

OGGG Bulletin

Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern | Société d'économie et d'utilité publique de Berne

Seite 2

Editorial

Seite 4

Die OGG an der BEA

Seite 7

Weiterentwicklung der Sozialen Dienstleistungen

Seite 8

Betreutes Wohnen in Familien

Seite 12

Situationsplan BEA Agenda

Das Kochbuch der OGG gegen Lebensmittelverschwendung. Erfahren Sie mehr dazu ab Seite 4.





Impressum

Nr. 1 / März 2016
20. Jahrgang

Mitteilungsblatt der
Ökonomischen
Gemeinnützigen Gesellschaft
Bern OGG

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

erscheint 4-mal jährlich

OGG Bern

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

Redaktion

OGG Bern

Übersetzung

Trait d'Union, Bern

Foto Titelbild

Simone Wälti

Druck und Layout

Vögeli AG, Langnau

Auflage

2'500 Exemplare



Swiss Climate
Klimaneutral
gedruckt
SC2016011102 • www.swissclimate.ch

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser

Vor knapp drei Jahren hat der Vorstand eine Neuausrichtung der OGG beschlossen mit dem Ziel, Brücken zwischen Stadt und Land zu bauen. Heute nun kann die OGG verschiedene neue Projekte vorweisen, die erfolgreich gestartet und auf gutem Weg sind. Diese Aktivitäten haben sich auch im neuen Organigramm der OGG niedergeschlagen, welches seit Januar 2016 gültig ist.

Boden & Ernährung, Soziale Dienstleistungen und unsere Beteiligung am Schweizer Bauer sind die drei Fachbereiche, in denen an den laufenden Projekten gearbeitet wird und neue Aktivitäten der OGG geplant werden. Das Team Kommunikation & Support bietet der wachsenden OGG die dazu notwendige schlagkräftige Unterstützung. Bereichsübergreifende Fragen werden in der neu geschaffenen Geschäftsleitung bearbeitet. Mit dieser Struktur kann die OGG in den nächsten Jahren gesellschaftliche Herausforderungen rund um unser Ernährungssystem und im sozialen Bereich anpacken.

Mit ihrem Auftritt an der BEA vom 29. April bis 8. Mai 2016 soll die OGG wieder vermehrt von der Öffent-

lichkeit wahrgenommen werden. Am OGG-Stand im Grünen Zentrum wird zudem erstmals das neue OGG-Kochbuch «Restenlos glücklich» verkauft. Nebst kreativen, alltagstauglichen Rezepten enthält es auch Hintergrundwissen zum Thema Lebensmittelverschwendung und Porträts von Menschen, die sich persönlich für die Reduktion von Food Waste einsetzen. Gerne stellen wir Ihnen ebenfalls unsere weiteren laufenden Projekte vor, beantworten Ihre Fragen und nehmen Anregungen entgegen. Gleich neben dem OGG-Stand finden Sie die Ausstellung des Vereins foodwaste.ch. Diese Ausstellung wird von der OGG unterstützt und ist ein typisches Beispiel dafür, wie die OGG komplexe Themen zusammen mit Partnerorganisationen angeht. Am Stand bringen wir den sorgsamen Umgang mit Lebensmitteln auch Kindern näher: Unsere jüngsten Konsumenten können hartes Brot zu Paniermehl verarbeiten.

Nun wünsche ich Ihnen viel Vergnügen beim Lesen des neusten Bulletins. ■

Franz Hofer
Geschäftsführer OGG

Chère lectrice, cher lecteur,

Il y a trois ans à peine, le comité avait décidé de donner une nouvelle orientation à l'OGG pour bâtir des ponts entre la ville et la campagne. Aujourd'hui, l'OGG est déjà en mesure de présenter plusieurs nouveaux projets en bonne voie de réalisation. Ces activités se sont aussi traduites dans le nouvel organigramme de l'OGG, en vigueur depuis janvier 2016.

Sol & Alimentation, les Services Sociaux et notre participation dans le journal agricole Schweizer Bauer : voilà les trois secteurs dans lesquels nous travaillons sur de nouveaux projets et prévoyons de nouvelles activités pour l'OGG. L'équipe Communication & Support apporte en l'occurrence un soutien vigoureux à la croissance de notre organisation. Les problèmes transversaux sont traités par la nouvelle direction. Cette structure permettra à l'OGG de se consacrer ces prochaines années aux enjeux de la société liés au système alimentaire et au domaine social.

En participant à la BEA, du 29 avril au 8 mai 2016, l'OGG veut se faire

mieux connaître du public. Le livre de cuisine contre le gaspillage de la nourriture « Restenlos glücklich », publié par l'OGG, sera vendu en grande première sur notre stand installé dans le Centre vert. Outre des recettes créatives pour tous les jours, il offre des connaissances de base sur le gaspillage alimentaire et présente le portrait de personnes luttant contre ce phénomène. Nous vous y informerons aussi avec plaisir de nos projets en cours, répondrons à vos questions et accueillerons vos suggestions. Juste à côté du stand de l'OGG, vous pourrez visiter l'exposition de l'association foodwaste.ch. Montée avec le soutien de l'OGG, cette exposition est un exemple typique de la manière dont nous traitons les sujets complexes en partenariat avec d'autres organisations. Le stand familiarisera aussi les enfants avec l'utilisation économe des aliments : ils y apprendront à transformer le pain sec en panure.

Je vous souhaite une excellente lecture. ■

Franz Hofer
Directeur



Franz Hofer
Foto zVg

Die OGG bringt das Thema «Food Waste» an die BEA 2016



Lebensmittelverschwendung hat als mediales und politisches Thema in Industrieländern massiv an Bedeutung gewonnen. Wie wir alle mit Nahrungsmitteln sorgfältiger umgehen können, zeigt die OGG im Grünen Zentrum der BEA. Zudem wird am OGG-Stand das druckfrische Buch «Restenlos glücklich» erhältlich sein.

Die OGG hat sich für das laufende Jahr einiges vorgenommen: An der diesjährigen BEA werden wir nicht nur erstmals einen eigenen Stand betreiben; wir bringen auch gleich die Sonderausstellung «Food Waste» der Partnerorganisation foodwaste.ch von Vorstandsmitglied João Almeida ins Grüne Zentrum. Am 3. Mai 2016 finden zudem auf dem Expo-Gelände die ordentliche Mitgliederversammlung der OGG und die Vernissage des neuen Buches der OGG gegen Food Waste «Restenlos glücklich» statt. Ein Besuch der OGG an der diesjährigen BEA lohnt sich also mehrfach.

Am Stand der OGG Nr. A 024 im Grünen Zentrum (Halle 11, siehe Plan Seite 12) präsentieren wir uns der Öffentlichkeit mit den Tätigkeiten und Projekten der Bereiche Boden & Ernährung und Soziale Dienstleistungen. Wir wollen mit unserer Präsenz die OGG bekannter machen, sind doch unsere Aktivitäten weiten Bevölkerungskreisen noch viel zu

wenig bekannt. Wäre es nicht schön, wenn sich immer mehr Menschen für die Sache der OGG begeistern könnten und Mitglied würden? Der Stand wird von Mitarbeitenden der Geschäftsstelle und von Vorstandsmitgliedern betreut. Diese freuen sich auf viele angeregte Gespräche.

Das sind die fünf Highlights am OGG-Stand der diesjährigen BEA:

Das Themen-Kochbuch «Restenlos glücklich»

Wir haben schon mehrmals über die Umsetzung dieses von der OGG herausgegebenen Buches gegen Food Waste berichtet. Endlich wird «Restenlos glücklich» erhältlich sein. Im Zentrum stehen über 40 kreative alltagstaugliche Restenrezepte des Berner Kochs Mirko Buri, der sich

dank seiner kompromisslosen Küche gegen Food Waste mittlerweile in der ganzen Schweiz einen Namen gemacht hat. Im 196-seitigen Buch werden zudem Menschen und deren innovative Projekte gegen die Lebensmittelverschwendung porträtiert. Und «Restenlos glücklich» enthält viel Hintergrundwissen zu Food Waste bzw. wie dieser vermieden werden kann. Es ist somit das ideale Nachschlagewerk nicht nur für junge Leute, die ihren ersten eigenen Haushalt gründen, sondern für alle, denen der bewusste, sorgsame Umgang mit Lebensmitteln am Herzen liegt. Und weil es so unterhaltsam und ansprechend aufgemacht ist, wird «Restenlos glücklich» vielen Menschen Freude am Kochen und Essen bereiten und auch als Geschenk restlos glücklich machen.



Am 3. Mai 2016 wird das Kochbuch an der Mitgliederversammlung der OGG präsentiert und an der anschliessenden Vernissage den Medien vorgestellt. Die OGG bietet das Buch während der BEA und bis Mitte Mai 2016 allen Raschentschlossenen anstatt für 39 Franken für nur 30 Franken an. Anschliessend gilt dieses Angebot exklusiv für OGG-Mitglieder.

Gemüsetruhe

Urban Gardening ist bei der OGG mehr als nur ein Modewort. In Zusammenarbeit mit der Stadt Bern werden Gemüsetruhen (Paloxen) als Alternative zu Schulgärten getestet. Eine dieser Gemüsetruhen wird am Stand der OGG zu bestaunen sein – schauen Sie mit Ihren Kindern vorbei und versuchen Sie zu bestimmen, welches Gemüse aus den jeweiligen Setzlingen wachsen wird.

Äss-Bar

Rund 40 Tonnen Lebensmittel konnten im ersten Betriebsjahr der Äss-Bar in Bern vor der Entsorgung gerettet werden. Die Backwaren «frisch von gestern» der Berner Partnerbäckereien werden im hübschen Kellerlokal an der Marktgasse 19 in der Berner Altstadt an eine wachsende Kundschaft verkauft. Lernen Sie am Stand der OGG die Hintergründe des Erfolgs der Äss-Bar kennen. Gerne erzählen wir Ihnen, wie die OGG mithalf, die Äss-Bar nach Bern zu bringen.

Food Waste – Die Ausstellung

Gleich neben dem Stand der OGG zeigt foodwaste.ch den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln auf. Die Ausstellung ist informativ,

unterhaltsam und für die ganze Familie geeignet. An verschiedenen Stationen erhalten die Besucher auf spielerische Art und Weise Antworten und praktische Tipps für den täglichen Umgang mit Lebensmitteln. Sie können

- entdecken, worauf es beim cleveren Einkaufen ankommt;
- testen, ob sie Lebensmittel zu Hause richtig lagern;
- Portionengrössen abschätzen;
- Kreativität bei der Restenverwertung unter Beweis stellen und
- aus hartem Brot Paniermehl herstellen.

Als Andenken kann ein Foto mit einem persönlichen Spruch geschossen und ausgedruckt werden.

Showkochen am Wochenende

An den Wochenenden wird die Food-Waste-Ausstellung mit exklusiven Aktionen bereichert. So bereitet unser «Restenlos glücklich»-Koch Mirko Buri live Gerichte aus dem neuen Kochbuch zu und weicht die Besucher in seine Geheimnisse rund um die nachhaltige Zubereitung und den Genuss von Lebensmitteln ein.



Showkochen mit «Restenlos glücklich»-Koch Mirko Buri, Foto zVg

Mitgliederversammlung

Neben den Aktivitäten am Stand findet am 3. Mai 2016 im Kongresszentrum der BEA die Mitgliederversammlung der OGG statt. Als Mitglied sind Sie herzlich dazu eingeladen und haben die Einladung bereits per Post erhalten. Nach der Versammlung wird ein feines Mittagsmenü serviert – wie könnte es anders sein: von Mirko Buri. Lassen Sie sich den Moment nicht entgehen, in dem das neue Kochbuch der OGG gegen Food Waste erlebbar wird. ■

Simon Weidmann, Samuel Moser
Boden & Ernährung

Zwischen Fairtrade und Profit: Buchpräsentation und Podiumsdiskussion



Anlässlich der Podiumsveranstaltung in der Alten Feuerwehrkaserne Viktoria, Foto Hansjürg Jäger

Am 26. Januar 2016 fand in der Alten Feuerwehrkaserne Viktoria eine von der OGG mitorganisierte meinungsbildende Publikumsveranstaltung zur Initiative «Keine Spekulation mit Nahrungsmitteln» statt. Mit 70 Besucherinnen und Besuchern war das Interesse erfreulich gross.

Auslöser des Anlasses war die Präsentation des neuen Buchs «Zwischen Fairtrade und Profit», welches die OGG mit einem Beitrag aus dem Bundesrat-Minger-Fonds unterstützte. Das Autorenteam, Fausta Borsani und Thomas Gröbly, beleuchtet in seinem Werk die kritischen Seiten des weltweiten Ag-

rarhandels. Eine These des Buchs besagt, dass eine gesunde, lokal verankerte und kleinräumige Landwirtschaft mehr Ernährungssicherheit bringe. Zudem plädieren die beiden Autoren bei den reichen Ländern für mehr Verantwortungsbewusstsein und ethische Grundsätze.

Anschliessend zeigten Regina Fuhrer, Präsidentin Kleinbauernvereinigung, und Dr. Jan Atteslander, Leiter Aussenwirtschaft der Economiesuisse, in ihren Kurzvorträgen verschiedene Aspekte der JUSO-Initiative auf. Ob die Spekulation mit Nahrungsmitteln an den Börsen mitverantwortlich für Preisschwankungen und damit

für mehr Armut und Hunger sei, wurde erwartungsgemäss unterschiedlich beurteilt.

In der anschliessenden Podiumsdiskussion skizzierten die vier Referentinnen und Referenten, inwiefern die Schweiz auf den Agrarhandel Einfluss nehmen könne. Die Selbstverantwortung der Handelsteilnehmer wurde betont und Exportsubventionen wurden kritisch beurteilt.

Insgesamt wurde der Anlass als bereichernd und abwechslungsreich beurteilt. ■

*Samuel Moser
Boden & Ernährung*

Diversifizierung bei den Sozialen Dienstleistungen

Die Klausur des Vorstands vom 18. und 19. Februar 2016 stand ganz im Zeichen der Sozialen Dienstleistungen. Nachdem in den vergangenen drei Jahren die Themen rund um unser Ernährungssystem viel Raum und Zeit eingenommen haben, hat sich der Vorstand nun eingehend mit den bestehenden und mit neuen sozialen Aktivitäten befasst. Diese sind seit Anfang 2016 im Organigramm der OGG im Bereich Soziale Dienstleistungen zusammengefasst.

Weiterführung des Betreuten Wohnens in Familien (BWF)

Personell und finanziell ist das BWF bereits seit mehreren Jahren die wichtigste soziale Aktivität der OGG. Daran wird sich auch in absehbarer Zukunft nichts ändern. Das konstante leichte Wachstum der letzten Jahre soll fortgesetzt werden, was mit einer Aufstockung der personellen Ressourcen verbunden ist. Der Erfolg des BWF ist nicht selbstverständlich. Vielmehr ist er auf eine sorgfältige und weit-sichtige Arbeit der Mitarbeitenden und die engagierte Betreuungsarbeit der Gastfamilien zurückzuführen. Zurücklehnen wäre aber fehl am Platz, denn die Qualität muss stets bewusst und gezielt weiterentwickelt werden. Zudem dürfen die Veränderungen auf rechtlicher Ebene nicht aus den Augen verloren gehen. Neue Finanzierungsmodelle wie das Verfahren zur individuellen Bedarfsermittlung und Leistungsbemessung (VIBEL) sollen frühzeitig kennengelernt und nach Möglichkeit erprobt und mitgestaltet werden.

Projekt Tagesstrukturen Landwirtschaft – eine neue soziale Dienstleistung vom Bauernhof

Menschen, die tagsüber auf Betreuung angewiesen sind, stehen beim Projekt Tagesstrukturen Landwirtschaft im Zentrum. Wie beim BWF wird angestrebt, dass Bauernfamilien mit ihrem strukturierten Tagesablauf im Einklang mit der Natur – dem Wetter, den Pflanzen und den Tieren – betreuungsbedürftigen Menschen eine geeignete Begleitung und Beschäftigung im Alltag anbieten können. Das Projekt befindet sich in der Konzeptphase. Im Rahmen von verschiedenen Modellen wird eruiert, welchen Zielgruppen welche Angebote zur Verfügung gestellt werden können, sodass die Betreuungsbedürfnisse optimal erfüllt werden. Das Projekt ist noch ein zartes Pflänzchen, das sorgfältig gepflegt und kultiviert werden muss.

Arbeitsgruppe Landwirtschaftliche Angestellte – Bewährtes jährlich frisch organisiert

Ebenfalls zu den sozialen Aktivitäten gehört die Durchführung des jährlichen Wochenendes auf der Meielisalp, welches 2015 sein 60-jähriges Jubiläum feiern konnte. Das Wochenende wird von der Arbeitsgruppe (vormals Kommission) Landwirtschaftliche Angestellte organisiert und hat von seiner Beliebtheit bis heute nichts eingebüsst.

Die Anlaufstelle Überlastung Landwirtschaft (AUeL) wird erwachsen

Das Angebot unterstützt Menschen mit einem landwirtschaftlichen Hintergrund, welche sich in einer schwierigen Lebenslage befinden und Unterstützung wünschen. Im Gegensatz zu anderen Angeboten ist die Anlaufstelle der OGG nicht anonym. Trotzdem ist sie streng vertraulich. Menschen, die den Schritt zur Anlaufstelle machen, werden auf ihren Wunsch von einer ehrenamtlichen Kontaktperson beraten und begleitet.

Nach den erfolgreichen Startjahren der AUeL stellen sich nun Ressourcenfragen. Auch müssen die organisatorischen Strukturen weiterentwickelt werden. Festgehalten wird am sogenannten Laienkonzept. Die Kontaktpersonen der AUeL, welche die einzelnen Fälle und Anfragen begleiten, haben einen landwirtschaftlichen Hintergrund, sind gut vernetzt und verfügen über viel Lebenserfahrung. Da die Fälle aber zunehmend komplexer und schwerwiegender werden, bedingt dies eine intensivere Begleitung der Kontaktpersonen. Die OGG sucht deshalb Synergien mit anderen bestehenden Angeboten, um mit gebündelten Kräften die betroffenen Menschen noch besser unterstützen zu können.

Projekt Job Caddie – Begleitung junger Menschen mit Problemen in der Berufslehre

Der jüngste Spross im Bereich Soziale Dienstleistungen heisst «Job Caddie». In diesem Programm werden junge Menschen begleitet, bei welchen die Berufslehre nicht

gradlinig verläuft. Job Caddie wird durch die Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft (SGG) bereits seit mehreren Jahren erfolgreich in Zürich und seit Herbst 2015 ebenfalls durch die Gemeinnützige Gesellschaft Zug betrieben.

Im Kanton Bern werden rund 20 Prozent der Lehrverhältnisse abgebrochen. Die Erfahrungen in Zürich zeigen, dass im Rahmen der ehrenamtlichen Begleitung durch eine Person mit Branchenkenntnissen rund drei Viertel der betroffenen jungen Menschen innert kurzer Zeit eine gute Anschlusslösung finden.

Mit diesem Projekt verlässt die OGG bewusst das landwirtschaftliche Umfeld. Es ist ein Schritt mit strategischer Bedeutung, kommt doch mit dieser Öffnung auch bei den Sozialen Dienstleistungen die 2013 beschlossene Neuorientierung der OGG zum Ausdruck. ■

*Franz Hofer, Geschäftsführer OGG
Véronique Bodmer, Leiterin SDL*

Julia Lehmann stellt sich vor



Julia Lehmann, Foto zVg

In einer profitorientierten, in vielerlei Hinsicht sehr schnelllebigen Zeit finde ich das Thema Achtsamkeit enorm bedeutsam. Achtsam sein im Umgang mit Menschen, mit der Umwelt, mit unseren Ressourcen. Ich denke, diesen Grundgedanken habe ich bei der OGG gefunden.

Bereits vor meinem Stellenantritt am 1. Dezember 2015 wurde ich im Rahmen einer Reitaite vom Team BWF herzlich willkommen geheissen. An meinem ersten offiziellen Arbeitstag durfte ich am Informationsnachmittag für interessierte Gastfamilien mithelfen. Dieser Kontakt war ein spannender Einstieg. Die folgenden Wochen als frische BWF-Beraterin zeigten mir eine sehr spannende, lebendige und sinnstiftende Tätigkeit, die gut zu mir passt. Ich kann meine Erfahrungen in ein vielseitiges Arbeitsfeld einbringen und gleichzeitig viel Neues dazulernen.

Aufgewachsen in einem Gärtnereibetrieb mit vielen Angestellten und Lehrlingen, die teilweise auch bei uns wohnten, waren mir meine Eltern mit ihrem sehr uneigennützigem sozialen Engagement schon früh ein Vorbild. So gab mir meine Arbeit in den Jahren als Sozialpädagogin immer wieder viel Bestätigung und Freude.

In der Freizeit findet man mich öfters auf meiner kleinen Laube mit Blick auf das Stockhorn in ein Buch vertieft. Meine Interessen sind sehr vielseitig, vom Schwimmen bis hin zum Kochen für liebe Freunde oder zu einem Besuch im Open-Air-Kino in schöner Herbstatmosphäre. Ich liebe irische und schottische Musik und bin fast jedes Jahr auf dem Irish-Folkfestival anzutreffen. Vor ein paar Jahren habe ich das Handarbeiten für mich wiederentdeckt und seither befindet sich immer ein Paar Socken «in Arbeit». Gerne besuche ich auch meinen Gottebueb, der mit seinem frischen Gemüt neuen Wind in den Alltag bringt und mich stets daran erinnert, wie schön es ist, der Welt unvoreingenommen und mit interessiertem Blick zu begegnen. ■

*Julia Lehmann
Beraterin BWF*

Interview mit einem Gast – Thomas Meier

Interview und Foto:
André Liner

Herr Meier, wir kennen uns nun schon seit neun Jahren. Sie waren in dieser Zeit bei sechs verschiedenen Gastfamilien im Emmental, im Gantrischgebiet und sogar auf einer Alp im Simmental. Was können Sie über diese verschiedenen Aufenthalte sagen?

Mir hat es bei allen Familien gefallen, am besten aber auf der Alp oberhalb Boltigen bei Familie Siegenthaler. Dort musste ich am Morgen früh die Kühe von der Weide holen und täglich die Rinder auf den weitläufigen Alpweiden zählen. Und dort waren auch die Morgen- und Abendstimmungen sehr eindrucksvoll.

Warum wechseln Sie immer wieder die Familie?

Ich liebe die Abwechslung. Nach spätestens einem Jahr möchte ich wieder etwas anderes sehen.

Was gefällt Ihnen bei unseren Gastfamilien? Was gefällt Ihnen weniger?

Es gefällt mir, dass es Bauernfamilien sind, oft mit eigenen Kindern, mit Kühen und Schweinen. Ich liebe den Familienanschluss! Aber die Familien wohnen manchmal ein wenig abgelegen, für mein Empfinden zu weit weg vom nächsten Dorf.

Jetzt waren Sie sieben Monate bei der Familie Habegger im Trub. Was können Sie über diese Zeit sagen?

Es war eine sehr schöne und auch interessante Zeit. Ich konnte recht selbständig arbeiten und an den Wochenenden machte ich schöne Wanderungen im Napfgebiet. Ich habe wieder eine sehr schöne neue Gegend in der Schweiz kennen gelernt. Mit Familie Habegger habe ich mich sehr gut verstanden!

Was machen Sie in den nächsten Monaten und wann melden Sie sich wieder bei uns?

Ich suche wieder in meinem Heimatkanton Zürich oder auch in der Ostschweiz einen neuen Wohn- und Arbeitsplatz in einer Bauernfamilie, um näher bei meinen betagten Eltern zu sein. Deshalb kann ich im Moment noch nicht sagen, wann ich mich wieder bei der OGG melden werde.

Herr Meier, ich bedanke mich herzlich für das interessante Gespräch und wünsche Ihnen alles Gute für die Zukunft! ■



Thomas Meier, BWF-Gast

Gastfamilie Habegger stellt sich vor



Herr und Frau Habegger, Twärengraben

Interview und Foto:
André Liner

Lage des Betriebes

Der Bauernhof «Mittler Breitenboden» der Familie Habegger liegt zuhinterst im Twärengraben im Gemeindegebiet Trub. Der Landwirtschaftsbetrieb umfasst eine Fläche von 17,8 ha mit vielen steilen und auch extensiven Flächen.

Wie weit ist es vom Wohnhaus bis zur nächsten Postautohaltestelle?

Die nächste Bushaltestelle ist in einer Stunde zu Fuss erreichbar.

Wie weit entfernt ist das nächstgelegene Lebensmittelgeschäft?

Ungefähr acht Kilometer.

Personen in der Gastfamilie

Die Gastfamilie Habegger hat zwei erwachsene Söhne und eine erwachsene Tochter. Beide Söhne helfen auf dem Betrieb mit. Ein Sohn lebt zuhause.

Warum sind Sie Gastfamilie geworden?

Da gibt es mehrere Gründe. Wir lieben die Menschen und sind es gewohnt, in einer Grossfamilie zu leben. Zudem haben wir auch Erfahrung, denn wir haben die Grossmutter und die Eltern gepflegt. Dazu kommt noch, dass wir genügend Platz für einen Gast haben.

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

Wir können uns gut auf verschiedene Menschen in den unterschiedlichsten Altersgruppen einlassen. Wir haben starke Nerven und Bodenhaftung.

Was sind Ihre Schwächen?

Wir können schlecht nein sagen!

Wie lösen Sie in Ihrer Familie Spannungen?

Indem wir miteinander sprechen.

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

Das können wir nicht genau beschreiben. Aber wir respektieren andere Menschen, so verschieden, wie sie sind.

Ich bedanke mich ganz herzlich für das Interview.

Jubiläum



Jubilar Ueli Kilchenmann, Foto zVg

Ueli Kilchenmann feiert sein 10-jähriges BWF-Jubiläum. Er lebt seit 2006 bei Familie Walter und Margrit Hirschi in Dürrenroth. Wir gratulieren herzlich und wünschen ihm für die weiteren Jahre viel Freude, Glück und gute Gesundheit! ■

Wenn der Alltag auf die Bühne kommt

Am 19. November 2015 fand eine besonders interessante Weiterbildung für Gastfamilien statt, dies wie gewohnt in den Räumen der Bio Schwand in Münsingen.

Das Forumtheater zeigte unter dem Motto «zäme geits» drei Szenen aus dem Alltagsleben einer Gastfamilie. Das Ensemble spielte zum Beispiel eine Szene mit einem Gast, der offensichtlich an einem Alkoholproblem leidet. Natürlich waren die aufgeführten Szenen gelegentlich etwas überspitzt dargestellt, aber dafür mit viel Humor gewürzt. Die Gastfamilien waren eingeladen, ihre Ideen und Vorschläge während des Spieles einzubringen. «Halt! Das geht nicht so» oder «Nein, dies würde ich anders machen!», tönte es von den Zuschauerrängen. Die Gastfamilien griffen engagiert ins Geschehen ein und ermöglichten so den Alltagssituatio-

nen einen anderen Ablauf. So wurde die Szene einige Male umgekrempelt und musste immer wieder aufs Neue gespielt werden – so lange, bis eine Lösung gefunden wurde, die für alle Beteiligten stimmte.

Der grosse Einsatz der Gastfamilien hat uns als BWF-Team überwältigt, gefreut und sehr positiv überrascht. Eindrücklich ist auch die Erkenntnis, dass aus verschiedenen Ideen eine Lösung entstehen kann.

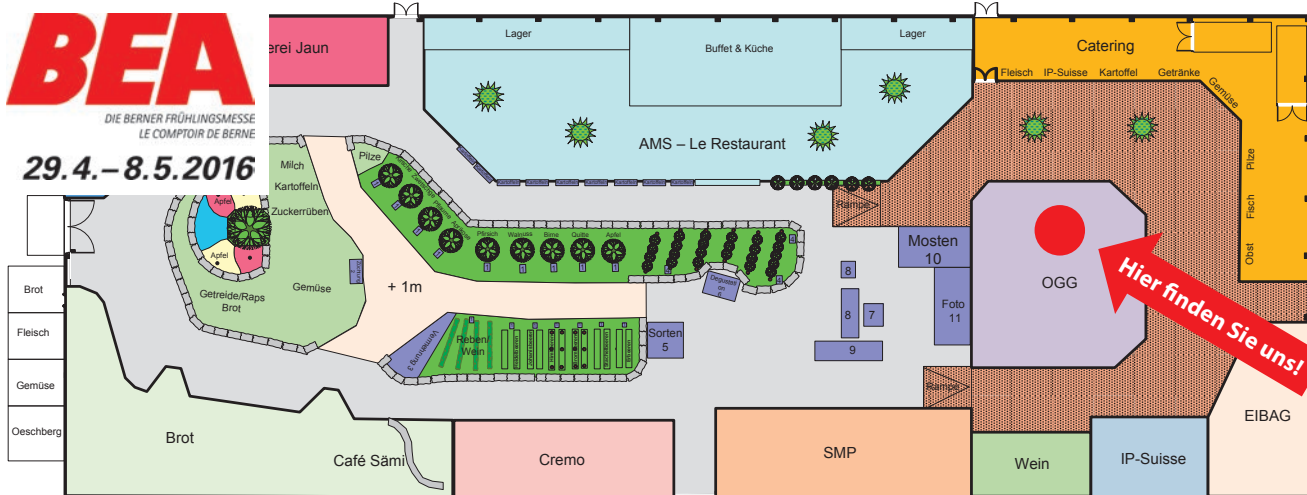
Diese Form der Weiterbildung mit Hilfe von gespielten Szenen ist ein geeignetes Mittel, um aktiv und auf anschauliche Weise Problemlösungen zu finden. Die Szenen werden einerseits spielerisch und lustvoll dargestellt, andererseits fordern sie von allen Beteiligten viel Konzentration und aktives Mitdenken. Die gespielten Alltagssituationen waren sehr



Der Alltag der Gastfamilien im Rollenspiel, Foto OGG

real und haben wieder einmal aufgezeigt, welche anspruchsvolle Aufgabe unsere Gastfamilien zu erfüllen haben. ■

Susanna Staub
Beraterin BWF



Der OGG-Stand A024 an der BEA 2016 befindet sich im Grünen Zentrum (Halle 11)

Agenda

Dienstag, 3. Mai 2016

Mitgliederversammlung OGG (vormittags)

Vernissage des Kochbuches «Restenlos glücklich» (nachmittags)

an der BEA 2016, im Kongresszentrum BERNEXPO, Halle 1.3 Congress
Weitere Informationen auf Seiten 4 und 5 in dieser Ausgabe

Samstag, 28. Mai / 2. Juli / 17. September 2016

«Restenlos glücklich»-Kochkurse

mit Mirko Buri in Köniz.

Weitere Informationen und Anmeldung unter mein-kuechenchef.ch

Donnerstag, 18. August 2016

Gästefest BWF

Montag, 5. September 2016

Erfahrungsnachmittag unter BWF-Gastfamilien

Donnerstag, 10. November 2016

Weiterbildung für BWF-Gastfamilien

OGG-Bulletin 2/2016

Das nächste OGG-Bulletin erscheint im Sommer 2016.

Redaktionsschluss: Mitte Mai 2016

AZB
3001 Bern
Post CH AG

OGG Bern
Erlachstrasse 5
3001 Bern



Oekonomische
Gemeinnützige
Gesellschaft Bern

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