

# OGGG Bulletin

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

Seite 2

## **Editorial**

Seite 3

## **Das BWF wird selbständig**

Seite 4–5

## **Die Beziehung zwischen Mensch und Tier im BWF**

Seite 8

## **Kurzmitteilungen**

Seite 9–10

## **Nachhaltige Ernährung Bern**

Seite 12

## **Agenda**

Weil es um die Wertschätzung von Lebensmitteln geht, ist das Erntenetzwerk der OGG für alle Beteiligten auch eine Herzensangelegenheit (Seite 11).



Liebe Leserin, lieber Leser

Wenn ich Menschen frage, warum sie Freiwilligenarbeit leisten, ist die erste Antwort sehr oft nonverbal – nämlich ein strahlendes Lächeln. Kurz darauf folgen dann Aussagen wie «Ich möchte etwas zurückgeben», «Anderen helfen tut gut!», «Bei mir sind es die spannenden Begegnungen, welche mich dazu bewegen» und «Ich mag es sehr, mich mit sinnvollen Themen zu beschäftigen».

Freiwilligenarbeit heisst, sich ehrenamtlich und unentgeltlich für einen guten Zweck zu engagieren. In der Regel geht es beim guten Zweck um das Gemeinwohl. Für eine lebendige Gesellschaft ist Freiwilligenarbeit unbezahlbar. Sehr vieles funktioniert, weil Menschen ihre Arbeitsleistung, ihren Einsatz und ihre Begeisterung freiwillig zur Verfügung stellen. Auffallend dabei ist, dass alle, welche Freiwilligenarbeit leisten, diese selbst als sinnhaft empfinden und erleben. Weder das alljährliche Schwingfest auf dem Brünig noch die unzähligen Mittagstische für Senioren und Jugendliche könnten ohne diese freiwilligen Helferinnen und Helfer – neudeutsch auch «Volunteers» genannt – in einem solchen grossartigen Rahmen durchgeführt werden.

Für unser Mentoringangebot Job Caddie Bern ist die Freiwilligkeit ebenso der zentrale Erfolgsfaktor. Seit dem Start am 1. Januar 2017 geben mittlerweile über fünfzig freiwillig engagierte Menschen ihren Enthusiasmus, ihre Berufserfahrung und ihre positive

lösungsorientierte Herangehensweise Jugendlichen und jungen Erwachsenen mit Schwierigkeiten während oder nach der Lehre und beim Berufseinstieg weiter. Das Ziel der Mentorinnen und Mentoren ist es, zusammen mit den jungen Menschen berufliche Lösungen zu entwickeln.

Dass sie unentgeltlich unterstützt und begleitet werden, wird von den Lernenden sehr geschätzt und positiv aufgenommen. Umgekehrt zeigen Rückmeldungen der Freiwilligen, dass auch sie selbst vieles aus den Mentoraten für ihr eigenes Leben mitnehmen können. Diese Win-win-Situationen sind wunderbare Beispiele dafür, welchen enormen Wert Freiwilligenarbeit für unsere Gesellschaft und unser Zusammenleben hat – und wie erfolgreich sie sein kann: So werden bei Job Caddie in rund drei Viertel der Fälle Lösungen für eine berufliche Integration der betroffenen jungen Menschen gefunden. Bravo!

Ihnen, liebe Leserin, lieber Leser, wünsche ich frohe Festtage und ein erfreuliches neues Jahr. ■

*Hanni Zenger  
Vizepräsidentin*



*Hanni Zenger  
Vizepräsidentin*

### **Job Caddie Bern gewinnt den freiwillig.engagiert. Sozialpreis 2018 der Stadt Bern**

Am 4. Dezember 2018 verlieh Gemeinderätin Franziska Teuscher Job Caddie Bern und drei weiteren Projekten den Sozialpreis der Stadt Bern für freiwilliges Engagement. Wir gratulieren allen Beteiligten, insbesondere natürlich den Mentorinnen und Mentoren, für diese Anerkennung.



**Stadt Bern**

# Fit für die Zukunft dank der neu gegründeten WoBe AG

**Die Angebote «Betreutes Wohnen in Familien» und «Tagesstrukturen Landwirtschaft» werden am 1. Januar 2019 in die gemeinnützige WoBe AG ausgegliedert. Die Gründung der gemeinnützigen Aktiengesellschaft fand am 4. Dezember 2018 statt.**

Das Betreute Wohnen in Familien (BWF) ist am 1. April 1998 unter dem Namen «Familienplatzierung» aus einem für die OGG Bern typischen Projekt entstanden. Es bietet betreuungsbedürftigen Menschen ab 18 Jahren eine familiäre Umgebung – grösstenteils in einem bürgerlichen Umfeld. Finanziert wird das BWF durch die Tagesstarife der Gäste und die OGG. Der Hauptteil des Umsatzes fliesst zu den Gastfamilien als Entschädigung für ihre tägliche Betreuungsarbeit und in deren Weiterbildung.

Im Sommer 2016 wurde ergänzend zum BWF das Projekt «Tagesstrukturen Landwirtschaft» angestossen, bei dem Menschen tagsüber einige Stunden auf dem Familienbetrieb verbringen und dabei ihren Interessen und Möglichkeiten entsprechend in die Alltagsarbeiten eingebunden werden.

Wie im Bulletin auch schon zu lesen war, feiert das BWF im ablaufenden Jahr sein 20-jähriges Bestehen. Sein individuelles, integrierendes und ganzheitliches Betreuungsangebot wird wegen seiner hohen Qualität über die Kantonsgrenzen hinaus geschätzt. Heute werden zwischen 80 und 90 Personen als Dauergäste und viele Ferien- und Wochenendplatzierungen in rund 150 Gastfamilien betreut. 2017 konnten 32 830 Betreuungstage erbracht werden.

### Neue Herausforderungen

Soziale Institutionen stehen im Kanton Bern mit dem Wechsel von der Objekt- zur Subjektfinanzierung vor grossen Veränderungen in der Behindertenpolitik. Das BWF bereitet sich seit längerem auf diese Anpassungen bei der Finanzierung der Betreuungsleistungen und in der «Angebotslandschaft» vor. Um sich diesen Herausforderungen auch auf strategischer Ebene flexibel stellen zu können, hat der Vorstand der OGG Bern entschieden, das BWF und die «Tagesstrukturen Landwirtschaft» in eine selbständige Aktiengesellschaft zu integrieren.

### Eine 100%-Tochter der OGG

Am 4. Dezember 2018 wurde die gemeinnützige WoBe AG als 100%ige Tochtergesellschaft der OGG Bern gegründet. «WoBe» steht für «Wohn- und Betreuungsangebote in Familien». Der Verwaltungsrat der AG setzt sich aus den OGG-Vorstandsmitgliedern Urs Nufer, Meiringen (Verwaltungsratspräsident), Barbara Kunz, Ersigen, und Markus Roder, Langnau i.E., zusammen. 2019 soll der Verwaltungsrat um eine Person erweitert werden, die die Belange der Gastfamilien vertritt. Geschäftsführerin der WoBe AG ist Priska Fleischlin, die ihre Stelle bei der OGG am 1. August 2018 angetreten hat und die Gründungsphase mitgestalten konnte. ■

### OGG Bern fokussiert sich auf das Ernährungssystem

Die Gründung der WoBe AG ist ein wichtiger Schritt in der 2015 eingeleiteten und dieses Jahr angepassten Strategie der OGG. Diese fokussiert sich für die kommenden Jahre auf die nachhaltige Entwicklung eines ressourcenschonenden und sozialverträglichen Ernährungssystems in der Schweiz. Die Schwerpunkte liegen im Aufbau einer Plattform für die nachhaltige Ernährung in der Region Bern, im Kampf gegen Food Waste und in der Förderung des Urban Gardening. Dabei wird die OGG auch weiterhin als Brückenbauerin zwischen Stadt und Land wirken, ihr gut ausgebautes Netzwerk nutzen und sich für soziale, gemeinnützige Belange einsetzen. So verbleibt das kostenlose Mentoringprogramm Job Caddie Bern für junge Erwachsene mit Problemen während oder nach der Lehre bei der OGG.

## Der positive Einfluss von Tieren auf den Gast

**Im Rahmen ihrer Bachelorarbeit in Sozialer Arbeit untersuchte die BWF-Beraterin, Michaela Schmid, den Einfluss der Tiere im Betreuten Wohnen in Familien. Sie gibt uns einen Einblick in die wissenschaftlich fundierten Ergebnisse.**

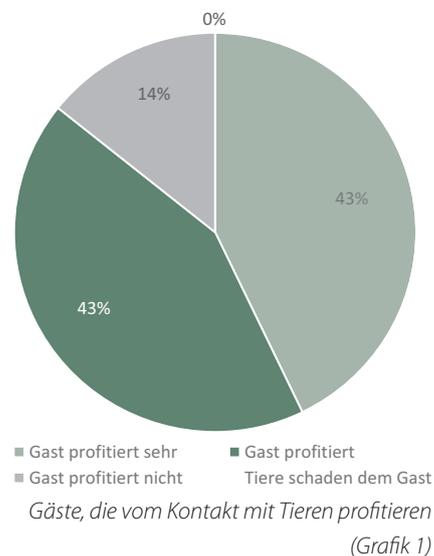
Seit ich im BWF der OGG arbeite, zuerst als Praktikantin und mittlerweile als BWF-Beraterin, fällt mir immer wieder auf, dass viele Gäste einen besonderen Bezug zu Tieren und/oder eine besondere Beziehung zu einem bestimmten Tier haben. Diesem Phänomen wollte ich im Rahmen meiner Bachelorarbeit etwas auf den Grund gehen und stellte mir die Frage, welche Effekte der Mensch-Tier-Beziehung sich in der Betreuung der Gäste durch die Gastfamilien gezielt nutzbar machen lassen.

Viele Forschungsergebnisse belegen, dass Tiere einen Einfluss auf die physische, psychische und soziale Ebene des Menschen haben. Die Anwesenheit eines Tieres im

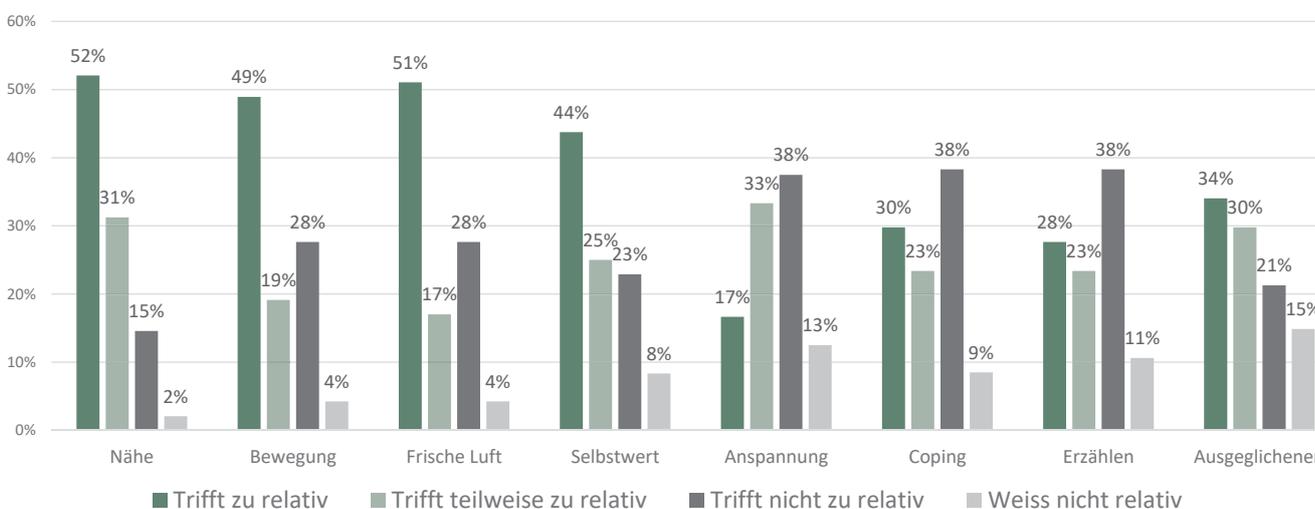
selben Raum oder in der unmittelbaren Umgebung wirkt sich positiv auf den Blutdruck, die Herzfrequenz, den Kreislauf, die Muskeln und die Nervenfunktionen des Menschen aus. Tiere haben zudem eine antidepressive und antisuizidale Wirkung und können das Selbstwertgefühl und die Selbstwirksamkeit eines Menschen positiv beeinflussen. Sie bereichern auch zwischenmenschliche Beziehungen und bieten gleichzeitig eine Alternative zu menschlichen Kontakten.

### 86% profitieren, 43% sogar sehr

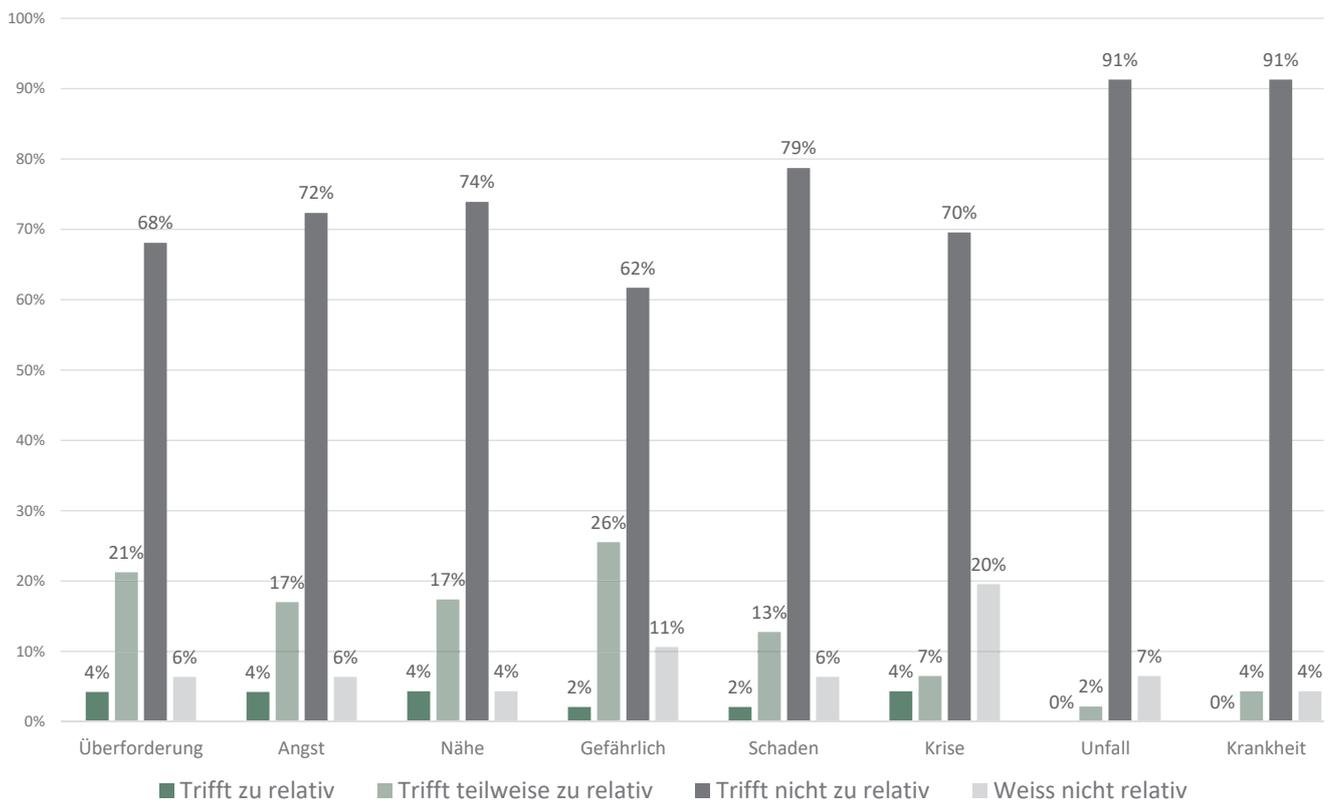
Um die Wirkung der Tiere im BWF zu untersuchen, entwickelte ich einen Fragebogen, bei dem die Gastfamilien angeben konnten, welche der wissenschaftlich belegten Effekte sie bei ihrem Gast beobachten konnten. Um vergleichbare Resultate erzielen zu können, entschied ich mich, lediglich die Gastfamilien zu befragen, die zum Zeitpunkt der Befragung einen Dauergast hatten. Jede Gastfamilie erhielt pro Dauergast einen Frage-



bogen. Die 49 Fragebogen, die ich zurückerhielt (Rücklaufquote lag bei ca. 60%), wertete ich mit Hilfe quantitativer Methoden aus. Indem ich die positiven und die negativen Effekte der Mensch-Tier-Beziehung miteinander in Verbindung setzte, konnte ich errechnen, wie viele der Gäste vom Kontakt mit Tieren profitieren (Grafik 1). Das Ergebnis ist sehr deutlich: 86% der Gäste profitieren vom



Positive Wirkungen von Tieren auf Gäste (Grafik 2)



Negative Wirkungen von Tieren auf Gäste  
(Grafik 3)

Kontakt mit Tieren (43% profitieren, 43% profitieren sehr). Lediglich 14% der Gäste können nicht vom Kontakt mit Tieren profitieren und keinem Gast (0%) schaden die Tiere.

Grafik 2 auf Seite 4 zeigt, welche positiven Effekte am meisten genannt wurden. Am häufigsten treten die ersten vier Effekte auf. Die Gäste schätzen die Nähe zu den Tieren, bewegen sich dank ihnen mehr, sind häufiger an der frischen Luft und haben ein besseres Selbstwertgefühl.

Negative Effekte (Grafik 3) konnten die Gastfamilien kaum beobachten. Am häufigsten wurde genannt, dass der Umgang mit Tieren den Gast überfordert oder dass der Gast Anweisungen zum Umgang mit den Tieren nicht befolgen kann, wodurch Konflikte oder gefährliche Situationen entstehen können.

### Alleinstellungsmerkmal für Betreutes Wohnen in Familien

Die Ergebnisse der Gastfamilienbefragung zeigen deutlich, dass Menschen mit einer geistigen und/oder psychischen Beeinträchtigung sehr stark vom Kontakt zu Tieren profitieren können. Die positiven Effekte der Mensch-Tier-Beziehung können ein Betreuungsverhältnis auf unterschiedliche Weise unterstützen. Nicht zuletzt deshalb sind Tiere für die meisten Gastfamilien nicht aus der Betreuung ihrer Gäste wegzudenken. Die am meisten beobachteten positiven Effekte stehen in engem Zusammenhang mit einer Tagesstruktur, in der Tiere eingebunden sind. Dadurch können Gäste ihr Gesundheitsverhalten verbessern, motorisch aktiviert werden, und ihr Selbstwertgefühl kann sich steigern, da sie eine sinnvolle Aufgabe erhalten. Für etwa die Hälfte der Gäste sind die Tiere

auch wichtige Beziehungsobjekte und stellen eine wertvolle Alternative zu menschlichen Kontakten dar. Denn Tiere hören immer zu und begegnen dem Menschen vorurteilsfrei. Manche Gastfamilien berichten auch von konkreten Erlebnissen, in denen ihnen die Tiere in herausfordernden Betreuungssituationen hilfreich waren. So können Tiere etwa eine ausgleichende und stabilisierende Wirkung ausüben oder auch Ablenkung bieten.

Tiere haben also einen positiven Einfluss auf das Betreute Wohnen in Familien und sind ein wichtiger Teil davon. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an alle Gastfamilien, die den Fragebogen ausgefüllt und zurückgeschickt haben! ■

## «Die Tiere machen mir grosse Freude»

**Herr Strahm lebt seit zwei Jahren auf dem Hof der Gastfamilie Badertscher in Zollbrück. Im Interview geben sie uns Einblicke in ihre Gemeinschaft.**

**Liebe Familie Badertscher, Sie sind schon seit vielen Jahren Gastfamilie bei der OGG. Was bedeutet Ihnen diese Arbeit?**

Die Arbeit mit unserem Gast belebt unser Familienleben. Die eigenen Kinder sind aus dem Haus. Wären wir nur noch zu zweit, würde uns etwas fehlen. Es freut uns immer wieder, unserem Gast eine für ihn passende Tagesstruktur anbieten zu können. Der Gast schätzt die Unterstützung von unserer Seite. Wir haben ein sehr gutes Zusammenleben mit ihm.

**Wann profitiert Ihr Gast am meisten? Wo können Sie ihn unterstützen?**

Unser jetziger Gast verbrachte seine Kindheit auf einem Bauernhof. Auch später hat er als Angestellter auf einem Hof gearbeitet. Das vertrau-

te Umfeld ist darum sehr hilfreich. Zudem kann der Gast bei uns seine Pausen machen und in seinem Tempo mitarbeiten. Er hat keinen Druck. Der Familienanschluss und die Wertschätzung sind weitere wichtige Faktoren. Dazu kommen unsere Tiere; diese sind ihm sehr wichtig. Verlässlichkeit und eine klare Struktur erachten wir als hilfreich.

**Wo sehen Sie Ihre persönlichen Stärken bei dieser Tätigkeit?**

Wir können uns gut auf die Bedürfnisse und Möglichkeiten unseres Gastes einstellen. Wir nehmen uns Zeit für ihn und können auch Kritisches ansprechen. Grundsätzlich haben wir viel Geduld.

**Gibt es schwierige und belastende Situationen für Sie?**

Momentan haben wir gar keine Probleme. Je nach Gast könnte dies jedoch ganz anders aussehen. Die tägliche Belastung kann sehr gross werden. Wenn das gegenseitige Vertrauen fehlt, wird es schwierig. Dann

wird das Zusammenleben unter einem Dach zur Belastung.

**Wo sehen Sie allgemein die Chancen in dieser Art der Betreuung?**

Mit der Natur leben gibt einen grossen Teil der Tagesstruktur vor. Tiere müssen besorgt und gepflegt werden. Der Gast ist Teil des familiären Umfelds. Der Bauer oder die Bäuerin sind in der Regel wichtige Ansprechpersonen; sie sind anwesend, wenn es sie braucht.

**Wo sehen Sie die Herausforderung bei dieser Form von Betreuung?**

Eine 24/7-Verfügbarkeit kann je nach Gast und Situation sehr herausfordernd werden. Deshalb ist es auch wichtig, dass man sich abgrenzen und die eigene Privatsphäre wahren kann. Und wir schätzen die Zusammenarbeit mit der OGG sehr: Es ist gut zu wissen, dass man sich auf das BWF-Team verlassen kann, wenn es mal «brennen» sollte.

**Herr Strahm, Sie leben nun schon zwei Jahre bei der Gastfamilie Badertscher. Was schätzen Sie an Ihrem Umfeld am meisten?**

Die Tiere machen mir grosse Freude. Ich kümmere mich am liebsten um sie. Die Arbeit mit ihnen ist sehr befriedigend. Die Gastfamilie lässt mir viel Freiraum. Ich kann dabei sein und bekomme Unterstützung. Manchmal darf ich auch wünschen, was ich machen möchte. Das Essen ist sehr gut, und es gibt oft ein Dessert!



### **Gäbe es eine Alternative zur heutigen Wohn- und Beschäftigungsform?**

Ich kann mir zurzeit überhaupt nichts anderes vorstellen. Das Leben auf dem Hof ist meine Welt. Ich bin froh, dass ich eine Aufgabe habe.

### **Welche Beschäftigung gefällt Ihnen am besten?**

Ich arbeite am liebsten gemeinsam mit Badertschers zusammen. Gerne miste ich bei den Kühen aus, helfe beim Zäunen mit, reche von Hand oder sammle im Wald Äste ein. Ich kann meine Pausen nach Bedarf nehmen und mich jederzeit zurückziehen. Beim Klauenschneiden helfe ich nicht gerne mit.

### **Wie sieht Ihr Tagesablauf aus?**

Ich stehe so um sieben Uhr auf. Um halb acht gibt es Frühstück. Um acht Uhr fange ich mit der Stallarbeit an. Danach erledige ich je nach Jahreszeit verschiedene Arbeiten. Nach dem Mittagessen mache ich bis mindestens halb drei Pause. Danach stehen verschiedene Handarbeiten an. Momentan beschäftige ich mich mit Äpfeln auflesen und Zäune auf- und

abbauen (Anm. d. Red.: Das Interview fand im Herbst statt).

### **Haben Sie Hobbys? Wie verbringen Sie Ihre Freizeit?**

Ich fahre oft mit meinem E-Bike, spaziere gerne und gehe gelegentlich ins Theater oder an ein Konzert. Manchmal unternehme ich Tagesreisen mit dem Car. Ich war schon vier Mal bei meiner Schwester in Kanada und habe dort sogar schon mal zwei Jahre auf dem Hof gearbeitet.

### **Sie verbringen die Wochenenden nicht bei der Gastfamilie. Wie erleben Sie diesen Wechsel?**

Das gefällt mir sehr gut! So kann ich Arbeit und Freizeit noch besser trennen. Meine Freundin und ich unternehmen an den Wochenenden viel zusammen. Ich genieße die räumliche Veränderung und verbringe deshalb auch die Ferien bei meiner Partnerin.

### **Vielen Dank für das Interview! Ich wünsche Ihnen weiterhin viel Freude auf dem Hof und in Ihrer Ferienzeit.**



20 JAHRE  
Betreutes  
Wohnen in  
Familien

### **Betriebsspiegel:**

Herr und Frau Badertscher bewirtschaften ihren Hof gemeinsam. Dieser befindet sich in der Bergzone 2,800 m ü. M., in der Gemeinde Zollbrück. Der Betrieb umfasst 12,5 ha landwirtschaftliche Nutzfläche und 6,8 ha Wald.

Betriebszweige: Rinderaufzucht für Mutterkuhhaltung, Schweineaufzucht und Mast. Mutterschafe für Fleischproduktion, Grünlandbetrieb, Futterbau, 4,3 ha Dauerweiden, Waldbau, 3 vermietete Wohnungen, 2 Photovoltaikanlagen 45 kWp, 1 Person im betreuten Wohnen der OGG.

Nebenerwerb: Herr Badertscher hat ein 15%-Pensum als Stromableser bei den BKW.

### **Internationale BWF-Fachtagung**

Vom 26. bis 28. September nahm der BWF-Berater, Christoph Ischi, an der 33. Internationalen BWF-Fachtagung in Landshut teil. Im Mittelpunkt stand das Bundesteilhabegesetz und dessen Umsetzung. Dieses Gesetz ist die deutsche Antwort auf die UNO-Behinderterrechtskonvention und somit auf das deutsche Pendant zur Subjektfinanzierung in der Schweiz bzw. dem Verfahren zur individuellen Bedarfsabklärung und Leistungsbemessung VIBEL im Kanton Bern.

### **Wochenende für landwirtschaftliche Angestellte**

Das Wochenende der OGG Bern vom 10./11. November auf der Meielalp oberhalb des Thunersees war wiederum ein kleines Highlight für die landwirtschaftlichen Angestellten und immer mehr Gäste des Betreuten Wohnens in Familien. Es wurde gegessen, geschwätzt, gespielt, getanzt und ganz viel gelacht. Viel Anklang fand Hanspeter Latours unterhaltender Vortrag «Das isch doch e Schwalbe» über die Tierwelt im Eriz.



### **fit4future**

Im Rahmen des Bewegungsprogramms fit4future führten foodwaste.ch und die OGG Bern im November und Dezember Weiterbildungen für Primarlehrpersonen in acht Deutschschweizer Städten durch. Bei den Referaten und Workshops erfuhren die Lehrpersonen die wichtigsten Facts zum Thema Food Waste, und sie entwickelten Ideen, wie sie das Thema und Motivationen für eine Lösung im Unterricht umsetzen können. Sie erhielten zudem ein Dossier mit fertigen Unterrichtsmaterialien, die hoffentlich künftig den Unterricht in Schweizer Schulstuben bereichern werden.

### **step into action**

Beim step into action im Oktober trafen GymnasiastInnen, Berufsmittel- und GewerbeschülerInnen aufeinander und sammelten gemeinsam Inspirationen für die Mitgestaltung einer nachhaltigen Zukunft. Auf einem Parcours auf dem Areal des Inforama Rütli in Zollikofen konnten sich die Jugendlichen in eines von vier Nachhaltigkeitsthemen vertiefen. Zum Thema Food Waste steuerten die OGG und foodwaste.ch einen Workshop sowie einen Infostand bei.

### **Foodsave-Workshop Jugendsession**

Im Rahmen der Jugendsession im November besuchten 16 Jugendliche den Foodsave-Workshop der

OGG Bern. In diesem Mini-Abendkurs wurde gemeinsam Gemüse haltbar gemacht und ein feines Dessert aus übriggebliebenem Brot zubereitet und genossen. Es freut uns, dass die zukünftigen Politikerinnen und Politiker einige konkrete Ideen zum Thema Food Waste mit auf ihren Weg nehmen konnten.

### **Gemüsetruhe**

Ein weiteres fruchtbares Gemüsetruhenjahr neigt sich dem Ende zu. 2019 wollen wir wiederum neue Standorte eröffnen. Möchten Sie mit einer Gruppe in einem Quartier in oder um Bern in Hochbeeten gärtnern? Kennen Sie eine Schulklasse in Bern oder einer angrenzenden Gemeinde, die Unterstützung beim Start eines Schulgartens braucht? Melden Sie sich jetzt bei Annekathrin Jezler. Informationen zum Projekt und die aktuelle Ausschreibung sind unter [www.ogg.ch](http://www.ogg.ch) publiziert.

### **SwissSkills**

Die Berner Landwirte brauchen sich um das Niveau ihres Nachwuchses keine Sorgen zu machen. An den SwissSkills 2018 vom 12. bis 16. September kamen vier von neun Finalisten aus dem Kanton Bern. Zwei bestiegen das Podest, nachdem sie sich in den Disziplinen Melken, Bodenanalyse, Marktstandgestaltung, CH-Tax und Mechanisierung erfolgreich gemessen hatten. Die OGG Bern gratuliert und freut sich über den gut gesponserten Batzen.



## Stadt Bern im Zeichen nachhaltiger Ernährung

**Nicht nur der schöne Herbst lockte die Menschen auf die Strassen Berns: Auch die KULINATA, das vielseitige Food-Festival, und die Sichlete boten zwischen dem 8. und 21. September ein gut besuchtes Programm – und die OGG war in verschiedenen Rollen mittendrin. Fortsetzung folgt.**

Ob Wurstkurs, Mittagstisch, Kochduell, Workshop, Führung, Slam Poetry, Schnippeldisco oder Food-save-Bankett: Das Angebot der 68 Veranstalterinnen und Veranstalter an der 1. KULINATA in Bern war bunt – und gefragt. Von 88 ausgeschriebenen Anlässen konnten 82 durchgeführt werden. Rund 10 000 zufriedene Menschen besuchten das Festival. Erstes Fazit: Genuss und

Nachhaltigkeit harmonieren einfach bestens.

Und wenn es überhaupt noch einen Beweis gebraucht hätte, die KULINATA hat ihn erbracht: In der Stadt und der Region Bern gibt es eine enorme Vielfalt an Aktivitäten und Playern rund um ein ressourcenschonendes nachhaltiges Ernährungssystem. Das Potenzial ist dank einer stetig wachsenden Sensibilisierung in der Bevölkerung gross.

### **Vielseitige Bewegung mit grossem Potenzial**

Bereits haben die Stadt Bern und die OGG zusammen mit dem #bähunger-Kollektiv und der Universität Bern einen erfreulich gut besuchten Netzwerkanlass durch-



Die Programm-Flyer der KULINATA 2018

### **«Chutney, Kimchi, Sauerkraut & Co»**

Die KULINATA bot eine ideale Gelegenheit, unsere Weiterentwicklung des Kurses «Null-Resten-Küche» zu testen. Im ausgebuchten Kurs «Chutney, Kimchi, Sauerkraut & Co» lernten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer, wie man Gemüse und Früchte haltbar machen kann. Für den Abend wurden traditionelle Methoden und Rezepte wie Konfitüre kochen, Sterilisieren von Früchten und Einmachen von Sauerkraut aus dem Keller geholt. Vielen der vorwiegend jüngeren Kursbesucherinnen und -besucher waren einige dieser Techniken und Produkte nur noch aus Erzählungen oder aus der Kindheit bekannt. Mit neueren Varianten und Rezepten aus anderen Regionen der Welt zeigten wir, dass das Einmachen auch heute interessant und wieder im Trend ist – zum Beispiel das koreanische Sauerkraut «Kimchi» und verschiedene Varianten von Chutney. ■





Workshop des Vereins foodwaste.ch für eine Foodsave-Challenge

geführt: Nach einer Analyse der KULINATA wurde anhand der Fallbeispiele Berlin, Bristol, Genf, Kopenhagen und Zürich in Gruppen diskutiert, wie die Vision eines nachhaltigen Ernährungssystems in Bern weiterverfolgt werden könnte. Der allgemeine Tenor ist, dass es eine gemeinsame regionale «Plattform» braucht, auf der sich alle Akteure von der Produzentin bis zum Konsumenten vernetzen und austauschen können, um etwas zu bewegen, zu verändern oder auch einfach anbieten, bewusst konsumieren und geniessen zu können.

### OGG als Brückenbauerin

In den nächsten Monaten werden die Stadt Bern und die OGG stadtintern und bei den verschiedenen Akteuren eine Bedürfnisabklärung vornehmen. Die OGG wird ihre guten Beziehungen nutzen; dabei kommt den regionalen Landwirten bei der Förderung eines nachhaltigen Ernährungssystems eine zentrale Rolle zu. Über den Arbeitsfortschritt und weitere Aktivitäten halten wir Sie auf dem Laufenden.



Foodsave-Bankett: Grossaufmarsch trotz Regen



Foodsave-Bankett mit 40-Tönnern als Blickfang



### Food-Waste-Apéro für VIPs an der Sichlete

Mitte September fand auf dem Bundesplatz die traditionelle Sichlete statt. Am Erntedankfest des Berner Bauern Verbandes konnte man Regionalprodukte degustieren und kaufen, Kleintiere streicheln oder interessanten Darbietungen auf der Bühne beiwohnen. Der von der OGG servierte Apéro für die illustre Gästeschar stand diesmal ganz im Zeichen der Verhinderung von Food Waste: Für die wirklich leckeren Häppchen, die Gazpacho, den Käse und das Brot wurden ausnahmslos Produkte verwendet, die ansonsten in der Biogasanlage gelandet wären. So geht Wertschätzung von Lebensmitteln.

## Konsumenten und Produzentinnen treffen sich im Erntenetzw

2018 legte das Erntenetzw so richtig los. Bei 24 Einsätzen ernteten rund 150 freiwillige Personen über 4,5 Tonnen Lebensmittel, die sonst auf dem Feld liegen oder an den Bäumen hängen geblieben wären. Von noch fast grösserer Bedeutung waren aber die Begegnungen und der Austausch zwischen Konsumentinnen und Produzenten. ■



Besonders Obst war in diesem Jahr im Überfluss vorhanden. Hier packt unsere Projektmitarbeiterin Joëlle Estermann gerade selbst mit an. Nach dem vielen Telefonieren und Mailen bei der Organisation der Einsätze ist das Pflücken der «Schnouse» der feinen Kirschen eine willkommene Abwechslung.

Der Baumnuss-Ernteeinsatz in Ueberstorf FR inspirierte unseren 87-jährigen Erntehelfer Godi Brunner zu folgendem Gedicht:

Boumnüss sammle z Ueberstorf  
di OGG rüeft uf, u git is z wüsse  
am 1. 11. göngis dert zu de Nüsse  
me sell die handtli dert go sammle  
die dörf me drum nid la vergammle  
s isch näbenusse, u das ordeli wyt  
mir chöme häre u gseh, s isch höchschti Zyt  
underem Loub si e huffe Nüss verborge  
mir finde si glychwohl, machet ech kener Sorge  
am Mittag, so öppe gäg di eine  
wird gwoge möcht ii meine  
z Ziel hei mer sicher erreicht  
komisch – das me das grad so preicht  
z Wätter isch schön gsy, wie gseyt  
s het sich besser ghalte als profezeyt  
mit lärem Mage aber mit frohem Muet  
gö mer müed jetzt Hey, o das isch guet.



Im Juni konnte das Erntenetzw auf Erdbeerefeldern nachernten. Die Helferinnen und Helfer staunten nicht schlecht, wie viele der süssen Früchte nach der eigentlichen Ernte noch an den Stauden hingen.



Zäme geits besser! Nebst dem Effekt, dass Lebensmittel vor dem Wegwerfen gerettet werden, bewirkt das Erntenetzw vor allem, dass sich Menschen begegnen und eine gemeinsame Erfahrung machen. KonsumentInnen erhalten einen Einblick in die Herausforderungen der Produzierenden, und die Bauern erfahren, dass sich «die Städter» für ihre Arbeit interessieren und diese wertschätzen.



Hier packen unsere ältesten Erntehelfer bei der Kürbisernte an. Die Butternuss-Kürbisse sind dieses Jahr überaus ertragreich gewachsen, so dass der Produzent nicht alle verkaufen konnte und die Kürbisse sonst untergepflügt worden wären.

# Impressum

Nr. 4 / Dezember 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 (Fotos: Titelseite zVg,  
S. 9/10 Pascale Amez)

**Layout und Druck**  
Vögeli AG, Langnau

**Auflage**  
1800 Exemplare

Das nächste OGG-Bulletin erscheint  
im März 2019  
Schwerpunktthema Jahresbericht 2018.



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



*Das OGG-Team  
wünscht Ihnen  
besinnliche  
Festtage und ein  
gutes neues Jahr.*

## Agenda

Donnerstag, 21. Februar 2019

**Gantztägige Weiterbildung für BWF-Gastfamilien,  
Bio Schwand, Münsingen**

Donnerstag, 7. März 2019

**Kurs «Null-Resten-Küche» an der Volkshochschule Biel**

Donnerstag, 28. März 2019

**Erfahrungsaustausch für BWF-Gastfamilien,  
verschiedene Standorte**

Dienstag, 2. April 2019

**Informationsanlass für Personen/Familien, die BWF-Gastfamilie  
werden möchten**

Samstag, 15. Juni 2019, und Montag, 9. September 2019

**Führung durch den Stiftsgarten für OGG-Mitglieder**



**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