

# OGGG Bulletin

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

et Anno 7

Seite 2

**Editorial**

Seite 4

**Gemüsetruhe**

**Stiftsgarten**

Seite 6

**GmüesEsel**

Seite 7

**OGG-Award**

Seite 8

**Interview mit Gast  
und Gastfamilie**

Seite 11

**In eigener Sache**

Seite 12

**Agenda**

**Mit funktionellen Fitness-  
geräten wird im «GmüesEsel»  
Öl gepresst. Lesen Sie mehr  
darüber auf Seite 6.**





## Impressum

Nr. 3 / September 2016  
20. Jahrgang

Mitteilungsblatt der  
Oekonomischen  
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

OGG Bern

### Druck und Layout

Vögeli AG, Langnau

### Auflage

1'800 Exemplare



Swiss Climate  
**Klimaneutral**  
gedruckt  
SC2016083101 • www.swissclimate.ch

## Editorial

Liebe Leserinnen und Leser

Der Sommer hat Einzug gehalten – erfreuen Sie sich auch an der bunten Blumenpracht und der schier unerschöpflichen Gemüseauswahl?

In der heutigen schnelllebigen und hektischen Zeit besinnen wir uns wieder öfters auf unsere Wurzeln und unsere Bodenständigkeit. Eigenes Gemüse, frische Kräuter und saftige Beeren aus eigenem Anbau sind «in». Parallel dazu ist auch das Wissen unserer Mütter und Grossmütter wieder gefragt. Wie mache ich den geernteten Segen haltbar? Was kann ich tun, damit möglichst wenig im Abfall landet? Dass dieser Trend weiterhin anhält, zeigen uns auch die ausgebuchten Kurse an den Bäuerinnenschulen.

Die Selbstversorgung boomt. Selber zu bestimmen, wo und wie unsere Nahrungsmittel hergestellt und verarbeitet werden, macht uns zufrieden. Im Wort «Selbstversorgung» steckt auch der Begriff «Sorge», im Sinne von Sorge tragen zu etwas, sich kümmern und verantwortlich fühlen. Beim Anbau eigener Nahrungsmittel liegt die Ernte in unserer Verantwortung. Während der ganzen Vegetationsperiode beeinflussen unsere Entscheidungen das Gedeihen der Pflanzen. Die Wahl des Saatguts, die Beschaffenheit und die Bearbeitung des Bodens, der Zeitpunkt der Aussaat, der Einsatz eines Pflanzenschutzmittels oder der bewusste Verzicht darauf und noch vieles mehr wirken sich direkt auf die Ernte und den Ertrag aus.

Gärtnern macht glücklich, so sagt man doch. Ich wage zu behaupten: ja, unbedingt! Spätestens dann, wenn wir mit Stolz und Freude unserer Familie und unseren Freunden ein kulinarisches Highlight aus unserem Garten präsentieren dürfen. Falls Sie noch nach Ideen für solche Highlights suchen, schmökern Sie doch im neuen Kochbuch der OGG «Restenlos glücklich». Kreative, köstliche, spannende und verblüffende Rezepte werden Ihren Gaumen und Ihre Sinne überraschen und erfreuen.

Gerne nehme ich Sie zu meinem ganz persönlichen Sommergarten-Gemüse-Höhepunkt mit: Etwas abseits, zwischen Garten und «Pflanzplätz», habe ich mir ein kleines Refugium eingerichtet, eine gemütliche Sitzgelegenheit und eine Handvoll Kübelpflanzen. Sobald ich in meiner «Pflanzig» die erste reife Tomate erblicke, ziehe ich mich mit einem Glas frischem Minztee, einer Scheibe Bauernbrot und köstlichem Kräutersalz in mein Refugium zurück und geniesse ganz bewusst die erste Tomate des Sommers. Glauben Sie mir, saftiger und aromatischer schmeckt mir danach keine mehr.

Von Herzen wünsche ich Ihnen eine genuss- und freudvolle Spätsommerzeit. ■

*Barbara Kunz*  
Vorstandsmitglied OGG

---

Chère lectrice, cher lecteur,

L'été est là : profitez-vous aussi de la splendeur des fleurs colorées et du choix presque inépuisable de légumes ?

Pris dans une époque agitée et changeante, nous nous tournons à nouveau plus souvent vers nos racines. Cultiver ses propres légumes, herbes fraîches et baies juteuses est à la mode. Dans le même temps, le savoir de nos mères et grands-mères est à nouveau recherché. Comment conserver le bonheur récolté ? Comment réduire les déchets à un minimum ? Les cours affichant complet dans les écoles ménagères rurales montrent que cette tendance se maintient.

L'auto-provisionnement est en pleine expansion. Le fait de pouvoir définir nous-mêmes où et comment nos aliments sont produits et transformés est pour nous source de satisfaction. Le mot « auto-provisionnement » contient le terme « approvisionner », qui englobe l'idée de pourvoir aux besoins, et donc de responsabilité. En produisant nos propres aliments, nous sommes responsables de leur récolte. Nos décisions influencent le développement des plantes durant toute la période de végétation. Le choix des semences, les propriétés du sol et sa préparation, la date de semis, l'utilisation de produits phytosanitaires ou le renoncement volontaire à ceux-ci, ainsi que de nombreux autres facteurs agissent directement sur la récolte et le rendement.

Le jardinage rend heureux, du moins c'est ce que l'on dit. J'ose l'affirmer : oui, absolument ! Ne serait-ce que lorsque l'on propose avec joie et fierté un festin issu de notre jardin à notre famille et à nos amis. Si vous recherchez encore des idées pour de tels événements culinaires, feuillotez donc le nouveau livre de cuisine de l'OGG « Restenlos glücklich » (heureux sans restes, contre le gaspillage de nourriture). Des recettes créatives, savoureuses, passionnantes et étonnantes surprendront et réjouiront vos papilles autant que vos sens.

S'agissant d'été, de jardin et de légumes, laissez-moi vous présenter mon petit plaisir personnel : un peu à l'écart, entre le jardin et le potager, je me suis aménagé un petit refuge, un siège confortable et quelques plantes en bac. Dès que j'aperçois la première tomate mûre dans mon jardin, je m'y retire avec un verre de thé à la menthe bien frais, une tranche de pain paysan et du sel aux herbes pour y savourer pleinement la première tomate de l'été. Croyez-moi, impossible de trouver ensuite une tomate plus savoureuse et plus juteuse que celle-ci.

Je vous souhaite de tout cœur une délicieuse et heureuse fin d'été. ■

*Barbara Kunz*

*Membre du conseil d'administration*

*OGG*



*Barbara Kunz*

*Foto zVg*

## Gemüsetruhe – Kinder gärtnern in der Stadt

Im Bereich Boden und Ernährung fördert die OGG eine gesunde und bewusste Ernährung. Hierzu starteten mit dem Stiftsgarten (siehe Bericht auf Seite 5) und der Gemüsetruhe in diesem Frühjahr gleich zwei Projekte in eine intensive Phase.

### Die OGG packt mit an

Ende April bepflanzten Kindergarten- und Primarklassen an drei Standorten in der Stadt Bern unter

Anleitung der OGG die ersten Gemüsetruhen mit Salat, Kohlrabi, Kartoffeln und weiteren Pflanzen. Das feuchtkalte Wetter lud nicht gerade ein, nach draussen zu gehen, geschweige denn, in der Erde zu wühlen. Umso beeindruckender war es, wie sämtliche Kinder eifrig beim Jäten, Lockern und Bepflanzen der Gemüsetruhen mitmachten.

### Ein sinnliches Erlebnis

Im Mai wurden die Pflanzungen mit Tomaten, Basilikum und Bohnen ergänzt. In den vergangenen Monaten wuchsen in den Gemüsetruhen nun üppige Gemüseärten heran, und die Kinder konnten die Entwicklung beobachten und dokumentieren. Auch die Schnecken mochten die Hochbeetbepflanzung. Die Verluste waren vergessen, sobald die Kinder in ein Znülibrot mit selbst angebaute Kresse beissen oder eine auf dem Pausenplatz gereifte Erdbeere probieren durften.

Seit dem Projektstart im Frühling 2016 hat die OGG viele positive Rückmeldungen der Lehrpersonen erhalten. Derzeit wird geplant, wie es mit der Gemüsetruhe im kommenden Jahr weitergeht.

Weitere Informationen zum Projekt und zum aktuellen Stand unter [www.ogg.ch](http://www.ogg.ch). ■

Annekathrin Jezler  
Projektleiterin



Beim Anpflanzen durften alle mithelfen.  
Foto Barbara Dirani

### Die Lebensmittelproduktion erfahren

Durch das Projekt Gemüsetruhe können Stadtberner Schulkinder im Verlauf eines Gartenjahrs erleben, wie sich eine Pflanze vom Samen oder Setzling zum erntereifen Produkt entwickelt. Zudem erfahren sie, wie viel Geduld und Arbeit in einem Produkt aus Garten oder Landwirtschaft steckt. Ziel ist auch, die Wertschätzung von Lebensmitteln zu fördern.

Eine entscheidende Partnerin in der Pilotphase ist Stadtgrün Bern. Das städtische Amt übernimmt für die OGG die Ausstattung der Paloxen zu bepflanzbereiten Gemüsetruhen und liefert diese in die Schulen. Die OGG ihrerseits kümmert sich um das Pflanzenmaterial und unterstützt die teilnehmenden Lehrpersonen während der ganzen Gartensaison.



Aus den zarten Setzlingen ist ein üppiger Salatgarten gewachsen. Fotos Annekathrin Jezler



Die Lehrpersonen haben das Gartenjahr mit den Kindern sorgfältig dokumentiert.

# Stiftsgarten – Eine Oase mitten im UNESCO-Weltkulturerbe

Bereits im Bulletin 3/2015 berichteten wir über den Stiftsgarten, den Garten im Herzen von Bern direkt neben der Münsterplattform. Seit dem Bericht hat sich der ehemals verwilderte Grünraum zu einem attraktiven Ort für «Bärner Beeren» und vieles mehr weiterentwickelt.

## Beeren für Schleckmäuler und Gartenfans

Die Zusammenarbeit zwischen der Stiftsgarten GmbH und der OGG hat mit der gemeinsamen Verarbeitung und Vermarktung der ersten Gartenerzeugnisse begonnen. Mit viel Engagement verarbeiteten Ende Juli vier Migrantinnen in der Küche der Spysi Bern mit Angela Losert und Annekathrin Jezler die Erdbeer- und Johannisbeerernte.

Entstanden sind 50 Gläser Konfitüre und Gelee sowie 16 Flaschen Sirup. Im Herbst steht die Produktion von Spezialitäten aus «Tierli»-Früchten, Holunderbeeren, Zucchetti und Kürbis auf dem Programm. Bereits 2017 wird eine grössere Ernte zur Verarbeitung erwartet. Die Gartenprodukte sollen einerseits zur Finanzierung des Projektes beitragen und andererseits die Käuferinnen und Käufer mit dem Garten bekannt machen. Die «Bärner Beeren» werden frisch und verarbeitet im Stiftsgarten sowie bei weiteren Gelegenheiten von Angela Losert und ihrem Team verkauft. Damit ergeben sich immer wieder Möglichkeiten, über den Garten, das Projekt und die bestehenden Aktivitäten zu informieren.



Die Initiantin Angela Losert im Stiftsgarten Bern.  
Foto Franziska Rothenbühler



Beim Sirup-Einkochen.  
Foto Angela Losert

## Besucherinnen und Besucher erwünscht

Ein weiteres Feld der Zusammenarbeit von Stiftsgarten GmbH und OGG sind Führungen und Aktivitäten für die Öffentlichkeit im Garten. Derzeit werden die Konzepte dazu ausgearbeitet. Erste Führungen sollen im Gartenjahr 2017 durchgeführt werden. Der OGG sowie der Projektinitiantin Angela Losert ist auch hier wichtig, dass die Aktivitäten im Zeichen der Förderung einer gesunden und bewussten Ernährung stehen. Die OGG und die Stiftsgarten GmbH beabsichtigen, ihre Zusammenarbeit dauerhaft weiterzuführen. Zurzeit wird die Form dieser Partnerschaft erarbeitet. ■

Annekathrin Jezler  
Projektleiterin

## GmüesEsel – Fitnessraum mit Rapsölproduktion



Thomas Wieland unter Berns Lauben.  
Foto martinbichsel.ch

Seit Anfang Juni ist der «GmüesEsel» mit seinem produktiven Fitnessraum am Geschäftssitz der OGG an der Erlachstrasse 5 in Bern aktiv. Mit vier funktionellen Fitnessgeräten wird Öl gepresst und Mais oder Hartweizen gemahlen. Dank Komponenten aus der Fahrradbranche können die Sportlerinnen und Sportler beim Crosstrainer oder Velo mittels Nabenschaltung die passende Übersetzung wählen. Nebst Schweiß entsteht also zugleich hochwertige Nahrung.

Der Eintritt ist jeden Mittwoch und Donnerstag zwischen 17 und 20 Uhr ohne Voranmeldung frei. Ein Viertel der produzierten Menge darf gratis mitgenommen werden, idealerweise im eigenen, mitgebrachten Behälter.

Initiant und Betreiber des Fitnessraums ist der Elektro- und Umweltingenieur Thomas Wieland. Er baut die Rohstoffe soweit möglich selber in Thörishaus an und verkauft die verarbeiteten Produkte auf dem Berner Märit. Ein anderer Produktionszweig ist die Trocknung von Früchten von kaum bewirtschafteten Hochstammbäumen mit der Energie einer thermischen Solaranlage.

Thomas Wieland ist daran interessiert, im kleinen Rahmen und mit moderner Technik lokale Nahrungsmittel zu produzieren und zu verarbeiten. Sein Wunsch ist, dass wieder mehr Menschen im Kleinen an vielen verschiedenen Orten auf gesunde Art und Weise an der Produktion von existentiellen Gütern beteiligt sind. Klar sind die Leistungen in seinem Fitnessraum ein Klacks im Vergleich zu heutigen Energieflüssen. Ihn interessieren aber nicht so sehr die einzelnen Kilowattstunden, sondern vielmehr der Wandel des eigenen Lebensstils und gesellschaftliche Prozesse. Er wünscht sich eine Entwicklung weg von einer heute als normal geltenden ausbeuterischen Lebensweise hin zu einem hoffentlich liebevolleren Umgang mit Mensch und Erde.

Thomas Wielands Geschäftsmodell passt hervorragend zu den strategischen Stossrichtungen der OGG. Mit ihm lassen sich komplexe Zusammenhänge einfach, aber schweiss-treibend veranschaulichen. Bei beiden steht der gesunde und zufriedene Mensch im Zentrum. Die OGG wünscht Thomas Wieland mit seinem Projekt viel Erfolg und freut sich mit ihm auf viele produktive Fitnessstunden. ■

Stefan Bosshardt  
Leiter Kommunikation & Support

### Fitnessraum GmüesEsel

#### Gratis-Fitness im Produktionsraum

Mittwoch und Donnerstag  
17 bis 20 Uhr  
oder auf Voranmeldung  
in der OGG Bern,  
Erlachstrasse 5 (Länggasse)

#### Verkauf der GmüesEsel-Produkte

am Berner Märit  
an der Schauplatzgasse  
jeden Dienstag- und  
Samstagvormittag

#### Kontakt

Thomas Wieland  
wieland\_tom@hotmail.com  
031 882 03 40 / 079 742 51 75  
www.gmüesesel.ch

## OGG-Award – Was machen die letztjährigen Gewinner heute?

Es hat sich einiges getan, seit Mirko Buri mit «Mein Küchenchef» im Frühjahr 2015 den OGG-Award gewonnen hat. Die Rüstmaschine für Gemüse, die er sich mit dem Preisgeld gekauft hat, ist nicht die grösste Veränderung in seinem Unternehmen. Die zu kleine Testküche in der Altstadt hat er gegen ein eigenes Restaurant in Köniz eingetauscht. Jeden Mittag werden dort hungrige Gäste aus den benachbarten Bürogebäuden gepflegt. Am Abend führt Mirko Buri im Lokal Kochkurse und Teamevents durch. Auch sonst hat er viele Anlässe durchgeführt oder mitgeprägt. Manche mögen sich an die vergangene BEA erinnern, an der Mirko Buri neben dem Stand der OGG Rezepte aus dem Kochbuch «Restenlos glücklich» zum Besten gegeben hat. Oder an die «Schnippeldisco» Ende Juni, als der Vorplatz des Restaurants in Köniz zu einem riesigen Produktionsort umfunktionierte – 350 Personen haben 1 Tonne Karotten und 200 Kilo Spar-



*Insektenkochbuch «Grillen, Heuschrecken & Co» von Essento. Foto zVg*



*Das Team rund um Mirko Buri hat sich auch vergrössert. Momentan arbeiten neben ihm noch zwei weitere Köche und sein Schwager Pierre-Yves Bernasconi als Allrounder-Manager. Foto zVg*

geln zu Chutney verarbeitet. Auch thematische Filmabende, die zum Nachdenken und Handeln anregen sollen, werden in Köniz regelmässig organisiert. Am diesjährigen Strassenmusik-Festival Buskers in Bern hat Mein Küchenchef zusammen mit der Äss-Bar Bern einen Verpflegungsstand betrieben und somit die Wertschätzung von Lebensmitteln hunderten von Besucherinnen und Besuchern nähergebracht. [www.mein-kuechenchef.ch](http://www.mein-kuechenchef.ch)

Auch die Gewinner des Publikumspreises «Essento» haben sich seit dem OGG-Award 2015 weiterentwickelt. Das Jungunternehmen, das sich für die kulinarische Nutzung von Insekten stark macht, ist regelmässig in den Medien präsent. Weitergearbeitet wurde einerseits an Produktoptimierungen des Mehlwurmburgers, andererseits konnte wertvolle Sensibilisierungsarbeit in

Workshops mit Degustationen geleistet werden. Zudem hat Essento ein erfolgreiches Crowdfunding abgeschlossen und wird im Herbst 2016 das Insektenkochbuch «Grillen, Heuschrecken & Co» herausbringen. Nebst 47 Rezepten (7 davon von Schweizer Spitzenköchen) lassen vielfältige Informationen zum Kochen mit Insekten, Nachhaltigkeitsaspekte und geschichtliche Hintergründe der Insektenküche die Leser viel Unbekanntes erfahren. [www.essento.ch](http://www.essento.ch)

Am 4. November 2016 wird in Bern der diesjährige OGG-Award verliehen. Rund 15 spannende Ideen werden um den Jury- und den Publikumspreis kämpfen. Welche faszinierenden Ideen das Rennen machen, werden wir im nächsten Bulletin berichten. ■

*Simon Weidmann  
Projektleiter*

## Interview mit einem Gast

Interview und Foto:  
Susanna Staub

### **Herr J., wie lange leben Sie bereits bei der Gastfamilie Scheuner in Süderen?**

Seit März 2015. Vorher war ich sieben Jahre bei einer anderen Gastfamilie zuhause.

### **Was hat Sie dazu bewogen, bei einer Gastfamilie zu leben?**

Eigentlich brachte mich der Sozialdienst auf die Idee, eine Gastfamilie zu suchen, und ich fand die Idee gut. Es ging mir damals nicht sehr gut. In einer eigenen Wohnung wäre es nicht gegangen, denn ich hatte Schulden und war arbeitslos.

### **Geht es Ihnen heute besser?**

Ja, viel besser. Ich habe eine Tagesstruktur. Ich wurde offener, selbständiger und ausgeglichener. Früher war ich aggressiv. Das Familienleben wirkt sich positiv auf mich aus. Ich habe ein Zuhause gefunden. Die Gastfamilie gibt mir Freiraum, und ihr Umgang mir gegenüber ist sehr herzlich. Das ist wichtig für mich. Auch die Tiere geben mir sehr viel.

### **Wie sieht Ihre Tagesstruktur aus?**

Um 7.30 Uhr gibt es Frühstück. Danach mache ich den Stall fertig. Diese Arbeit mache ich selbständig. Danach sind die zu erledigenden Arbeiten sehr unterschiedlich, je nach Jahreszeit. Es kommt auch vor, dass ich beim Kochen helfe. Am Abend helfe ich beim Melken. Im Sommer gehe ich mit auf die Alp. Wir übernachten jedoch immer zuhause.

### **Was haben Sie für Hobbys?**

Im Sommer bin ich in einem Hornusserversverein aktiv; dann bestreite ich auch Turniere. Im Winter verpasse ich nach Möglichkeit keinen einzigen Match der SCL Tigers! Zudem besuche ich in der Freizeit meine Eltern oder meine Schwester.

### **Haben Sie Pläne für Ihre weitere Zukunft?**

Momentan möchte ich hierbleiben. Es gefällt mir und ich habe kein Bedürfnis nach einer Veränderung! In weiter Ferne kann ich mir eine eigene Wohnung oder eine Wohngemeinschaft vorstellen.

### **Vielen Dank für das offene Gespräch und weiterhin alles Gute!**





## Gastfamilie Scheuner stellt sich vor

Interview und Foto:  
Susanna Staub

### Wo liegt der Hof? Wer wohnt alles hier?

Unser Hof, ein Milchwirtschaftsbetrieb, liegt in Süderen auf rund 900 bis 1'000 m ü.M. Wir bewirtschaften 25 ha Land. Im Sommer sind wir auf der Alp Schynegg Schallenberg, wo wir zirka 140 Rinder im Anstellungsverhältnis sömmern. Einer unserer Söhne arbeitet vollamtlich auf unserem Hof mit, er lebt auch bei uns.

### Seit wann sind Sie Gastfamilie? Was hat Sie dazu bewogen, diese Aufgabe zu übernehmen?

Wir sind seit 2014 Gastfamilie. Nachdem unsere Söhne ausgezogen waren, war unser Haus leer. Wir hörten von der OGG, und so ergab sich eins ums andere. Ein Gast bringt Leben ins Haus. Zudem betreuen wir sehr gerne.

### Sind Ihre Vorstellungen über die Aufgabe, eine OGG-Familie zu sein, erfüllt?

Ja sehr! Wir fühlen uns wohl mit unserem Gast, er ist Teil unserer Familie geworden. Wir reden viel zusammen und haben es auch lustig, das macht uns Freude. Abends sind wir oft gemeinsam in der Küche oder im Wohnzimmer, wir reden oder schauen fern. Das ist jeweils sehr gemütlich. Es macht auch Freude, gemeinsam mit ihm etwas zu unternehmen. Wir empfinden die Arbeit mit unserem Gast als sehr erfüllend und befriedigend.

### Woran haben Sie gemerkt, dass sich der Gast bei Ihnen wohl fühlt?

Das Zusammenleben ist angenehm und stressfrei. Es war von Anfang an kein Problem. Jeder nimmt Rücksicht auf den andern. Unser Gast ist auch sehr dankbar und hilfsbereit. Dazu gibt es ein schönes Beispiel: Wenn ich unserem Gast die Wäsche mache oder auch sonst eine Handreichung, bedankt er sich immer. Das ist schön! Es ist ein Geben und Nehmen.

### Hat Ihr Gast besondere Aufgaben?

Unser Gast hat viel Erfahrung mit Tieren und der Arbeit auf einem Bauernhof. Er hilft im Stall und hat die Verantwortung für die Kälber usw. Tiere sind ihm wichtig, und



Gastfamilie Scheuner mit ihrem BWF-Gast B. J.

dadurch macht er diese Arbeit besonders gerne und gut.

**Herzlichen Dank für das interessante Gespräch und weiterhin alles Gute.** ■

### Betrieb von Familie Walter und Elisabeth Scheuner in Oberei, Süderen, Gemeinde Röthenbach, Bergzone I

Landwirtschaftliche Nutzfläche  
3,5 ha eigenes Land / 21,5 ha Zupacht

32 Milchkühe im Anbindestall in Oberlangenegg.  
Die Milch wird in den Käsereien Kreuzweg und Oberei  
zu Emmentalerkäse und Spezialitäten verarbeitet.

Zukauf von Jungvieh  
Besamen der Kühe mit Mastrasse-Stier

Angestellt als Rinderhirt während 4 Monaten  
auf der Alp Schynegg, Schallenberg, für 140 Rinder

Mitarbeit von Sohn Markus  
und tageweise von seiner Freundin Sandra

## BWF-Gästefest – Eine nostalgische Fahrt auf eisernen Rädern

Am 18. August 2016 versammeln sich die geladenen Gäste in Huttwil in freudiger Erwartung der bevorstehenden Fahrt mit der historischen Eisenbahn. An die wunderschöne, schwarz glänzende Dampflokomotive 2, Baujahr 1908, sind ein grüner Personenwagen von 1947 und der im Jahr 1979 nach einer Restaurierung wieder in Betrieb genommene Speisewagen, die sogenannte «Emmentaler Stube» (Baujahr 1950), angehängt.

Vor der Abfahrt werden wir bezüglich der Sicherheitsvorschriften ins-

truiert. Danach begrüsst Frau Rösti die Mitfahrenden mit herzlichen Worten. Und schon setzt sich die Lok schnaubend in Bewegung. In den schönen Abteilen der Zugwagen spüren wir die gewaltige Kraft der ziehenden Lok unter unseren Füüssen. Dabei wird der Dampfdruck im Dampferzeuger in mechanische Rotationsenergie verwandelt. Der Klang der Dampflokomotive, dieses Stampfen und Rauschen, ist ein besonderer Genuss für das Gehör, besonders wohl für jene, für die eine solche Fahrt schon immer ein Kindheitstraum war.

Verwöhnt von einem aufmerksamen Cateringteam, das uns mit Sandwiches und Getränken versorgt, geniessen wir den Blick in die Emmentaler Landschaft zwischen Huttwil und Ramsei. Durch die teilweise offenen Fenster weht uns dabei ein rauchiger Geruch entgegen.

In Ramsei wird die Lok gewendet. Diesen Moment nutzen viele für ein schönes Erinnerungsfoto. Alle anderen lassen sich am Bahnhof von «Zither-Ueli» und seiner Frau unterhalten. Bei schönen Klängen auf der Zither, einem volkstümlichen Saiteninstrument aus dem 19. Jahrhundert, vertreten wir uns die Beine und kommen sogar in den Genuss einer feinen Glace.

Bei angeregten Gesprächen fahren wir wieder zurück nach Huttwil. Manch einer wünscht sich bei der Ankunft noch eine Verlängerung der gemütlichen Reise. Nach den dankenden Abschiedsworten von Herrn Liner verschwinden die Gäste in alle Himmelsrichtungen, um mit ihren vergleichsweise leisen Verkehrsmitteln die Heimreise anzutreten. ■

*Julia Lehmann  
Beraterin BWF*



*Zwischenstopp in Ramsei.  
Fotos: Julia Lehmann/Christoph Ischi*



*Wer etwas erleben will, muss reisen.*

## Barbara Kunz stellt sich vor

Vor 44 Jahren, im Juni 1972, bin ich als Älteste einer fünfköpfigen Kinder­schar im Grenzgebiet Luzern/Bern unterhalb des Napfs geboren. Auf dem Landwirtschaftsbetrieb unserer Eltern verbrachte ich eine herrliche, unbeschwerte Kindheit.

Nach einem bäuerlichen Haushaltungslehrejahr im Kanton Fribourg absolvierte ich die Ausbildung zur Topfpflanzen- und Schnittblumengärtnerin. Mit Freude arbeitete ich in diversen Stellen auf diesem Beruf.

Die Liebe brachte mich ins Tal der unteren Emme, genauer nach Ersigen. Das Erste, was mir hier auffiel, waren die herrlich flachen «Bitze». Adieu Rechen und Gabel, hier konnte man ja für alles eine Maschine einsetzen ... Nach dem Besuch der Bäuerinnen­schule auf dem Waldhof in Langenthal fand ich eine Stelle im Dienst-

botenheim Oeschberg. Viele lustige und berührende Begebenheiten und Anekdoten prägten diese Zeit.

Seit genau 20 Jahren bin ich mit meinem wunderbaren Mann verheiratet, und gemeinsam haben wir fünf Kinder im Alter zwischen 10 und 20 Jahren. Wir bewirtschaften einen Landwirtschaftsbetrieb mit Milch­wirtschaft und Ackerbau. Nach der Absolvierung der Bäuerinnenprüfung 1998 fand ich vor drei Jahren, es sei wieder an der Zeit, eine neue Weiterbildung in Angriff zu nehmen, und besuchte die Ausbildung Betreuung im ländlichen Raum auf der Rütli in Zollikofen. So bieten wir nun schwierigen Jugendlichen ein neues Daheim. Auch ehrenamtliche Tätigkeiten übe ich mit grosser Freude aus, als Kirchgemeinderätin und als Vorstandsmitglied LBF (Landwirtschaftliche Betriebs- und Familien-



Barbara Kunz. Foto zVg

hilfe). Die Bildung der Bäuerinnen liegt mir sehr am Herzen. So darf ich als Mitglied im Vorstand des VBL (Verband Bernischer Landfrauenvereine) mitarbeiten und bin auch in dieser Funktion im Mai 2016 zum Vorstand der OGG gestossen.

Ich freue mich auf eine spannende, erlebnisreiche Vorstandsarbeit in der OGG. ■

Barbara Kunz

## Christoph Ischi stellt sich vor



Christoph Ischi. Foto zVg

Erst kurz dabei und schon mittendrin. Mittendrin im Alltag eines BWF-Beraters: Gespräche führen, selbige als

Protokoll festhalten, Telefonate entgegennehmen, Anfragen bearbeiten, einen Termin vereinbaren, den Termin wieder verschieben, auf verschiedene Menschen eingehen, sie kennenlernen, einen Weg durch den Dschungel suchen, Verbindungen herstellen, vermitteln, den Überblick bewahren, Möglichkeiten entdecken und aufzeigen, Bedürfnisse des einen mit den Ressourcen des anderen zusammenbringen, Synergien nutzen oder einfach nur zuhören.

Nach der Ausbildung zum Heil- und Sozialpädagogen und mehreren Jahren Arbeitserfahrung im stationären

Bereich ermöglicht mir die OGG mit einer unkomplizierten und vor allem lebensnahen Möglichkeit, an der Betreuung und Begleitung von Gästen und Gastfamilien mitzuwirken. Als Berater habe ich die Chance, zu einer gelingenden Platzierung in einem familiären Umfeld beizutragen. Von dieser interessanten Tätigkeit erhoffe ich mir viel Erfüllung, da die Idee des BWF meiner persönlichen Einstellung sehr nahekommt. Ich freue mich auf all die spannenden Personen, die ich kennenlernen und mit denen ich zusammenarbeiten werde. ■

Christoph Ischi

## «Restenlos glücklich»-Fest



Am 2. September hat die OGG zum «Restenlos glücklich»-Fest geladen. Über 40 Personen haben den Erfolg des Buchs und der portraitierten Projekte gefeiert. Die Anwesenden durften bei «Mein Küchenchef» verschiedene Rezepte kulinarisch erleben. Foto zVg  
Weitere Fotos auf [www.ogg.ch](http://www.ogg.ch) und [www.facebook.com/OGGBern](http://www.facebook.com/OGGBern)

## Agenda

Freitag, 4. November 2016, ab ca. 18 Uhr  
im Alpinen Museum der Schweiz, Bern

### **OGG-Award 2016**

Der OGG-Award fördert Jungunternehmen, die sich für ein nachhaltiges Ernährungssystem einsetzen. Eine Jury wird die Geschäftsideen beurteilen; zu gewinnen sind 10'000 Franken. Der Publikumspreis ist mit zusätzlichen 2'000 Franken dotiert und wird von den anwesenden Gästen am Anlass der Verleihung vergeben.

Weitere Informationen erhalten Sie bei Simon Weidmann, OGG Bern, 031 560 68 06, [simon.weidmann@ogg.ch](mailto:simon.weidmann@ogg.ch)

Donnerstag, 10. November 2016

### **Weiterbildung für BWF-Gastfamilien**

Samstag/Sonntag, 12./13. November 2016

### **Meielisalp-Wochenende 2016**

Samstag, 29. April 2017

### **Mitgliederversammlung 2017**

## OGG-Bulletin 4/2016

Das nächste OGG-Bulletin erscheint im Dezember 2016.

Redaktionsschluss: 24. Oktober 2016

**A Z B**  
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](mailto:info@ogg.ch), [www.ogg.ch](http://www.ogg.ch)