde, hiess es für die Äss-Bar Bern: Umbauen, Einrichten, Einkaufen, etliche Gespräche und Sitzungen mit Behörden und Bäckereien und viele Stunden am PC und am Telefon – und jetzt ist sie eröffnet, die Äss-Bar in Bern an der Marktgasse 19, in einem schönen Kellerlokal.

Ein Drittel der in der Schweiz produzierten Lebensmittel landet nicht auf dem Teller, sondern bestenfalls und zum grösseren Teil in der Biogasanlage, leider aber auch im Abfall. Die Äss-Bar ist ein Projekt zur Verringerung dieser Lebensmittelverschwendung (vgl. OGG Bulletin 4/2014).

Seit einem Jahr ist das Konzept in Zürich erfolgreich, nun wollen zwei Wahlberner und eine Bernerin auch

in ihrer Heimatstadt durchstarten. Mit Unterstützung der OGG haben Simon Weidmann, Geo Taglioni und Franziska Güder die Geschäftsidee nach Bern geholt. Alle drei verbindet die Idee, ein Projekt zu realisieren, bei dem der verantwortungsbewusste Umgang mit Ressourcen im Zentrum steht. Der nachhaltige Verbrauch von Lebensmitteln ist ihren Augen Pflicht - dafür wollen sie sich mit der Äss-Bar einsetzen.

«Für uns war klar, dass wir ein Projekt dieser Grösse und Tragweite nicht alleine auf die Beine stellen wollen und können», sagt der Geschäftsführer Simon Weidmann, der nebst seinem Engagement für die Äss-Bar bei der OGG für das Netzwerk Stadt-Land angestellt ist. «Mit der OGG und der Zürcher Äss-Bar haben wir starke Partner gefunden, die uns in wichtigen Fragen beraten und auch



sonst zur Seite stehen.» Die drei Parteien sind rechtlich als Gesellschafter der Äss-Bar Bern GmbH verbunden.

Viel Arbeit war es, bis der Laden so aussah wie er es heute tut. Etwas wurde realisiert, einiges musste auch auf später verschoben – eine Geschäftseröffnung verlange gewissen Pragmatismus. «Wir haben den Fokus auf den operativen Betrieb gelegt.» So musste kompetentes Personal eingestellt und das Lokal



einladend, gleichzeitig praktisch und den Lebensmittelvorschriften entsprechend eingerichtet werden. Eine nicht ganz einfache Aufgabe, doch das Resultat spricht für sich selbst.

Und die Bäckereien? «Die sind begeistert», ist der Geschäftsführer sicher. Die am Projekt beteiligten Berner Bäckereien seien froh, dass ihre Ware noch einen weiteren Tag zum Verkauf steht und nicht umge-

hend zu Tierfutter verarbeitet wird oder in der Biogasanlage landet. «Es schmerzt jede Bäckerin, jeden Bäcker, wenn sein handgefertigtes Qualitätsprodukt nicht gegessen wird.»

Da erstaunt es nicht, dass die Kundinnen und Kunden nicht fernblieben. Die Eröffnung war ein Erfolg und auch in den ersten Wochen wurde die Äss-Bar Bern gut besucht. «Die Frage, wie es nun weitergeht,

wie das Geschäft längerfristig laufen wird, beschäftigt uns schon», so Simon Weidmann. Nun müsse sich die Stammkundschaft etablieren und die Äss-Bar in Bern bekannt werden. «Wir sind jedoch überzeugt, dass wir die nötige Bekanntheit erreichen werden – eine Idee wie die Äss-Bar kann nur erfolgreich sein.» ■

*Franziska Güder
Mitinitiantin Äss-Bar Bern*

Simon Weidmann

Projektleiter Netzwerk Stadt-Land

Ich habe früh gelernt über meinen eigenen Tellerrand zu schauen: Neun Jahre meiner Kindheit habe ich in einer Stadt in Südamerika verbracht und mich dadurch mit fremden Gewohnheiten und kulturellen Unterschieden auseinandergesetzt. Diese Erfahrungen prägen seither mein Denken und Handeln. Das Geographiestudium war wahrscheinlich die logische Konsequenz. Die Idee des globalen Denkens und lokalen Handelns gefällt mir.

Ich bin eine initiative Person voller Ideen und es motiviert mich, wenn ich meine Mitmenschen für diese Ideen begeistern kann. Mit der OGG möchte ich globale Probleme angehen indem wir in diesen Fragen die Vorreiterrolle übernehmen und vor Ort etwas verändern. Ein gutes Beispiel dafür ist die Lebensmittelverschwendung und hier liegt auch meine Verbindung zur OGG: Sie ist seit Projektbeginn Partnerin der Äss-Bar Bern die ich gemeinsam mit Freunden lanciert habe. Nun bin ich bei der OGG für das Netzwerk Stadt-Land als Projektleiter angestellt und kann mich – unter anderem – für Projekte wie der Äss-Bar widmen.

Die langjährige Erfahrung und breite Vernetzung der OGG sind gute Voraussetzungen um in Themen der Ernährung oder Bodennutzung in der Region Bern Akzente setzen zu können. Ich freue mich, mit der OGG viele spannende Projekte in Angriff zu nehmen.



Fotos: Ruben Ung/www.rubenung.ch

Rest(en)los glücklich

Wie ein Kochbuch entsteht – Teil 2: der Workshop

Mit Kochbüchern ist es wie mit Fussballclubs: Die Meisten haben einen Lieblingsverein respektive ein Lieblingskochbuch. Der eine schwört auf das seit dem Hauswirtschaftsunterricht bekannte Bärner Kochbuch, die andere auf den neusten

Bucheinkauf, sei es vom Trendkoch Ottolenghi, vom Fernsehkoch Tim Mälzer oder von der Schweizerin Annemarie Wildeisen. So vielfältig wie der Kochbuchmarkt ist auch deren Anwendung. Und so finden sich in den einen Küchen viel durchblätterte Bücher, oftmals mit eigenen Notizen beschrieben und somit klar erkennbar, dass diese Standard-

werke tagtäglich gebraucht werden. Aber auch echte Kochbuch-Diven tummeln sich in Schweizer Stuben. Immer mehr im Trend sind sogenannte Coffeetable-Books. Dicke, wunderschön fotografierte Kochbücher, fast einem Bildband gleich. Diese dienen meist der Inspiration und dem kreativen Durchstöbern. Für die simple Küche sind sie fast zu schade.

All diese Hintergrundinfos haben uns an einem gewöhnlichen Freitag, dem 16. Januar 2015, beschäftigt. Wir, das sind Hanni Zenger, Barbara Thörnblad, Renata Bürki, Irène Jungo, João Almeida, Mirko Buri, Franz Hofer und Nicole Huwyler. Sprich, alle aus dem Projektteam «OGG-Kochbuch». Unser Ziel: mit Fragen und Anregungen dem geplanten OGG-Kochbuch zum Thema Foodwaste/Restenverwerten etwas näherzukommen.

So oder so?

Und so stöberten wir nach Adjektiven, die das OGG-Kochbuch charak-



Zwei Projektmitglieder stellen sich vor

Nicole Huwyler die Schreiberin

:: 1968 geboren :: ist Bernerin mit Fernweh :: kocht freitags für Freunde :: schreibt montags bis donnerstags über Menschenrechtsthemen und freitags über Foodiges :: träumt von einem Rock'n'Roll-Kochbuch :: isst gerne japanisch :: war früher Ernährungsberaterin und macht heute Kommunikation :: arbeitete bei swissmilk und der Saisonküche :: hegt Tomaten auf dem Balkon :: liebt es, Zeit zum Reisen zu haben :: macht Pause im Apfelgold :: ist reiseführer- und kochbuchsüchtig :: kann ohne Musik nicht leben :: isst am liebsten im Restaurant Bastard in Malmö :: Lieblingskochbuch: What Katie ate :: wird die Texte fürs OGG-Kochbuch schreiben ::





terisierten, diskutierten über Inhalt und Form und näherten uns in Gedanken der möglichen Zielgruppe. Soll das geplante Werk einfach alltäglich sein oder inspirierend-elegant? Wie müssen Resten-Rezepte aufgebaut sein? Wer wird unser Buch kaufen? Dies sind nur drei Fragen, die wir am Workshop andiskutiert haben.

Wer hats erfunden?

Eines war schnell klar: Ein Kochbuch steht und fällt mit seinen Rezepten. Sie müssen inspirierend, all-

tagstauglich, kreativ und einfach in der Anwendung sein. Doch Foodwaste-Rezepte müssen noch mehr leisten: Sie sollen Resten kreativ verwerten und ins Rampenlicht stellen. Daher ist der Rezeptentwicklung besondere Aufmerksamkeit zu widmen. Umso mehr freuten wir uns am Ende des Workshops, dass Mirko



Fotos: Irène Jungo

Buri, der Küchenchef, der in Bern erfolgreich gegen Foodwaste kocht, die Rezepte entwickeln wird.

Sowohl als auch

Unser Kochbuch soll aber mehr als nur Anleitungen zum Nachkochen bieten. Ein gutes Kochbuch erzählt immer auch Geschichten. Daher werden wir neben Rezepten und Informationen zu Foodwaste auch Menschen porträtieren. Denn nichts motiviert und sensibilisiert so sehr wie spannende und kreative ZeitgenossInnen, die innovativ etwas gegen das Zuviel tun. Aber auch der OGG-Mitglieder-Erfahrungsschatz soll abgebildet werden.

Fortsetzung folgt

Wie es mit der OGG-Kochbuchgeschichte weitergeht, lesen Sie in den nächsten OGG-Bulletins. Wir machen weiter, schreiben am Konzept und bleiben dran – und hoffen, Sie auch. ■

Nicole Huwyler
Projektmitglied



Mirko Buri der Koch

:: 1983 geboren :: ist Vater mit Herzblut :: kocht täglich für den Alltag und gegen Foodwaste :: schreibt Rezepte und gibt Workshops :: träumt von einem Haus auf Hawaii :: isst je nach Tagesform anderes gerne :: war einmal Töfflibub und Servicefachangestellter :: ist Chef von mein-küchenchef.ch :: fliegt Gleitschirm :: liebt es, Neues auszutüfteln :: macht seine Pausen am liebsten in der Natur :: ist schokoladenkuchensüchtig :: kann ohne seine Familie nicht leben :: isst am liebsten zuhause :: Lieblingskochbuch: Modernist Cuisine :: wird die Rezepte fürs OGG-Kochbuch kreieren ::

Betreutes Wohnen in Familien (BWF)

Tagesstrukturen Landwirtschaft

Ein Projekt für Menschen mit besonderem Betreuungsbedarf



Foto: Michelle Zwahlen

Im letzten Bulletin hat Martin Ulrich über das Projekt «Tagesstrukturen Landwirtschaft» informiert. Menschen mit besonderem Betreuungsbedarf sollen auf Bauernhöfen nach ihren Möglichkeiten am (Arbeits-)Alltag der Familie teilnehmen und am Abend stolz auf ihre Leistung heimkehren können. Und die Bauernfamilie soll für ihren Einsatz entsprechend entschädigt werden.

Die Idee eines solchen Projektes ist bei Partnern und anderen Organisationen auf Interesse gestossen. Darum hat die OGG mit weiteren interessierten Fachleuten von anderen Platzierungsorganisationen, der Curaviva (Verband der Heime und Institutionen der Schweiz), der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (LOBAG und Praxisvertreterin) und einer sozialen Stiftung (GAF) Mitte Dezember 2014 im Rahmen eines Workshops weiter daran gearbeitet. Es wurde über die Vorteile, mögliche Angebote, mögliche Nutzer,

aber auch über Rahmenbedingungen und mögliche Stolpersteine solcher «Tagesstruktur-Plätze in der Landwirtschaft» diskutiert. Dabei sind viele spannende und wertvolle Gedanken zusammengekommen die in das Projekt einfließen werden. Einig war man sich darin, dass solche Tagesplätze in der Landwirtschaft für Menschen mit besonderem Betreuungsbedarf einem Bedürfnis entsprechen. Es wurde aber auch klar, dass die Finanzierung von solchen Plätzen ein Knackpunkt sein wird.

In einem nächsten Schritt wird nun eine Analyse durchgeführt. Dazu werden unter anderem Interviews mit verschiedenen interessierten Stellen wie der IV, der SUVA und der Gesundheits- und Fürsorgedirektion des Kantons Bern geführt. Wir wollen abschätzen, wie gross der Bedarf an solchen Tagesplätzen ist und welche Rahmenbedingungen erfüllt sein müssen, damit sie finanziert werden können. Wir wollen aber auch von den Erfahrungen

aus dem In- und Ausland profitieren. Deshalb arbeiten wir mit Hans Wydler von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften zusammen. Hans Wydler hat schon mehrere Studien zum Thema «Care Farming» gemacht und bringt nun sein breites Wissen in das Projekt ein.

Sollten alle Vorabklärungen einen positiven Ausgang finden, so beabsichtigen wir, ab Sommer 2015 mit einem Pilotversuch erste Erfahrungen «im (und auf dem) Feld» zu sammeln. Zusammen mit Gastfamilien und Fachleuten will die OGG auch in Zukunft «im Kleinen Grosses bewirken».

Interessierte Bauernfamilien dürfen sich gerne bei Martin Ulrich (Leiter BWF, 031 560 68 16) melden. ■

*Marlies Budmiger-Stirnemann
Projektleiterin «Tagesstrukturen
Landwirtschaft»*

Interview mit einem Gast – Simon Stauffer

Interview: André Liner

Herr Stauffer, Sie leben seit einem Jahr bei Familie Blatter in Oberbütschel. Wie gefällt es Ihnen dort?

Mir gefällt es sehr gut bei der Familie Blatter. Oberbütschel ist ein schönes kleines Dorf an schönster Lage, nicht allzu weit von meinem langjährigen Wohn- und Arbeitsort entfernt. Ich habe ein sehr schönes Zimmer mit separater Toilette und separatem Eingang und kann mich daher jederzeit zurückziehen. Ich bin gerne mit anderen Menschen zusammen, aber ich bin auch gerne alleine in «meinen» vier Wänden. Auch mit der Familie Blatter verstehe ich mich ausgezeichnet. Und es ist mir nie langweilig, da ich mitarbeiten darf.

Was für Arbeiten verrichten Sie?

Ich helfe, wo es mich gerade braucht – am Morgen im Stall und später bei Bedarf draussen.

Aber Sie sind doch seit einem Jahr «pensioniert»?

Das ist das Schöne, wenn man «pensioniert» ist. Ich darf freiwillig mithelfen und habe dennoch genug Zeit für anderes.

Dann haben Sie ja den Fünfer und das Weggli. Was unternehmen Sie in Ihrer Freizeit?

Ich bin viel mit dem Mofa unterwegs, besuche meine alten Kollegen und gehe auch gerne ab und zu in ein Restaurant in der Umgebung.

Familie Blatter hat gesagt, dass Sie sich in Oberbütschel gut integriert haben. Man nennt Sie liebevoll «Blatters Simu». Wie haben Sie das gemacht?

Ich habe keine Berührungsängste und gehe gerne auf die Menschen zu. Auch im Emmental bei meiner Schwester kenne ich viele Menschen.

Ja genau, Sie verbringen jedes Jahr im Januar eine Woche Ferien sowie ein Wochenende pro Monat bei Ihrer Schwester und ihrem Mann. Erzählen Sie uns nun bitte noch von Ihrer Ausbildung und Ihrer späteren Arbeitsstelle.

Ich habe im Lerchenbühl in Burgdorf eine Anlehre als Gärtner gemacht. Anschliessend fand ich 1965 eine Stelle als Gärtner bei der Familie Marti in Kehrsatz. Dort bin ich bis zu meiner Pensionierung geblieben.

Sie waren ein treuer Mitarbeiter und werden dieses Jahr vom Landwirtschaftlichen Verein Gantrisch für 50 Jahre treue Dienste geehrt. Herzlichen Glückwunsch!

Ich bedanke mich bei Ihnen für das interessante Gespräch und wünsche Ihnen stets alles Gute. ■



Simon Stauffer, Foto: André Liner

Gastfamilie Reinhard stellt sich vor



Daniel und Therese Reinhard, Foto: Margaretha Leuenberger

Interview: Martin Ulrich

Lage Betrieb

Bauernbetrieb mit Stöckli in den Wynigenbergen, hügelig, 18,5 ha Land, Milchwirtschaft, Futterbau

Wie weit ist es vom Wohnhaus bis zur nächsten Postauto- oder Bahnhaltestelle?

5 Kilometer

Wie weit entfernt ist das nächstgelegene Lebensmittelgeschäft?

6 Kilometer

Personen in der Gastfamilie

Therese und Daniel Reinhard mit Onkel Ernst im Stöckli. Der Sohn hat den Bauernbetrieb übernommen.

Zudem wohnen ebenfalls ein Dauergast der OGG sowie regelmässig eine zweite Person während Kurzaufenthalten im Ferienzimmer auf dem Betrieb.

Warum sind Sie Gastfamilie geworden?

An einer Waldhoftagung wurden wir auf das Projekt «Betreutes Wohnen in Familien» aufmerksam. Wir hatten das Gefühl, dass wir gut für diese Arbeit geeignet sind. Vom Betrieb her waren wir gezwungen, neue Einnahmequellen zu generieren. Seit 2007 sind wir Gastfamilie der OGG. Mit dem Betreuten Wohnen in Familien haben wir ein neues Betätigungsfeld gefunden, das uns fordert und freut. Wir schätzen diese Arbeit. Wir wollen den Gäs-

ten ein gutes, zweites Zuhause mit Familienanschluss bieten.

Wo liegen in Ihrer Familie die Stärken? Was können Sie gut?

Wir sind ein ausgezeichnetes Team. Dort wo meine Frau nicht weiterkommt, steige ich ein oder umgekehrt. Wir können uns blind vertrauen und kennen uns sehr gut. Wenn wir überfordert sind, können wir uns mit wenigen Worten absprechen und aufbauen. Wir sind Menschen mit starken Nerven und guter Bodenhaftung.

Schwächen der Familie?

Wir sind immer «verfügbar». Wir verbringen selten einige Stunden ohne Gäste.

Wie lösen Sie in Ihrer Familie Spannungen?

Wir lösen seit 27 Jahren Spannungen in erster Linie durch Gespräche.

Wie beschreiben Sie das Wesen Mensch? Mit welcher Haltung begegnen Sie einem Menschen?

Alle Menschen haben Fähigkeiten. Wir begegnen fremden Menschen offen. Der Mensch orientiert sich im Alltag oft am Negativen, Schlechten. Ein Leitsatz von uns ist: «Wir sprechen in Abwesenheit eines Menschen so über ihn, als ob er am Tisch sitzen würde.» Kann ein Mensch nicht oder will er nicht? Diese Frage ist manchmal sehr schwierig zu beantworten.

Ich bedanke mich ganz herzlich für das Gespräch und für Ihre wertvolle Betreuungsarbeit, die unseren Gästen zugute kommt. ■

Ländliches Kulturgut (LK)

Meielisalp-Wochenende 2015

Am 14./15. Februar 2015 fand das Wochenende der landwirtschaftlichen Angestellten wiederum oberhalb von Leissigen statt. Dieser neue Standort hat sich bestens bewährt und alle Teilnehmenden fühlen sich auf der Meielisalp wohl, geniessen die Gastfreundschaft und den Blick über den Thunersee.

Abwechslungsreiche Themen, gute Unterhaltung und genügend Zeit zum geselligen Beisammensein

prägten dieses beliebte Wochenende. Barbara Heiniger als neue Präsidentin der Kommission landwirtschaftliche Angestellte leitete souverän durch den Anlass.

Weitere Bilder dieses Anlasses finden Sie unter www.ogg.ch. Das nächste Meielisalp-Wochenende findet bereits am 14./15. November 2015 statt. ■

Hildegard Wyss



Fotos: Hildegard Wyss/Franz Hofer



Stabsübergabe

An der Sitzung vom 29. November 2014 wurde der langjährige Präsident Hansruedi Rufer verabschiedet und Barbara Heiniger als neue Präsidentin der Kommission Landwirtschaftliche Angestellte gewählt. Wir danken Hansruedi Rufer herzlich für sein grosses Engagement und wünschen ihm alles Gute. Barbara Heiniger gratulieren wir herzlich zur Wahl und wünschen ihr in ihrer neuen Aufgabe viel Freude und Befriedigung.

Jubiläum

Im Januar 2015 feierte Paul Wälti sein 10-jähriges BWF-Jubiläum. Er lebt seit 2005 bei Familie Vreni und Christian Röthlisberger, Schmiedshueb in Lützelflüh. Wir gratulieren herzlich und wünschen ihm für die weiteren Jahre viel Freude, Glück und gute Gesundheit!



*Jubilar Paul Wälti mit Vreni Röthlisberger
Foto: Margaretha Leuenberger*

A Z B
3001 Bern
Post CH AG

OGG des Kantons Bern
Erlachstrasse 5
3001 Bern

Agenda

Samstag/Sonntag, 14./15. November 2015

Meielisalp-Wochenende 2015

Aus organisatorischen Gründen findet heuer ausnahmsweise im Herbst ein zweites Meielisalp-Wochenende für landwirtschaftliche Angestellte und weitere Interessierte statt. Alle Teilnehmenden der letzten Jahre erhalten im Oktober die Unterlagen per Post.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Hildegard Wyss, 031 560 68 18.

Wir freuen uns auf eine rege Teilnahme!
Kommission landwirtschaftliche Angestellte

Weitere Informationen finden Sie zu gegebener Zeit auf www.ogg.ch.

OGG-Bulletin 2/2015

Das nächste OGG-Bulletin erscheint im Juni 2015.
Redaktionsschluss: 22. April 2015