

# OGGG Bulletin

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

et Anno 7



Seite 2

**Vorwort**

Seite 3

**Neues Erscheinungsbild**

Ab Seite 4

**Aus den Projekten**

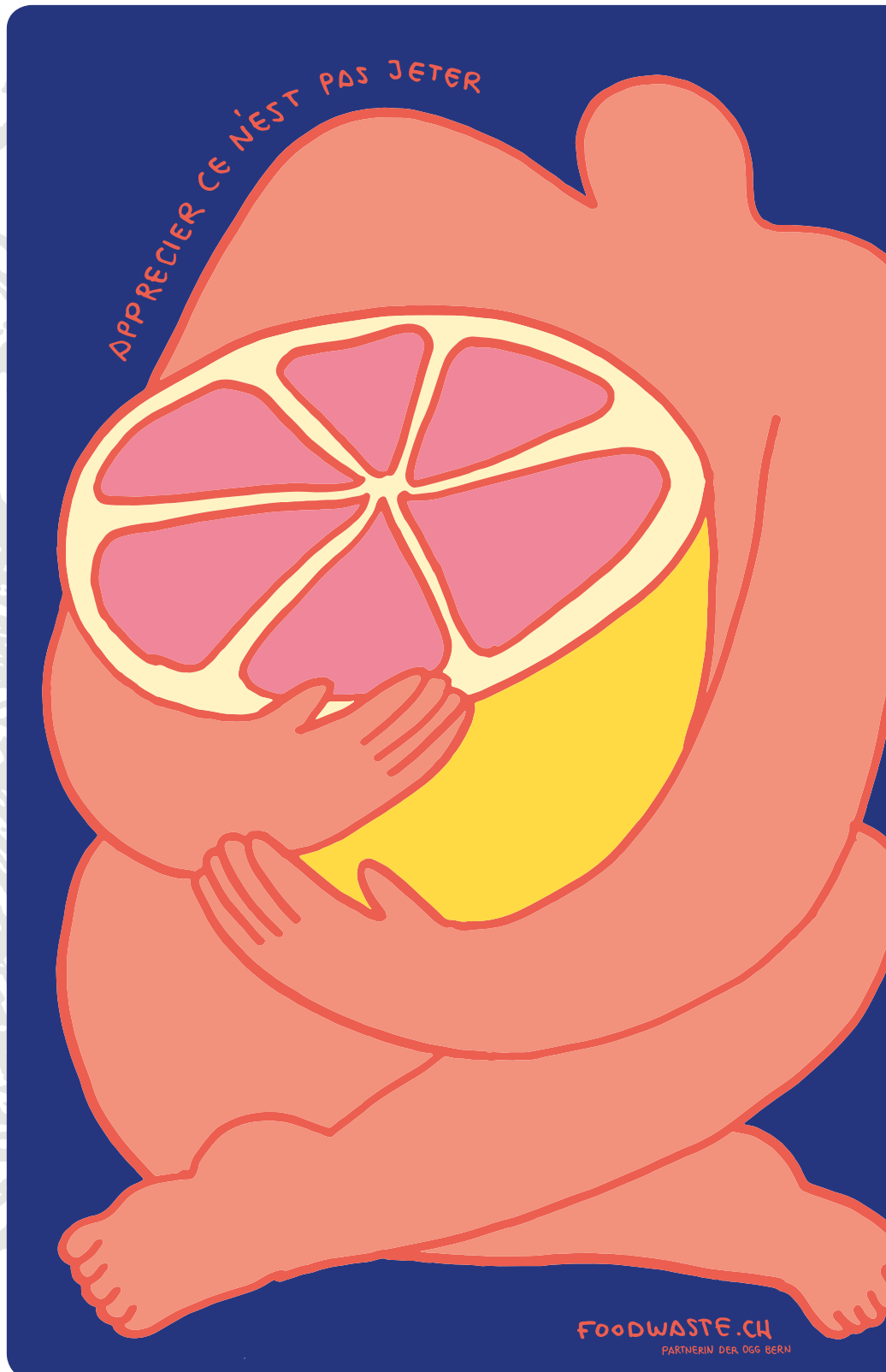
Seite 14

**Die WoBe AG  
Interview mit  
einer Gastfamilie**

Seite 16

**Agenda**

**Studierende für Visuelle  
Kommunikation haben das  
Thema Food Waste grafisch  
umgesetzt, begleitet von  
foodwaste.ch und der OGG.  
Mehr auf Seite 12.**



Liebe Leserin, lieber Leser

Wenn man der OGG eines attestieren darf, dann bestimmt dies, dass sie einen langen Schnauf hat. Darum tragen wir unser Gründungsjahr mit einem gewissen Stolz auch im neuen Logo. «1759» steht für Konstanz, Erfahrung und – das dürfen wir nach 260 Jahren für uns in Anspruch nehmen – für Nachhaltigkeit und organisches Wachstum. Die Zahl steht aber auch für den Mut der OGG, immer wieder neue gesellschaftlich relevante Themen anzupacken. Dabei war und ist die Treue zu ihren Kernwerten stets ein zentraler Erfolgsfaktor. Wohl auch deshalb genießt die OGG Bern ein «gerüttelt Mass» an Vertrauen bei ihren Mitgliedern und Partnern.

Dies alles bringt uns aber nur dann weiter, wenn wir uns auch ausserhalb unseres Netzwerkes einen Namen machen können. Gerade bei den Konsumentinnen und Konsumenten, einer unserer Fokusgruppen, die wir für eine bessere Wertschätzung von Lebensmitteln sensibilisieren wollen, ist die OGG aber zu wenig bekannt – gemessen an den eigenen Ansprüchen, versteht sich. Gründe dafür gibt es einige: Mit der Gründung des Betreuten Wohnens in Familien BWF 1998 und nach der 250-Jahr-Feier trat der Name OGG Bern für fast zwei Jahrzehnte insbesondere bei der städtischen Bevölkerung etwas in den Hintergrund. Ausserdem kam es in dieser Phase mit der Entwicklung des Internets und der sozialen Medien zu einer Revolution in der Kommunikation – mit all den damit verbundenen Chancen und Herausforderungen für die Öffentlichkeitsarbeit einer Institution wie der OGG.

Dies ist auch den Verantwortlichen der OGG nicht entgangen, weshalb 2018 der Grundstein für eine konzeptionelle Weiterentwicklung der Unternehmens- und Projektkommunikation gelegt wurde. Wir müssen und wollen wirksamer werden im Dialog mit unseren Zielgruppen. Das ist in unserem näheren Umfeld mit der WoBe AG, der Äss-Bar, dem Stiftsgarten, Job Caddie und dem Schweizer Bauer, vor allem aber mit der strategischen Partnerschaft mit foodwaste.ch ganz schön herausfordernd. Diese Marken «funken» nämlich teilweise auf denselben Frequenzen wie die OGG, was unsere Kommunikation zugleich unterstützen, aber auch stören kann.

OGG Bern ist nicht einfach ein Name, sondern eine einzigartige Marke mit riesigem Potenzial. Darum soll die OGG bekannter werden, sollen neue Mitglieder zu uns stossen und weitere starke Partnerschaften entstehen. Voraussetzung dafür sind eine klare Positionierung und eine konsistente stimmige Kommunikation. Wie wir dies erreichen wollen, darüber halten wir Sie gerne auf dem Laufenden. Einen ersten konkreten Einblick geben wir Ihnen auf der nächsten Seite. ■

*Stefan Bosshardt  
Leiter Kommunikation  
Stv. Geschäftsführer*



*Stefan Bosshardt*

## Die OGG erhält ein frisch geschneidertes Kleid

**Die OGG Bern geht seit 1759 mit dem Wandel der Zeit. Dies zeigt sich zwar in der aktuellen Themensetzung, aber noch viel zu wenig im visuellen Auftritt. Darum kleiden wir uns bald in einem zeitgemässen Gewand, welches den heutigen hohen Ansprüchen gerecht wird und das Bild einer modernen und junggebliebenen OGG transportiert. Das Ziel ist klar: Wir wollen vermehrt auch jüngere Menschen mit unseren Aktivitäten ansprechen.**



Weil das alte Erscheinungsbild der OGG langsam aber sicher nicht mehr verkörpern kann, was die OGG zum Ausdruck bringen will, werden seit Anfang Jahr sukzessive alle kommunikativen Mittel überarbeitet. Auftakt machte die Enthüllung des neuen Logos Anfang April 2019 im Rahmen der diesjährigen Mitgliederversammlung, gefolgt von den Briefschaften und internen Word-Vorlagen. Herzstück der visuellen Neuorientierung der OGG Bern bilden die neue Website und die damit verbundene Orientierung an der digitalen Kommunikation. Die komplett überarbeitete und neu aufgesetzte Website wird

bis voraussichtlich Mitte November online sein. Wir hoffen natürlich bereits heute, dass sie auch Ihnen gefallen wird.

### Neue Mitglieder gesucht

Die OGG will sich aber nicht nur optisch neu ausrichten, sondern auch ihren kommunikativen Fokus neu setzen und optimieren. Während heute mit dem Bulletin ausschliesslich bestehende OGG-Mitglieder über die Aktivitäten auf dem Laufenden gehalten werden, wollen wir diese Informationen zukünftig vermehrt auch Nichtmitgliedern zustellen. Das Ziel dabei ist, neue Mitglieder dazuzugewinnen. Denn damit sich die alte Dame auch die nächsten 260 Jahre behaupten kann, brauchen wir OGG-Nachwuchs. Zusätzlich gewinnt die Online-Kommunikation rasant an Bedeutung. Auch wir werden darum ab 2020 die Druckauflage des Bulletin

reduzieren und uns auf die digitale Kommunikation fokussieren, sei es via elektronischen Newsletter, auf unserer Website oder in den sozialen Medien. So können wir zukünftig günstig einen erweiterten Kreis an Interessierten mit aktuellen Geschichten aus dem OGG-Alltag und Einblicken in die spannenden Projekte bedienen. Weil wir mit der digitalen Ausrichtung nebenbei auch den Baumbestand etwas schonen und so unserem Kernanliegen gerecht werden, sind wir überzeugt, dass dies der Weg der Zukunft ist.

### Ihre Meinung ist gefragt

Wir planen, noch in diesem Jahr die Meinung unserer Mitglieder abzuholen, so dass Sie Ihre persönliche Wahl treffen können, ob Sie die OGG-News wie bisher in gedruckter oder neu in digitaler Form lesen möchten. ■



Visualisierung der neuen Website (Entwurf).



## Gartenküche mit Kindern im Stiftsgarten – ein sinnliches Erlebnis

**Entdecken, welche Pflanzen im Garten gedeihen, reife Früchte suchen, sie kosten und pflücken und daraus ein buntes Festessen für Eltern und Geschwister zubereiten. Diese Erfahrung machen Kinder aus Bern und Umgebung während der Sommerferien im Rahmen der «Gartenküche im Stiftsgarten».**

Am letzten Freitag der Sommerferien besuchen neun Kinder zum ersten Mal den prachtvollen Stiftsgarten am Fusse des Berner Münsters, um gemeinsam mit Annekathrin Jezler, stellvertretende Geschäftsleiterin des Stiftsgartens, ein leckeres Mittagessen aus den Produkten des

Gartens herzustellen. Dazu suchen die Kinder den Garten gemeinsam nach essbaren Schätzen ab.

### «Schatzsuche» im Garten

Zuerst bereiten die Kinder die Küche vor. Im Stiftsgarten bedeutet dies, das Feuer zu entfachen. Denn das Mehrzweckgebäude mit integrierter Küche ist nach wie vor erst in Planung. Gemeinsam mit Annekathrin Jezler schichten die Kinder das Lagerfeuer auf und lernen sich dabei gegenseitig kennen. Lotta, deren Lieblingsbeere die Banane ist, zündet schliesslich das Feuer mit den Streichhölzern an. Nun kann das Feuer wachsen und die Schatzsuche beginnt. Die Kinder schnappen

sich Körbe und die Schatzkarte und ziehen in den Garten los. Sogleich wird die Gruppe auf die erste Zutat, die leuchtorange Kapuzinerkresse, aufmerksam, die als Dekoration fürs Buffet dient. Im selben Moment macht sich das zweite Kraut an den Beinen von Alice bemerkbar: die Brennnessel. Der Schmerz ist beim Pflücken der roten Cherrytomaten schnell vergessen. Auf dem Streifzug durch den Garten kommen die Kinder auch in den Genuss der pelzigen Aroniabeere und der dunkelblauen Heidelbeere. Ausserdem reibt sich die Gruppe ihre Finger an vielen duftenden Kräutern und riecht dabei die Schafgarbe, die Zitronenmelisse, das Currykraut oder den Thymian.



Das vielfältige Buffet.



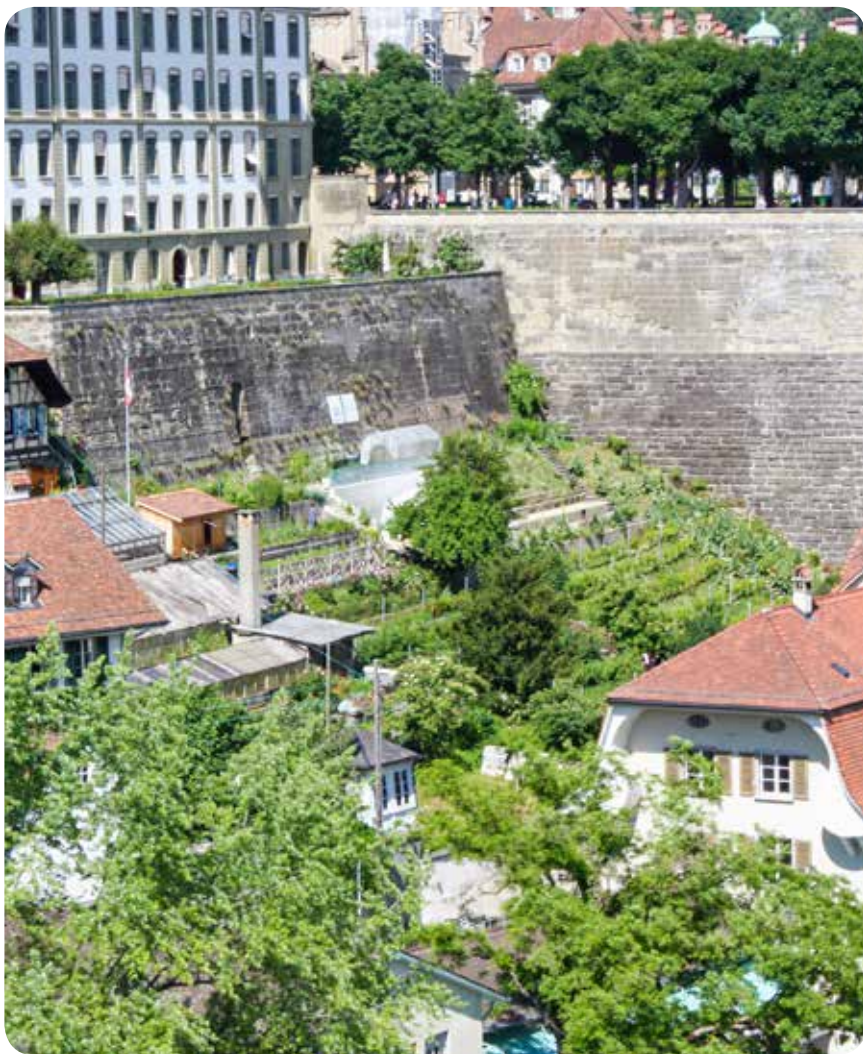
Ein Kind ruft: «Schaut, ein Eidechslil!». Man sieht es gerade noch hinter der Mauer davonhuschen. Beim Majoran staunen die Kinder über das geschäftige Summen der Bienen. Den Wettbewerb «Wer findet die grössten Zucchetti» gewinnen Johanna, ihre Schwester und ihre Cousine mit Bravour. Die riesengrosse weisse Gespenster-Aubergine hingegen kann sich erfolgreich vor allen Kinderaugen verstecken.

### **Selbst Gesammeltes schmeckt doppelt gut**

Als die Körbe voll sind, schnippeln, füllen, rollen und kneten die Kinder fleissig. Bald entsteht ein buntes Buffet, welches auch den Eltern und Geschwistern der Kinder offensteht. Diese lassen beim Anblick der Leckereien natürlich nicht lange auf sich warten. Aufgeregt zeigen die Kinder ihren Eltern den Garten und die zubereiteten Häppchen. Beim Backen

des Schlangenbrots dürfen dann auch die Eltern gleich selbst Hand anlegen. Zusammen geniesst die Gruppe den Mittag im idyllischen Gartenparadies und der Stiftsgarten kann sich um rund dreissig kleine und grosse Fans reicher schätzen! ■

stv. Geschäftsleiterin Stiftsgarten  
Annekathrin Jezler  
annekathrin.jezler@ogg.ch  
031 560 76 55



*Der Stiftsgarten unterhalb der Münsterplattform.*



*Selbst gemachtes Schlangenbrot.*

## Job Caddie Bern – die Kraft der Worte

**Ende Jahr kann Job Caddie Bern die dreijährige Projektphase erfolgreich abschliessen. Nach Entscheid der Trägerorganisationen wird Job Caddie in ein fortwährendes Programm überführt, so dass auch weiterhin viele Jugendliche vom Angebot profitieren können. Im Interview erläutert der Projektleiter, Gérald Mathieu, die Vision und die Ziele von Job Caddie Bern und zeigt, wie Jugendliche vom Angebot profitieren können.**

Mittwochmorgen, 10.15 Uhr. Amanda steht etwas zögerlich und verunsichert vor der Tür von Job Caddie Bern und weiss nicht so genau, was sie wohl erwartet. Die junge Frau hat im August ihre Ausbildung zur Gärtnerin EFZ begonnen und musste nach nur fünf Wochen feststellen, dass ihr der Job überhaupt nicht gefällt. Die Lehre hat sie in der Zwischenzeit abgebrochen. Nun steht sie ohne Ausbildungsplatz da und fragt sich, wie es für sie beruflich weitergehen soll. Für ein Coaching bei Job Caddie Bern hat sie sich selbst angemeldet. Dies ist für den Projektleiter, Gérald Mathieu, wichtigste Voraussetzung für eine erfolgreiche Begleitung der Jugendlichen. Nur zwei Tage nach ihrem Anruf bei Job Caddie Bern sitzt sie bereits in seinem Büro. Dass die Jugendlichen sehr rasch mit einem ersten Termin rechnen können, erachtet der Projektleiter als grosse Stärke.

Amanda ist in ihrer Situation nicht allein. Jährlich kommt es in der Schweiz zu etlichen Lehrabbrüchen und Lehrvertragsauflösungen. Zur Zielgruppe von Job Caddie Bern gehören Jugendliche mit Schwierigkeiten während oder nach der Lehre. Job Caddie begleitet diese nach Abbruch der Ausbildung, bei Aufhebung des Lehrvertrags oder bei Schwierigkeiten beim Einstieg in den Berufsalltag. Dabei werden die Jugendlichen in einem 1:1-Mentoring-Programm von Freiwilligen mit unterschiedlichen beruflichen Hintergründen begleitet.

### Noch näher zu den Jugendlichen

Ab 1. Oktober 2019 wird das Büro von Job Caddie Bern im Berner Generationenhaus gleich neben dem Hauptbahnhof zu finden sein. Das Angebot soll laufend ausgebaut und die hohe Qualität der Mentorate sichergestellt werden. Dazu werden ab 2020 noch mehr Ausbildungstage und Supervisionen für die Mentorinnen und Mentoren angeboten. Job Caddie Bern freut sich auf eine spannende Zukunft.

rigkeiten während oder nach der Lehre. Job Caddie begleitet diese nach Abbruch der Ausbildung, bei Aufhebung des Lehrvertrags oder bei Schwierigkeiten beim Einstieg in den Berufsalltag. Dabei werden die Jugendlichen in einem 1:1-Mentoring-Programm von Freiwilligen mit unterschiedlichen beruflichen Hintergründen begleitet.

### Lösungsfokussiertes Gespräch

Im Erstgespräch nimmt Gérald Mathieu die jungen Menschen immer zuerst in ihren Ressourcen wahr. Wie wichtig die positive Rückmeldung zu den eigenen Stärken für die Jugendlichen ist, weiss der Projektleiter aus seiner langen Erfahrung als Coach. Kaum erstaunlich, dass die Botschaft zu genügen, so wie man ist, in den meisten von uns etwas Positives auslöst und Lust auf Entwicklung macht. Für den 37-jährigen Coach ist es von zentraler Bedeutung, den Jugendlichen auf Augenhöhe und mit bedingungsloser Wertschätzung zu begegnen. In seinen Gesprächen legt er darum den Fokus auf Lösungen und thematisiert den Ausbau von Stärken und Ressourcen, welche die Jugendlichen bereits mitbringen. Er ist überzeugt, dass es in der Kompetenz der Jugendlichen liegt, selbständig sinnvolle

Lösungen und Ziele zu entwickeln. Im Erstgespräch setzt sich Amanda durch die ausgeklügelte Fragetechnik von Gérald Mathieu selbständig Ziele, ohne dies so ganz bewusst zu realisieren.

Das erste Gespräch ist nicht nur für Amanda, sondern auch für den Coach von grosser Bedeutung. Denn aufgrund der Ziele und Wünsche der betreuten Person sucht er einen passenden Mentor oder eine passende Mentorin. Dabei ist ihm ganz besonders wichtig, dass sich Mentee und Mentorin bzw. Mentor nicht nur beruflich, sondern auch persönlich verstehen. Der optimale Abgleich ist nur möglich, wenn der Projektleiter die Freiwilligen bestens kennt und in engem Kontakt und Austausch mit diesen steht. Sind der Mentee und die Mentorin oder der Mentor dann erstmal im gemeinsamen Austausch, fragt Gérald Mathieu in regelmässigen Abständen nach, wie sich die Situation entwickelt. Damit Job Caddie qualitatives Mentoring anbieten kann, finden in regelmässigen Abständen Weiterbildungen in Zusammenarbeit mit dem Istituto Marco Ronzani in Basel statt. So können die Freiwilligen ihre Kompetenzen und Fähigkeiten erweitern und vertiefen.



Amanda kann damit rechnen, dass ihr Betreuungsverhältnis ungefähr zwei bis fünf Monate dauert und sie in dieser Zeit erfolgreich eine Anschlusslösung findet. Gérald Mathieu betont, dass weder er noch das Netzwerk an Mentorinnen und Mentoren arbeitsausführend sind. Die Jugendlichen entwickeln selbständig Lösungsansätze und verfolgen diese auch in eigener Regie. Job Caddie unterstützt die Jugendlichen dabei, ihre eigenen Kompetenzen zu erkennen und zu stärken, viel Eigenverantwortung zu übernehmen und ihren eigenen Weg zu finden. Konkret bedeutet dies, dass Amanda ihre Bewerbungen für die neue Lehrstelle selbständig verfasst, so wie sie dies für richtig hält. Selbstverständlich kann sie sich

jederzeit Hilfe holen, wenn sie diese benötigt. Durch den Austausch und die wohlwollende Kooperation mit aussenstehenden Personen soll bei den Jugendlichen ein innerer Dialog aktiviert werden, der sie motiviert, ihre Ziele zu verfolgen.

### **Lösung für drei von vier Jugendlichen**

Nach vier Monaten, vielen intensiven Gesprächen mit ihrem Mentor und zwei Vorstellungsgesprächen hat Amanda den Vertrag für eine neue Lehrstelle in der Tasche und einen Sprachaufenthalt in London gebucht. Sie freut sich sehr über diese positiven Entwicklungen und blickt der Zukunft mit freudiger Erwartung entgegen.

Gefragt nach den Highlights in seinem Berufsalltag, nennt Gérald Mathieu das unglaubliche Engagement, welches die Mentorinnen und Mentoren im Alter von 23 bis 72 zeigen, wenn sie in ihrer Freizeit Mentorate übernehmen und zur hohen Qualität von Job Caddie beitragen. Das Schönste ist für ihn aber der Austausch mit den jungen Menschen, mit ihren Visionen und Träumen, und ihnen dabei zuzusehen, wie sie positive Veränderungen lustvoll anpacken. Er sagt, dass auch er von all den intensiven Gesprächen profitiert und jeweils dazulernen kann; für seine nächsten Coachings oder für sich selbst. ■

Projektleitung  
Gérald Mathieu  
gerald.mathieu@ogg.ch  
031 560 68 17



*Der Coach, Gérald Mathieu, im Gespräch mit einer Jugendlichen.*

## Erntenetzwerk – ernte alles, was du säst

**Leuchtend rot und prall zieren die Johannisbeeren (Meertrübeli) die üppig beladenen Zweiglein der Sträucher auf dem Betrieb von Sandra Gerber. Beim Gedanken an einen warmen Johannisbeerkuchen mit Meringue-Haube läuft einem schon beim Anblick der Beeren fast das Wasser im Munde zusammen. Doch die Produzentin, Sandra Gerber, weiss bald nicht mehr, wohin mit den vielen Früchten. Dank einem Inserat im «Schweizer Bauer», welches ihr der Schwiegervater gezeigt hat, erfährt sie vom Erntenetzwerk der OGG Bern. Sie greift darum kurzerhand zum Telefon und meldet sich bei uns.**

### **Gemeinsam gegen Food Waste**

Vera Geissbühler, die Projektleiterin des Erntenetzwerks, nimmt den Anruf entgegen und hört Sandra Gerber geduldig zu, bevor sie sich um die Organisation des Ernteeinsatzes kümmert. In einem ersten Schritt sucht Vera Geissbühler nach potenziellen Abnehmerinnen und Abnehmern für die süssen Johannisbeeren. Anders als früher gehen die Produkte des Erntenetzwerkes nicht mehr primär an Gastronomiebetriebe, sondern werden in Verarbeitungsbetrieben mit verschiedenen Verfahren haltbar gemacht oder an karitative Organisationen gespendet. Dies bringt den Vorteil mit sich, dass die verfügbare Pro-

duktmenge auf dem Frischmarkt nicht zusätzlich erhöht wird. So sind die Beeren von Sandra Gerber keine Konkurrenz für andere Produzentinnen mit frischen Johannisbeeren. Ausserdem kann die Ernte so noch genossen werden, nachdem die Saison längst vorbei ist. Im konkreten Fall erklärt sich die Firma Narimpex bereit, die Johannisbeeren zu beziehen, um diese zu trocknen.

An oberster Stelle steht für das Erntenetzwerk, geretteten Produkten eine zweite Chance zu geben und so die Wertschätzung gegenüber unseren Lebensmitteln zu erhöhen. Durch das Erntenetzwerk werden



*Nach dem Ernten werden die Beeren für die weitere Verarbeitung vorbereitet.*





*Eine freiwillige Erntehelferin beim Ablesen der Johannisbeeren.*

Produzentinnen und Konsumenten zusammengebracht. Dies fördert das gegenseitige Verständnis und erhöht die Transparenz.

Für das Durchführen der Ernteeinsätze kann sich Vera Geissbühler auf ein Netzwerk mit rund 200 freiwilligen, bunt zusammengewürfelten Erntehelfern verlassen. Als Dankeschön für ihren Einsatz dürfen die Helfer jeweils gegen eine kleine Spende an die landwirtschaftlichen Betriebe Produkte für den Eigenbedarf mit nach Hause nehmen. Beim Johannisbeeren-Einsatz ist auch Janosch Szabo, Konfitürenproduzent aus Biel, dabei. Nebst der Tatsache, dass sich Szabo hervorragend mit der Idee des Erntenetzwerks identifizieren

kann, profitiert er auch für die Umsetzung seiner eigenen Foodsave-Initiative vom Einsatz. Denn er verarbeitet ungenutzte und überschüssige Früchte von Bäumen aus seinem Umfeld zu Konfitüre. Das Erntenetzwerk macht er sich zu Nutze, da er für einmal direkt eine grössere Menge Früchte beziehen kann und nicht bloss einzelne Sträucher oder Bäume erntet. Über den Johannisbeeren-Einsatz freut er sich ganz besonders, denn an diese leckere Beere kommt er in seinem Umfeld normalerweise nur schwer heran.

#### **Ihr persönlicher Beitrag**

Einige Wochen nach dem Ernteeinsatz sind die Beeren getrocknet. Beim gemeinsamen Znüni schlem-

men Vera Geissbühler und das Team der OGG von den Trockenfrüchten. Dabei betont die Projektleiterin nochmals, dass die Vermeidung von Food Waste uns alle angeht – nur gemeinsam können wir einen nachhaltigen Beitrag zur Vermeidung von Food Waste leisten.

Auch Sie können mitmachen! Melden Sie sich bei uns, wenn Sie an Ernteeinsätzen teilnehmen möchten oder wenn Sie auf Ihrem Betrieb überschüssige Produkte haben. ■

Projektleitung  
Vera Geissbühler  
vera.geissbuehler@ogg.ch  
031 560 76 55





### Die Innerschweiz tischt auf

Mit der Anlassreihe «Deine Stadt tischt auf» reist der Verein foodwaste.ch durch die Schweiz und macht mit einem leckeren Festessen aus Gemüse, welches aufgrund diverser Normanforderungen im Detailhandel nicht verkauft werden kann, auf das Thema Food Waste aufmerksam. Diesen Sommer deckte foodwaste.ch gemeinsam mit verschiedenen Partnerorganisationen im Rahmen der Kampagne «e chline Schritt» in zwei Städten die Tafel: In Luzern und in Altdorf kam die Bevölkerung in den Genuss eines leckeren Menüs.

### «Luzern tischt auf»

In Luzern organisierte foodwaste.ch gemeinsam mit Kanton und Stadt Luzern sowie der Albert Koechlin Stiftung, der reformierten Kirche Stadt Luzern, der katholischen Kirche und weiteren Partnerorganisationen einen ganzen Themenmonat zum Thema «Food Saving» und bot den Luzernerinnen und Luzernern so Gelegenheit, sich mit dem Thema auseinanderzusetzen.

Unter den Veranstaltungen war ein Foodsave-Stadtrundgang, welcher an verschiedenen Betrieben in Luzern vorbeiführt, welche sich gegen Food Waste engagieren. Der Stadtplan steht auf der Website von foodwaste.ch zum Download bereit. So kann der Rundgang auch jederzeit selbständig begangen werden. Ausserdem fand ein Einmachkurs im Jugendkulturhaus Treibhaus statt, welcher interessierten Jugendlichen und Junggebliebenen vermittelte, wie Lebensmittel haltbar gemacht werden können. Die dazugehörige Broschüre mit wichtigen Tipps und Tricks sowie vielen leckeren Rezepten gibt es ebenfalls auf der Website des Vereins foodwaste.ch.

Die gut besuchte öffentliche Schnippeldisco fand vor dem Hotel Schweizerhof statt. Dreissig Personen bereiteten rund 200 Kilogramm Ausschussgemüse vor. Die Schnippeldisco wurde abgerundet durch eine Ansprache von Fabian Peter, Regierungsrat, und Beat Züsli, Stadtpräsident.

Am darauffolgenden Tag wurden vor der Matthäuskirche gut 500 Menüs aus dem Ausschussgemüse gegen eine freie Spende verteilt.

### «Altdorf tischt auf»

In Altdorf wurden im Rahmen der Schnippeldisco 90 Kilogramm Gemüse aus Überschüssen gewaschen und vorbereitet. Während des vielseitigen Aktionstages wurden dann über 200 Menüs gegen eine freie Spende an hungrige Passantinnen und Passanten sowie Besuchende des Wochenmarktes verteilt – und dies, obwohl sich das Wetter nicht von der sonnigsten Seite zeigte. Auch «Food Waste – die Ausstellung» reiste nach Altdorf. In regelmässigen Abständen wurden Führungen für grössere und kleinere Gruppen angeboten.

Mehr Infos unter: [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch)





### Neueröffnung Äss-Bar in der Länggasse

Am 19. September 2019 hat die Äss-Bar in Bern im Rahmen einer feierlichen Eröffnung mit Apéro und Musik gemeinsam mit der interessierten Berner Bevölkerung ihre zweite Filiale eröffnet. Nach dem Motto «frisch von gestern» werden nun auch an der Länggassestrasse 26 Backwaren vom Vortag zu einem stark reduzierten Preis angeboten. Das Konzept der Äss-Bar ist ein Erfolg; bereits in mehreren grossen Städten der Schweiz wie Zürich, Winterthur, Freiburg, Biel und Bern werden gettete Backwaren angeboten. Die OGG, die an den Äss-Bar-Filialen in Bern und Biel mitbeteiligt ist, hat bei der Wahl des neuen Standorts in der Länggasse aktiv mitgeholfen.



### Null-Resten-Küche

Am 20. August leitete Annekathrin Jezler als Vertretung für foodwaste.ch einen Null-Resten-Workshop im Rahmen der Veranstaltung «Auf-Ässen!». Im Workshop bereiteten die Teilnehmenden aus üblichen Resten einen leckeren Apéro zu. Dieser begleitete die anschliessenden Inputs durch die Veranstaltungspartner PUSCH und Äss-Bar Zürich.

Der nächste Anlass steht bereits vor der Tür. Am 5. November (neues Datum!) findet in Zusammenarbeit mit der Pauluskirche Bern der nächste Null-Resten-Küche-Anlass statt. Weitere Informationen und Anmeldung auf unserer Website oder bei [annekathrin.jezler@ogg.ch](mailto:annekathrin.jezler@ogg.ch).

### Foodsave-Bankett/KULINATA/Sichlete

Wie jedes Jahr steht in Bern die zweite Hälfte des Septembers ganz im Zeichen der Wertschätzung unserer Lebensmittel. Den Auftakt bildete am 16. September die Sichlete, gefolgt vom Foodsave-Bankett am Freitag und von der KULINATA – das Fest der Sinne am Samstag. Im Rahmen des Foodsave-Banketts kamen interessierte Passantinnen und Passanten wiederum in den Genuss eines leckeren Menüs aus unverkäuflichem Gemüse, welches nicht den gängigen Normen entspricht. Gegessen wurde an einer langen Tafel mitten auf dem Bahnhofplatz in Bern. Die Organisatorinnen und Organisatoren der drei Anlässe sowie die beteiligten Organisationen setzen mit den drei unabhängigen Veranstaltungen auf ihre Art ein Zeichen für nachhaltige Ernährung.

### Die Quartiergärten gedeihen und vermehren sich

Die elf neuen Hochbeetgärten sowie die fünfzehn bestehenden werden liebevoll gepflegt und erfreuen die Quartier-Gartengruppen mit feiner Ernte. Das erfolgreiche Angebot der Gemüseruhe werden wir nächstes Jahr weiterführen und auch räumlich erweitern. Bereits jetzt können sich interessierte Quartiergruppierungen, Vereine, Kirchengemeinden, Schulen und Kindertagesstätten für eine Teilnahme am Angebot «Gemüseruhe» ab 2020 anmelden. Detaillierte Informationen erhalten Sie auf unserer Website und bei [annekathrin.jezler@ogg.ch](mailto:annekathrin.jezler@ogg.ch).



### «Food Waste vermeiden ist keine Kunst» – Grafikdesign trifft auf Nachhaltigkeit:

Unter diesem Titel zeigte die OGG an der Sichele, am Foodsave-Bankett und an der KULINATA Arbeiten von Studentinnen und Studenten der Hochschule der Künste Bern HKB. Diese hatten die Werke zum Thema Lebensmittelverschwendung innerhalb einer Projektarbeit des Studiengangs Visuelle

Kommunikation im 2. Semester kreiert. Inhaltlich begleitet wurden sie von den Vereinen foodwaste.ch und OGG Bern. Die Besucherinnen und Besucher der Ausstellung konnten ihren persönlichen Favoriten wählen. Und auch Sie haben Gelegenheit, Ihren Favoriten zu küren. Ihre Stimme können Sie noch bis zum 14. Oktober 2019 abgeben. Folgen Sie dazu diesem Link: [www.tiny.cc/HKB](http://www.tiny.cc/HKB).

Eine erste Auswahl der Plakate präsentieren wir Ihnen bereits hier. Wer gewonnen hat, erfahren Sie zu gegebener Zeit auf [www.ogg.ch](http://www.ogg.ch). Die Ausstellung kann noch bis 10. Oktober 2019 im Innenhof des Berner Generationenhauses besichtigt werden.



Arbeiten stammen von Jonas Howald, Olivia Hubli, Tess Rieder, Sandra Zimmermann und Patrizia Bürkli (im Uhrzeiger), Titelseite: Noémi Fatio



### Restenlos glücklich

4000 abgesetzte Exemplare sind offensichtlich nicht genug: Das Kochbuch der OGG gegen Food Waste mit Rezepten von Mirko Buri ist voraussichtlich ab Ende Oktober in einer zweiten Auflage wieder in den Buchhandlungen und bei der OGG Bern verfügbar.



### Daniel Salzmann wird neuer Chefredaktor des «Schweizer Bauers»

Nach 28 Jahren tritt Rudolf Haudenschild in den verdienten Ruhestand und übergibt seine Tätigkeit als Chefredaktor «unserer» Fachzeitschrift «Schweizer Bauer» am 1. April 2020 an Daniel Salzmann, welcher bereits heute stellvertretender Chefredaktor ist. Salzmann kenne den «Schweizer Bauer» bereits bestens und werde mit seiner Tätigkeit zur angestrebten Kontinuität beitragen, meldete der «Schweizer Bauer» in einem Statement vom August 2019. Daniel Salzmann verfügt über einen Master in Schweizer Geschichte und Volkswirtschaft und bringt so eine grosse Palette an Wissen mit, welche ihm hilft, die Branche, welche stark im Umschwung ist, zu begreifen. Für seine Tätigkeit als Chefredaktor wünschen wir Daniel Salzmann bereits heute viel Elan und bestes Gelingen.

### Susanne Wüthrich neu im Verwaltungsrat der WoBe AG

Im Juni wurde Susanne Wüthrich als Vertreterin der Gastfamilien in den Verwaltungsrat der WoBe AG gewählt. Susanne Wüthrich wohnt mit ihrem Mann und den drei Kindern im Oberemmental, wo sie einen landwirtschaftlichen Betrieb führen. Besonders am Herzen liegt der 45-Jährigen die Selbstversorgung mit Produkten aus dem eigenen Garten. Seit 2015 ist Familie Wüthrich Gastfamilie bei der WoBe AG und nimmt regelmässig Gäste bei sich auf. Dabei ist es Wüthrichs ein Anliegen, die Gäste in ihrer Selbstständigkeit zu stärken, so dass diese ihre Fähigkeiten optimal entfalten können. Im Rahmen der Gastfamilien-Weiterbildung vom 22. November 2019 wird sich Susanne Wüthrich persönlich vorstellen. Ende September konnte Susanne Wüthrich die Ausbildung zum Business Coach erfolgreich abschliessen. Dazu, und natürlich auch zu ihrer Wahl, gratulieren wir herzlich. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit.



Neue Telefonnummer der OGG seit 1. Juli 2019:

**031 560 76 50**

**Bitte beachten Sie auch die neuen direkten Rufnummern unter [www.ogg.ch](http://www.ogg.ch).**

Die Telefonnummern der WoBe AG (Betreutes Wohnen und Tagesstrukturen Landwirtschaft) bleiben gleich.

## Einblick in den Alltag von Gastfamilie Bühler

**Herr und Frau Bühler leben mit ihren drei Kindern (5, 7 und 9 Jahre alt) und einem BWF-Gast auf ihrem Betrieb oberhalb von Thun. Im Interview geben Sie uns Einblick in ihren Alltag als Gastfamilie**

**Sie sind seit März 2017 Gastfamilie. Wie haben Sie vom Betreuten Wohnen in Familien (WoBe AG) erfahren, und warum haben Sie sich entschlossen, Gastfamilie zu werden?**

**Frau Bühler:** Ich habe schon immer so etwas gesucht. Doch wir kannten nur die Betreuung von Jugendlichen in Gastfamilien. Wir haben dann aber gemerkt, dass dies sehr schwierig ist, wenn man eigene Kinder hat. Irgendeinmal kam meine Mutter mit einem Flyer

der OGG und sagte, dass man auch als Familie Erwachsene betreuen könne. Ich dachte immer, dafür müsse man eine spezielle Ausbildung haben. Dann kamen wir an den Info-Nachmittag für interessierte Gastfamilien und merkten, dass dies genau das ist, was wir schon lange gesucht hatten, und dass dies gut hierher zu uns passt.

**Wie war es für Sie, als der erste Dauergast, Herr M., zu Ihnen kam?**

**Frau Bühler:** Als ich Herrn M. beim Erstbesuch kommen sah, dachte ich: «Uff, ob das wohl passt?» Es war schwierig, weil Herr M. uns gar nicht anschaut hat. Aber das beste Tool bei der WoBe ist meiner Meinung nach das Schnuppern. Wir dachten, wir können ja nichts falsch machen, wenn wir ihn schnuppern lassen.

So lernen wir uns gegenseitig kennen und können uns gegenseitig eine Chance geben.

**Herr Bühler:** Klar, eine Woche schnuppern – danach kann immer noch alles anders sein. Eine Woche können sich beide Parteien quasi «zäme nä». Wie es wirklich ist, merkt man erst danach.

**Frau Bühler:** Für uns waren zwei Punkte ausschlaggebend. Wir sahen, dass Herr M. an den Kindern sehr Freude hatte und dass er auch gut zu den Tieren ist. Wir hatten den Eindruck, dass das ein Boden ist, auf dem man aufbauen kann. Am wichtigsten ist, dass es mit den Kindern passt.

**Herr M. ist jetzt ziemlich genau ein Jahr bei Ihnen. Welche Höhepunkte und Tiefpunkte haben Sie in dieser Zeit erlebt?**

**Frau Bühler:** Ein Höhepunkt war für mich, als Herr M. an Weihnachten die Weihnachtsgeschichte erzählte. Ich hatte den Eindruck, dass er dabei Tränen in den Augen hatte. Das war ein schöner Moment. Er hat die Weihnachtsgeschichte aus dem Kopf so wiedergegeben, wie sie geschrieben steht.

**Herr Bühler:** Ja, er ging darin auf. Der Glaube ist sein Ding, und er hatte Freude, dass er die Geschichte erzählen konnte.

**Frau Bühler:** Sicher auch, weil er jahrelang an Weihnachten immer alleine gewesen war. Er fand es schön, wieder einmal Weihnachten zu feiern. Und Tiefpunkte: Es gibt Momente, wenn ich beispielsweise draussen die Blumen giesse, da höre ich ihn in seiner Wohnung fluchen und schreien, und ich weiss, ich muss nachschauen, habe aber keine Ahnung,







Herr und Frau Bühler mit Tochter Lenja. Es fehlen Livia und Timon.

was ich vorfinde. Das ist manchmal schon schwierig. Aber trotzdem muss ich zu ihm und kann ihn dann auch wieder beruhigen. Mit zunehmender Erfahrung wird es einfacher. Beim ersten Mal fragte ich mich, ob ich mich überhaupt in die Wohnung trauen darf. Aber jetzt weiss ich, dass es gut ist, wenn ich gehe, weil ich ihn dann beruhigen kann.

### Wie können Sie sich im Alltag erholen?

**Herr Bühler:** Schlafen (beide lachen). Ich glaube, das muss man einfach nehmen, wie es kommt. Herr M. hat mich auch einmal morgens um halb zwei Uhr angerufen und gesagt, seine Katze sei auf dem Heustock. Da bin ich halt rübergegangen und habe die Katze herausgeholt. Da bin ich nicht erschrocken. Man muss sich nach der Situation richten, den Gast und die Situation beruhigen. Dann kommt man gar nicht an den Punkt, wo man sich erholen muss.

**Frau Bühler:** Erholung ist für mich die Familienzeit, wenn wir an einem Sonntag, an dem ich nicht arbeiten muss, einen Ausflug machen können. Das ist zwar nicht körperliche Erholung, aber Erholung für den Kopf.

### Wann ist Ihrer Meinung nach eine Familie geeignet, Gastfamilie zu sein?

**Frau Bühler:** Sicher muss man offen sein, jemanden in die Familie zu integrieren. Man muss wissen, dass kein Tag wie der andere ist. Zumindest ist das bei uns so. Bei anderen Gästen ist das vielleicht anders. Aber jeder Tag kann eine Überraschung sein.

**Herr Bühler:** Flexibel sein ist das A und O.

**Frau Bühler:** Ja. Offen, flexibel und tolerant. Ich finde es auch sehr wichtig, dass man sich bewusst ist, dass die Gäste eine Lebensgeschichte haben und man sie nicht einfach ändern und sich selbst an-

passen kann. Sie haben ihre Muster, und man muss sie annehmen können, wie sie sind. Und es ist auch wichtig, dass jeder seinen Rückzugsort hat.

### Gibt es etwas, was Sie neuen Gastfamilien für den Start mitgeben möchten?

**Herr Bühler:** Es ist wichtig, die Regeln, die man hat, von Anfang an durchzusetzen. Sonst wird es immer schwieriger.

**Frau Bühler:** Ja, auch in der Schnupperwoche. So, dass es beim Schnuppern so ist, wie es danach auch ist. Das sind kleine Sachen, wie z.B. die Schuhe ausziehen, wenn man hereinkommt, und Hausschuhe anzuziehen. Das muss man von Anfang an so handhaben und nicht denken, «beim Schnuppern muss er noch nicht».

**Herr Bühler:** Die Regeln müssen von Anfang an klar sein. Wenn man an einen neuen Ort kommt und weiss, wie es da läuft, ist es auch einfacher. Wenn die Regeln nicht von Anfang an klar sind, wird es immer schwieriger. Der Mensch ist ein Gewohnheitstier.

**Frau Bühler:** Und man muss wissen, dass es manchmal nur in kleinen Schritten vorwärtsgeht.

### Vielen Dank für das Gespräch!

Bitte beachten Sie, dass Sie die Mitarbeitenden der WoBe AG seit Juli 2019 neu unter 031 560 68 00 erreichen können.

## Impressum

Nr. 3 / September 2019  
23. Jahrgang

Mitteilungsblatt der Oekonomischen  
Gemeinnützigen Gesellschaft Bern OGG

erscheint 4-mal jährlich

### OGG Bern

Erlachstrasse 5, 3001 Bern  
Seit 1. Juli 2019: 031 560 7 650  
info@ogg.ch  
www.ogg.ch

**Redaktion/Fotos**  
OGG Bern

**Layout und Druck**  
Vögeli AG, Langnau

**Auflage**  
1800 Exemplare



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

**A Z B**  
3001 Bern  
Post CH AG

OGG Bern  
Erlachstrasse 5  
3001 Bern

## Agenda

### OGG Bern

Samstag, 2. November 2019

#### **1. Nationales Forum Neustart Schweiz für Foodsaver «Arbeitskreis 3»**

[www.forum-neustartschweiz.ch/aktuell/](http://www.forum-neustartschweiz.ch/aktuell/)

Dienstag, 5. November 2019

#### **Chutney, Kimchi, Sauerkraut & Co – Ein Abend rund ums Haltbarmachen, in Zusammenarbeit mit der Pauluskirche Bern**

Weitere Infos unter [www.ogg.ch](http://www.ogg.ch)

Samstag und Sonntag, 9./10. November 2019

#### **Meielisalp-Wochenende für landwirtschaftliche Angestellte und WoBe-Gäste**

Dienstag, 12. November 2019

#### **Netzwerkanlass «Nachhaltige Ernährung Bern»**

Infos folgen auf [www.ogg.ch](http://www.ogg.ch) und [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch)

Samstag, 4. April 2020

#### **Mitgliederversammlung in Bern**

### WoBe AG

Donnerstag, 28. November 2019

#### **Weiterbildung für Gastfamilien**

Dienstag, 3. Dezember 2019

#### **Info-Nachmittag in Bern für interessierte WoBe-Gastfamilien**

