

OGGG Bulletin

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

Seite 2

Editorial

Seite 3

OGG-Award 2017

Seite 6

Gast und Gastfamilie im Gespräch

Seite 9

Job Caddie Bern

Seite 10

Anlaufstelle «Hofübergabe» Kurzmiteilungen

Seite 12

Agenda

Nachhaltige Ernährungssysteme sind heute gefragter denn je. Am 16. November 2017 wurde in Bern der OGG-Award verliehen. Lesen Sie mehr darüber ab Seite 3.



Preis Ausschreiben

«Mit einem Preis Ausschreiben hat es vor 250 Jahren begonnen», so steht es im Jubiläumsbuch «Kartoffeln, Klee und kluge Köpfe» der OGG Bern von 2009. Das Thema des allerersten Wettbewerbs war «Über die vorzügliche Notwendigkeit des Getreide-Baues in der Schweiz». Johann Rudolf Tschiffeli, Chorgerichtsschreiber in Bern, Agronom und Mitbegründer der Oekonomischen Gesellschaft Bern, stufte die Lebensmittelbeschaffung als wichtige Notwendigkeit ein. Er und elf weitere Männer, zumeist Berner Patrizier, formulierten das erste Preis Ausschreiben und legten damit den Grundstein der OGG Bern.

Dass sich bereits vor 258 Jahren Menschen mit dem Thema der Ernährungssicherheit auseinandergesetzt haben, berührt mich sehr. Allerdings waren die Beweggründe dieser weitsichtigen Männer damals ganz anders gelagert, als sie es heute sind. 1759 herrschte Hungersnot und Missernten waren zu beklagen. Heute dagegen lebt unsere Gesellschaft im Überfluss: Lebensmittelverschwendung ist an der Tagesordnung. Ich finde diese Entwicklung sehr fragwürdig. Ein bewusster, respektvoller Umgang mit unserem Essen ist wichtig. Dafür setzen sich glücklicherweise wieder mehr Menschen ein.

Genau deshalb schreibt die OGG immer noch regelmässig Preise aus. Damit setzt sie bewusst ein Zeichen und schafft Anreize. Mit dem OGG-Award fördern wir innovative Ideen für ein nachhaltiges Ernährungssystem und für Ernährungssicherheit. Als Präsident der OGG-Award-Jury freue ich mich über das grosse Inte-

resse an diesem Wettbewerb. Dieses Jahr waren es wieder mehr als 20 Bewerbungen, welche sich alle mit grossem Ideenreichtum dem Thema «Lebensmittel und Nachhaltigkeit» widmen.

Ich wünschte mir, dass der Idealismus dieser Menschen vermehrt belohnt wird – nicht nur mit Anerkennung, sondern auch mit wirtschaftlichem Erfolg. Dass dies durchaus geht, zeigt das Beispiel der Äss-Bar in Bern, wo Bäckerware vom Vortag verkauft wird und an der die OGG beteiligt ist. Das Erfolgsmodell hat die Geschäftsführung der Äss-Bar dazu ermutigt, mit dem «gmüesgarte» ein Lokal zu eröffnen, in dem frisches, aber nicht normiertes Gemüse und Früchte oder Überproduktionen verkauft werden, die ansonsten in der Biogasanlage landen würden. Einen guten Teil der benötigten finanziellen Mittel konnten sich die Initianten mittels Crowdfunding (neudeutsch für Spendenaktion) sichern. Auch die Gewinner des OGG-Awards 2015 und 2016 haben es mit ihren Marken teilweise zu nationaler Bekanntheit gebracht: der Anti-Food-Waste-Koch Mirko Buri mit «Mein Küchenchef» oder die Insektenfood-Produzenten von Essento.

Der OGG-Award passt bestens in unsere Zeit. Er belohnt die Leistung und den Mut der Besten und bietet allen Teilnehmenden eine geeignete Plattform, um auf sich aufmerksam zu machen. Auf den folgenden Seiten erfahren Sie mehr über den Award 2017 und die innovativen Gewinner. ■

Urs Nufer
Vizepräsident OGG



Urs Nufer

«Aemme Shrimp» gewinnt OGG-Award

Am 16. November 2017 wurde zum dritten Mal der OGG-Award verliehen. Die Hauptgewinner «Aemme Shrimp», «Kreislauf.bio» und «Willy Muesli» erhielten Preise im Gesamtwert von 14'500 Franken.

Die OGG fördert mit dem OGG-Award innovative Lösungen in der ganzen Kette unseres Ernährungssystems. Solche Wettbewerbe gehören zur Tradition der OGG seit ihrer Gründung 1759. In der aktuellen Form wurde der Award 2017 zum dritten Mal verliehen.

Von den 24 eingegangenen Bewerbungen wurden 10 nominiert. Die Nominierten erhielten anlässlich der gut besuchten Preisverleihung im PROGR Bern die Gelegenheit, Fachjury und Publikum in einer Kurzpräsentation für ihr Projekt zu gewinnen. Nebst Jury- und Publikumspreis im Gesamtwert von 10'000 Franken wurde erstmals auch ein Partnerpreis von Impact Hub über 4500 Franken verliehen.

Jurypreis für Aemme Shrimp

Seit Mai 2015 betreibt die Generationengemeinschaft Kunz eine antibiotika- und hormonfreie Garnelen-Mast mit einer Jahresproduktion von 0,9 Tonnen. In den umgerüsteten Schweineställen schwimmen in Becken Shrimp-Larven aus den USA. Die Jury kam zum Schluss, dass Aemme Shrimp ein globales Problem vorbildlich lokal löst, was nicht nur eine ökologische, sondern auch eine ökonomische Landwirtschaft ermöglicht. Kein Thema beim Gewinnerkonzept sind degradierte, versalzene Böden, nicht artgerechte Haltung und die Gefahr von erhöhtem Antibiotika-Einsatz sowie ein bedenklich hoher Beifang von bis zu 80%, wie sie im Ausland vorkommen können. Shrimp-Mast ist eine Chance für die Schweizer Landwirtschaft, sich einen lukrativen bestehenden Markt zu erschliessen; aktuell werden jährlich rund 9000 Tonnen Shrimps eingeführt. Dabei können bestehende Landwirtschaftsgebäude umge-



Jurypreis-Gewinnerin: Generationengemeinschaft Kunz mit «Aemme Shrimp»

nutzt und mit erneuerbarer Energie versorgt werden.

Die Jury des OGG-Awards 2017 setzte sich zusammen aus Urs Nufer (OGG-Vizepräsident und Jurypräsident), Marlies Budmiger (Stv. Geschäftsführerin OGG Bern), Susanne Frutig (Stiftung Innovation), Christoph Jenny (Mitgründer Impact Hub Bern) und Raoul Stöckle (Mitbegründer der Äss-Bar).

Publikumspreis geht an Kreislauf.bio

Zuoberst in der Gunst der rund 150 Anwesenden stand die Mehlwurmzucht von Kreislauf.bio, die den lokalen urbanen Rohstoffkreislauf im Nahrungsmittelbereich aufwertet. Unverkaufte oder durch die Normen gefallene Nahrungsmittel werden als Futter verwendet. Die Mehlwürmer werden als Lebensmittel an Private oder die Gastronomie verkauft. Der Kot der Tiere wird als Dünger vertrieben, wodurch sich der Kreislauf schliesst und der Name zum Programm wird.



Publikumspreis-Gewinner: Kreislauf.bio

Weitere nominierte Geschäftsideen

Fruchtland zpk.org/fruchtland

Dieses Projekt des Zentrums Paul Klee (ZPK) ermöglicht BesucherInnen zusammen mit ExpertInnen aus Kunst, Wissenschaft und landwirtschaftlicher Praxis, wichtige gesellschaftliche Fragen bzgl. nachhaltiger Ernährung der Weltbevölkerung aufzugreifen. Auf 2,5 ha Ackerfläche wird exemplarisch gezeigt, dass mit einer Neuorientierung nachhaltige Ernährungssysteme möglich sind.

Greenport greenport.ch

Greenport verarbeitet aus Trockentoiletten gewonnene Fäkalien zu Flüssigdünger. Die Überreste werden karbonisiert, Keime, Viren und Hormone deaktiviert. Die verbleibenden Stoffe werden mit anderen organischen Materialien zu einem hervorragenden Kompoststarter vermischt. Der Nährstoffkreislauf schliesst sich.

KITRO kitro.ch

KITRO bietet eine innovative Lösung zur Reduzierung vermeidbarer Lebensmittelabfälle in Restaurationsbetrieben. Aufeinander abgestimmt, messen und erkennen die Hardware KITRObox und eine Software Nahrungsmittel, erfassen Daten und erstellen Berichte. Diese erläutern, wie Speisereste reduziert oder recycelt werden können.

Kometian kometian.ch

Kometian bietet Nutztiern telefonische komplementärmedizinische Beratung an. Rund 20 TierärztInnen, TierheilpraktikerInnen und TierhomöopathInnen mit anerkannter komplementärmedizinischer Ausbildung sind während 24 Stunden pro Tag erreichbar. Eine Fallverwaltung gewährleistet die Qualitätssicherung.

Meinobstgarten meinobstgarten.ch

Diese Internetplattform vernetzt BaumbesitzerInnen und KonsumentInnen. Sie dient der On-time-Vermarktung von reifem Obst aus Hochstammgärten. BaumbesitzerInnen registrieren auf der Plattform ihren Baum und KonsumentInnen können auf der Karte Bäume in ihrer Nähe suchen.

Valorempus rohrohroh rohrohroh.ch

Valorempus ist ein Beispiel für die Optimierung der Wertschöpfungskette. Produktionsbedingte Sekundärprodukte und überreife Früchte gelangen in einen neuen Lebensmittel-Produktionszyklus anstatt in die Biogasanlage. Aus Traubentrester werden beispielsweise Traubenkernöl und Traubenhautpulver gewonnen.

Torta per Tutti tortapertutti.ch

Torta di Pane ist eine traditionelle Tessiner Brottorte, die in Vergessenheit zu geraten droht. Torta per Tutti verhilft dem Rezept zu neuer Bekanntheit. Zudem wird überschüssiges Brot eines Detailhändlers verwendet. Ein Teil des Erlöses wird Flüchtlings-Auffang-Camps gespendet. Da die Zukunft der Initiative sehr ungewiss ist, wurde die Kandidatur vor der Verleihung wieder zurückgezogen.



Partnerpreis-Gewinnerin:
Aurélie Bichsel mit «Willy Muesli»

Impact-Hub-Partnerpreis für Willy Muesli

Obwohl Frühstück die wichtigste Mahlzeit des Tages ist, wird es aufgrund von Zeitmangel oft vernachlässigt. Die frischen, hausgemachten Birchermuesli von Willy Muesli mit biologischen, regionalen und saisonalen Zutaten werden von Montag bis Freitag mit dem Fahrrad in biologisch abbaubaren Behältern direkt an den Arbeitsplatz geliefert. Impact Hub hat an diesem Start-up von Aurélie Bichsel nebst der konkreten Lösung besonders gefallen, dass es mit einer sehr schlanken Struktur auskommt und ohne externe Finanzierung aufgebaut werden konnte.

Das anschliessende Apéro stand ganz im Zeichen von Foodsave – mit Häppchen und Getränken der Äss-Bar und des gmüesgarte Bern, von MUDA rejuice (Gewinner des Publikumspreises 2016) und Bread Beer aus nicht verkauftem Brot. Zu degustieren gab es zudem Aemme Shrimps und Insekten von Essento (Gewinner des Publikumspreises 2015). (STB) ■

Produktion von Lebensmitteln neu gedacht

Das 19. Eggiwiler Symposium bot in der Stadt Bern Raum für die Verständigung zwischen Stadt und Land. Die Tagung vom 16. November widmete sich der Zukunft unserer Ernährung. Als Mitveranstalterin konnte die OGG Bern ihre Kompetenzen und ihr Netzwerk in die Veranstaltung einbringen.

Nach dem Grusswort des Berner Stadtpräsidenten, Alec von Grafenried, veranschaulichte OGG-Präsident Simon Bichsel, wie sich das Verhältnis zwischen Stadt und Land über die Jahrhunderte entwickelt hat und welche Rolle dabei die Ernährung bzw. die landwirtschaftliche Produktion spielt. Für ihn ist klar, dass die Beziehung zwischen

Produzenten und Konsumenten gepflegt werden muss, damit wir mit den zukünftigen Herausforderungen an das Ernährungssystem besser umgehen können.

Im Anschluss stellten zehn Pioniere aus Stadt und Land ihre Geschäftsideen vor. So unterschiedlich diese waren: die Bedeutung der Nähe von Produzentinnen und Konsumentinnen wurde auch hier immer wieder betont. Präsentiert haben sich mehrere alte Bekannte der OGG: Äss-Bar, Stiftungsgarten, GmüesEsel und die OGG-Award-Gewinner Mein Küchenchef, radiesli und MUDA rejuice. Mit dabei waren zudem eine moderne Vermarktungsplattform von regionalen Fleischprodukten (Flora), eine

Parkanlage, in der statt Zierpflanzen einheimische Früchte wachsen (Naschgarten Luzern), das Altersheim dahlia, welches eng mit regionalen Produzenten zusammenarbeitet, sowie Aemme Shrimp, die Crevetten-Zucht aus Burgdorf.

Im Anschluss diskutierten Vertreterinnen und Vertreter aus Produktion, Vertrieb und Verbrauch von Lebensmitteln in einem Podiumsgespräch die Frage, ob die zehn Pioniere Einzelfälle sind oder ob sich tatsächlich ein Paradigmenwechsel ankündigt. Sie stuften die gezeigten Projekte als vorbildlich ein, da sie die Sensibilität der Konsumenten für den Wert der Lebensmittel aufgreifen und die Konsumenten stark einbeziehen. (AKJ) ■

Erntenetzwerk

Die OGG hat mit dem Erntenetzwerk ein neues Projekt im Bereich Food Waste lanciert. Produzentinnen, ehrenamtliche Erntende und Abnehmer ziehen am gleichen Strick und reduzieren Verluste von einwandfrei geniessbarem Obst und Gemüse.

In der Schweiz geht ein Drittel der Lebensmittel verloren. Auch wenn der grösste Anteil davon in Privathalten anfällt, entstehen immerhin 13% des Food Wastes in der Landwirtschaft. So bleiben nach der Ernte auf Kartoffeläckern viele einwandfreie Kartoffeln liegen, oder ganze Gemüesfelder werden untergepflügt, wenn der Handel die Abnahme der Ware verweigert. Hinzu kommen Obst-

bäume, deren Früchte nicht geerntet werden.

Auf der anderen Seite entstehen laufend neue Gruppen und Unternehmen, die gezielt sogenanntes Food-Waste-Obst oder -Gemüse verkaufen oder verarbeiten. Ausserdem wollen sich viele Menschen für eine nachhaltige Ernährung einsetzen.

Das Erntenetzwerk vermittelt zwischen den drei Gruppen und führte im vergangenen Herbst erste Aktionen durch. So ernteten ehrenamtliche Helferinnen und Helfer beispielsweise eine Tonne Hokkaido-Kürbisse mit teils leichten Schäden. Die Ernte wurde von verschiedenen Verarbeitern und



Freiwillige ernten eine Tonne Hokkaido-Kürbisse.

Händlern bezogen, aber auch die Freiwilligen profitierten von dieser Aktion. Sie genossen die sinnvolle Aktivität an der frischen Luft und konnten einen Teil der Ernte behalten. (AKJ) ■

Herr Martin Weber* lebt seit über einem Jahr bei Gastfamilie Fritz und Marianne Lehmann in Bellach SO. Zuvor lebte er in einer betreuten Wohngemeinschaft. BWF-Beraterin Susanna Staub hat Herrn Weber und Familie Lehmann besucht.

* Name auf Wunsch geändert

Interview mit einem Gast



Martin Weber mit einem der treuen Hofhunde

Herr Weber, seit Ihrem Umzug von einer betreuten Wohngemeinschaft hierher zu Gastfamilie Lehmann ist über ein Jahr vergangen. Wir hoffen, Sie haben sich inzwischen gut eingelebt. Können Sie uns die Unterschiede zwischen beiden Wohnformen schildern?

In der WG hatten alle Mitbewohner «ein Problem». Bei der Gastfamilie erlebe ich Normalität. Die Bezugspersonen sind stabiler, alles ist viel familiärer. Daher kann ich bei der Gastfamilie mehr Kraft tanken, ich habe mehr Ruhe. Zudem gibt es keine Ämtli-Pläne, was mir sehr entgegenkommt. Ich helfe freiwillig mit, wodurch ich weniger zu Zwängen

neige. Natürlich ist die Nähe zu den Tieren und zur Natur ebenfalls ein wesentlicher Unterschied. Auch die Arbeit im Gemüsegarten gab es vorher nicht. Hier kann ich Erfahrungen sammeln beim Pflanzen und Pflegen des Gemüses.

Wie wirkt sich die veränderte Wohnform auf Ihre Lebensqualität aus?

In erster Linie bin ich freier. Die Tiere auf dem Hof sind für mich eine grosse Bereicherung, es sind meine Therapeuten. Besonders die beiden Hunde tun mir gut. Sie erwarten von mir eine klare Haltung und Durchsetzungsvermögen. Genau dies muss ich auch im Alltag noch lernen.

Die spontane Möglichkeit, mit Frau Lehmann ein Gespräch zu führen, hat mir bei Krisen sehr geholfen. Ich muss nicht warten, bis meine Bezugsperson wieder da ist. Hier fühle ich mich zuhause und die Nähe zur Natur ist bereichernd und wohltuend. Ich fühle mich stabiler und weniger auf der Flucht. Zu meinem externen Arbeitsplatz gelange ich mit dem Fahrrad. Durch die regelmässige Bewegung habe ich 15 kg an Gewicht verloren.

Was hilft Ihnen, wenn es Ihnen nicht so gut geht?

Die Hunde, Niro und Zora. Sie sitzen oft bei mir, wenn ich draussen bin, und das geniesse ich sehr. Das Gespräch mit Frau Lehmann ist ebenfalls oft sehr hilfreich. Gelegentlich

helfe ich im Haushalt mit, auch das tut gut. Draussen zu sein, ist grundsätzlich wohltuend. Hier fliesst die Aare gleich hinter dem Haus. Das ist sehr schön und wirkt beruhigend.

Seit einigen Jahren arbeiten Sie im «Pfefferkorn» in der Gastronomie. Haben Sie Pläne für Ihre berufliche Zukunft?

Ja! Mein Ziel ist es, eine Berufslehre zu machen und diese erfolgreich abzuschliessen. Dazu muss ich aber erst noch etwas stabiler werden. Ich könnte mir eine Ausbildung in der Gastronomie oder in der Pflege vorstellen.

Was haben Sie für Hobbys?

Ich fahre gerne mit dem Fahrrad, unternehme mit Kollegen dies und das. Momentan bin ich dabei, im Selbststudium Englisch zu lernen. Letzten Sommer war ich regelmässig im Schwimmbad.

Was möchten Sie als Nächstes erreichen?

Ganz wichtig für mich ist, mein Selbstvertrauen zu stärken und mich selber besser zu spüren. Das sind vorerst meine wichtigsten Ziele. Ich denke, wenn ich mehr Selbstvertrauen habe, gelingt einiges fast von alleine.

Vielen Dank für das interessante Gespräch. Wir wünschen Ihnen alles Gute und allzeit viel Erfolg. (STA) ■

Interview mit Gastfamilie Lehmann, Bellach

Betriebsspiegel

Der Betrieb der Familie Lehmann umfasst 20 Hektaren. Er liegt in der Nähe von Solothurn, in der Gemeinde Bellach, direkt an der Aare. Das Land ist flach. Per Mai 2017 fand die Betriebsübergabe an Herrn Lehmann junior statt. Auf dem Familienbetrieb helfen die «Senioren» jedoch noch tatkräftig mit.

Familie Lehmann hält rund 14 Mutterkühe und 48 Mastrinder und betreibt Ackerbau (5 ha Zuckerrüben und je 2,5 ha Futtergetreide, Brotweizen und Mais). Das restliche Land wird als Weide, Kunstwiesen und ökologische Ausgleichsflächen genutzt. In der Hostett stehen zirka 100 Hochstammobstbäume.

Ein zusätzlicher Betriebszweig ist die Vermietung eines Partyraumes, in welchem bis zu 45 Personen bewirtet werden können. Er wird vor allem für Geburtstage und Familienfeste gebucht.

Herr und Frau Lehmann, wie erleben Sie das Zusammenleben mit Herrn Weber?

Wir betreuen drei Gäste. Sie kommen gut miteinander aus, haben untereinander wie auch uns gegenüber einen rücksichtsvollen Umgang. Es herrscht eine angenehme Stimmung. Jeder Gast lebt sein Leben auf seine Art und hat einen eigenen externen Arbeitsplatz.

Herrn Weber erleben wir als rücksichtsvollen, hilfsbereiten und anständigen Gast allen Mitbewohnern gegenüber. Er ist sehr engagiert und setzt sich mit seiner Situation auseinander. Er macht viele Fortschritte, was uns sehr freut.

Gibt es auch anspruchsvolle Situationen?

Es gibt und gab schwierige Momente. Wir mussten lernen, damit umzugehen und erst einmal abzuwarten, ohne den Anspruch zu erheben, sogleich eine Lösung bereitzuhaben. Krisen können auch für die Umgebung belastend sein.

Momentan haben wir mit Herrn Weber die Abmachung, dass, wenn es ihm nicht gut geht, er sich rasch bei uns meldet oder sofort vom Ausgang zurückkommt.

Wo sehen Sie die Chancen der Betreuung in Familien?

Wir denken, dass das bäuerliche Umfeld für Menschen mit speziellen Bedürfnissen viel bieten kann. Eine gesunde Umgebung, die Natur und die Tiere sind oft eine wertvolle Unterstützung. Als Bauernfamilie sind wir praktisch rund um die Uhr anwesend. Eine tragende Beziehung im familiären Umfeld erleben wir als sehr wichtig und hilfreich.

Welche Herausforderungen gilt es zu bewältigen?

Die hohen Präsenzzeiten sind sicher eine grosse Herausforderung. Sich wirklich gut zu organisieren und selber regelmässige Auszeiten zu nehmen, ist zwingend. Man trägt eine grosse Verantwortung gegenüber seinen Gästen. Man

muss bereit sein, sich auf andere Lebenswelten einzulassen und die eigenen Vorstellungen in den Hintergrund zu stellen. Schwierige Situationen können belastend sein.

Wie erholen Sie sich und tanken Sie neue Energie?

Meine Familie und die Grosskinder, die Arbeit im Garten und das Lesen geben mir einen schönen und gesunden Ausgleich. Ich geniesse gemeinsame Abende mit Freunden und meine 25%-Anstellung im Naturhistorischen Museum. Zudem sind die Weiterbildungen der OGG eine wertvolle Bereicherung.

Herzlichen Dank für das offene Gespräch und für Ihr Engagement. Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen weiterhin viele schöne und bereichernde Stunden. (STA) ■



BWF-Gast Martin Weber (r.) mit Gastfamilie Fritz und Marianne Lehmann

Weiterbildung für Gastfamilien: «Humor im Alltag»

Das Preisgeld des Sozialpreises 2016 der Burgergemeinde Bern ermöglichte eine besondere Weiterbildung für Gastfamilien im November 2017. Clown «Pello» wusste diesen Anlass zu einem Höhepunkt werden zu lassen.

Die Burgergemeinde Bern verlieh den Sozialpreis 2016 dem Betreuten



Wohnen der OGG und lobt damit auch die Arbeit und den Einsatz der BWF-Gastfamilien. Der Urkunden-text würdigt das BWF mit folgenden Worten: «In Anerkennung des langjährigen und unermüdlichen Engagements für das Betreute Wohnen BWF. Das Angebot setzt eine einmalige Projektidee um, welche unterstützungsbedürftigen Erwachsenen ein Gastrecht in einer Familie ermöglicht und nebenbei einen grossen Beitrag an die Stadt-Land-Vernetzung leistet.»

Die Weiterbildung stiess auf erfreulich grosses Interesse. Rund 85 Gastfamilien genossen im Ausbildungszentrum der Fleischbranche in Spiez den schönen Blick über den Thunersee bis weit hinein ins Justistal und aufs Niederhorn. Nach einem Einstieg bei Kaffee und Gipfeli hörten sie Clown «Pello» zu, wie er erzählte, spielte, schwieg und musizierte.

«Pello» zeigte auf eindrückliche Weise auf, wie sich Humor im Alltag auf das Wohlbefinden auswirken kann. Er lehrte die Teilnehmenden, Humor als Ressource zu nutzen. Das heisst, in Bewegung zu bleiben, das Drunter und Drüber des Alltags im Perspektivenwechsel von aussen anzuschauen und darüber zu lachen. Das heisst auch, immer wieder in-nezuhalten, den Schalter zu kippen, nicht nur zu funktionieren. In die eigene Mitte kommen, sich und anderen Ruhe gönnen, im Gleichgewicht sein – dann kann Humor entstehen.

Er verriet Tipps und Tricks für den Alltag. Beim anschliessenden Apéro und beim Mittagessen blieb genügend Zeit für den persönlichen Austausch. Das Dessertbuffet bildete einen besonders süssen Abschluss dieses humorvollen Weiterbildungstages. (MLE) ■

Jubiläum «20 Jahre Betreutes Wohnen in Familien» 2018

Vor bald 20 Jahren wurde das «Betreute Wohnen in Familien» BWF gegründet. In diesem Zeitraum sind die Platzierungstage von rund 1100 im ersten Jahr auf über 50'000 gestiegen. Die OGG darf inzwischen auf die Zusammenarbeit mit rund 150 Gastfamilien zählen.

Gründe genug, um im Jubiläumsjahr 2018 verschiedene Anlässe mit Schwerpunktthema BWF durchzuführen. An der Mitgliederversammlung der OGG in Eggwil erwarten uns spannende Referate zum Thema «Greencare». Wir freuen uns,

dass wir Markus Ritter, Präsident des Schweizer Bauernverbandes, und Regierungsrat Pierre Alain Schnegg als prominente Redner gewinnen konnten. Das Dienstagsapéro im Juni 2018 bietet unseren Geschäftspartnern, interessierten Institutionen und zuweisenden Stellen einen direkten Einblick in das betreute Wohnen in einer Gastfamilie. Mit einem besonderen Festtag auf dem Gurten im August 2018 bedanken wir uns ganz herzlich bei allen Beteiligten rund um das betreute Wohnen in Familien. Für alle Anlässe werden persönliche Einladungen verschickt.

Wir hoffen, auch Sie an einem der Anlässe begrüessen zu dürfen, und freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Ihr BWF-Team ■

Bitte reservieren Sie sich heute bereits folgende Daten:
OGG-Mitglieder
Samstag, 7. April 2018
Mitgliederversammlung OGG
BWF-Gastfamilien
Donnerstag, 23. August 2018
Jubiläumsanlass «Betreutes Wohnen in Familien»

Job Caddie Bern gut unterwegs

Das Mentoringprogramm für junge Menschen mit Schwierigkeiten in der Lehre und beim erstmaligen Berufseinstieg darf auf eine intensive und erfolgreiche erste Phase zurückblicken.

In den ersten elf Monaten konnten wir über fünfzig Jugendliche und junge Erwachsene begleiten. Diese erfreuliche Zwischenbilanz zeigt, dass es uns gelungen ist, in-ner Kürze ein Netz an rund fünfzig freiwilligen ehrenamtlichen Mentorinnen und Mentoren aufzubauen und zu schulen. Diese setzen sich mit viel Enthusiasmus, Know-how und breiter Erfahrung für die

Jugendlichen ein. Ihnen gebührt an erster Stelle unser herzlichster Dank.

Die Projektleitung hat mit Sozialdiensten, RAV Bern, BIZ und dem Mittschul- und Berufsbildungsamt des Kantons Bern das Gespräch gesucht und eine gute Basis für eine zielführende Zusammenarbeit erarbeitet. Zudem hat eine recht gute Medienpräsenz die Bekanntheit von Job Caddie im Raum Bern rasch erhöht.

In Zusammenarbeit mit den Mentorinnen und Mentoren erreichten viele der begleiteten jungen Men-

schen die gesteckten Ziele und konnten positive berufliche Erfolge feiern: Nachfolgelehrstellen nach Lehrvertragsauflösungen wurden gefunden, schulische Leistungen merklich verbessert oder nach Beendigung der Ausbildung Arbeitsverträge unterzeichnet – um nur einige Beispiele zu nennen. Wir danken den vielen jungen Personen für das Vertrauen, welches sie uns entgegengebracht haben. Es ist eine grosse Freude zu sehen, wie motiviert viele von ihnen an ihren beruflichen Zielen arbeiten. Der gelungene Start von Job Caddie Bern stimmt uns für die Zukunft äusserst zuversichtlich. (GMA) ■

Meielisalp-Wochenende

Das Meielisalp-Wochenende von Mitte November 2017 stand unter dem Motto «Glück ist nicht das Ziel, sondern der Weg». Über achtzig Personen schätzten das Zusammensein mit dem reichhaltigen Programm.

Die Gäste trafen am Samstag im Hotel ob Leissigen ein. Freudig begrüsst sich langjährige und neue Teilnehmende, beim Mittagessen gab es erste Kontakte. Die offizielle Eröffnung oblag Barbara Heiniger, Präsidentin



Zeit für eine gesellige Spielrunde

der Arbeitsgruppe landwirtschaftliche Angestellte. «Blumen und Tiere in den Schweizer Bergen» galt es im Vortrag mit Bildern von Ernst Zbären, St. Stephan, zu entdecken. Freie Zeit und spannendes Lottospielen füllten die Stunden vor dem Nachessen. Das Komikerduo «Gottfried & Elise» sowie die «Oberemmentaler Ländlerfründe» machten den bunten Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Die sonntägliche Feierstunde wurde mit dem herzlichen Gottesdienst von Pfarrer Robert Schneiter, Schönried, sowie vom Jodlerduett Ueli und Annarös Wüthrich, Linden, gestaltet. Den stimmungsvollen Auftakt nach dem Mittagessen bot die Alphornbläsergruppe «Ahorn». Danach reisten alle im Vortrag «Die Rhone – von den Gletschern bis zur Camargue» mit den aussagekräftigen Worten



Ernst Zbären wusste es, die Zuhörer in seinen Vortrag mit einzubeziehen.

von Robert Schneiter vom Wallis bis nach Südfrankreich.

Dann hiess es wieder Abschied nehmen. Neue Eindrücke und wertvolle Begegnungen waren der Kern dieses zweitägigen, glücklichen Anlasses. ■

*Barbara Heiniger
Präsidentin Arbeitsgruppe
landwirtschaftliche Angestellte*

Gemeinsam zur Hofübergabe

Für Bauernfamilien, welche ihren Hof nicht an ihre Nachkommen weitergeben können und dennoch in junge Hände übergeben möchten, führt die Kleinbauern-Vereinigung eine Anlaufstelle, die Hofsuchende an Betriebsleiter ohne Nachfolge vermittelt.



Anna Mosimann und Martin Kiener haben durch die Anlaufstelle Hofübergabe ihren Pachtbetrieb in Toffen gefunden.

Dass ein Hof innerhalb der Familie weitergeführt wird, ist heute keine Selbstverständlichkeit mehr. Gemäss Agroscope ist bei einem Drittel der Betriebsleiter über fünfzig die Hofnachfolge ungeklärt. Der Generationenwechsel auf einem Hof wirft soziale, rechtliche und finanzielle Fragen auf. Fehlt die Nachfolge in der eigenen Familie, ist die Situation noch etwas komplexer. Für Betriebsleiter, denen es ein Anliegen ist, dass ihr Lebenswerk weitergeführt wird, führt die Kleinbauern-Vereinigung seit 2014 eine Anlaufstelle. Die Anlaufstelle für ausserfamiliäre Hofübergabe vermittelt Hofsuchende an bald pensionierte Bauern und Bäuerinnen. Familie Rüdüsüli-Peters hat ihre Nachfolge über die Anlaufstelle gefunden: «Wir schätzten die Dienstleistung der Anlaufstelle. So

Weitere Informationen unter www.hofübergabe.ch
031 533 47 77

konnten wir diskret unsere Nachfolger suchen, ohne unseren Betrieb ausschreiben zu müssen.» An Hofsuchenden mangelt es nicht. Gut ausgebildete Bauern suchen oft jahrelang nach einem Betrieb.

Ein Kurs für Hofsuchende «Hofkauf ausserhalb der Familie – Fokus Finanzierung» findet am Mittwoch, 28. Februar 2018, am Inforama Rüti, Zollikofen, statt. ■

*Séverine Curiger
Kleinbauern-Vereinigung*

Karin Spori, die neue Geschäftsleiterin von foodwaste.ch

Nach meinem Molekularbiologiestudium, welches ich 2010 abgeschlossen hatte, stand ich vor der Entscheidung: Soll ich doktorieren oder nicht? Bei einem spontanen Besuch im Naturhistorischen Museum Bern blieb ich plötzlich wie vom Blitz getroffen vor einem riesigen Plakat stehen: Es zeigte den typischen Päckli-Aufkleber, die Silhouetten verschiedener Tiere formten das Weinglas und es stand «Fragile – Biodiversity is life». Und ich wusste: Doktorieren will ich nicht, aber in diesem Bereich arbeiten will ich. So kam es, dass ich sechs Jahre für die Klimaschutzstiftung myclimate

im Umweltbildungsbereich arbeitete. Durch meine Weiterbildung in Umwelttechnik und -management kam ich schliesslich auf das Thema Food Waste. Vor meinem Stellenantritt folgte aber zuerst eine halbjährige Reise, wovon ich drei Monate in China Kragenbären für «Animals Asia» pflegte. Biodiversity is life. Diese gilt es zu bewahren – in vielen Bereichen. Zum Beispiel auch, indem wir unser Essen wieder mehr wertschätzen und so die Ressourcen für alle erhalten. «Ich bin Leben, das leben will, inmitten von Leben, das leben will.» (A. Schweitzer). Seit 1. September 2017 arbeite

ich nun bei der OGG Bern im Bereich «Boden und Ernährung» als Geschäftsleiterin von foodwaste.ch.



Karin Spori



Impressum

Nr. 4 / Dezember 2017
21. Jahrgang

Mitteilungsblatt der
Ökonomischen
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

Bildnachweise ©

Titelbild: Ruben Ung
Seite 2: zVg
Seiten 3, 4: Ruben Ung
Seiten 5–9: OGG Bern
Seite 10: zVg
Seite 11: OGG Bern
Seite 12: Simone Wälti

Druck und Layout

Vögeli AG, Langnau

Auflage

1800 Exemplare



Swiss Climate
Klimaneutral
gedruckt
SC2017082302 • www.swissclimate.ch



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

Gratulation zum BWF-Jubiläum



Wir gratulieren Ueli Salzmann zu «10 Jahre Betreutes Wohnen in Familien» bei Gastfamilie Rösi und Hans Salzmann in Schangnau. Wir wünschen weiterhin viel Freude, Zufriedenheit und gute Gesundheit!

Erntedank zum 1.

Die Sichte ist in der Schweiz das Erntedankfest, zu dem bereits zu Gott-helfs Zeiten die Bauersleute luden. Wenn auf dem Bundesplatz Marktstände, Tribüne, Tische und Bänke auf-gebaut werden, die Alphörner erklingen und die Kühe mit ihren Treicheln zum Alpabzug durch die Gassen kes-seln, dann bringt der Berner Bauern Verband diese Tradition als eintägige Leistungsshow nach Bern. Und weil der Anlass auf die Herbstsession im Bundeshaus fällt, nutzen viele Parla-mentarier und Interessenvertreterin-nen den von der OGG organisierten Apéro zum Netzwerken. (STB) ■

Erntedank zum 2.

Auch hier wurden Tische und Bänke aufgestellt, Musik wurde ebenfalls gespielt. Dank des herrlichen Wet-ters war der Aufmarsch grandios und die Stimmung festlich. Die Rede ist vom 2. Foodsave-Bankett, das am 22. September auf dem Berner Bahn-hofplatz stattfand. Geduldig warteten Jung und Alt in zwei wirklich langen Schlangen, und es nachtete bereits, als die letzte der 1500 Portionen Curry und Salat geschöpft war. Mirko Buri und sein Helferteam hatten den ganzen Tag in der Küche des Hotels Schweizerhof alles gegeben, um die

Zutaten erfolgreich vor der Biogasan-lage zu retten. Die Ausstellung unse-res Partners foodwaste.ch wurde rege besucht. Danke, liebe Offene Kirche, für die Initiative. Die OGG freut sich bereits heute auf die Zusammenar-beit für das Bankett 2018. (STB) ■

Unspunnenfest 2017

Im August wurde in Interlaken nicht nur auf hohem Niveau geschwun-gen und gestossen; es wurde auf ebenso hohem Niveau gegessen. Der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband lud zur «Ufti-schete» ein, dem Gala-Dinner des Unspunnenfests. Die Frauen teilten sich die Küche mit der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft und zauberten einen ausgezeichne-ten Mehrgänger auf den Tisch. Der Kursaal war bis auf den letzten Platz ausgebucht. Einge-kauft wurde regi-onal und aus möglichst nachhaltiger Produktion. Weil diese Haltung zur OGG passt und wir sowieso gut und gerne mit den Macherinnen des SBLV zusammenspannen, unterstützten wir den Anlass mit einer Defizitgaran-tie. (STB) ■

Suisse Toy

Die OGG unterstützte dieses Jahr wiederum die Kinder-Kochshow von «Das Beste der Region» an der Suisse Toy in Bern. Die Kinder konnten unter der Leitung von zwei erfahrenen Hauswirtschaftslehrerinnen frische Lebensmittel kneten und schnetzeln. Die dabei entstandenen Kräuter-Hefeschnecken und Gemüse-Frucht-Spiessli durften sie mitnehmen. Die Kinder genossen diese Erfahrung mit allen Sinnen und profitierten von einem Moment der Ruhe und Kreati-vität inmitten des bunten und lauten Messetreibens. Die OGG war zudem erneut mit dem Buch «Restenlos glücklich» vor Ort und gab Interessier-ten Auskunft über den Verein. (AKJ) ■

Weihnachts- und Neujahrsgüsse

Ein ideales
Weihnachtsgeschenk!
Bestellen bei der
OGG Bern, 031 560 68 00
www.ogg.ch



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

Agenda

Dienstag, 30. Januar 2018

Erfahrungsnachmittag für BWF-Gastfamilien

Donnerstag, 22. Februar 2018

Weiterbildung für BWF-Gastfamilien

Samstag, 7. April 2018

Mitgliederversammlung 2018

im Gasthof Bären, Eggwil

Donnerstag, 23. August 2018

Jubiläumsanlass «20 Jahre BWF» auf dem Gurten

Dienstag, 4. September 2018

Erfahrungsnachmittag für BWF-Gastfamilien

Donnerstag, 29. November 2018

Weiterbildung für BWF-Gastfamilien

OGG-Bulletin 1/2018

Das nächste OGG-Bulletin erscheint im März 2018.

Redaktionsschluss: 12. Februar 2018

A Z B
3001 Bern
Post CH AG

OGG Bern
Erlachstrasse 5
3001 Bern



Oekonomische
Gemeinnützige
Gesellschaft Bern

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