

OGG Bulletin

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

Seite 2

Editorial

Seite 3–5

20 Jahre BWF

Seite 6–7

Gast und Gastfamilie interviewt

Seite 8–10

Projekte «Gemüsetruhe» und «Erntenetzwerk»

Seite 11

Kurzmitteilungen

Seite 12

Agenda

20 JAHRE
Betreutes
Wohnen in
Familien

Rund 250 Geladene feierten
auf dem Highland Gurten
20 Jahre BWF – es war auch ein
Dankeschön der OGG an alle
BWF-Gastfamilien und deren
betreute Gäste.



Liebe Leserin, lieber Leser

Der Tag, an dem unsere Söhne auszogen, ist doch schon ein ganzes Weilchen her. In bester Erinnerung ist er meiner Frau und mir aber dennoch geblieben. Der Moment kam nicht völlig überraschend, sondern war «nur» ein markanter Schritt in einem langjährigen Ablösungsprozess, der zu einer gesunden Eltern-Kind-Beziehung gehört. Ich weiss noch, dass ich mich über den Entscheid unseres Nachwuchses sehr gefreut habe – und auch etwas stolz war, die drei mit gutem Gewissen ziehen lassen zu können. Auch wenn die eigenen Kinder nicht mehr zuhause wohnen, heisst das noch lange nicht, dass man die ganze Verantwortung mit einem Mal abgelegt hat. Finanziell sind sie ja von ihren Eltern nicht selten noch weiter abhängig.

Ganz ähnlich wie einst mit meinen Söhnen geht es mir dieser Tage mit dem Betreuten Wohnen in Familien BWF. Das Angebot ist eine bewährte und nachgefragte Sparte innerhalb der OGG. Und wie es zu unserer Tradition gehört, lassen wir früher oder später «ziehen», was erwachsen ist und auf eigenen Beinen stehen kann. So hat der Vorstand entschieden, das BWF auf Anfang 2019 in eine hundertprozentige Tochter-Aktiengesellschaft der OGG umzuwandeln. Wie gesagt: Fachlich hat unsere Tochter die nötige Reife für die Selbständigkeit längstens; sie ist sehr gut organisiert und als Care-Farming-Produkt sehr beliebt. Ihre Mutter, die OGG, gibt ihr ein schönes «Brautfuder» als angemessene Mitgift mit auf den Weg und eine Garantie, in den nächsten Jahren bei Bedarf für sie finanziell geradezustehen, wenn es denn überhaupt

nötig sein sollte. Und selbstverständlich wird die OGG im Verwaltungsrat der neuen AG vertreten sein.

Aber warum gerade jetzt? Weil der Moment für das BWF der richtige ist. Das Betreute Wohnen steht mit dem Wechsel von der Objekt- zur Subjektfinanzierung innerhalb des «Berner Modells» vor neuen Herausforderungen. Es muss sich zwar nicht gerade neu erfinden, sich aber auf dem Markt neu ausrichten. Dieser Strukturwandel ist eine Chance für das BWF. Die OGG will ihm möglichst gute Voraussetzungen geben. Und die heissen eine noch schlankere Organisation, eine eigene Rechnungsführung, ganz besonders aber der uneingeschränkte Fokus des strategischen Organs, des Verwaltungsrates also, auf seine Bedürfnisse.

Hinter den Kulissen laufen die Vorbereitungen auf Hochtouren. Das Tagesgeschäft soll und wird davon kaum etwas merken – schon gar nicht die Gastfamilien und Gäste. Obwohl: Gerade den Gastfamilien dürfte die Firmengründung mehr Mitsprachemöglichkeiten geben, werden sie doch mittelfristig mit einer Stimme im Verwaltungsrat vertreten sein. So der Plan. Aus heutiger Sicht gehen wir davon aus, dass die organisatorische Ausgliederung des BWF bis spätestens Ende 2019 abgeschlossen sein wird.

Ich wünsche dem Betreuten Wohnen in Familien bereits heute viel Erfolg als selbständiges Unternehmen. ■



Simon Bichsel

Simon Bichsel
Präsident

Ein Highlight im «Highland»

Die OGG hatte am 23. August zum BWF-Jubiläumsfest geladen – und es kamen an die 250 Gäste auf den «Highland Gurten» ob Bern, um gemeinsam einen ganzen Tag lang einfach nur zu geniessen und 20 Jahre Betreutes Wohnen in Familien zu würdigen. Wir lassen die Bilder sprechen. Weitere Fotos finden Sie auf www.ogg.ch.



Das schottische Hornvieh auf dem Berner Hausberg betrachtet unsere Festivitäten gelassen im Schatten.



Passend zum Ort wurde das Fest stimmungsvoll von schottischen Klängen der Bag-Pipers of Wangen a. A. eröffnet. Pipe Major Petra Anderegg und ihr Team versetzten uns mit ihrer eindrucksvollen Darbietung in die richtige festliche Stimmung – Gänsehaut inklusive.



Das BWF-Team präsentierte einige bemerkenswerte Zahlen zum BWF.



Wir stossen an auf 20 Jahre BWF und danken den vielen Beteiligten, allen voran unseren Gastfamilien, für ihren täglichen unermüdbaren Einsatz! Was passt da besser, als bei unserem Fest eine erfrischende Früchtebowle zu geniessen.



Wir können es nicht anders sagen: An unserem BWF-Fest herrschte eine super Stimmung!



Für einen kurzen Rückblick, Ausblick und eine gesellschaftliche Einordnung des BWF sorgten mit ihren Ansprachen Gross- und Gemeinderätin Christine Grogg, OGG-Präsident Simon Bichsel und dessen Vorgängerin, Thea Aebi. Vorstandsmitglied Barbara Thömblad (3. v. l.) moderierte das Fest und offenbarte ihr Talent als Conférencière.



Bei ihrem Auftritt hatte Komikerin Fani ihr Publikum so gut im Griff, dass sich zwei unserer Gastfamilienmänner sogar dazu einspannen liessen, mit Perücke auf der Bühne einen Song zu schmettern. Ein herrlicher Auftritt!



BWF-Menschen der ersten Stunde (v.l.): MitinitiantInnen Fritz Vogel, Kathrin Brunner (mit Ehemann Hans) und Charlotte Papritz, die erste Leiterin des BWF. Was mit viel Herzblut begonnen wurde, ist inzwischen zu einem beachtlichen Nischenangebot in der sozialen Landschaft herangewachsen.



Eine schöne alte Tradition wollten wir nicht auslassen: Ballone fliegen lassen, mit einem guten Wunsch auf deren Weg – und dann hoffen, dass die Karte von ganz weit weg wieder zu einem zurückgeschickt wird. Spannend! Einer der ersten Ballone flog übrigens bis in den Aargau! Und Ihrer?

Netzwerken unter dem Motto «Zuhause das Glück»

(Bauern-)Familien eignen sich sehr, Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen in ihre Lebenswelt aufzunehmen und sie an ihrem familiären und strukturierten Alltag teilhaben zu lassen. Die Nähe zur Natur und zu Tieren unterstützt dieses Setting. Darum finden Menschen im Betreuten Wohnen in Familien BWF seit 20 Jahren nicht nur ein Zuhause, sondern fast immer auch einen Teil ihres persönlichen Glücks. Naheliegender also, dass die OGG zusammen mit SOCIALBERN anlässlich des 20-jährigen BWF-Jubiläums unter dem Motto «Zuhause das Glück» am 12. Juni 2018 auf dem

Hof der Gastfamilie Bernhard die Netzwerkveranstaltung «Dienstags-Apéro» organisierte (siehe Kasten).

Im Zentrum des Anlasses standen die beiden Referate über Chancen, Potentiale, Perspektiven und Grenzen des «Betreuten Wohnens in Familien» respektive des Care Farming. Zuerst erläuterte Prof. Dr. med. Thomas Müller, ärztlicher Direktor und Chefarzt der Privatklinik Meiringen, das Thema aus ärztlicher Sicht. Er sieht das BWF als wichtigen Baustein in der Behandlungskette der Psychiatrie; es sei besonders geeignet bei chronifizierten Patienten. Das BWF

unterstütze die Entstigmatisierung von psychiatrisch erkrankten Personen, sei wirksam auf einen guten Krankheitsverlauf und auch auf eine höhere Lebenserwartung der Patienten. «Die Risiken sind im Vergleich zu den Chancen gering und die Gastfamilien leisten eine bewundernswerte Arbeit!», hielt Professor Müller fest.

Hans Wydler, Dozent für Green Care und Care Farming an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW, ging im Kern seines Referats auf die Potentiale und möglichen Entwicklungspfade des



Mit Elan und professionellem Know-how des Highland-Gurten-Teams wurden die vielen Gäste im Nu mit Köstlichkeiten versorgt. So fein, dass Food Waste an diesem Tag kein Thema war!



Das BWF-Team mit dem OGG-Geschäftsführer: hier noch mit Margaretha Leuenberger (ganz li.), die sich Ende August in den verdienten Ruhestand verabschieden durfte (s. auch S. 12). Ihre Stelle hat Michaela Schmid eingenommen (2. v.l.).



Véronique Bodmer, ehemalige Leiterin der Sozialen Dienstleistungen, und Priska Fleischlin, designierte BWF-Geschäftsführerin, nutzten die Gelegenheit für ein angeregtes (Fach-?)Gespräch.



OGG-PräsidentInnen unter sich: Fritz Gerber (1990 bis 2000), Simon Bichsel (seit 2009) und Thea Aebi (2000 bis 2009).

«Care Farming» ein. Dies seien vor allem die Sichtbarkeit und die Anerkennung der Leistungen der Gastfamilien – gerade auch auf politischer Ebene. Daraus resultiere eine faire und transparente Entlohnung derselben. In der Qualitätssicherung, im Nachweis der Wirksamkeit, Zweckmässigkeit und der Wirtschaftlichkeit des Care Farming lägen weitere mögliche Entwicklungspfade, Potentiale und auch Perspektiven.

Umrahmt wurde der Anlass mit einer Führung durch den Hof von Familie Bernhard; sie betreibt oberhalb von Worb einen viel-

seitigen Pferde- und Reitbetrieb (www.reitstallhubel.ch). Nicht fehlen durfte natürlich – nomen est omen – auch ein Apéro: Anti-Food-Waste-

Koch Mirko Buri servierte persönlich feine Häppchen. Resten blieben keine übrig. ■

SOCIALBERN ist der Verband für stationäre, teilstationäre und ambulante Institutionen und Sozialfirmen im Kanton Bern. Er vertritt die Interessen von über 220 Mitgliedsinstitutionen, die Kinder, Jugendliche und Erwachsene mit besonderem Unterstützungsbedarf betreuen, begleiten, bilden und beraten. SOCIALBERN lädt zwei- bis dreimal pro Jahr zu einem Dienstags-Apéro bei einer Mitgliedsinstitution ein. Der Anlass hat den fachlichen Austausch und die Vernetzung zwischen den verschiedenen Mitgliedsinstitutionen zum Ziel.

«Als Feriengast kann man hier viel unternehmen»

Die Gastfamilie Siegfried lebt in der Lenk im Simmental. Siegfrieds beherbergen in ihrem Haus seit 45 Jahren Personen mit speziellen Bedürfnissen und seit beinahe zehn Jahren Gäste der OGG, darunter immer wieder Feriengäste. Diesen Sommer verbrachten Frau Bodenmann und Herr Burri zwei Wochen Ferien in der Lenk.

Herr und Frau Siegfried, Sie haben zurzeit Feriengäste zu Besuch. Wie ist es dazu gekommen?

Frau Siegfried: Als ich angefangen habe, Menschen bei uns zu betreuen, waren zuerst zwei Frauen aus der Bekanntschaft bzw. Nachbarschaft bei uns. Wir haben sie aufgenommen, ohne dass eine Organisa-

tion oder Beratungsperson mit von der Partie war – einfach so. Später waren Gäste von der Stiftung Landwirtschaft und Behinderte LuB bei uns, die auf dem Hof oder dem Alpbetrieb mitarbeiteten und bis zu zwei Jahre bei uns wohnten. Der Anreiseweg von der Ostschweiz zu uns in die Lenk war aber lang und zehrend. Durch einen Gast, der unsere Ferienwohnung mietete, sind wir mit der OGG in Kontakt gekommen. Dazu ist durch die Aufgabe des Betriebes die Tagesstruktur für die Gäste der LuB entfallen. So sind wir zur Ferien-Gastfamilie geworden.

Was ist das Spezielle beim Betreuen von Feriengästen?

Alle Gäste sind anders. In der kurzen Zeit allen Bedürfnissen gerecht

zu werden und sich auf die Gäste individuell einzustimmen, ist eine Herausforderung. Die Ferientage müssen auf den Gast abgestimmt sein.

Was kommt Ihnen in den Sinn, wenn Sie auf die vielen Jahre Betreuen zurückblicken?

Zu verschiedenen ehemaligen Gästen besteht noch Kontakt. Das ist schön und tut gut. Auch wenn Feriengäste mit Freude wiederkommen, gibt dies einen Motivationsschub.

Wie sieht ein Tag mit Gästen aus?

Das Essen sind die Fixpunkte. Das nehmen wir fast immer zusammen ein. Der Rest des Tages ist für die Gäste reserviert und wird für sie gestaltet. Manchmal unternehmen die Gäste selber etwas, manchmal machen wir zusammen einen Ausflug.

Was ist Ihnen im Umgang mit Gästen oder allgemein mit Menschen besonders wichtig?

Der Einzigartigkeit der Menschen gerecht werden und deren Probleme ernst nehmen. Helfen, wenn man kann, und die Person auffangen, wenn es ihr nicht gut geht.

Herr Burri, Sie kommen schon lange in die Ferien zu Siegfrieds. Wie lange schon?

Sechs Jahre. Letztes Jahr war ich in Frankreich. Das Haus war aber abgelegen, wir mussten immer das Auto nehmen. Bei Siegfrieds kann man auf den Bus und etwas unternehmen. Das gefällt mir besser.





Priska Fleischlin stellt sich vor

Am 1. August habe ich die Stelle als Geschäftsführerin des BWF und damit die Nachfolge von Véronique Bodmer angetreten. Ich freue mich auf die vielseitige Arbeit insbesondere deshalb, weil ich die Werte der OGG teile. Ich bin in einer siebenköpfigen Bauernfamilie im Kanton Luzern aufgewachsen. So lernte ich während der ersten zwanzig Lebensjahre die Verbundenheit von Mensch, Tier und Natur kennen, aber auch die Herausforderungen und Freuden, welche Bauernfamilien tagtäglich erleben. Nach der ersten Ausbildung zur Hauspflegerin arbeitete ich zehn Jahre in der Spitex, vorwiegend im psychiatrischen Bereich. Die unterschiedlichen Lebensweisen hatten eines gemein: Gerade in schwierigen Lebensphasen ist wohnen mehr als sich in vier Wänden aufhalten. Es ist der Ort des Rückzugs, dort wo man sich wohl fühlen und genesen will. Das Studium zur Sozialarbeiterin und die nachfolgenden Jahre als Beraterin im Suchtbereich, im Bereich wirtschaftliche Sozialhilfe und Migration sowie als Fachbereichsleitung in der sozialen und beruflichen Integration zeigen sich nun als wertvolle Erfahrungen für diese neue Aufgabe. Ich freue mich auf die Zusammenarbeit mit allen Beteiligten.

Frau Bodenmann, Sie sind das erste Mal in der Lenk in den Ferien. Wie ist der erste Eindruck?

Gut, es gefällt mir sehr. Wir waren im Dorf in einem Restaurant etwas trinken oder auch mal shoppen.

Was gefällt Ihnen besonders in den Ferien hier?

Man kommt gut miteinander aus, das ist wichtig. Mit Frau Siegfried in den Bergen wandern ist ein Highlight. Die Region hier ist besonders schön.

Was bedeuten allgemein Ferien für Sie?

Frau Bodenmann: Ich bin seit diesem Juli pensioniert, ich habe immer Ferien. Herr Burri: Eine Auszeit von der Arbeit tut gut.

Was steht für die restlichen Ferientage noch an?

Herr Burri wünscht sich eine Wanderung. Frau Siegfried hat geplant, auf den Hüsliberg zu gehen. Dort hat es eine schöne Aussicht und gute Wege. Auch auf den Metschstand ist eine Möglichkeit.

Liebe Frau Bodenmann, lieber Herr Burri, liebe Familie Siegfried, vielen Dank für das Interview und schöne restliche Ferientage. ■

Und plötzlich schmecken die Radiesli

Das Schulhaus Kirchenfeld hat seit diesem Frühling einen Hochbeetgarten der OGG Bern. Gehegt und gepflegt wird das junge Gemüse von Kindern der Tagesschule. Am Anfang der Erntesaison waren alle Schülerinnen und Schüler zu einer Besichtigung der «Gemüsetruhen» und zu einer Degustation eingeladen.

Tagesschulleiter Peter Stucki weiss genau, wie man die Aufmerksamkeit der Schulkinder gewinnt. Die Erstklässlerinnen und Erstklässler stehen im Halbkreis um eine der «Gemüsetruhen», die auf dem Pausenplatz der Schule Kirchenfeld stehen. Stucki zeigt, was es alles in diesen Hochbeeten der OGG Bern zu entdecken gibt: Er zupft ein junges Rüebli aus der Erde und meint, dass das den Hunger wohl noch nicht stille. Dann darf die Klasse im Kräutergärtli an den Blättern und Nadeln reiben und herausfinden, nach was die Finger riechen. Die Tomatenstauden haben ein Dach über dem Kopf, weil sie zwar gerne Wasser, aber keinen Regen mögen. Und beim nächsten Hochbeet zeigt er auf eine Larve, die sich schon bald in einen Marienkäfer verwandeln wird.

«Tag der offenen Gärten»

Zehn Schulklassen der Primarstufe sind es, die im Halbstundentakt erfahren, was da auf dem Pausenplatz vor dem altherwürdigen Schulhaus gedeiht und welche Pflanze zu welchem Gemüse gehört. Zudem dürfen sie probieren, was in den «Gemüsetruhen» noch am Wachsen ist. Dafür haben die etwas älteren Schülerinnen und Schüler der

Klasse 5b eigens eine kleine Degustation mit Rüebli, Kohlrabi, Cherrytomaten, Gurken, Fenchel und Radiesli vorbereitet. Und siehe da: Die Rohkost-Häppchen gehen weg wie selbstgebackene Guetzli.

Stucki war es, der das Angebot «Gemüsetruhe» der OGG Bern ins Lehrerzimmer trug, das dort sofort auf fruchtbaren Boden fiel. Im Frühjahr kaufte seine Kollegin, Vanessa Fiechter, mit einigen Tagesschülern auf dem Berner Markt vor dem Bundeshaus Setzlinge und Samen. Dann wurden die Hochbeete bepflanzt. Seither wird gejätet und gegossen. Bereits konnten erste Ernten eingefahren und von der Tagesschulköchin für die Menüs verwendet werden.

Selbst gezogenes Gemüse schmeckt besser

Mit dem Garten verfolgen Stucki und Fiechter auch pädagogische

Ziele. «Für mich ist es eine Herzensangelegenheit, dass die jungen Menschen selber Gemüse aufziehen können, das sie sonst nur beim Grossverteiler in der Auslage finden», sagt Stucki. Die «Gemüsetruhen» seien aber offensichtlich nicht nur für die kleinen Urban Gardener interessant; er beobachte, dass sich in der Pause immer wieder auch andere Kinder um die Truhen gruppieren. Annekathrin Jezler, verantwortlich für das Projekt «Gemüsetruhe» bei der OGG Bern, ergänzt: «Beim Gärteln erfährt man auf sinnliche Art und Weise, wie viel Pflege und Sorgfalt in unseren Lebensmitteln steckt. Dies ermöglicht einen stärkeren Bezug zur Entstehung von Lebensmitteln und mehr Wertschätzung für unser Essen.» So ein Garten locke die Kinder auch einfach ins Freie, fordere auf zum Erleben und Erfahren der Natur und der darin ablaufenden Vorgänge.



Peter Stucki zeigt den Kindern, was in den Hochbeeten wächst.

Unbekanntes entdecken

Die beiden Lehrpersonen haben aber noch mehr im Sinn. Sie animieren die Tagesschülerinnen und -schüler am Mittagstisch dazu, sich an selbst gezogenes Gemüse «heranzuwagen», bei dem sie sonst bloss die Nase rümpfen. Damit leisten sie einen konkreten Beitrag gegen das Sprichwort «Was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht». Das macht durchaus Sinn, konnte doch die alte Volksweisheit unlängst wissenschaftlich belegt werden: Wir entscheiden uns eher für ein Gericht, an das wir uns erinnern können. Das ist selbst dann der Fall, so die Hirnforscher, wenn wir es gar nicht so gerne essen. Aus eigener Erfahrung und von vielen Projektteilnehmenden weiss Jezler zudem, dass der selbst gezogene Salat einfach besser schmeckt. Und siehe da: Erste Erfolge sind auch im Kirchenfeld bereits zu verbuchen: «Ein Junge konnte mit Radiesli im Salat gar nichts anfangen», erzählt Vanessa Fiechter. Als dann aber die ersten



Eine Degustation darf nicht fehlen.

in der Gemüsetruhe gewachsenen kleinen roten Knollen auf den Tisch gekommen seien, habe er herzhafte zugelangt. Auch der Flammkuchen mit bunten Krautstielen habe grossen Anklang gefunden.

Bereits jetzt ist für Peter Stucki klar, dass die «Gemüsetruhen» auch nächste Saison weiter auf dem Pausenplatz der Kirchenfeldschule stehen sollen. ■

Die Gemüsetruhen der OGG Bern

Das Angebot «Gemüsetruhe» steht Kindergärten, Kitas, Schulen, Kirchgemeinden, Quartiervereinen und weiteren interessierten Gruppen in der Stadt Bern und angrenzenden Gemeinden seit 2016 offen. Die OGG stellt Hochbeete, Saatgut und Setzlinge zur Verfügung und begleitet die Verantwortlichen mit Kursen und Beratung. Dieses Rundumpaket ermöglicht einen leichten Einstieg ins Gärtnern. Aktuell stehen die Hochbeetgärten der OGG an 16 Standorten. Die Teilnehmenden der ersten beiden Jahre sind immer noch mit Begeisterung dabei. Interessiert? Projektleiterin Annekathrin Jezler (annekathrin.jezler@ogg.ch, 031 560 68 05) gibt gerne Auskunft.



Produzenten gesucht

Ernte alles, was du säst

Das «Erntenetzwerk» der OGG Bern bringt Produzenten, Erntehelfer und Abnehmer zusammen. Für die nachgeerntete Ware wird ein fairer Preis ausgehandelt.

Immer mehr Menschen wollen einen konkreten Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung leisten und die Wirtschaftlichkeit im Nahrungsmittelbereich verbessern. 14 % des Food Waste fällt in der Landwirtschaft an. Darum bietet die OGG Bern mit dem «Erntenetzwerk» eine fast in Vergessenheit geratene Tradition wieder an: Das Nachernten von Feldern.

Informieren Sie uns so früh wie möglich über Produkte, die noch auf dem Feld oder an den Bäumen sind – das können Obst, Gemüse, Beeren, Nüsse, Kräuter usw. sein. Das «Erntenetzwerk» organisiert die ganze Logistik und ein Team von Freiwilligen, das die Produkte erntet. Und wir suchen einen Abnehmer, der einen mit Ihnen vereinbarten Preis für die Ware bezahlt. Für Sie als Produzent entsteht kein Aufwand.

Weitere Informationen und Anmeldung: erntenetzwerk@ogg.ch oder 031 560 68 03



Oekonomische
Gemeinnützige
Gesellschaft Bern

OGG Bern • 031 560 68 00 • www.ogg.ch • info@ogg.ch • [f](#) [oggbern](#)



Wertschätzung lässt sich nicht in Kilogramm messen

Die zweite Saison des Erntenetzwerks ist voll im Gang. Das Wetter im Frühjahr hatte für viele Produkte hohe Erträge zur Folge. Besonders für die Obsternte wurde die OGG häufig kontaktiert. Bisher konnten wir in diesem Jahr mit dem Erntenetzwerk folgende Produkte ernten:

Kartoffeln	700 kg
Zwetschgen	330 kg
Erdbeeren	200 kg
Kirschen	90 kg
Mirabellen	80 kg
Birnen	60 kg
Äpfel	40 kg
Schnittsalat	20 kg

Die Palette ist breit, und wir sind gespannt, was dieses Jahr noch bringen wird.

Die geernteten Mengen sind selbstredend überschaubar. Beim Erntenetzwerk sind keine Profis am Werk. Hier ernten motivierte freiwillige Helferinnen und Helfer. Häufig sind dies Menschen aus der Stadt, die noch nie selber Gemüse und Obst vom Feld geerntet haben. Eine frische, ganz reife Erdbeere direkt vom Feld zu «schnouse», ist doch etwas ganz anderes, als ein Körbli beim Grossverteiler zu kaufen. Und wie viele Früchte nach der eigentlichen Ernte noch zurückbleiben, erstaunt auch manche Helfenden. Diese Erfahrungen sind mindestens so wichtig, wenn nicht sogar bedeutsamer als die geernteten Produktmengen. Bisher umfasst unser Freiwilligen-Pool über hundert Personen. Von diesen haben viele schon mehr als einmal auf dem Feld mitgeholfen. Nebst der Aktivität draussen und dem Einblick in die Landwirtschaft dürfen die Helfenden als Dankeschön auch immer einen Teil der Ernte mit nach Hause nehmen. ■

Um Produzentinnen und Produzenten auf unsere Dienstleistung hinzuweisen, wird das nebenstehende Inserat während der Erntezeit regelmässig im «Schweizer Bauer» veröffentlicht und hat bis jetzt jedes Mal Reaktionen ausgelöst.



Impressum

Nr. 3 / September 2018
22. 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/Fotos
OGG Bern

Layout und Druck
Vögeli AG, Langnau

Auflage
1800 Exemplare

Das nächste OGG-Bulletin erscheint
vor Weihnachten 2018.



foodwaste.ch

Unsere Partnerorganisation,
foodwaste.ch, war in den Sommer-
monaten sehr aktiv:

«**Chur tischt auf**»: In der Projekt-
reihe «Deine Stadt tischt auf» lud
foodwaste.ch zusammen mit dem
Churer Jugendparlament 23. und
24.8. zu einem kleinen Food-Waste-
Festival mit Schnippeldisco, Poetry-
Slam-Abend und natürlich einem
leckeren Zmittag für fast 500 Per-
sonen. Rund 130 kg Gemüse und
Früchte wurden «gerettet».



Auch Gemeindepräsidentin Anita Mazzetta
schnippelte tüchtig mit.

**Food-Waste-Ausstellung in der
Umwelt-Arena**: «Aus Liebe zum
Essen» ist seit Ende August bis zum
28. Januar 2019 als Wechselausstel-
lung in Spreitenbach zu Gast – und
lädt Jung und Alt dazu ein, sich auf
spielerische Weise mit dem Thema
Lebensmittelverschwendung aus-
einanderzusetzen. Selbstaumlöser-
Knipsbox inklusive.

Kulinata

Das vielfältige Food Festival fand
vom 8. bis 21. September in und um
Bern statt. Die OGG war als Haupt-
partnerin der Stadt Bern aktiv mit
dabei. Ein Bericht folgt im nächsten
Bulletin.

JOBcaddie

Unterstützung während oder
nach der Lehre

Um das Mentoringprogramm für Ju-
gendliche mit Problemen während
oder nach der Lehre im Kanton Bern
noch bekannter zu machen, haben
wir auf unserer Website (www.ogg.ch)
und auf unserem YouTube-Kanal
«OGG Bern» drei kurze Videos auf-
geschaltet und über verschiedene
Infokanäle bekannt gemacht.



Praxisabend Agrartechnik

Mehr als 120 Interessierte kamen
am 30. August auf die Rütli, um sich
über die neuen Bremsvorschriften
im landwirtschaftlichen Strassen-
verkehr zu informieren und sich die
Sicherheitsmassnahmen live vor-
führen zu lassen. Organisiert wurde
der Anlass von der Kommission Ag-
rartechnik der OGG in Zusammen-
arbeit mit dem Inforama, der HAFL
und dem BVL.



Sicheres Bremsen mit Gespann.



Swiss Climate
Klimaneutral
gedruckt
SC2018090403 • www.swissclimate.ch



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

Meine 26 Jahre bei der OGG



Margaretha Leuenberger

1992 bin ich als Bäuerin mit Nebenerwerb bei der OGG zur Mitarbeit im Sekretariat eingestiegen. Dank der sorgfältigen Einführung durch den damaligen Geschäftsführer, Hans-Martin Kaiser, konnte ich bald diverse anfallende Aufgaben übernehmen. Damals zählte die OGG tausend Mitglieder und etwa hundert Kollektivmitglieder, es gab einen grossen und einen kleinen Vorstand und über zehn Kommissionen. Die 90er-Jahre waren die Zeit der Reorganisation – die Strukturen der OGG wurden schlanker. Als ein Bedürfnis für die Landwirtschaft entpuppte sich die von der

OGG, der Agridea und dem Schweizerischem Landwirtschaftlichen Verein angebotene Weiterbildung «BUS-Schweiz», eine Unternehmerschulung für Bauern und Bäuerinnen. Während zehn Jahren wirkte ich als deren Geschäftsführerin. Ich organisierte rund zwanzig BUS-Lehrgänge, die in der ganzen Deutschschweiz zur Durchführung gelangten. Als Vertreterin der OGG nahm ich Einsitz im Bernischen Bauernverband, danach als Vertreterin der Bauernfamilien in der LOBAG-Verwaltung. Meine Arbeitgeberin, die OGG, war für mich ein Glücksfall. Ich konnte mich weiterentwickeln und immer wieder Neues kennenlernen. Mit dem Wechsel zum Betreuten Wohnen in Familien im Jahr 2004 wurde mir nochmals ein Neustart ermöglicht – und zwar in einem Wirkungsfeld, das mich bis zu meinem letzten Arbeitstag ganz und gar erfüllt hat. Betreuungsverhältnisse begleiten ist eine lohnende Arbeit. Es bedarf aber eines grossen Engagements von Seiten der Familien, damit das Betreuen eine Bereicherung wird. Für diese grosse Arbeit danke ich allen Gastfamilien ganz herzlich. Ich wünsche dem BWF und allen Beteiligten eine erfolgreiche Zukunft. Mit Wehmut sage ich dem OGG-Team «Adieu, danke für die schöne Zeit mit Euch».

Agenda

Samstag/Sonntag, 10./11. November 2018
Meielisalp-Wochenende

Donnerstag, 29. November 2018
Weiterbildung für BWF-Gastfamilien



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