

OGG Bulletin

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

Seite 2

Editorial

Seite 3

Ressourceneffizienz und Ernährungssicherheit

Seite 9

Eggiwiler Symposium und OGG-Award 2017

Seite 11

Gast und Gastfamilie im Portrait

Seite 13

Kurzmitteilungen

Seite 16

Agenda

Anlässlich der OGG-Mitgliederversammlung hielt Peter Thomet ein spannendes Kurzreferat zur Bedeutung der Ressourceneffizienz für die Ernährungssicherheit der Schweiz. Lesen Sie die leicht gekürzte Fassung ab Seite 3.



Lebensversicherung Landwirtschaft

Liebe Leserinnen und Leser

An der Mitgliederversammlung vom 29. April 2017 erinnerten wir uns an den Strategiewechsel der OGG, welcher mit der Vorstandsklausur von 2013 eingeläutet wurde. «Veränderungen führen bei guter Zusammenarbeit zu einer beachtlichen Flughöhe» – genau dies hat die OGG gemeinsam mit Partnerorganisationen in einer Fülle von guten Projekten erreicht. Im Geschäftsjahr 2016 konnten die Früchte dieser mehrjährigen Phase der Neuorientierung geerntet werden und auch im vorliegenden Bulletin können Sie sich anhand der verschiedenen Beiträge davon überzeugen.

Unsere Gesellschaft steht in verschiedenen Bereichen vor grösseren Veränderungen. Auch in der Landwirtschaft sind tiefgreifende Veränderungen nicht neu. Die Karten wurden beispielsweise zwischen Kühern und Landwirten bereits im 19. Jahrhundert mit der Einführung der Talkäsereien neu gemischt. Seit Jahrzehnten schon kann dank der Mechanisierung mit immer weniger Arbeitskräften mehr produziert und damit eine immer grössere Bevölkerung ernährt werden. Peter Thomet, der mit der Silbernen Verdienstmedaille der OGG geehrt wurde, zeigt in seinem Fachreferat auf, wo in der Schweiz das Potenzial zu noch mehr Ressourceneffizienz liegt. Die Gunstlagen für Ackerbau und graslandbasierte Milch- oder Fleischproduktion sind verschieden. Grundlegende Veränderungen in der Agrarpolitik sind notwendig, um in der Schweiz langfristig eine

produzierende Landwirtschaft erhalten und fördern zu können. Dies hat ebenfalls der Berner Bauern Verband erkannt und einen Berner Vorschlag für eine neue nationale Agrarpolitik formuliert.

Ich bin überzeugt, dass die OGG mit ihren zahlreichen Projekten das gegenseitige Verständnis zwischen Produzenten und Konsumenten sowie zwischen Stadt und Land fördert und damit ebenfalls zum gegenseitigen Verständnis für künftig notwendige Veränderungen einen wichtigen Beitrag leistet. Auch dem Volkswirtschaftsdirektor und Regierungsrat, Christoph Ammann, liegen die Themen und Werte der OGG sehr am Herzen, wie er den OGG-Mitgliedern an der letzten Mitgliederversammlung persönlich versicherte.

Die Schweizer Landwirte, die uns auch in Krisenzeiten ernähren, müssten für ihre Arbeit bereits heute fair entschädigt werden, um den in einer Krise notwendigen Selbstversorgungsgrad unseres Landes erhalten zu können. Die Bevölkerung nimmt zu und die landwirtschaftliche Nutzfläche nimmt ab; nicht nur in der Schweiz, sondern auch weltweit. Bekanntlich geben wir in der Schweiz mehr für Versicherungen aus als für Lebensmittel. Weshalb betrachten wir die Schweizer Landwirtschaft nicht als wichtigste, zuverlässigste Lebensversicherung, die es verdient, unterstützt zu werden? ■

Simon Bichsel
Präsident



Ressource «Fruchtbarer Boden» – eine zentrale Voraussetzung für die Ernährungssicherheit

Peter Thomet hielt anlässlich der OGG-Mitgliederversammlung 2017 ein spannendes Kurzreferat zur Bedeutung der Ressourceneffizienz für die Ernährungssicherheit in der Schweiz. Weil viele der Aussagen gut zur OGG passen und uns Peter Thomet auch direkt zum Handeln auffordert, wollen wir Ihnen den Text in einer leicht gekürzten Form nicht vorenthalten.

Die OGG Bern ist für ihre grosse Leistung im 18. und 19. Jahrhundert in Bezug auf die Entwicklung des Landbaus und der Ernährungssicherheit schweizweit anerkannt. Das gleiche Thema ist heute wieder hochaktuell und wird im vorliegenden Kurzreferat aufgegriffen.

Herausforderungen: Klimawandel und knappe Ressourcen

Seit der Gründung der OGG 1759 hat die Schweizer Bevölkerung um das Vierfache zugenommen, seit 1900 um das Zweieinhalbfache. Die in der Schweiz sowie in allen Industrieländern lebende globalisierte Wohlstandsgesellschaft hängt am Tropf der endlichen fossilen Energie. Das Kurzreferat beschränkt sich jedoch auf die beiden natürlichen Ressourcen Boden und Wasser, bei welchen es zwei grosse Probleme zu lösen gilt, wenn in der Schweiz der Netto-Selbstversorgungsgrad von 50% gehalten werden soll:

1. Die extreme Knappheit an produktivem Ackerland: Heute steht pro Kopf ein Drittel weniger produktive Ackerfläche zur Verfügung als noch vor 30 Jahren.

Die Ausdehnung der Siedlungsfläche hat vor allem auf Kosten des besten Fruchtfolgelandes zugenommen.

2. Die Klimaerwärmung: Die Schweiz ist davon stärker betroffen als die restliche Welt. Wenn es global 2°C sind, wird in der Schweiz mit 3–4°C Erwärmung gerechnet. Diese prognostizierte Erwärmung ist verbunden mit einer starken Zunahme von extremen Wetterereignissen wie starken Niederschlägen und Hitzeperioden mit einem riesigen Bewässerungsbedarf.

Mittelland – bestes Ackerland

Von den Fruchtfolgeflächen liegt knapp die Hälfte in den Kantonen Bern, Waadt, Freiburg und

ein weiteres Viertel in Zürich, Thurgau und Schaffhausen. Diese Kantone stehen deshalb in der Hauptverantwortung für die Ernährungssicherheit der Schweiz und sind dazu aufgerufen, die landwirtschaftliche Produktionsbereitschaft in den kommenden Jahrzehnten als nationale Aufgabe zu gewährleisten. Der Kanton Bern ist besonders gefordert. Er ist zu einem grossen Teil zuständig für das Gebiet des Drei-Seen-Landes, das mit Abstand grösste, fruchtbarste und noch nicht überbaute Gebiet der Schweiz. Dank den beiden Juragewässerkorrekturen konnten unsere Vorfahren hier grosse Flächen von sehr produktivem Kulturland gewinnen. Das hohe Produktionspotenzial dieser

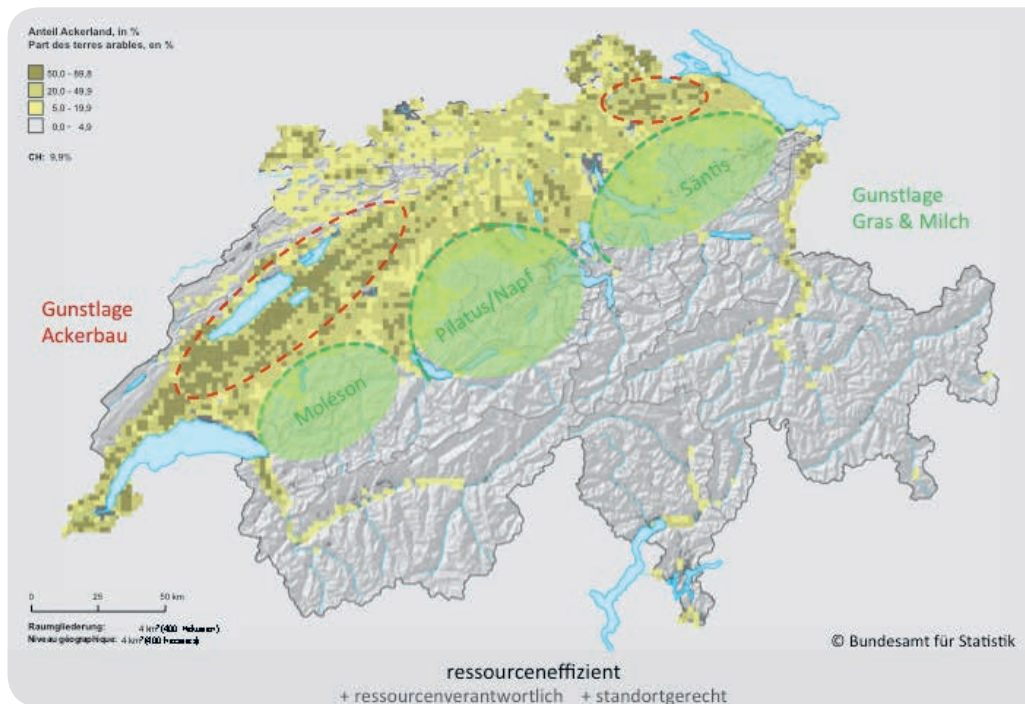


Abb. 1: Produktive landwirtschaftliche Nutzfläche der Schweiz (gelb, grün und oliv). Das Ackerland (oliv) ist im Mittelland entlang des Jurabogens konzentriert.

ehemaligen Moorgebiete bleibt aber nur erhalten, wenn in den nächsten Jahren viel in die Bodenverbesserung und in den Infrastrukturausbau zur Anpassung an den Klimawandel investiert wird. Der Handlungsbedarf ist gross. Die bereits vorhandenen Infrastrukturen sind in die Jahre gekommen und müssen dringend umfassend geplant und bald erneuert werden. Es braucht so etwas wie eine dritte Juragewässerscherkorrektur zugunsten der nationalen Ernährungssicherung.

Doch die Schweiz ist noch nicht bereit, dieser grossen Herausforderung gerecht zu werden. Im Weg steht vor allem der Zeitgeist, der übermässig auf die Natur-, Umwelt- sowie Bodenschutzanliegen fokussiert ist und die Notwendigkeit der Ernährungssicherung etwas aus den Augen verloren hat. Letztere gehört ebenso zur ganzheitlichen Verantwortung eines souveränen Staates und muss langfristig so gut wie möglich aus den landeseigenen natürlichen Ressourcen gewährleistet sein.

Beste Lagen für graslandbasierte Produktion

Die grünen Flächen in Abbildung 1 markieren die weltweit ertragsstärksten und besten Flächen für das Graswachstum. Hier lässt es der Himmel viel und häufig regnen, beste Voraussetzungen also für eine graslandbasierte Qualitätsmilch-Produktion ohne importiertes Kraftfutter. Hier sind die bekannten Käse wie Greyerzer, Emmentaler, Tilsiter und Appenzeller entstanden. Auf der ganzen Welt gibt es äusserst wenig ähnlich pri-

viligierte Gunstlagen. Sie sind ein grosses Kapital für die Schweizer Landwirtschaft.

Die Schweiz ist naturgemäss ein Grasland: 75% der landwirtschaftlichen Nutzfläche sind Wiesen und Weiden (ohne Sömmerungs- und Alpweiden). Somit ist das Raufutter von Wiesen und Weiden die Hauptressource, die für die Nahrungsmittelproduktion zur Verfügung steht.

Nahrungs- und Ressourceneffizienz

Mit Ackerkulturen wie Kartoffeln und Brotweizen kann pro Quadratmeter Boden am meisten Nahrung produziert werden (Abb. 2). Werden die Ackerfrüchte für die Tierhaltung verwendet, gibt es

pro Quadratmeter viel weniger für den Menschen verwertbare Nahrungsenergie. Aus der Nutzung des Grünlandes geht klar hervor, dass die Veredelung via Milch am meisten Energie pro Fläche bringt. Rindfleisch hingegen fällt deutlich ab. Besonders schlecht kommt die Mutterkuhhaltung weg. Man kann sich deshalb fragen, ob es langfristig richtig ist, wenn die Mutterkuhhaltung zunehmend auch im Mittelland Einzug hält, weil die Milchproduktion nicht mehr rentiert. Ökologisch ist diese Extensivierung problematisch. Pro Nahrungseinheit wird so die Klimaerwärmung begünstigt: Es entsteht viel Methan (Treibhausgas) statt Nahrung. Hingegen sind das Tierwohl und der Beitrag zum Landschaftsbild sehr gut.

Hergestellte Nahrungsenergie pro m² Boden im Schweizer Mittelland

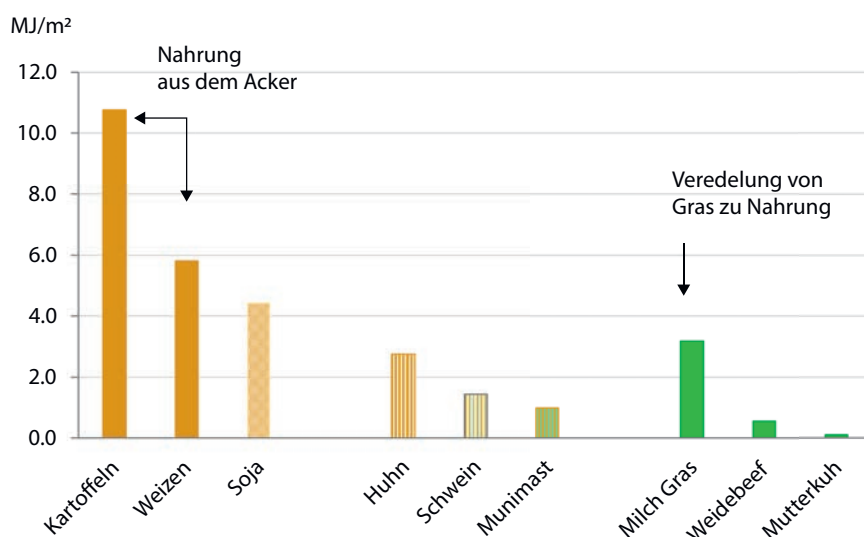


Abb. 2: Vergleich der Nahrungseffizienz verschiedener Produktionssysteme. Die Höhe der Säulen zeigt an, wie viel Nahrungsenergie (Megajoule) je Kultur und Produktionssystem pro m² Land im Schweizer Mittelland (Talgebiet) produziert wird. Die für die Produktion verwertete Futtermenge wird – im Gegensatz zur aufgewendeten Energie (Maschinen-, Dünger-, Pflanzenschutz-aufwand) – mit der dafür benötigten Fläche berücksichtigt.

Was halten Sie von Peter Thomets Ausführungen?

Wo sind Sie mit ihm einig?
Welche Argumente halten Sie ihm entgegen?
Teilen Sie uns Ihre Meinung unter info@ogg.ch mit. Wir freuen uns auf Ihr Feedback.

Die Hühnerhaltung ist bezüglich Produktionsintensität gerade das Gegenteil der Mutterkuhhaltung und eignet sich gut, den Begriff «Ressourceneffizienz» kritisch zu hinterfragen. Wenn er im engeren Sinn verstanden wird, müssen für die Charakterisierung eines Produktionssystems weitere Kriterien wie Ressourcen- und Standortgerechtigkeit sowie das Tierwohl mit einbezogen werden.

Das Nutztier Huhn kann mit extremer Zucht Richtung Eierproduktion oder Fleisch sehr effizient «gemacht» werden, sodass pro Einheit Futterressource von allen Nutztieren aus dem Huhn am meisten Nahrung generiert wird. Aber fast sämtliche Futterbestandteile wären für den Menschen essbar und stammen zu 90% aus dem Ausland. Viel davon ist Soja aus Südamerika, das dort auf sehr fragwürdige Art und Weise produziert wird, u.a. durch das Abholzen von Regenwald, der eine wichtige Regulationsfunktion für das Klima hat. Die Hühnerhaltung ist zwar bezüglich Produktion

sehr effizient, doch in der Schweiz ist die ausgedehnte Geflügelproduktion weder ressourcen- noch standortgerecht.

Aus ähnlichen Gründen darf auch die Hochleistungs-Milchproduktion in der Schweiz keinen grossen Platz einnehmen. Sie ist weder ressourceneffizient noch standortgerecht, noch genügend gut für das Tier- und Menschenwohl.

Zielführende Lösungsansätze

Es wäre sehr wünschenswert, wenn die OGG Bern erneut wie in ihrer Gründungszeit eine führende Rolle bei der Ernährungssicherung aus den landeseigenen Ressourcen übernimmt. Drei Stossrichtungen führen zu diesem Ziel:

- 1. Förderung und Weiterentwicklung der graslandbasierten Milchproduktion,** verbunden mit einer auf die landeseigenen Ressourcen ausgerichteten Viehzucht.
- 2. Stopp dem verschwenderischen Verbrauch von fruchtbaren Böden.** Aufbau des nötigen kulturtechnischen Wissens zu erfolgreichen Bodenverbesserungsmassnahmen.
- 3. Rechtzeitiges Antizipieren der grossen negativen Folgen des Klimawandels durch gezielten Infrastrukturausbau und integrales Wassermanagement.** ■

Peter Thomet, Ins BE

Peter Thomet, Ins BE, wurde anlässlich der OGG-Mitgliederversammlung 2017 mit der Silbernen Verdienstmedaille geehrt, in dankbarer Würdigung und Anerkennung seiner grossen Verdienste um die Verbesserung der Ressourceneffizienz in der landwirtschaftlichen Produktion, insbesondere bei der graslandbasierten Milchproduktion.

Von seiner Doktorarbeit an der ETH Zürich bis zu seiner Pensionierung als Professor an der Fachhochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL) hat sich Peter Thomet mit den komplexen Zusammenhängen des Futterbaus auf wissenschaftlicher Ebene in engagierter Art und Weise auseinandergesetzt. Bei seiner Vision des effizienten Ressourceneinsatzes hat er stets die praktische Relevanz im Auge behalten. Auch als Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft zur Förderung des Futterbaues (AGFF) hat er zum Wissenstransfer zwischen Wissenschaft und Praxis beigetragen. Seine Arbeiten zeigen interessante Perspektiven für den Futterbau und die Milchproduktion unter Schweizer Verhältnissen auf, wobei er sich dabei von Erkenntnissen aus dem Ausland inspirieren liess. Dass die genetisch an die Grünlandnutzung angepasste Weidekuh verbunden mit betriebswirtschaftlichen Vorteilen der synchronisierten Abkalbung auch noch die «Melkferien» ermöglicht, zeigt, dass Peter Thomet in allen drei Dimensionen der nachhaltigen Entwicklung denkt und arbeitet. Neben der wissenschaftlichen Tätigkeit wirkt Peter Thomet auch in Expertengruppen und in der Raumnutzung mit, wo ihm der Schutz unseres wertvollen Kulturlandes ein wichtiges Anliegen ist. ■

Laudatio vom 29. April 2017

Der OGG-Stand – eine lustvolle Gegenthese

Zusammen mit dem Verein food-waste.ch und weiteren Partnern konnte die OGG auch dieses Jahr auf ihre Tätigkeiten aufmerksam machen und die Besucherinnen und Besucher für mehr Wertschätzung und weniger Verschwendung von Lebensmitteln sensibilisieren.

Wer sich im vielfältigen Angebot einer Konsummesse wie der BEA mit einem bescheidenen Budget behaupten will, muss entweder etwas zu sagen oder einen attraktiven Stand haben. Wir nehmen für uns in Anspruch, beides geboten zu haben. Ein deutliches Indiz war der sehr gut besuchte Stand mit der Food-Waste-Ausstellung.

Beigetragen zur erfreulichen Frequentierung haben bestimmt auch unsere abwechselnd anwesenden Gäste von der Äss-Bar, dem Radieslihof Worb und von MUDA Rejuice.

Immer dann, wenn es etwas zu degustieren gab, bildete sich rasch eine Menschentraube. Ob mit Einzelpersonen aus der Stadt oder vom Land, Familien oder Schulklassen (14 an der Zahl): In vielen Fällen entstanden motivierende Gespräche. Da war zum Beispiel die angehende Köchin, die – inspiriert vom Salat-Panna-cotta-Rezept aus «Restenlos glücklich» – in ihrem Lehrbetrieb vorschlagen will, Salatresten zu verwerten. Oder der Gemüseproduzent, der aus nicht normkonformen Tomaten ein eigenes Ketchup machen möchte. Da sagen wir nur: Bleibt dran!

Von den «Alten» das Bewusstsein ...

Nicht selten wurde argumentiert, dass die ältere Generation bewusster mit Lebensmitteln umgeht und sich keinen Food Waste leistet, da viele noch in Zeiten ohne Über-

fluss gelebt haben oder von den Eltern dementsprechend geprägt wurden. Dieses Bewusstsein müsse den Jungen wieder beigebracht werden. Das hat sicher etwas, greift uns dann aber doch zu kurz.

... von den «Jungen» die Initiative

Wir stellen nämlich fest, dass fast alle Food-Waste-Projekte, die die OGG unterstützt, von einer jüngeren Generation ausgelöst oder betrieben werden – und zwar mit einer inneren Überzeugung, die auch auf ältere Semester ansteckend wirkt. Viele dieser Jungunternehmer sind auch betriebswirtschaftlich erfolgreich oder haben ein grosses Potenzial. Und: Sie sind meistens extrem gut vernetzt. Beispiele gefällig? Die bereits erwähnten Standpartner, viele in «Restenlos glücklich» Porträtierte oder das Organisationskomitee des Foodsave-Banketts in Bern. (STB) ■



Der Stand der OGG Bern an der BEA 2017 mit abwechselnden Gästen, im Bild rechts mit dem Radieslihof Worb.



Viele interessierte Besucher liessen sich für mehr Wertschätzung und weniger Verschwendung von Lebensmitteln sensibilisieren.



Während die jüngste Generation am Fragespiel von foodwaste.ch mitmachte, suchten die Älteren das Gespräch mit den Standbetreuenden.



MUDA rejuice lockte mit frisch gepressten Säften aus Früchte- und Gemüseresten.

Die OGG Bern setzt auf Ressourceneffizienz

Die 257. Mitgliederversammlung der OGG Bern fand am 29. April 2017 statt. In Anbetracht der namhaften Gastreferentinnen und -referenten hat sich die Teilnahme für die rund 120 Mitglieder gelohnt.

Rückblick auf die reiche Ernte 2016, Ausblick auf eine verbesserte Ressourceneffizienz sowie Genuss und Geselligkeit am Mittagstisch: So kann die Mitgliederversammlung 2017 auf den Punkt gebracht werden.

Ein intensives, erfolgreiches 2016

Nach dem stimmigen musikalischen Auftakt durch den Männerchor Gysenstein wussten Präsident Simon Bichsel und Geschäftsführer Franz Hofer viel Erfreuliches über den Geschäftsgang 2016 der OGG zu berichten. Dieser war im Gegensatz zu demjenigen vieler Schweizer Bauern nicht vom schlechten Wetter beeinträchtigt worden. Nach der mehrjährigen Phase der

Neuorientierung konnten in allen Handlungsfeldern Erfolge in Projekten und Partnerschaften vorgewiesen werden. Möglich war dies auch dank der kontinuierlich wachsenden Belegschaft... und natürlich wegen dem erfreulichen Jahresergebnis der Fachzeitung «Schweizer Bauer», an dem die OGG bekanntlich eine Mehrheitsbeteiligung hält. Im Detail ist dies alles im aktuellen Jahresbericht der OGG nachzulesen.

In diesem Zusammenhang geehrt wurde Ruedi Haudenschild für seine 25 erfolgreichen Jahre als geschäftsführender Chefredakteur des «Schweizer Bauers». Aus dem OGG-Vorstand verabschiedet wurde Hans-Peter Christen, der nach gut zehn Jahren aktiver Tätigkeit seinen Rücktritt bekanntgegeben hatte. Sein Sitz bleibt vorläufig vakant.

Verdienstmedaille für Peter Thomet

Peter Thomet zeigte in seinem Referat die Wichtigkeit und das Potenzial zur Steigerung der Ressourceneffizienz in der landwirtschaftlichen Produktion auf (vgl. Seiten 3 bis 5). Für sein berufliches Wirken wurde er von der OGG mit der Silbernen Verdienstmedaille geehrt, welche durch den Bernischen Volkswirtschaftsdirektor, Regierungsrat Christoph Ammann, überreicht wurde. Freuen durfte sich die Audienz zudem über die Grussbotschaften des Münsinger Gemeindepräsidenten, Beat Moser, von Christine Gerber, der Vizepräsidentin des Berner Bauern Verbandes, und von Rita Gfeller, der Präsidentin des Verbands bernischer Landfrauenvereine.

Beim gemeinsamen Mittagessen wurden viele Themen angeregt diskutiert. Die Mitgliederversammlung 2018 findet am 7. April 2018 in Eggwil statt. Bitte vormerken. (STB) ■



Volkswirtschaftsdirektor Christoph Ammann (r.) überreicht Peter Thomet die Silberne Verdienstmedaille.



Hans-Peter Christen (Mitte) wird nach fast 11-jähriger Vorstandstätigkeit in der OGG Bern mit bestem Dank für sein Engagement von Simon Bichsel, Präsident, und Hanni Zenger, Vizepräsidentin, verabschiedet.

Innovation und Nachhaltigkeit – zwischen Utopie und Realität

Mit dem OGG-Award 2017 und dem Eggiwiler Symposium finden am 16. November 2017 gleich zwei Veranstaltungen statt, welche sich mit den Themen Innovation und Nachhaltigkeit in der Lebensmittelbranche auseinandersetzen.

Eggiwiler Symposium – ein Anlass der Begegnung und des konstruktiven Austauschs

Am 19. Eggiwiler Symposium werden Vertreterinnen und Vertreter von Gemeinden, Kanton und der Bundesverwaltung eingeladen, sich mit dem Thema «Nachhaltige Ernährung» zu befassen. Das traditionelle Bild vom Land als Produktionsort und von der Stadt als «Konsumentin» soll hinterfragt werden. Anhand von rund zehn Projekten wird die sich auflösende Grenze zwischen Produzent und Konsument aufgezeigt. Viele der vorgestellten Projekte haben bereits Schnittstellen mit der OGG oder sind dem OGG-Gedankengut sehr nah. Mit dabei sind zum Beispiel «Mein Küchenchef», die Hofgemeinschaft «radiesli», der Stiftsgarten Bern, der «GmüesEsel», die Äss-Bar Bern und das Start-up-Unternehmen MUDA Rejuice.

Möchten Sie am Eggiwiler Symposium 2017 teilnehmen?

Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf (031 560 68 06) oder informieren Sie sich ab September auf unserer Website www.ogg.ch.

Die Projektverantwortlichen und die Teilnehmer des Symposiums erhalten die Gelegenheit, vertiefte Gespräche zu führen und neue Kontakte zu knüpfen.

Die OGG ist massgeblich an der Organisation des Symposiums beteiligt und hofft, nebst den Teilnehmern aus der Verwaltung auch Verantwortliche aus dem Lebensmittelbereich und der Landwirtschaft begrüssen zu dürfen.

OGG-Award 2017 – Ideen für eine nachhaltige Ernährung

Am Abend desselben Tages wird der OGG-Award 2017 verliehen. Junge Unternehmen mit innovativen Ideen für eine nachhaltige Ernährung erhalten die Gelegenheit, ihr Projekt den geladenen Gästen vorzustellen. Vergeben werden ein Jury- sowie ein Publikumspreis. 2016 wurden 18 Bewerbungen eingereicht, gewonnen haben die Hofgemeinschaft «radiesli» mit dem Projekt «Huhn und Ei» sowie das Start-up-Unternehmen MUDA Rejuice, welches Fruchtsäfte aus «Food-Waste-Obst» herstellt. Die Gründer von MUDA Rejuice sind in der Testphase ihres Konzeptes, während «radiesli» sein bisher schlankes Angebot von Gemüse sowie «Huhn und Ei» um ein Winterabo mit Lagergemüse, um ein Getreideabo und um ein Fleischabo erweitern konnte.

Es bereitet der OGG viel Freude zu sehen, wie sich die beiden Projekte seit dem Gewinn des OGG-Awards 2016 mutig weiterentwickelt haben. (SWE) ■

Bewerbung für den OGG-Award 2017

Neue Ideen sind gefragt! Wie kann das Ernährungssystem nachhaltiger gestaltet werden? Bewerbungen für den OGG-Award 2017 können ab sofort eingereicht werden. Anmeldefrist: 8. August 2017. Weitere Informationen auf www.ogg.ch.



Für unsere zukünftige Ernährung sind innovative Ideen gefragt.

Null-Resten-Küche

Der Kochkurs gegen Food Waste

Nach dem erfolgreichen Themenkochbuch «Restenlos glücklich» testete die OGG mit der «Null-Resten-Küche» im vergangenen März das passende Kursangebot. Damit will sie erneut helfen, Food Waste im Alltag zu vermeiden.

Das Angebot trifft den Nerv

Spätestens seitdem das Ausmass unserer täglichen Lebensmittelverschwendung bekannt ist, wächst insbesondere bei jungen Erwachsenen das Interesse an einem nachhaltigen und abfallfreien Lebensstil. Dass ein Drittel unserer Lebensmittel auf dem Weg vom Feld zum Teller verloren geht und fast die Hälfte davon in unseren privaten Haushalten verschwendet wird, rüttelt viele auf. Oft mangelt es aber noch an praktischen Fähigkeiten, um den Vorsatz in die Tat umzusetzen. Entsprechende Bildungsangebote gab es bisher noch kaum. So schliesst die OGG mit der «Null-Resten-Küche», dem Kochkurs gegen Food Waste, eine Lücke.

Appetit auf mehr!

Im März 2017 fand unter der Leitung der Hauswirtschaftslehrerin Ursula Brönnimann der erste Kurs mit einer buntgemischten und motivierten Gruppe von Teilnehmerinnen und Teilnehmern statt. An zwei Abenden lernten diese Grundrezepte kennen und flexibel abzuändern. Klassische Lieblings-Restengerichte wurden in Erinnerung gerufen, aber auch neue Rezepte ausprobiert und genossen. In der Auseinandersetzung mit dem eigenen Verhalten im Umgang mit Res-

ten tauschten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer zudem ihre eigenen Erfahrungen und Alltagstipps aus. Mit ihrem unterschiedlichen Hintergrund brachten die Köchinnen und Köche einen grossen Wissensschatz und unterschiedliche Ansichten in die spannenden Gespräche ein.

Der Kurs soll nicht nur zur Vermeidung und Verwertung von Resten befähigen, sondern liefert darüber hinaus Ideen für eine vielfältige, zeit- und geldsparende Alltagsküche. Dies umfasst neben dem Kochen auch Tipps und Tricks zum Einkauf und zur Lagerung von Lebensmitteln. Mit der «Null-Resten-Küche» entwickelt die OGG nach dem Themenkochbuch «Restenlos glücklich» ein zweites Angebot, das Privatpersonen im Alltag unterstützt, Food Waste zu verhindern.

Die erste Durchführung der «Null-Resten-Küche» erhielt von den Teilnehmern sehr gute Kritiken und in den Gesprächen an der BEA sties-

sen wir auf reges Interesse am Kurs. Für die OGG Motivation genug, weitere Kurse anzubieten! Vorgesehen sind mehrere Durchführungen im Herbst und Winter 2017/2018. Die Kursdaten werden laufend auf unserer Website und im Bulletin bekanntgegeben. (AKJ) ■



Ursula Brönnimann vermittelt Wissenswertes zu bestimmten Produkten.



Die gute Stimmung unter den Teilnehmerinnen und Teilnehmern sorgt für einen angeregten Austausch. Am Schluss entsteht aus all den Gerichten ein feines Buffet.

Betreutes Wohnen in Familien (BWF)

Frau Margrit Engel lebt bei Familie Gerber in Gohl. Im März 2017 verbrachte sie eine Woche Ferien in Unterlangenegg bei Familie Mühlethaler. BWF-Berater Christoph Ischi besuchte Frau Engel und Familie Mühlethaler und fragte nach ihren Erfahrungen.

Interview mit Frau Margrit Engel

Liebe Frau Engel, Sie waren im März bei Familie Mühlethaler in Unterlangenegg in den Ferien. Wie haben Sie diese Ferienwoche erlebt?

Es hat mir sehr gut gefallen, denn es waren für mich wirklich richtige Ferien.

Was hat Ihnen besonders gut gefallen?

Die Ausflüge! Einmal waren wir in der Chemihütte in Aeschiried zum Mittagessen. Ein andermal waren wir auf dem Thunersee, fuhren mit dem Schiff von Thun nach Spiez und mit dem Bus wieder zurück. Diese Ausflüge waren besonders schön.

Ansonsten wohnen Sie in Gohl im Emmental bei Familie Gerber. Wie war es für Sie, in eine andere Gastfamilie zu kommen?

Der Ort und die Landschaft haben mir auf Anhieb gut gefallen. Ausserdem habe ich mich mit Familie Mühlethaler sofort gut verstanden. Das ist wichtig. Und sogar das Wetter hat mitgemacht – da hatte ich natürlich Glück.

Wie hat sich ein typischer Ferientag gestaltet?

Da ich ja Ferien hatte, musste ich nicht arbeiten. Das habe ich genossen. Wenn wir keinen Ausflug unternahmen, war ich spazieren oder habe einfach die Ruhe genossen. Und fast jeden Abend ging ich in den Stall, obwohl ich nicht hel-

fen musste. Aber ich mag die Tiere sehr und habe ihnen gerne etwas zugeschaut.

Haben Sie für sich persönlich etwas von Ihrem Ferientaufenthalt mitnehmen können?

Die schönen Ausflüge werden mir noch lange in Erinnerung bleiben. Es hat mir so gut gefallen, dass ich gerne noch etwas länger geblieben wäre. Die Abwechslung hat mir gut getan.

Haben Sie bereits wieder geplant, zu Familie Mühlethaler zu fahren?

Ja, vielleicht sogar noch dieses Jahr einmal. Ich hoffe, dass es klappt, und freue mich jetzt schon darauf.

Vielen Dank für das interessante Gespräch. Ich wünsche Ihnen weiterhin alles Gute und viel Freude, sei es im Alltag oder in den Ferien. (CIS) ■



Frau Margrit Engel vor dem Garten bei Familie Gerber in Gohl.



Das Ausflugsschiff «Stadt Thun».

Interview mit Familie Anita und Bernhard Mühlethaler



Herr und Frau Mühlethaler vor wunderbarer Bergkulisse.

Herr und Frau Mühlethaler, seit wann sind Sie BWF-Gastfamilie?

Seit 2014. Der erste Gast kam 2015 zu uns.

Was hat Sie dazu bewogen, Gastfamilie zu werden?

Frau Mühlethaler: Das Betreuen von Menschen liegt mir. Ich arbeite gerne mit und für Menschen und habe deshalb früher in einem Altersheim gearbeitet. Als ich aus verschiedenen Gründen damit aufgehört habe, hat mir meine Arbeit gefehlt. Zudem war ich zuhause nur wenig im Betrieb eingebunden. Deshalb suchte ich nach einer sinnstiftenden Tätigkeit. So bin ich auf das Betreute Wohnen in Familien gestossen. Ich kann meinen Gästen die notwendige Zeit und Aufmerksamkeit zukommen lassen, was mich besonders freut. Das hat mir vorher im Altersheim gefehlt.

Betriebsspiegel

Der Betrieb von Familie Mühlethaler umfasst 16 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche; davon sind 12 gepachtet. Familie Mühlethaler betreibt Milchwirtschaft mit 14 Kühen und Jungviehaufzucht. Dazu kommen etwas Futterbau und 70 Aren Wald. Herr Mühlethaler geht als Melkmaschinenmechaniker einem Nebenerwerb nach. Dabei trifft er auf viele Menschen, teilweise auch auf andere BFW-Gäste und -Gastfamilien. Frau Mühlethaler bietet zuhause Fusspflege an, was manchmal auch den Feriengästen zugute kommt. ■

Welches sind Ihre Stärken?

Unsere Betriebsstruktur lässt es zu, dass wir flexibel sind und uns viel Zeit für die Gäste nehmen können. In der Pflege habe ich gelernt, auf Menschen einzugehen, sie ernst zu nehmen und mit ihnen so umzugehen, dass sie sich verstanden fühlen. Ich denke auch, dass wir eher grosszügig sind.

Sie haben viele Feriengäste, jedoch keinen Dauergast. Wie kam es dazu?

Das Gästezimmer ist inmitten unserer Wohnung, sodass ein Gast sehr nahe an unserem Leben und mitten in unserem Alltag ist. Und auch innerhalb unserer Familie bin ich mit Pflege und Betreuung betraut. Deshalb brauche ich zwischendurch eine Pause und so haben wir uns bewusst für Feriengäste entschieden.

Wie zeichnet sich die Arbeit mit den verschiedenen Feriengästen aus?

Jede Person, jeder Gast ist anders. Jeder einzelnen Person muss auf seine Bedürfnisse abgestimmt, auf seine Art und Weise begegnet werden. Einem Menschen eine gute Zeit zu bieten und mit ihm eine schöne Zeit zu verbringen, gibt Genugtuung. Es ist uns aber bewusst, dass wir hauptsächlich die Sonnenseite der Betreuungsarbeit erleben, da die Gäste bei uns ihre

Ferien verbringen, daher nicht lange bei uns sind und wir auch nicht viel von ihnen fordern müssen.

Wie gestaltet sich das Tagesprogramm für einen Feriengast?

Das bestimmt der Gast selber mit. Manche Gäste unternehmen gerne Ausflüge. Dann gehen wir vielleicht einmal aufs Schiff, besuchen die Kambly-Fabrik in Trubschachen, fahren nach Thun shoppen oder nach Bern ins Dählhölzli. Natürlich können wir nicht jeden Tag einen Ausflug machen, aber an ein bis zwei Tagen pro Woche kann ich mir diese Zeit nehmen. Andere Gäste geniessen auch einfach nur die Ruhe ums Haus und verbringen ihre Ferien auf der Terrasse. Uns ist wichtig, dass sich der Gast wohl fühlt, seine Wünsche mit einbringen und so das Tagesprogramm mitbestimmen kann.

Was ist Ihnen im Umgang mit Menschen besonders wichtig?

Ich behandle meine Mitmenschen so, wie ich auch gerne behandelt werden möchte. Probleme werden besprochen, bis für alle eine Lösung gefunden ist.

Welche Bereicherung erfahren Sie durch Ihre Arbeit als BWF-Gastfamilie?

Andern Menschen eine schöne Zeit zu ermöglichen, ist eine bereichernde Erfahrung. Zudem lernen wir auch viel, besonders im Umgang mit Menschen und in der Kommunikation.

Herzlichen Dank für das interessante und offene Gespräch. Wir wünschen Ihnen noch viele bereichernde BWF-Feriengäste und danken für Ihr Engagement. (CIS) ■

Die Gemüsetruhen gedeihen wieder

Nach einem erfolgreichen ersten Jahr ist das Projekt «Gemüsetruhe» im Frühling 2017 in die zweite Runde gestartet. Zu den bestehenden vier Standorten sind eine weitere Schule, ein Kindergarten und eine Kindertagesstätte dazugekommen. Mit Begeisterung pflanzen, pflegen, ernten und geniessen die Kinder dort Gemüse in Hochbeeten. Die OGG unterstützt die Lehr- und Betreuungspersonen zu Beginn der Saison mit kleinen Kursen sowie einem Begleitdossier und steht bei Bedarf jederzeit beratend zur Seite. Die Gemüsetruhe soll für die Betreuenden wie für die Kinder ein Lern- und Experimentierfeld sein. Die zahlreichen positiven Rückmeldungen und die bereits beträchtliche Liste von neuen Interessierten zeigen uns, dass das Angebot einem starken Bedürfnis entspricht. (AKJ) ■

«Restenlos glücklich» im Schulunterricht

Auf unser Themenkochbuch «Restenlos glücklich» haben wir ebenfalls von vielen Hauswirtschaftslehrpersonen positive Rückmeldungen erhalten. Das Thema Food Waste ist sehr aktuell und betrifft uns alle. Daher ist es auch bestens für den Schulunterricht geeignet und leistet damit einen Beitrag zur Bildung für Nachhaltige Entwicklung. Um die Lehrpersonen zu motivieren, das Buch im Unterricht einzusetzen, haben wir als Unterstützung sieben Vorschläge für Unterrichtssequenzen entwickelt. Die Ideen eignen sich speziell für die Sekundarstufe 1. Sie stehen auf www.ogg.ch zum Download zur Verfügung. (AKJ) ■

Zusammenarbeit mit foodwaste.ch



Die Mitgliederversammlung des Vereins foodwaste.ch hat im März 2017 der gemeinsamen Zukunft mit der OGG zugestimmt. Franz Hofer und Marlies Budmiger wurden als Vertretung der OGG in den Vorstand gewählt. Noch im laufenden Jahr wird der Vorstand zusammen mit einer Arbeitsgruppe die Strategie von foodwaste.ch überarbeiten, aus welcher der Verein seine künftigen Aktivitäten ableiten wird. Bereits jetzt werden Synergien der beiden Organisationen genutzt, aber das Potenzial zur Intensivierung der Zusammenarbeit ist noch gross. Wir freuen uns, die beiden Vereine foodwaste.ch und OGG Bern zu einem starken Duo im Einsatz gegen Food Waste werden zu lassen, und sind gespannt, welche gemeinsamen Projekte aus der Zusammenarbeit entstehen werden. (SWE) ■

Foodsave-Bankett 2017



Zum zweiten Mal ist das etwas andere Erntedankfest «Foodsave-Bankett» in Planung. Aus noch einwandfreien Zutaten, die in der Produktion oder Verarbeitung von Lebensmitteln als «Food Waste» ausgeschieden wurden, soll am 22. September 2017 auf dem Bahnhofplatz in Bern den Passanten

ein reichhaltiges Menü angeboten werden können. Eine lange gedeckte Tafel lädt zum Verweilen ein und soll Menschen ins Gespräch bringen. Dankbarkeit in der Erntezeit und die Wertschätzung von Lebensmitteln, die unseren ästhetischen Ansprüchen nicht genügen, sind zwei eng verbundene Themen. Die OGG Bern freut sich, mit dem Initiator Verein «Offene Heiliggeistkirche», mit «Mein Küchenchef» Mirko Buri, der Äss-Bar Bern, dem Verein foodwaste.ch und rund 17 anderen Organisationen dieses Fest zu planen und durchzuführen. (SWE) ■

2 Jahre Äss-Bar Bern



In den ersten zwei Betriebsjahren hat die Äss-Bar in Bern über 100 Tonnen Backwaren «frisch von gestern» im Kellerlokal an der Marktgasse 19 verkauft. Der Erfolg des Konzepts hat alle Beteiligten im Beschluss bestärkt, die Idee einer zweiten Verkaufsstelle in Bern oder in Biel umzusetzen. Hierfür wird zurzeit nach geeigneten Ladenlokalitäten und Personal Ausschau gehalten. (SWE) ■

Zusammenarbeit mit KonsumGLOBAL



KonsumGLOBAL heisst das Sensibilisierungsprojekt des Ökozentrums Langenbruck. Jugendliche ab 13 Jahren entdecken in thematischen Stadtrundgängen in Bern, Basel, Fribourg und Zürich die Zusammen-

hänge unserer globalisierten Welt und diskutieren Alternativen, wie jeder und jede durch bewussten Konsum etwas verändern kann. Das Projekt versucht aufzuzeigen, dass Konsumenten bei Kaufentscheidungen eine Verantwortung tragen. Die Themen reichen von Kleidung über Elektronik bis zu Lebensmitteln. Die Posten «Food Waste», Fleisch, Kakao und «Was ist in meinem Essen drin?» stehen den Anliegen des Bereichs «Boden und Ernährung» der OGG Bern sehr nahe. Darum hat die OGG beschlossen, die Stadtführungen in Bern finanziell zu unterstützen. (SWE) ■

Tagesstrukturen Landwirtschaft

Seit Mitte 2016 ist das Pilotprojekt «Tagesstrukturen Landwirtschaft» angelaufen. Interessierte Tagesgastfamilien wurden vom OGG-Beratungsteam zu zwei Informationsnachmittagen eingeladen. Einige der Familien wurden vor Ort abgeklärt und betreuen inzwischen einzelne Tagesgäste. Mit diesen ersten Betreuungsverhältnissen können zu den spezifischen Bedürfnissen der Tagesgäste, zu den Anforderungen an die Tagesgastfamilien wie auch zu aktuellen Finanzierungsmöglichkeiten wichtige Erfahrungen gemacht und Erkenntnisse gesammelt werden. Neue interessierte Personen, Familien oder Betriebe melden sich bitte telefonisch oder per E-Mail bei Véronique Bodmer oder Johanna Rösti (031 560 68 00, info@ogg.ch). (VBO) ■

Gastfamilien-Weiterbildung «Vom gefüllten zum erfüllten Alltag»

Im Februar 2017 fand in Münsingen mit Referent Urs Gfeller ein interessanter Weiterbildungsnachmittag für BWF-Gastfamilien zum Thema «Wege zu einer Work-Life-Balance» statt. Rund 60 Teilnehmende setzten sich mit der Frage «Was braucht der Mensch zum Glück?» genauso wie mit der Macht der eigenen Gedanken auseinander. Es wurden mögliche Wege aufgezeigt und besprochen, die einen lebendigen, erfüllten Alltag im Ausgleich der Kräfte ein Stück näher bringen. «Es ist, was ich daraus mache...» (MLE) ■

Agriviva sucht Bauernfamilien



Agriviva vermittelt junge Leute zwischen 14 und 25 Jahren zur freiwilligen Mitarbeit auf Bauernhöfen in der ganzen Schweiz. Damit es genügend Einsatzplätze für alle interessierten Jugendlichen gibt, sucht der Verein weitere Bauernfamilien, die den jungen Menschen eine abwechslungsreiche Arbeit, Familienanschluss, Verpflegung und ein Zimmer sowie ein kleines Taschengeld für ihren Einsatz bieten möchten. Interessierte Bauernfamilien können sich direkt auf der Website www.agriviva.ch anmelden oder die Geschäftsstelle kontaktieren:

Agriviva Bern
c/o Berner Bauern Verband
Renate Brönnimann
031 938 22 22
agriviva@bernerbauern.ch ■

Unspunnen-Fest 26. August – 3. September 2017



Ende August findet in Interlaken das traditionsreiche Unspunnenfest statt. Seine Wurzeln reichen fast so weit in die Vergangenheit wie die der OGG. Für den kulinarischen Höhepunkt, die sogenannte «Auftischet» vom Montag, 28. August 2017, sorgen die Frauen von Swiss Tavolata des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands. Zusammen mit der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft werden sie ein mit viel Liebe und Können zubereitetes Menü mit überlieferten Rezepten und Produkten vom Hof auf den Tisch zaubern. Bei Redaktionsschluss waren noch Bankettkarten zu haben (www.unspunnenfest.ch > Festinformation > Unspunnen Auftischet). Die OGG unterstützt die «Auftischet» mit einer Defizitgarantie. (STB) ■



Impressum

Nr. 2 / Juni 2017
21. Jahrgang

Mitteilungsblatt der
Oekonomischen
Gemeinnützigen Gesellschaft
Bern 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
Véronique Bodmer (VBO), Stefan
Bosshardt (STB), Christoph Ischi (CIS),
Annekathrin Jezler (AKJ), Margaretha
Leuenberger (MLE), Gérald Mathieu
(GMA), Johanna Rösti (JRO),
Simon Weidmann (SWE), Andréa
Zwahlen (AZW)

Bildnachweise ©

Titelbild: Simone Wälti
Seite 2: Samuel Krähenbühl
Seite 3, Abb. 1: Bundesamt für Statistik
Seite 4: Abb. 2: Peter Thomet
Seite 9: Ruben Ung
Seiten 6–8, 10–13, 15: OGG Bern

Druck und Layout

Vögeli AG, Langnau

Auflage

1800 Exemplare



Swiss Climate
Klimaneutral
gedruckt

SC2017052301 • www.swissclimate.ch



Höchster Standard für Ökoeffektivität.
Cradle to Cradle Certified™-Druckprodukte
hergestellt durch die Vögeli AG.
Bindung ausgenommen.



Margaretha Leuenberger 25 Jahre OGG

Margaretha Leuenberger trat am 1. Juni 1992 als Assistentin des damaligen Geschäftsführers in den Dienst der OGG Bern ein. 2004 wechselte sie als Beraterin in die Abteilung des Betreuten Wohnens in Familien BWF. Wir gratulieren Margaretha zum 25-jährigen Dienstjubiläum und danken ganz herzlich für ihre Treue und für ihr Engagement. Wir freuen uns, weiterhin auf ihre Unterstützung zählen zu dürfen. ■

Job Caddie Bern

JOBcaddie

Unterstützung während oder
nach der Lehre

Job Caddie feiert sein halbjähriges Bestehen in Bern. Ende Mai 2017 konnte bereits die dritte Schulung für Mentorinnen und Mentoren durchgeführt werden. Mittlerweile sind es rund 40 Personen aus den verschiedensten Branchen, welche sich freiwillig engagieren, Jugendliche und junge Erwachsene bei beruflichen Schwierigkeiten zu unterstützen. Durch die intensive Zusammenarbeit zwischen Mentee und Mentor/in konnten schon erste Erfolge erzielt werden. Beispielsweise fand ein Lernender nach seiner Lehrvertragsauflösung im April 2017 direkt eine Folgelehrstelle. Der gelungene Start stimmt das gesamte Job-Caddie-Team auch für die zweite Jahreshälfte sehr zuversichtlich. (GMA) ■

Gratulation zum BWF-Jubiläum

Wir gratulieren Rosmarie Schenk herzlich zum Jubiläum «10 Jahre Betreutes Wohnen in Familien» und wünschen für die weiteren Jahre viel Freude, Zufriedenheit und gute Gesundheit. (JRO)



Ein Aufruf

Geschichten aus 20 Jahren Betreutes Wohnen in Familien

Das Angebot des BWF feiert 2018 sein 20-jähriges Bestehen. Aus diesem Anlass möchten wir alle erzählenswerten Geschichten aus dem BWF-Alltag sammeln; auch jene, welche uns im Laufe der Jahre von Gastfamilien und Bezugspersonen erzählt wurden. Darunter befindet sich manch fröhliche und lustige, manchmal skurrile oder auch nachdenklich stimmende Begebenheit.

Die Texte sollen wertschätzend formuliert sein und eine Länge von max. 500 Wörtern aufweisen. Die Namen dürfen anonymisiert werden. Wir behalten uns vor, die eingesandten Geschichten zu überarbeiten und zu selektionieren. Zudem können wir eine Veröffentlichung nicht garantieren.

Bitte senden Sie uns Ihre besten Kurzgeschichten per Post oder E-Mail oder rufen Sie uns an.

Einsendeschluss: 18. August 2017

Kontakt: OGG Bern, BWF-Geschichten, Erlachstrasse 5, 3001 Bern
Johanna Röstli, 031 560 68 13, johanna.roesti@ogg.ch

Agenda

Donnerstag, 7. September 2017

Erfahrungsnachmittag für BWF-Gastfamilien

Montag, 18. September 2017

Sichleite auf dem Bundesplatz, Bern

Freitag, 22. September 2017

Foodsave-Bankett 2017 auf dem Bahnhofplatz, Bern

Samstag/Sonntag, 11./12. November 2017

Meielisalp-Wochenende

Donnerstag, 16. November 2017

Eggiwiler Symposium (tagsüber)

OGG-Award 2017 (abends) **im PROGR Bern**

Donnerstag, 30. November 2017

Weiterbildung für BWF-Gastfamilien

OGG-Bulletin 3/2017

Das nächste OGG-Bulletin erscheint im September 2017.

Redaktionsschluss: 7. August 2017



Oekonomische
Gemeinnützige
Gesellschaft Bern

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

A Z B
3001 Bern
Post CH AG

OGG Bern
Erlachstrasse 5
3001 Bern