

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

Netzwerk Stadt-Land

Seite 10

**Betreutes Wohnen
in Familien**

Seite 13

Geschäftsstelle

Seite 14

Meielisalp-Wochenende

Seite 16

Agenda

**Der Abendmarkt in der Alten
Feuerwehrkaserne Viktoria ist
ein Treffpunkt für Konsument-
Innen und ProduzentInnen.
Erfahren Sie mehr dazu auf
Seite 7.**





Impressum

Nr. 4 / Dezember 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

Stefan Bosshardt
Franz Hofer
Samuel Krähenbühl
Margaretha Leuenberger
Simon Weidmann
Andréa Zwahlen

Übersetzung

Trait d'Union, Bern

Titelbild

Fotos: Yoshiko Kusano

Druck und Layout

Vögeli AG, Langnau

Auflage

1'800 Exemplare



Swiss Climate
Klimaneutral
gedruckt
5C2015110601 • www.swissclimate.ch

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser

Gerne erzähle ich Ihnen in meinem ersten Editorial die Geschichte unseres Brotes.

Jährlich werden in der Schweiz rund 400'000 t Brotgetreide auf 32% der Ackerfläche geerntet. Zusätzlich importieren wir jedes Jahr etwa 300'000 t Getreide, um unsere Bedürfnisse abdecken zu können. Der Grossteil wird in Mühlen gemahlen und von Bäckereien zu Brot bester Qualität verarbeitet. Täglich konsumieren wir frisches Brot und jede Region hat ihre eigenen Spezialitäten. So werden alleine in der Schweiz rund 200 verschiedene Brotsorten hergestellt – eine überaus grosse Vielfalt, welche ihresgleichen sucht. Für mich sind weder der Käse noch die Schokolade das beste Schweizer Nahrungsmittel, sondern das Brot!

Getreide liefert 20% unseres Energiebedarfes, mehr als Zucker, Fleisch, Kartoffeln und Milch, und wird mehrheitlich als Brot verzehrt, aber auch als Gebäck oder in Form von Teigwaren. Rund 84% der Schweizer Bevölkerung konsumierten regelmässig Brot, meist täglich, und so kommt die Schweiz auf einen Pro-Kopf-Konsum von 50 kg pro Jahr.

Diese schöne Geschichte hat leider auch eine Kehrseite. Im Rahmen meines Masterstudiums in Nachhaltiger Entwicklung an der Universität Basel habe ich 2011 meine Masterarbeit zum Thema Lebensmittelverluste und -verschwendung in der Schweiz geschrieben und die «Geschichte» des Brotes im Detail ana-

lysiert. Leider musste ich dabei feststellen, dass vom Feld bis zum Teller rund 37% des Brotgetreides verloren gehen, mehr als die Hälfte davon in Form von gebackenem Brot in den Privathaushalten. Unser Anspruch an Frische und Qualität sowie unser unregelmässiger Lebensstil bringen uns dazu, mehr Brot einzukaufen, als wir tatsächlich konsumieren können, solange es noch frisch ist.

Dank der Äss-Bar in Bern, Winterthur und Zürich besteht seit Ende 2013 zum Glück die Möglichkeit, einen Teil der am Herstellungstag nicht verkauften Brotlaibe am nächsten Tag doch noch zu verkaufen, nach dem Motto «frisch von gestern». Trotzdem bleibt noch viel zu tun, um die Verschwendung auf ein absolutes Minimum zu reduzieren. Im Fokus steht für uns die Sensibilisierung der verschiedenen Bevölkerungsschichten. Daher arbeitet die OGG an Projekten wie dem Kochbuch «Rest(en)los glücklich!» oder engagiert sich als Partnerin für die Ausstellung «Food Waste» im Rahmen der BEA 2016 in Bern.

Wir freuen uns über die ideale Unterstützung unserer Arbeit, bedanken uns bei Ihnen dafür und hoffen, dass «meine» Geschichte in naher Zukunft Vergangenheit wird.

Aus Liebe zum Essen wünsche ich Ihnen «e Guete» und eine spannende Lektüre. ■

João Almeida
Vorstandsmitglied

Quellen:

João Almeida - Food Losses and Food Waste: A Quantitative Assessment for Switzerland (2011)
http://www.schweizerbrot.ch/files/vkzb_erwachsene_de.pdf
http://www.swissgranum.ch/files/2014-11-06_verwendbare_produktion.pdf
http://www.swissgranum.ch/files/2013-11-18_einfuhr_getreide_d.pdf

Chère lectrice, cher lecteur,

Pour mon premier éditorial, j'aimerais vous raconter l'histoire de notre pain.

En Suisse, nous récoltons chaque année environ 400'000 tonnes de céréales panifiables sur 32 % des terres assolées. Nous importons en outre annuellement environ 300'000 tonnes de céréales pour couvrir nos besoins. La majeure partie est transformée en farine par les moulins, puis en pain de la meilleure qualité par les boulangeries. Chaque jour, nous consommons du pain frais. Chaque région possède ses propres spécialités. On produit ainsi, rien qu'en Suisse, quelque 200 sortes de pain différentes : une diversité jusqu'à présent inégalée. Pour moi, le meilleur produit alimentaire suisse n'est ni le fromage ni le chocolat, mais le pain !

Les céréales couvrent 20 % de nos besoins énergétiques, plus que le sucre, la viande, les pommes de terre ou le lait. Elles sont consommées principalement sous forme de pain, mais aussi sous forme de pâtes ou de pâtisseries. Environ 84 % de la population suisse consomme du pain régulièrement, à savoir presque chaque jour. La consommation par habitant s'élève ainsi en Suisse à 50 kilos de pain par an.

Cette belle histoire a malheureusement aussi son revers. Dans le cadre de mes études de master en développement durable à l'Université de Bâle, j'ai effectué, en 2011, mon travail de master sur le thème des pertes et du gaspillage de denrées alimentaires en Suisse et j'y ai analysé en détail « l'histoire » du pain.

J'ai malheureusement dû constater qu'environ 37 % des céréales panifiables sont perdues entre le champ et l'assiette, plus de la moitié sous forme de pain dans les ménages privés. Nos exigences relatives à la fraîcheur et à la qualité ainsi que notre rythme de vie irrégulier nous incitent à acheter plus de pain que nous pouvons effectivement en consommer tant qu'il est encore frais.

Grâce aux « Äss-Bar » à Berne, à Winterthour et à Zurich, il existe heureusement depuis fin 2013 la possibilité de vendre le lendemain une partie du pain non vendu le jour de sa fabrication, selon le slogan « frais de la veille ». Il reste cependant encore beaucoup à faire pour réduire le gaspillage au strict minimum. La sensibilisation des différentes couches de la population représente pour nous une priorité. C'est pourquoi l'OGG planche sur des projets comme le livre de recettes « Rest(en)los glücklich! » (Heureux sans restes !) ou s'engage en tant que partenaire de l'exposition « Food Waste » dans le cadre de la BEA 2016 à Berne.

Le soutien moral que nous recevons pour notre travail nous réjouit. Nous vous en remercions et espérons que « mon » histoire appartiendra bientôt au passé.

Par amour pour la nourriture, je vous dis « bon app' » et vous souhaite une excellente lecture. ■

João Almeida
membre du conseil
d'administration OGG



João Almeida

Références :

João Almeida - Food Losses and Food Waste: A Quantitative Assessment for Switzerland (2011)
http://www.schweizerbrot.ch/files/vkzb_erwachsene_fr.pdf
http://www.swissgranum.ch/files/2014-11-06_verwendbare_produktion.pdf
http://www.swissgranum.ch/files/2013-11-18_einfuhr_getreide_f.pdf

Netzwerk Stadt-Land (NSL)

OGG-Strategie für ein Ernährungssystem mit Zukunft

Mit der neuen Strategie des Netzwerks Stadt-Land setzt der Vorstand die Neuausrichtung der OGG konsequent fort und legt damit den Rahmen für zukünftige Projekte fest. Die OGG besinnt sich dabei auf ihre Wurzeln, die Ernährung des Menschen im Spannungsfeld Stadt – Land nachhaltig zu gestalten.

Mit dieser Neuausrichtung der OGG will der Vorstand dem Teilzweck der Statuten – der Verständigung zwischen Stadt und Land – mehr Bedeutung verschaffen und die Präsenz der OGG in der Bevölkerung verstärken. Der neue Geschäftsbereich wird von Simon Weidmann und Samuel Moser aufgebaut, erste Projekte wurden lanciert und das Netzwerk unter den vielen Akteuren in der Schweiz wird laufend erweitert.

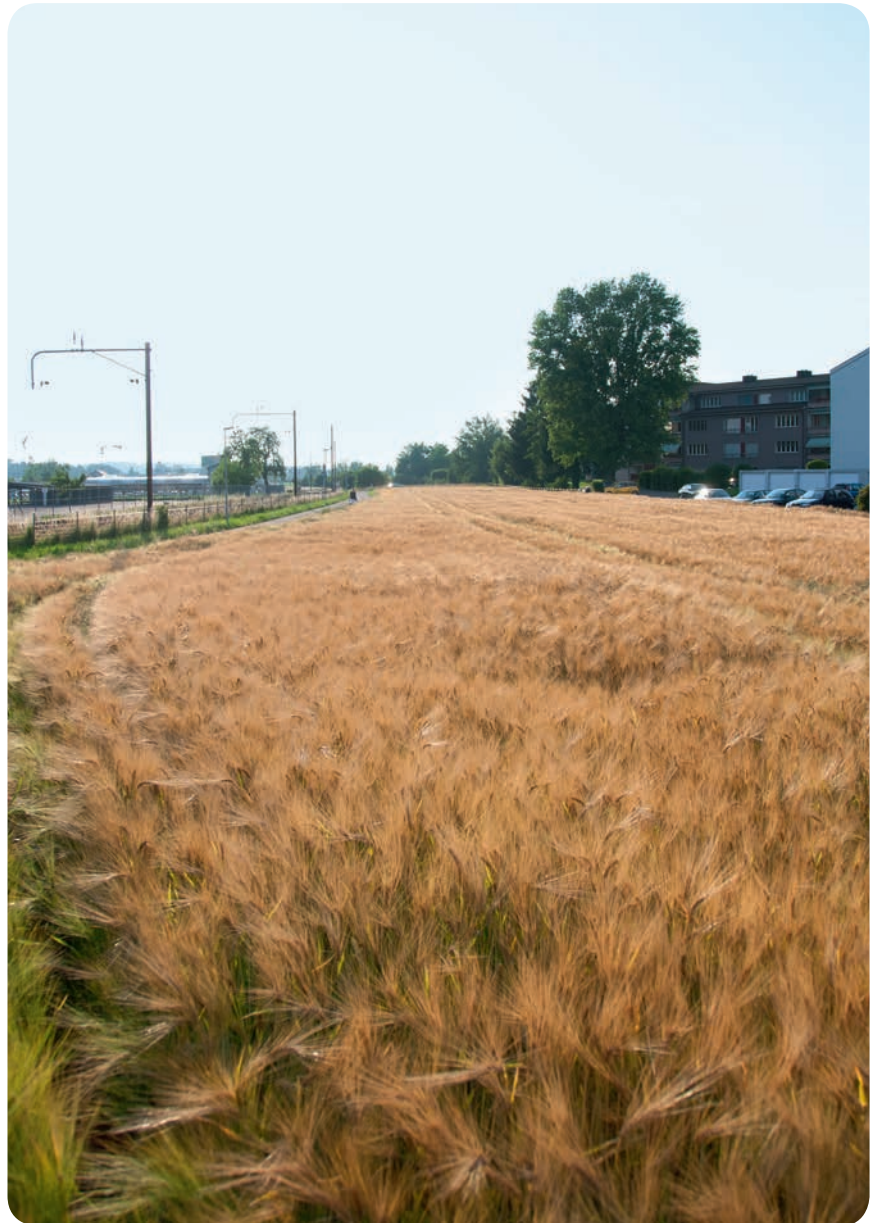
Ernährung und Raumnutzung

In den nächsten Jahren liegt der Fokus auf dem Ernährungssystem Schweiz, welches als Teil des Welt-ernährungssystems betrachtet werden muss.

Unser Ernährungssystem soll in seiner Ganzheit von den natürlichen Ressourcen (Boden, Wasser, genetische Vielfalt ...) über die Produktionssysteme hin zur gesunden und bewussten Ernährung im Sinne einer nachhaltigen Entwicklung betrachtet und weiterentwickelt werden.

Wichtig ist dabei für die OGG, dass das Ernährungssystem nicht auf ein naturwissenschaftlich-technisches Niveau reduziert wird. Vielmehr wird es geprägt von gesellschaftlichen und kulturellen Aspekten, welche sich insbesondere in ihrer städtischen oder ländlichen Herkunft unterscheiden. Der Mensch

steht in der ganzen Diskussion immer im Mittelpunkt. Nur im gemeinsamen Einbezug dieser erweiterten Aspekte können die komplexen gesellschaftlichen Herausforderungen rund um eine nachhaltige Ernährung der Zukunft gemeistert werden.



Landwirtschaft im Würgegriff der Verkehrs- und Siedlungsflächen, Foto Simon Weidmann

In Kürze – die vier Stossrichtungen des neuen NSL-Konzepts

Nichtererneuerbare Ressourcen schützen heisst, das verbleibende Kulturland mit einer langfristigen Raumnutzungsstrategie bestmöglich zu erhalten.	Lebensmittelverluste und -verschwendung (Food Waste) reduzieren heisst, den Wert von Nahrungsmitteln den Leuten bewusst werden zu lassen.
Ressourceneffizienz steigern heisst, mit weniger Input (Energie, Dünger u.a.) mehr Nahrungsmittel nachhaltig zu produzieren.	Gesunde und bewusste Ernährung fördern heisst, gesunde und regional erzeugte Lebensmittel zu bevorzugen und überlegt zu essen.

Massnahmen und Aktivitäten

Stossrichtung 1: Nichterneuerbare Ressourcen schützen. Im Fokus der OGG steht der bessere Schutz des Kulturlandes als einer wichtigen und schnell schwindenden Produktionsgrundlage. Im Frühjahr 2016 ist die politische Debatte zur Berner Kulturland-Initiative angekündigt, welche von der OGG unterstützt wird.

Stossrichtung 2: Ressourceneffizienz steigern. Eine ökologische, produktive Landwirtschaft muss sich an einer breiten Ressourceneffizienz orientieren. Klimaschutz- und Energieeffizienz-Projekte wie die Optimierung von Hofdüngereinsatz oder Bewässerungskonzepten stehen bei öffentlichen und privaten Organisationen auf den Traktandenlisten ganz oben. Die Kommission Agrartechnik der OGG nimmt diese Anliegen auf.

Stossrichtung 3: Lebensmittelverluste und -verschwendung (Food Waste) reduzieren. In den Jahren 2014 und 2015 wurden erste Projekte gestartet (Kochbuch «Rest(en)los glücklich!» und Äss-Bar Bern). Diese sollen erfolgreich abgeschlossen oder weitergeführt (OGG-Beteiligung an der Äss-Bar Bern GmbH) werden. In Partnerschaft mit foodwaste.ch zeigt die OGG anlässlich der BEA 2016 in einer Ausstellung Wege auf, wie Lebensmittelverschwendung reduziert werden kann. An der BEA finden dieses Jahr auch die OGG-Mitgliederversammlung und die Lancierung des Kochbuches statt.

Stossrichtung 4: Gesunde und bewusste Ernährung fördern. Projekte wie Allmend-Märit oder Stiftsgärten wollen sowohl bei städtischen wie ländlichen Bevölkerungsschichten das Ernährungsbewusstsein mit gesunden und regionalen Lebensmitteln stärker entwickeln.

Zielgruppen und Partner

Aus Wirkungs- und Ressourcengründen setzt das Netzwerk-Stadt-Land-Konzept auf ausgesuchte Zielgruppen und Partner. In der Stadt strebt die OGG auf der Ebene der Konsumentinnen und Konsumenten Bewusstseinsbildung mittels konkreter Aktivitäten wie der Äss-Bar bei einer breiten Bevölkerungsschicht an, während auf dem Lande die Zielgruppen bei jungen Erwachsenen und bei bäuerlichen Familien liegen.

In der kurzen aktiven Zeit des Netzwerks Stadt-Land ist von vielen Seiten das Engagement der OGG wahrgenommen und gelobt worden. Offensichtlich trifft es den gesellschaftlichen Nerv der Zeit und trägt mittelfristig zu einem nachhaltigen Ernährungssystem bei. ■

*Franz Hofer, Geschäftsführer
Samuel Moser, Leiter NSL*

Netzwerk Stadt-Land (NSL)

OGG-Preise neu lanciert

Nachhaltigkeit, Lebensmittelverschwendung und Slow Food sind in aller Munde. Haben Sie Verwandte, Freunde oder Arbeitskollegen, die sich im Themenbereich der nachhaltigen Ernährung engagieren? Und sind diese bereits mit der Umsetzung einer konkreten Idee

beschäftigt? Dann weisen Sie auf unsere Website hin, wo man sich für den OGG Award bewerben kann. Die Ausschreibung 2016 richtet sich an junge oder junggebliebene Unternehmerinnen und Unternehmer, die sich für eine nachhaltigere Ernährung in der Schweiz einsetzen.

Wie viele Preise in der über 250-jährigen OGG-Geschichte schon verliehen wurden, müsste eingehend recherchiert werden. Der OGG Award im Jahr 2015 war jedenfalls bestimmt ein spezieller: Ein Koch gewinnt den Hauptpreis für das Kochen mit nicht normiertem Gemüse und Jungunternehmern wird der Publikumspreis für das Experimentieren mit Insekten als verarbeiteten Lebensmitteln verliehen.

Wir freuen uns auf unterschiedlichste Bewerbungen innovativer Projekte für den OGG Award 2016. ■

*Simon Weidmann
Projektleiter NSL*



*Anlässlich der Preisverleihung 2015
Foto Laura Robinson*

Rahmenbedingungen für den OGG Award 2016

- Klarer Zusammenhang von Nachhaltigkeit, Ernährung und Landwirtschaft
 - Innovative, neue Ideen
 - Anmeldeschluss 30. April 2016
 - Preisverleihung im Juni 2016
- Weitere Informationen auf www.ogg.ch

Sophie Miescher – Mein Praktikum bei der OGG



*Sophie Miescher im Einsatz in der Äss-Bar Bern
Foto Josephine Heinzlmann*

Kindergarten, Primarschule, Sekundarschule, Gymnasium – und dann? Ein Studium vielleicht, aber welches Studienfach? Für mich war schnell klar, dass ich nach der Matura ein

Zwischenjahr einlegen würde. Ein Jahr, um meine berufliche Zukunft zu planen, Ideen umzusetzen, erste Arbeitserfahrungen zu sammeln und nebenbei noch etwas von der Welt zu sehen.

Während meines viermonatigen Praktikums bei der OGG durfte ich mich mit Themen beschäftigen, die mich persönlich genauso interessierten, wie sie mich methodisch weiterbrachten. Im Netzwerk Stadt-Land lernte ich Projekte kennen, die mich mit Freude darüber erfüllten, wie kreative Köpfe sich engagieren. So jätete ich gemeinsam mit Teilnehmern eines Arbeitstrainings im Stiftsgarten, verkaufte Bäckereiwaren in der Äss-Bar, besuchte den

OGG-Award-Gewinner Mirko Buri in seinem neuen Lokal in Köniz und schlenderte über den Abendmarkt der Allmend in der Alten Feuerwehrkaserne Viktoria.

Vieles konnte ich selbst anpacken. Unter anderem habe ich an einer CO₂-Bilanz der Äss-Bar gearbeitet, Kundenstatistik betrieben und ausgewertet sowie eine Befragung durchgeführt. Ich blicke zurück auf vier lehrreiche Monate und nehme eine ganze Menge wichtiger Erfahrungen mit. Und, wer weiss, ob ich mich nicht irgendwann bei der OGG wiederfinde? Freuen würde es mich allemal. ■

*Sophie Miescher
Praktikantin NSL*

BEA-2016-Highlight: die OGG im Grünen Zentrum

Die BEA 2016 wird für Freunde der OGG eine ganz besondere Messe. Die OGG ist im Grünen Zentrum an prominenter Lage präsent und wird die Schwerpunkte und Projekte des Netzwerks Stadt-Land vorstellen. Auf rund 100 Quadratmetern ist die OGG-Regionalpartnerschaft mit «Food Waste – die Ausstellung» zu bestaunen. Die Ausstellung vermittelt einerseits Hintergrundinformationen zu Lebensmittelverschwendung, andererseits werden durch interaktive Elemente Wege aufgezeigt, wie diese Verschwendung vermieden werden kann (www.foodwaste.ch).

Am 3. Mai 2016 findet die Mitgliederversammlung der OGG im Kongresszentrum der BEA statt. Das anschliessende Mittagessen wird bestimmt ein Highlight, denn das Mittagsmenü wird von Mirko Buri (Mein-Küchenchef) zubereitet. Wir dürfen von seinen Kreationen aus dem «Rest(en)los glücklich!»-Kochbuch kosten. Am Nachmittag werden Kurzreferate und Workshops zum Thema Lebensmittelverschwendung informieren, zum Nachdenken und hoffentlich auch zum Handeln anregen. Das eben genannte Kochbuch wird anschlies-

BEA

DIE BERNER FRÜHLINGSMESSE
LE COMPTOIR DE BERNE

29.4. – 8.5.2016

send an einer Vernissage mit zusätzlich geladenen Gästen lanciert und kann ab dem 4. Mai 2016 auch am OGG-Stand im Grünen Zentrum gekauft werden. ■

*Simon Weidmann
Projektleiter NSL*

Allmend-Abendmarkt in der Alten Feuerwehrkaserne Viktoria

Warum gibt es im Zentrum von Bern keinen Abendmarkt mit frischen und regionalen Produkten? Das habe ich mich immer wieder gefragt, wenn ich samstags zu spät für den Wochenmarkt auf dem Bundesplatz aufgestanden bin.

Seit Ende August 2015 haben Langschläfer und berufstätige Bernerinnen und Berner die Chance, in

der Alten Feuerwehrkaserne Viktoria frisches Gemüse, Früchte, Brot, Fleisch und Käse zu kaufen. Mit Hilfe der OGG konnte der Abendmarkt mit vier Produzenten gestartet werden. Der Markt bietet jeden Donnerstag von 17 bis 19 Uhr einen Treffpunkt für KonsumentInnen und ProduzentInnen.



*Gemüsestand am Abendmarkt
Foto Yoshiko Kusano*

Die Allmend steht für eine Teilfläche der Fahrzeughalle in der Alten Berner Feuerwehrkaserne Viktoria. Die Allmend wird gemeinschaftlich genutzt und ist ein gemeinnütziges Projekt. Sie setzt sich folgende Ziele:

- Das Vermitteln des Geschmacks guter Lebensmittelqualität
- Die Förderung des Austauschs zwischen Stadt und Land
- Wertschätzung von Lebensmitteln
- Förderung des Netzwerks und der Perspektiven junger talentierter Gastronomen
- Erhaltung und Förderung kulinarischer Erzeugnisse mit kulturellem Wert
- Schaffung von Raum für Kultur

Mit dem hauseigenen Restaurant Löscher der Alten Feuerwehrkaserne Viktoria ist ein Lebensmitteldepot angedacht. ProduzentInnen sollen dort bestellte Ware sachgerecht lagern können, bis die Kundschaft diese abholen kommt. ■

Mehr Informationen unter www.allmendviktoriam.ch

*Simon Weidmann
Projektleiter NSL*

Netzwerk Stadt-Land (NSL)

«Rest(en)los glücklich!» – Mit zwei Fotografinnen unterwegs auf Kochbuchmission

Das Food-Waste-Kochbuch der OGG gedeiht. Im Sommer und Herbst kochte sich das Projektteam fleissig durch die von Mirko Buri kreierten Rezepte, plante Shootings und führte Interviews. Damit das Buch auch reich bebildert wird, sind zwei Fotografinnen mit dabei. Franziska Rothenbühler porträtiert spannende Menschen, die sich in Sachen Food Waste engagieren, Simone Wälti ist für die Food-Fotografie der Rezepte zuständig.

Da Bilder oftmals mehr sagen als tausend Worte, entführen wir Sie auf eine kleine Bilderreise. ■

*Text: Nicole Huwyler
Fotos: zVg*

Unterwegs mit der Reportage-Fotografin Franziska Rothenbühler



Tramdepot Punto: Hier steht einer der Kühlschränke von Bern isst Bern. Franziska nimmt ihn vor die Linse.



In der Äss-Bar Bern wird Frisches von gestern verkauft. Die Fotografin dokumentiert.

Im Studio bei der Food-Fotografin Simone Wälti



Bevor Brot, Früchte und Kartoffeln vor die Linse kommen, heisst es Stylingmaterial organisieren. Teller, Tassen, Gabeln, Messer à discrétion. Denn Feines will auch schön präsentiert sein.



Der No-Food-Waste-Koch Mirko Buri kocht konzentriert seine Rezepte nach. Pro Tag werden durchschnittlich sechs Rezepte fotografiert.



In der Foto-Küche ist Teamarbeit angesagt. Der Koch, die Fotografin und die Grafikerin am Werk.



Mmmhh, Kartoffelmuffins. Das Gebackene wird hübsch drapiert.



Kochen, servieren, fotografieren? Nein, so einfach geht das nicht. Zuerst werden Einstellungen und Ausschnitte ausprobiert. Gut Ding will Weile haben.



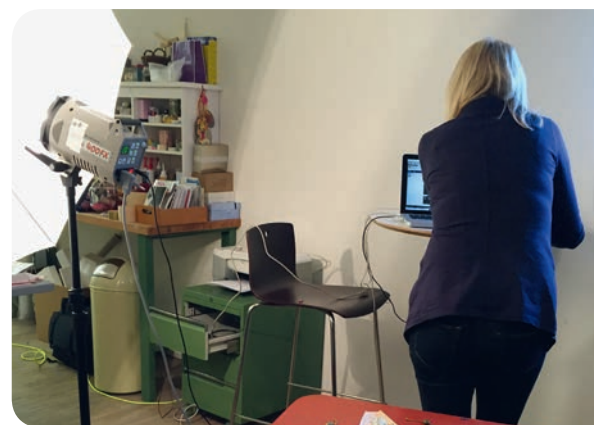
Auch das Licht will gewählt sein.



Hier eine Himbeere, da noch eine. Der letzte Schliff bei Glace-Fotos muss schnell gehen. Die Fotolampen heizen ganz schön ein.



Wenn die Frau Fotografin sagt: «Genau so!», kommts gut. Auslöser drücken.



Und nun in Ruhe Daten sichern.

Betreutes Wohnen in Familien (BWF)

Interview mit einem Gast – Peter Jordi



Peter Jordi

Interview und Foto:
Margaretha Leuenberger

Herr Jordi, Sie leben seit 2005 bei Familie Oesch. Weshalb haben Sie das Betreute Wohnen in Familien gewählt?

Ich bin es nicht gewohnt zu haushalten und zu kochen. Bei Familie Oesch bin ich gut aufgehoben und gut versorgt.

Wie haben Sie den Anfang in der Gastfamilie erlebt?

Wir sind von Anfang an gut miteinander ausgekommen. Seit Beginn des Betreuten Wohnens fühle ich mich hier wohl.

Wie geht es Ihnen heute? Wie haben Sie es geschafft, sich so gut zu integrieren?

Ich bin zufrieden, fühle mich gesund und ich bin gut in die Familie eingebettet. Mit der Gastfamilie hat es immer geklappt, weil mir Lina Oesch mit Rat und Tat zur Seite steht.

Was hat sich bei Ihnen verändert, seit Sie hier leben?

Eigentlich habe ich mich nicht verändert. Vielleicht bin ich lockerer geworden, denn ich gehöre heute zur Familie. Positiv ist, dass ich meine Diabetes im Griff und sogar ein paar Kilo Körpergewicht verloren habe.

Was schätzen Sie besonders?

Die familiäre Atmosphäre ist wichtig für mich. Es ist ähnlich wie früher bei den Eltern. Ich bin froh, dass ich in Steffisburg noch eine Arbeit habe, die mir gefällt.

Wie sehen Sie Ihre Zukunft?

Da haben Sie mich überfragt. Ich nehme es, wie es kommt. Für Februar 2016 habe ich mich zu einer Thailand-Rundreise angemeldet. Darauf freue ich mich.

Gibt es im Zusammenleben mit der Gastfamilie Höhepunkte oder besondere Erlebnisse?

Das sind die Familienfeste, wenn mein Geburtstag oder ein runder Geburtstag in der Gastfamilie gefeiert wird. Ein besonderes Erlebnis ist für mich jeweils das Meelisalp-Wochenende, welches ich mit anderen OGG-Gästen verbringen darf. Paul und Lina Oesch bringen mich mit dem Auto hin.

Herzlichen Dank für das Gespräch. Ich gratuliere Ihnen zum 10-jährigen BWF-Jubiläum bei Familie Oesch und wünsche Ihnen weiterhin viel Gfröits und Zufriedenheit. ■



Gastfamilie Oesch stellt sich vor

Interview und Foto:
Margaretha Leuenberger

Lage Wohnhaus

Das Kleinbauernhaus liegt am Hinterzäunenweg, der über die Unterlangenegg führt und die Kirchgemeinde Schwarzenegg mit Kreuzweg verbindet. Nebenan befindet sich der Bauernhof, wo die Juniorfamilie lebt.

Wie weit ist es vom Wohnhaus bis zur nächsten Bahn- oder Postautohaltestelle?

Die nächste Bushaltestelle ist in 10 Minuten zu Fuss erreichbar. Mit dem Auto benötigt man eine halbe Stunde bis zum Bahnhof Thun.

Wie weit entfernt ist das nächstgelegene Lebensmittelgeschäft?

In Kreuzweg, ungefähr einen Kilometer weit weg, gibt es einen Volg-Laden mit Bäckerei. Dort wird ebenfalls die Milch der umliegenden Bauern angenommen. Wichtig, aber weiter weg ist auch die Landi Steffisburg.

Personen in der Gastfamilie

In der Gastfamilie leben drei Personen: Paul und Lina Oesch in der oberen Wohnung, der Gast Peter Jordi im Erdgeschoss. Gegessen wird gemeinsam im Obergeschoss. Die räumliche Trennung von Gastfamilie und Gast ist ideal. So kann Peter früh aufstehen und zur Arbeit nach Steffisburg fahren, ohne jemanden zu stören.

Warum sind Sie Gastfamilie geworden?

Als die Eltern nicht mehr gepflegt werden mussten, hatte Lina Oesch das Bedürfnis, wieder jemanden zu betreuen. Nach dem Umzug vom Bauernhaus ins Nebenhaus war sowohl Platz wie auch Zeit für einen OGG-Gast vorhanden.

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

Wir arbeiten gerne und helfen im Landwirtschaftsbetrieb mit, wo es gerade nötig ist. In diesen Tagen sind wir oft im Kabisfeld anzutreffen, wo zurzeit geerntet wird. Paul hilft auch im Stall mit. Lina kümmert sich gerne um ihre Mitmenschen. Es gelingt ihr, den Gast positiv zu beeinflussen. Paul leistet dem Gast am Feierabend Gesellschaft, etwa auf dem Bänkli vor dem Haus.

Schwächen der Familie?

Wir diskutieren nicht gerne lange, wenn wir Meinungsverschiedenheiten haben.

Wie lösen Sie Spannungen?

Mit einer Lieblingsbeschäftigung kann Spannung abgebaut werden. Zum Beispiel im Garten oder beim Wandern. Hilfreich ist auch, als gut eingespieltes Team miteinander eine Arbeit zu erledigen.



Lina und Paul Oesch

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

Wir pflegen eine offene Haltung und finden, dass Menschen verschieden und darum interessant sind. Es ist gut, wenn Menschen zu sich selber schauen können. Wir haben aber auch Verständnis für jene, die aus irgendeinem Grund Hilfe benötigen.

Herzlichen Dank für das Gespräch. Ich wünsche Ihnen weiterhin ein schönes Zusammenleben mit Ihrem Gast Peter Jordi.

Betreutes Wohnen in Familien (BWF)

Tagesstrukturen Landwirtschaft

Als neue Leiterin BWF und Nachfolgerin von Martin Ulrich habe ich die Leitung des Projektes Tagesstrukturen Landwirtschaft übernommen. Im Juni 2015 haben OGG-Vorstand und Lenkungsausschuss beschlossen, das Projekt weiterzuführen und in einer Pilotphase das Angebot zu

prüfen. Eine der nächsten Aufgaben wird deshalb sein, mit einzelnen geeigneten Bauernfamilien und Landwirtschaftsbetrieben die Rahmenbedingungen und Erwartungen für das Tagesstrukturangebot wie auch für die Pilotphase zu klären und zu regeln. Andererseits gilt es auch, Organisationen, Betriebe und Heime, die potenzielle Interessenten für das Tagesstrukturangebot betreuen, auf das Pilotprojekt aufmerksam zu machen und zu gewinnen, sodass mit einer kleinen Gruppe Interessierter das Angebot geprüft werden kann.

Parallel dazu muss die Finanzierung der Pilotphase gesichert und die noch offene Frage der generellen Finanzierbarkeit geklärt werden. Mit der möglichen Einführung des VIBEL (Verfahren zur individuellen Bedarfsermittlung und Leistungsmessung)

im Kanton Bern per 2018 würde die Finanzierung eines solchen privaten Angebotes vereinfacht.

Im Oktober 2015 fand eine Hofbesichtigung bei der BWF-Gastfamilie Schaad auf dem Hasliberg statt. Eine Delegation der OGG sowie der Stiftungsrat der Projektpartnerin «George Avenue Foundation» besuchten diesen vielseitigen Betrieb und durften Hofprodukte degustieren, den Stall besichtigen und den Ausführungen des Betriebsleiterspaars zu ihrer Arbeit auf dem Landwirtschaftsbetrieb, mit den Lehrlingen und den BWF-Gästen folgen. Herzlichen Dank für die freundliche, unkomplizierte sowie herzliche Gastfreundschaft! ■

Véronique Bodmer
Leiterin BWF



Hofbesichtigung und Zvieri bei Gastfamilie Schaad in Hasliberg, Foto Véronique Bodmer

Mireille Bollinger stellt sich vor

Im Rahmen meines Studiums in Sozialer Arbeit an der Berner Fachhochschule absolviere ich zurzeit mein erstes Praktikum beim BWF. Ganz besonders gefallen mir die reiche Abwechslung, der Kontakt zu Gästen und Gastfamilien sowie die Arbeit im kleinen, sehr sympathischen Team. Mein Arbeitspensum beträgt 50%, da ich nebst dem Studium noch als Lehrerin arbeite.

Als Mutter von zwei Kindern und als Lehrerin stellt für mich die Arbeit mit Erwachsenen eine neue und willkommene Abwechslung und Herausforderung dar. Ich finde es äusserst spannend, Einblicke in die verschiedenen Systeme der Gastfamilien gewinnen

zu dürfen und zu erleben, wie sich die Ressourcen einer Gastfamilie auf die Weiterentwicklung eines Gastes auswirken können.

In meiner Freizeit reise ich gerne in fremde Länder. Zudem koche ich sehr gerne, vorwiegend mit frischen und gesunden Zutaten. Ich mache Yoga und im Winter bin ich oft beim Snowboarden anzutreffen. Ausserdem verbringe ich viel Zeit mit meiner Familie in der Natur, treffe mich mit Freunden, nähe an neuen Projekten, besuche Konzerte oder lese ein paar Zeilen.

Ich freue mich auf die weiteren Herausforderungen, die mir in meinem

Praktikum noch begegnen werden, und gehe diese mit Interesse am Menschen, Neugierde an dieser Aufgabe und einer Prise Humor gerne an. ■

Mireille Bollinger, Sozialarbeiterin i.A.



Geschäftsstelle

Stefan Bosshardt, Leiter Kommunikation und Support

Die OGG ist mir ein Vorbild: Sie ist in Würde gealtert, aber nach wie vor jung und vorwärtsgerichtet im Geist. Sie steht zu ihren Prinzipien und Werten – pflegt einen respektvollen Umgang, sucht die Kooperation, verbindet vermeintliche Gegensätze (oder löst diese gar auf) und schafft Gleichgesinnte. Sie ist vielseitig positioniert, stellt sich komplexen Herausforderungen, setzt sich für sinnvolle Lösungen ein, gibt sich dennoch nicht mit der erstbesten Antwort zufrieden. Kurz: Die OGG ist durch und durch eine partnerschaftliche Dienstleisterin.

Der Dienstleistungsgedanke zieht sich seit der kaufmännischen Lehre – und somit seit geschlagenen 35 Jahren – als roter Faden durch meinen beruflichen Werdegang; früher in der Privatwirtschaft oder im bundsnahen Umfeld, jetzt bei der OGG im gemeinnützigen Bereich. Immer sind die Bedürfnisse der Kundschaft

der zentrale Impulsgeber für mein Handeln. Da passt es doch bestens, dass der Begriff «Support» (Unterstützung) Teil meiner neuen Funktionsbezeichnung ist: Mit «meinem» Team unterstütze ich unsere Kunden. Das sind Sie genauso wie die internen Fachbereiche. Wir sind Anlaufstelle für Fragen der Kommunikation, Buchhaltung, Personal- und allgemeinen Administration und zur Informatik. Wir beraten, bieten Lösungen, packen an und setzen um. Aus diesem Verständnis heraus darf sich der Kunde bei mir durchaus als König fühlen.

Ein Zufall ist es nicht, dass ich bei der OGG gelandet bin: Das Quiet-schen des Trams ist mir ebenso vertraut wie das Läuten der Kuhglocken. Meine Freunde besuche ich in Stadtwohnungen und auf Bauernhöfen. Abwechslung finde ich auf Wanderungen in der Natur und an Konzerten in der Stadt. Als



Familie haben wir im Gantrisch-Seilpark gleich viel Spass wie im Kino. Darum denke ich, dass die OGG und ich bestens zusammenpassen. Möge meine Arbeit bald so viele Früchte tragen wie der Quittenbaum in unserem Garten. ■

Stefan Bosshardt

Das Support-Team

Betreuungsgelder überweisen, Anlässe organisieren, Einladungen verschicken, Drucksachen produzieren, Rechnungen begleichen, Telefone beantworten, Büromaterial einkaufen, Löhne auszahlen und, und, und ... Die guten Geister des Support-Teams sind für Sie da und entlasten die Fachabteilungen der OGG von deren administrativen Aufgaben. Die Stimmen hinter den Menschen sind Ihnen möglicherweise vertraut. Hier geben wir ihnen wieder einmal ein Gesicht.



Von links nach rechts: Stefan Bosshardt, Leiter Kommunikation und Support, Hildegard Wyss, Finanzen und Administration, Andréa Zwahlen, Kommunikation und Administration, Gabriela Füglistaler, Finanzen und Administration, Foto zVg

Ländliches Kulturgut (LK)

Meielisalp-Wochenende

Fotos: Hildegard Wyss

Zum ersten Mal fand das Meielisalp-Wochenende im Spätherbst statt. Dabei wurde auch das Jubiläum «60 Jahre OGG-Wochenende» gefeiert. Gegen hundert Personen fanden den Weg auf den Stoffelberg ob Leissigen.

Freudig und voller Erwartungen trafen die Gäste am Samstag im Seminarhotel ein. Es gab es zahlreiches Wiedersehen mit bekannten Gesichtern. Da nur ein halbes Jahr seit dem letzten Treffen vergangen war, hiess es: «Wie war dein Sommer? Auch so heiss?» oder «Schön, euch nun schon wiederzusehen». Auch die neuen Teilnehmer hatten sich rasch in die Gruppe integriert und beim ersten Mittagessen waren bereits angeregte Gespräche im Gang. Nach der offiziellen Begrüssung und der Eröffnung des 60. OGG-Wochenendes würdigte Hans

Jörg Rügsegger, Präsident des Berner Bauernverbands, mit einem Grusswort die Anwesenden und das Jubiläum «60 Jahre OGG-Wochenende». Im Anschluss entführte Charles Aebersold, Treiten, alle im Vortrag «Juragewässerkorrektur» mit Bildern und Worten ins Berner Seeland. Zeit zum Verweilen und Spazieren sowie für Gesellschaftsspiele war vor dem Abendessen. Der unterhaltsame Abend wurde mit schönen Liedern von Anita und Fritz Rothen aus Lanzenhäusern sowie rassigen Klängen des Schwyzerörgelquartetts Aemmeflueh, Signau, gestaltet. Alle genossen das fröhliche Zusammensein.

Der besinnliche Gottesdienst von Pfarrer Robert Schneiter, Schönried, am Sonntagmorgen wurde durch das Chinderchörli Bödeli aus Interlaken fröhlich umrahmt. Auch in dieser Stunde wurde nochmals dankbar an die Gründung des

OGG-Wochenendes gedacht. Darin eingebettet waren Momente des Erinnerns sowie das Grusswort von Simon Bichsel, Präsident der OGG. Bei traumhafter Aussicht über den Thunersee genossen die Gäste das Mittagessen. Am Nachmittag zeigte Revierförster Michael Schenk aus Langnau in seinem interessanten Vortrag auf, dass unser Wald mehr als nur Holz ist. Mit diesen Einblicken in die Natur vergingen die Stunden schnell, und schon hiess es Abschied nehmen. Mit vielen neuen Eindrücken und wertvollen Begegnungen endete das 60. OGG-Wochenende. Die Gäste verabschiedeten sich herzlich – auf Wiedersehen bis zum Meielisalp-Wochenende am 12. und 13. November 2016! ■

Barbara Heiniger
Präsidentin der OGG-Kommission
landwirtschaftliche Angestellte





60 Jahre OGG-Wochenende

Seit 1955 gibt es die Wochenendtagungen für landwirtschaftliche Angestellte in der Heimstätte Gwatt. Die Tagungen wurden massgeblich geprägt von OGG-Präsident Gottlieb Bernhard von Hindelbank und später von Jakob Nussbaumer. Beide waren lange Jahre in der Kommission für landwirtschaftliche Angestellte tätig. Das Programm machte das Gwatt-Wochenende zum beliebten und gut besuchten Anlass: ein Fachreferat zu aktuellen Themen der Landwirtschaft, der gesellige Samstagabend mit Musik, Unterhaltung und Tanz; am Sonntag der Gottesdienst und die Feierstunde sowie ein Filmvortrag zum Abschluss. Durch die Neuausrichtung im Gwatt-Zentrum wurde ab 2012 die Meielalp zum neuen Tagungsort. Das Wochenende wird von der OGG finanziell unterstützt. Heute wird das Wochenende von landwirtschaftlichen Angestellten und auch von BWF-Gästen besucht.

Margaretha Leuenberger

Weihnachts- und Neujahrswünsche

Herzlichen Dank für Ihre Treue und das uns entgegengebrachte Vertrauen. Wir wünschen Ihnen und Ihren Nächsten besinnliche, ruhige Festtage und ein lichterfülltes neues Jahr.



Agenda

Donnerstag, 21. Januar 2016

Erfahrungsnachmittag unter BWF-Gastfamilien

Dienstag, 26. Januar 2016, von 19.00 bis 21.00 Uhr

Buchpräsentation «Zwischen Fairtrade und Profit» mit Vorträgen
in der Alten Feuerwehrkaserne Viktoria, Bern

Donnerstag, 3. März 2016

Weiterbildung für BWF-Gastfamilien

zu den Themen «Altersdepression» und «Macht/Ohn-Macht»

Freitag, 29. April – Sonntag, 8. Mai 2016

Die OGG an der BEA 2016

«Food Waste – die Ausstellung» im Grünen Zentrum

Dienstag, 3. Mai 2016

Mitgliederversammlung OGG (vormittags)

Vernissage des Kochbuches «Rest(en)los glücklich!» (nachmittags)
an der BEA 2016, Kongressräumlichkeiten BERNEXPO

Donnerstag, 18. August 2016

Gästefest BWF

Montag, 5. September 2016

Erfahrungsnachmittag unter BWF-Gastfamilien

Donnerstag, 10. November 2016

Weiterbildung für BWF-Gastfamilien

OGG-Bulletin 1/2016

Das nächste OGG-Bulletin erscheint im Frühling 2016.
Redaktionsschluss: 15. Februar 2016

A Z B
3001 Bern
Post CH AG

OGG des Kantons Bern
Erläichstrasse 5
3001 Bern