

Reorganisation der OGG

Der Bereich «Food Waste» wird flügge

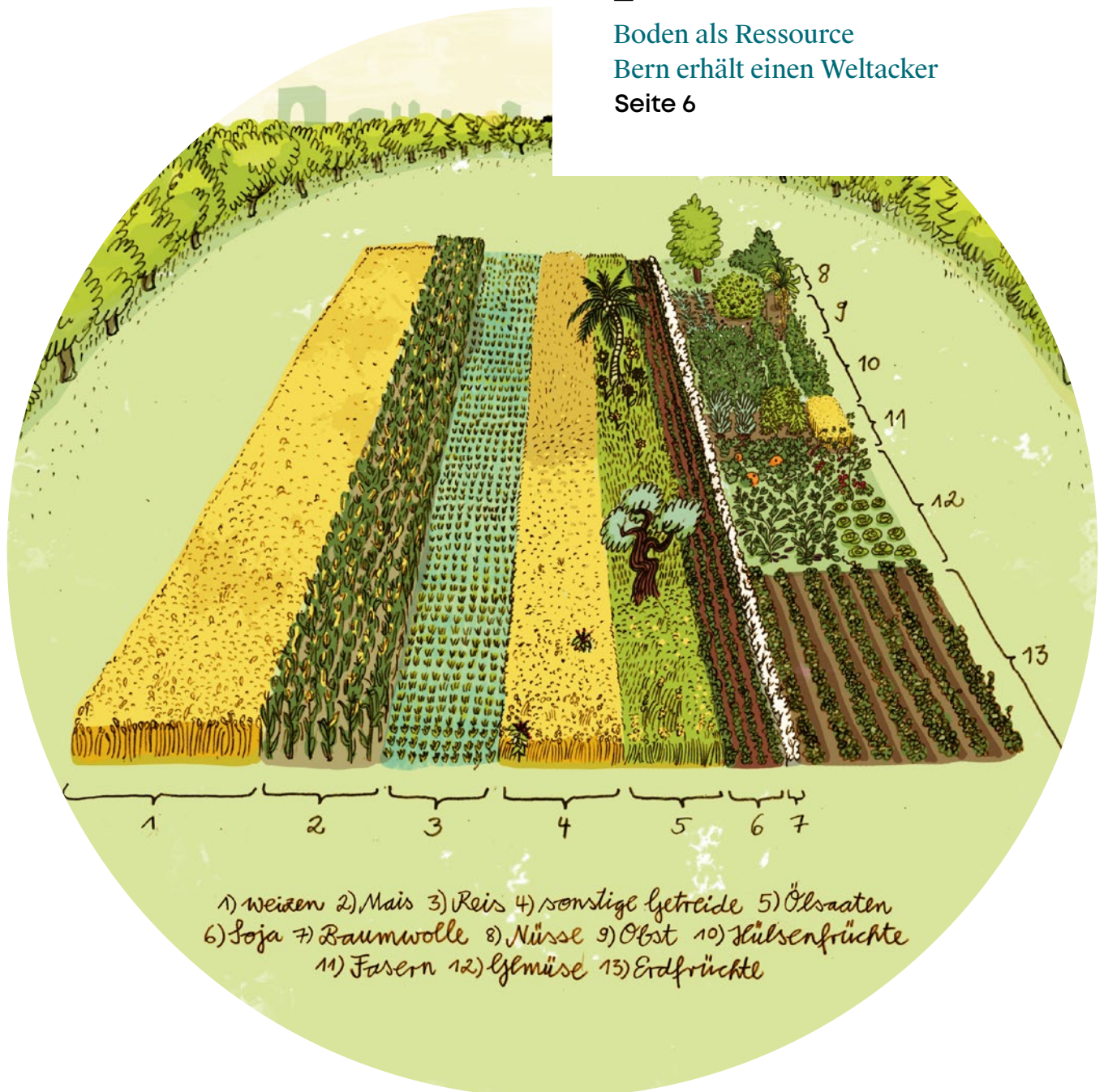
Seite 4

—

Boden als Ressource

Bern erhält einen Weltacker

Seite 6



Seite 2 Inhaltsverzeichnis

Seite 3

// Vorwort

Seite 4

// Reorganisation der OGG

Seite 5

// Mitgliederversammlung 2020

Seite 6 – 7

// Region Bern erhält
einen Weltacker



Seite 8

// Erntenetzwerk: Neue
Produktelinie mit Food-
Waste-Lebensmitteln

Seite 9

// Foodsave-Bankett wird
national



Seite 10 – 11

// KULINATA 2020 und
Foodsave-Bankett Bern



Seite 12 – 13

// Info-Häppchen

Seite 14 – 15

// Job Caddie und WoBe AG
berichten
// Impressum

Seite 16

// Agenda



Franz Hofer anlässlich der Gründung des Vereins Weltacker Bern.

Mit dem Projekt Weltacker werden auf 2000 m² Ackerland rund 50 Kulturen angebaut, flächenmässig proportional zur weltweiten Nutzung der Ackerfläche. Solche Äcker gibt es weltweit schon in verschiedenen Ländern: Deutschland, Frankreich, Kenia, China, ... und auch in der Schweiz existieren bereits seit einigen Jahren Weltäcker in Nuglar und Attiswil. Anhand dieser Modelläcker können komplexe Themen rund um Boden und Ernährung anschaulich gemacht werden, so dass sie auch für nichtlandwirtschaftliche Kreise zugänglich werden. Es soll ein gesellschaftlicher Dialog entstehen, ein Dialog zwischen verschiedenen Gruppen, auf dessen Basis gemeinsam eine Meinungsbildung über die optimale Nutzung unserer Böden möglich wird. Wozu wollen wir unsere fruchtbaren Ackerböden einsetzen? Wieviel der Fläche können wir für die Futtermittelproduktion einsetzen? Auf welchen Böden wachsen die Lebensmittel, welche wir importieren?

Liebe Leserin, lieber Leser

Der Boden ist eine wichtige Lebensgrundlage: Auf ihm produzieren wir unsere Lebensmittel, unsere Häuser stehen darauf und er ist unsere Unterlage, wenn wir uns bewegen. Zum Leben braucht es gewiss auch noch frische Luft und sauberes Wasser. Zwischen Boden, Luft und Wasser bestehen komplexe Zusammenhänge, welche wir im Auge behalten müssen. Aber bleiben wir mal beim Boden, wo wir als Gesellschaft vor grossen Herausforderungen stehen: Erstens werden immer mehr gesunde, fruchtbare Flächen baulich beansprucht, zweitens kann durch zu intensive oder falsche Bearbeitung die Qualität beeinträchtigt werden und drittens wächst die Weltbevölkerung stetig weiter. Wir spüren die Knappheit unserer Landwirtschaftsflächen immer deutlicher: 2012 gab es weltweit pro Kopf noch rund 2000 m² Acker- und rund 4500 m² Grünland. Wie viel sind es wohl heute? Und wie setzen wir diese Flächen ein?

Am 16. Oktober 2020, am diesjährigen Welternährungstag, haben rund 50 Einzel- und Kollektivmitglieder zusammen mit der OGG den Verein Weltacker Bern gegründet. Im Hinblick auf die Gründung hatte die OGG unter anderem mit dem Inforama und der HAFL Gespräche geführt und eng mit dem Verein Weltacker Schweiz und dem Weltacker Attiswil zusammengearbeitet. Mit der Pächterfamilie Emmenegger konnte eine Vereinbarung für die Ackerfläche abgeschlossen werden: Der dritte Schweizer Weltacker wird auf der Rütli in Zollikofen an bester Lage entstehen. Noch diesen Herbst soll der Acker gepflügt werden, Samen werden gesammelt, der Anbau wird geplant. Mit viel Herzblut und Engagement sind wir dran, die Eröffnung des Ackers im Frühling vorzubereiten. Wir freuen uns darauf, euch alle als Helferinnen und Helfer, oder auch einfach als Gäste auf dem Weltacker Bern begrüßen zu können!

Franz Hofer, Geschäftsführer

Fit für die Zukunft

Nach mehrmonatigen Vorarbeiten haben die Vorstände der Vereine OGG Bern und foodwaste.ch Ende Juni entschieden, ihre Food-Waste-Aktivitäten per 1.1.2020 in eine selbständig organisierte gemeinnützige Aktiengesellschaft auszugliedern. Die foodwaste.ch AG konnte am 14. September 2020 gegründet werden.

Die OGG Bern arbeitet weiter an einer agilen Organisationsstruktur, um sich innerhalb ihrer strategischen Schwerpunkte flexibel neuen Themen wie zum Beispiel dem Weltacker Bern widmen zu können. Nachdem das betreute Wohnen per 1.1.2019 in die selbstständige WoBe AG ausgliedert wurde und gute Erfahrungen damit gemacht wurden, werden nun auch die Food-Waste-Tätigkeiten der OGG und des Vereins foodwaste.ch gebündelt und verselbständigt. Die OGG ist Mehrheitsaktionärin und wird einen Grossteil der Aktivitäten der neugegründeten foodwaste.ch AG finanzieren.

Dauerthema Lebensmittelverschwendung

Dass Lebensmittelverschwendung nach wie vor eine grosse gesellschaftliche Herausforderung darstellt, ist im Kasten auf dieser Seite nachzulesen. Die Verhinderung von Food Waste hat die OGG bereits vor einigen Jahren als strategisches Thema aufgenommen und fördert seither mit verschiedenen Massnahmen und Projekten schwerpunktmässig bei den Konsument*innen eine Verhaltensveränderung – so zum Beispiel mit dem Kochbuch «Restenlos glücklich», der Null-Resten-Küche oder dem Erntenetzwerk. Und sie greift dabei auch dem Verein food-waste.ch finanziell und ope-

rativ unter die Arme, der sich einen hohen Bekanntheitsgrad in der Deutschschweiz erarbeiten konnte. Weil dabei zunehmend ein und dasselbe Team für beide Vereine tätig ist, macht eine vertikale und horizontale Bereinigung der Organisationsstruktur Sinn. So können die vorhandenen Kräfte vollumfänglich auf die Kerntätigkeiten gelegt werden.

foodwaste.ch auf starkem Fundament

Die gegründete Firma mag jung sein – ein Grossteil ihres Programms ist aber bereits bestens erprobt und die Menschen dahinter bringen viel Erfahrung mit. So entscheiden im Verwaltungsrat das langjährige OGG-Vorstandsmitglied, Hanni Zenger, als Präsidentin, der Gründer des Vereins foodwaste.ch, Claudio Beretta, OGG-Vorstandsmitglied und Nationalrätin, Christine Badertscher, der ehemalige Geschäftsführer des Berner Bauernverbands, Andreas Wyss, und der OGG-Geschäftsführer, Franz Hofer. Geschäftsführerin wird die aktuelle Geschäftsleiterin des Vereins foodwaste.ch, Karin Spori. Sie kann auf die Unterstützung eines bestens eingespielten kleinen Teams zählen. foodwaste.ch freut sich auf neue Abonnenten ihres Online-Newsletters und über Follower auf Facebook und Instagram.

Haushalte unterschätzen ihren Anteil an Food Waste

Eine repräsentative Befragung der ETH und des BAFU zeigt, dass die grosse Mehrheit der Bevölkerung Lebensmittelabfälle als moralisches und wirtschaftliches Problem anschaut. Auch könne die Bevölkerung gut einordnen, dass rund ein Drittel der Lebensmittel verloren gehen. Die Anteile von Gastronomie und Handel werden allerdings stark überschätzt, während der Anteil der Haushalte und der Lebensmittelverarbeitung unterschätzt wird. Eine Mehrheit hält die bisherigen freiwilligen Massnahmen gegen Food Waste für ungenügend. Sie befürwortet stärkere und verbindlichere Massnahmen des Staates. Auch gab die Mehrheit der Befragten an, für eine Verringerung der Lebensmittelabfälle um 50 Prozent, einen Preisaufschlag um 10 Prozent auf Lebensmittelpreise in Kauf zu nehmen. (LID, 24.9.2020)



Nationalrätin Christine Badertscher in den Vorstand gewählt

Die für den 4. April 2020 vorgesehene 260. Mitgliederversammlung der OGG Bern fiel dem Coronavirus zum Opfer. Deshalb wurden die Mitglieder dazu eingeladen, ihre Stimmen brieflich abzugeben. 470 der 1286 Mitglieder nutzten ihr Stimm- und Wahlrecht. Dies entspricht einer erfreulichen Beteiligung von 36,5%.

Die Wahl von Nationalrätin Christine Badertscher aus Madiswil in den Vorstand erfolgte mit 456 Ja- und 7 Nein-Stimmen bei 7 Enthaltungen sehr deutlich. Sie tritt im Vorstand die Nachfolge von João Almeida an, der seinen Wohnsitz nach Portugal verlegt hat.

Nach dem Masterstudium an der HAFL arbeitete Christine Badertscher vier Jahre beim Schweizer Bauernverband im Bereich Agrar- und Handelspolitik und anschliessend bei SWISSAID in der Entwicklungszusammenarbeit. Von 2011 bis 2019 war Christine Badertscher Gemeinderätin von Madiswil. Seit 2019 vertritt sie die Grünen im Nationalrat. Mit ihrem fachlichen Hintergrund, ihrer Erfahrung, ihrem Netzwerk und ihrem Interesse für die nachhaltige Entwicklung des Ernährungssystems passt sie hervorragend zur OGG Bern.

Weiter hat die Mitgliederversammlung den Jahresbericht 2019 sowie die Jahresrechnung mit einem positiven Ergebnis von 228'158 Franken genehmigt.

Foto: Therese Krähenbühl, Schweizer Bauer



Die OGG initiiert einen Weltacker für die Region Bern

Schulkinder, Jugendliche und Erwachsene können ab Sommer 2021 einen Weltacker, wie er erstmals 2013 in Berlin und später in Nuglar (SO) und Attiswil (BE) angelegt wurde, auch am INFORAMA Rütli in Zollikofen bei Bern besuchen.



Typisch für jeden Weltacker ist, dass darauf die wichtigsten rund 50 Ackerkulturen der Welt angebaut werden – und zwar im Grössenverhältnis, in denen sie auf den 1,4 Milliarden Hektar Ackerfläche dieser Welt wachsen.

Wir sind jetzt rund 7,8 Milliarden Menschen auf diesem Planeten. Unsere Zahl wächst weiter, die Erde aber nicht. Kann sie uns noch ernähren? Wenn wir die globale Ackerfläche von 1,5 Milliarden Hektar durch die Zahl der Erdenbürger teilen, ergibt das 2000 m² pro Nase (zum Vergleich: Der Bundesplatz in Bern misst 2218 m²). Darauf muss also alles wachsen, was wir essen: Brot, Reis, Kartoffeln, Obst, Gemüse, Öl, Zucker, ... aber auch alles Futter für Nutztiere, welches nicht von Wiesen und Weiden stammt. Zudem die Baumwolle für Jeans, der Tabak für Raucher und obendrein noch Bio-Gas oder Bio-Diesel und nachwachsende Rohstoffe für die Industrie.



Wie ernähren wir uns in Zukunft?

«Wenn wir unsere 2000 m² etwas näher betrachten, stellen sich viele Fragen: Wie viel Fläche verbrauche ich eigentlich? Wie weit kann ein Auto mit dem Diesel von 2000 m² fahren? Wo liegen meine 2000 m²? Welche Kreaturen leben noch auf dieser Fläche? Wer beackert meine 2000 m²? Wie viele Quadratmeter gibt es heute bei uns zu Mittag? Wie viele werfen wir weg? Reicht die globale Ackerfläche? Ja, durchaus, auch 2050 noch, wenn wir über neun Milliarden Menschen sind. Es ist genug für alle da, wenn wir mit dem Boden und all seinem Leben sorgsam umgehen und nicht mehr verbrauchen als uns guttut.» Was die Zukunftsstiftung Landwirtschaft 2016 zum ersten Weltacker geschrieben hat, ist heute mindestens so aktuell wie damals. Und darum ist ein Weltacker ein sinnliches Anschauungsobjekt für Jung und Alt, Laien und Profis. Auf ihm können verschiedenste Themen rund um die Entwicklung eines ressourcenschonenden und sozialverträglichen Ernährungssystems gezeigt, erforscht und diskutiert werden, so z.B. Ertrag und Verbrauch, Import- und Exportanteile, Food Loss und Food Waste, Biodiversität, Energiebilanz sowie weitere Fragen zu Klima und Ökologie.

Verein Weltacker Bern gegründet

Auf Initiative der OGG Bern hin erhält nun auch die Region Bern einen Weltacker. Als Standort wurden die Rütli bei Zollikofen, die Elfenau und das Melchenbühl in Bern diskutiert. Die Rütli ist ein Glücksfall, wird der Acker doch inmitten eines Kompetenzzentrums der Schweizer Landwirtschaft wachsen – und an sehr gut erschlossener Lage. Getragen werden soll der Weltacker Bern von einem breit abgestützten Verein. Gegründet haben ihn am 16. Oktober 2020 in Anwesenheit von Gemeinderätin Franziska Teuscher, Grossrat Hans Jörg Rügsegger (per Video zugeschaltet) und Matthias Jeker vom Weltacker Schweiz rund 50 Einzel- und Kollektivmitglieder. Einstimmig in den Vorstand gewählt wurden Christine Badertscher, Franz Hofer, Kevin Koch, Hans Reinhard und Katrina Ritter. Das grosse Interesse freut und berührt uns sehr. Die OGG dankt allen Beteiligten für die bisher geleistete Arbeit.

Die Gründung des Vereins ist ein grosser Meilenstein. Die Arbeit geht aber bereits mit viel Herzblut weiter: Noch in diesem Jahr wird der Acker gepflügt und der Anbau geplant, damit es nächsten Frühling auf den 2000 m² spriessen kann und wir Sie am Samstag, 15. Mai 2021, zur Eröffnung des Weltackers Bern begrüssen dürfen. Darauf freuen wir uns.

Weitere Informationen finden Sie unter weltacker-bern.ch und weltacker.ch.



Dietlind Haarbrücker (Protokollarin, Projektteam), Bastiaan Frich (Weltacker Schweiz, Projektteam), Hans Reinhard (Projektteam, Vorstand), Matthias Jeker (Weltacker Schweiz, Projektteam, Referent), Franziska Teuscher (Gemeinderätin Stadt Bern, Referentin), Katrina Ritter (HAFL, Vorstand), Kevin Koch (Inforama, Vorstand), Peter Gäumann (OGG), Franz Hofer (OGG, Projektteam, Vorstand)

«Stop Food Waste» – Narimpex rettet mit neuer Produktelinie Lebensmittel

Zu klein gewachsen, zu krumm, zu gross, zu überreif oder im Überschuss vorhanden? Viel zu oft werden Schweizer Früchte und Gemüse, die den optischen Qualitätsnormen für den Verkauf im Handel nicht entsprechen, weggeworfen oder bleiben auf den Feldern liegen, obwohl sie qualitativ einwandfrei sind und wunderbar schmecken.

Gutes nachhaltig geniessen statt wegwerfen

Unter dem Motto «Stop Food Waste» rettet das Bieler Familienunternehmen Narimpex AG zusammen mit diversen Landwirtschaftsorganisationen rechtzeitig Lebensmittel, die aus Überproduktionen stammen oder nicht der Norm entsprechen, und verarbeitet sie zu genussvollen, haltbaren Fertigprodukten. Die OGG Bern und foodwaste.ch haben bei der Entwicklung mitgeholfen und sensibilisieren mit dem Erntenetzwerk Konsumentinnen und Konsumenten direkt auf dem Feld.

Das saisonale «Stop Food Waste»-Sortiment der Marke nectaflo®r besteht aus 100% Schweizer Produkten und umfasst momentan getrocknete Birnen und Apfelfringe, grüne getrocknete Bohnen und Erdbeersirup. Erhältlich sind die ersten Produkte seit Oktober 2020 bei VOLG, in weiteren ausgewählten Verkaufsstellen, in den eigenen Fabrikläden und im Onlineshop shop.narimpex.ch.

Weitere Produkte geplant

Konsumentinnen und Konsumenten reagieren zunehmend sensibler auf Food Waste (vgl. auch S. 4). Narimpex rechnet deshalb damit, dass sie mit der neuen Produktelinie den Nerv der Zeit trifft. Weil aber dieses Projekt auch eine Herzensangelegenheit des Traditionsunternehmens ist, wird bereits heute in die Entwicklung weiterer hochwertiger Stop-Food-Waste-Produkte investiert.

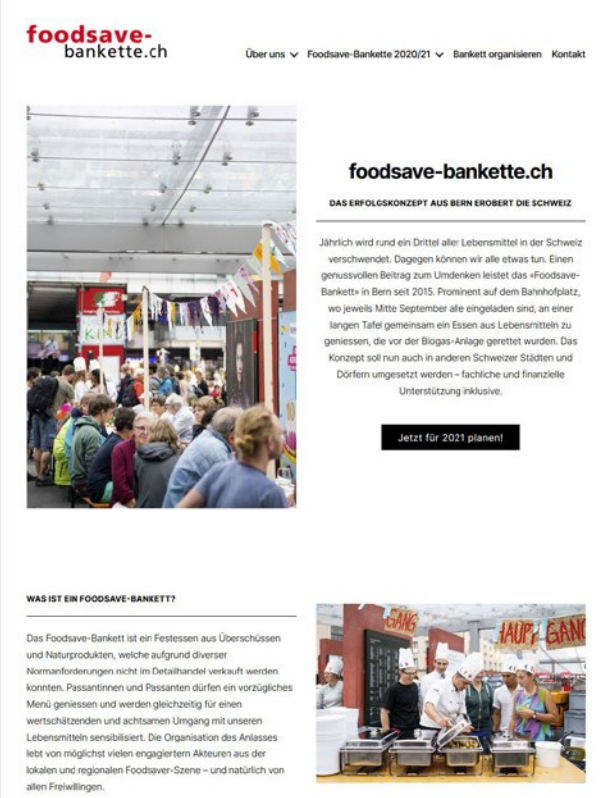


Mit Himbeersirup, getrockneten Bohnen, Birnen- und Apfelfschnitzen wurde die Produktelinie «Stop Food Waste» lanciert. (Fotos: Narimpex, Biel)

Foodsave-Bankett – das Berner Erfolgskonzept erobert die Schweiz

Zu gut, um es für sich zu behalten. Darum haben die Offene Kirche Bern, foodwaste.ch, Brot für alle und die OGG Bern ein Konzept ausgearbeitet, damit das Foodsave-Bankett Bern auch in anderen Städten und Dörfern Fuss fassen kann. Das neue Angebot trägt den Namen foodsave-bankette.ch. foodwaste.ch hat bereits eine Koordinationsstelle eingerichtet. Diese leitet regionale Arbeitsgruppen bei der Organisation von Foodsave-Banketten an und unterstützt diese mit Kommunikationsmitteln und Medienarbeit. Zudem erhalten die austragenden Orte eine finanzielle Anschubhilfe. foodsave-bankette.ch ist möglich dank einer grosszügigen finanziellen Unterstützung der SV-Stiftung.

Die Organisation für die Bankette 2021 beginnt jetzt. Interessierte finden Infos und Kontakte unter foodsave-bankette.ch.



The screenshot shows the website for foodsave-bankette.ch. At the top, there is a navigation menu with links for 'Über uns', 'Foodsave-Bankette 2020/21', 'Bankett organisieren', and 'Kontakt'. Below the menu is a large photograph of a crowded bankette event. To the right of the photo, the website title 'foodsave-bankette.ch' is displayed, followed by the subtitle 'DAS ERFOLGSKONZEPT AUS BERN EROBERT DIE SCHWEIZ'. A paragraph of text describes the concept: 'Jährlich wird rund ein Drittel aller Lebensmittel in der Schweiz verschwendet. Dagegen können wir alle etwas tun. Einen genussvollen Beitrag zum Umdenken leistet das «Foodsave-Bankett» in Bern seit 2015. Prominent auf dem Bahnhofplatz, wo jeweils Mitte September alle eingeladen sind, an einer langen Tafel gemeinsam ein Essen aus Lebensmitteln zu geniessen, die vor der BioGas-Anlage gerettet wurden. Das Konzept soll nun auch in anderen Schweizer Städten und Dörfern umgesetzt werden – fachliche und finanzielle Unterstützung inklusive.' Below this text is a button that says 'Jetzt für 2021 planen!'. At the bottom left, there is a section titled 'WAS IST EIN FOODSAVE-BANKETT?' with a detailed description of the event. To the right of this text is another photograph showing people in a kitchen setting, with signs for 'SANG' and 'JAUF' visible.



Im Erntenetzwerk wurde diese Saison auch wieder tüchtig geerntet, beispielsweise am 18. September Äpfel in Riedwil.

Nachhaltigkeit zelebrieren in Zeiten von Corona

Covid-19 ging auch an der OGG und ihren Partnerorganisationen nicht spurlos vorbei. Verschiedene Anlässe mussten wir aus der Agenda streichen, verschieben oder online durchführen. Wir hatten aber immerhin das Privileg, im Hintergrund weiter arbeiten zu können und Projekte voranzutreiben. Als das BAG dann grünes Licht gab für Anlässe unter Auflagen, waren wir bereit... und genossen es, mit Menschen ohne dazwischen geschaltetem Bildschirm in Kontakt zu kommen.

KULINATA – das Festival für nachhaltige Ernährung

An der dritten Ausgabe der KULINATA vom 12. bis 18 September 2020 in und um Bern präsentierten über 50 Organisationen ein knackig-frisches und genussvolles Programm mit Workshops, Vorträgen, Führungen und vielem mehr. Immer nachhaltig, immer regional, immer fair.

Die OGG, foodwaste.ch, der Stiftsgarten und die Äss-Bar waren selbstverständlich auch dabei. Am Eröffnungsfest auf dem Waisenhausplatz konnte man sich im Zelt von foodwaste.ch auf den «heissen Stuhl» setzen und sich den spannenden Fragen rund um Lebensmittelreste stellen: Wohin mit dem übriggebliebenen Risotto einen Tag vor den Ferien? In den Müll, oder doch lieber einfach mal den Nachbarn fragen? Zudem durften sich Junge und Junggebliebene einen Parkplatz für Resten basteln, damit diese im eigenen Kühlschrank nie mehr vergessen gehen.

Der beliebte Einmachkurs «Chutney, Kimchi, Sauerkraut & Co. Ein Abend rund ums Fermentieren und Haltbarmachen» war so rasch ausgebucht, dass wir uns entschieden, den Interessierten, die sich zu spät angemeldet hatten, einen zusätzlichen Kursabend anzubieten.



Fotos: Pascale Amez, Bern



Während der diesjährigen Aktionswoche Regio Challenge der Kleinbauern-Vereinigung organisierte diese zusammen mit der OGG während der KULINATA in Bern das 1. Bauern-Konsumenten-Speed-Dating, das erfreulich gut besucht war. 15 Bäuerinnen und Bauern von Höfen im Umkreis von 30 km rund um Bern nahmen am Event teil und trafen dort im Wechsel auf interessierte Konsumentinnen und Konsumenten aus der Stadt. So entstanden viele spannende Gespräche über Angebot, Nachfrage und Vermarktung.

Unter dem Motto «Vom Beet auf den Rost» wurde an einem gut besuchten Workshop im Stiftsgarten für mehr Abwechslung auf dem Grill experimentiert: Mit Saisongemüse aus dem Garten und Vorräten aus dem Kühl- und Küchenschrank wurden feinste vegetarische Leckereien für den Grill kreiert und genossen.

Das Foodsave-Bankett Bern

Wie gut Essen aus geretteten Lebensmitteln schmeckt, zeigte die coronabedingte Light-Version des Foodsave-Banketts Bern. Auch ohne 60 m Tafel war der Anlass ein würdiger Abschluss der KULINATA. Ein Himmel aus 88 Tausend Tausendernoten flatterte während der ganzen Kulinata über dem Berner Bahnhofplatz. Diese symbolisierten die 88 Millionen Franken, die Jahr für Jahr wegen Lebensmittelverschwendung in Stadtberner Haushalten verlorengehen. Gegen Spende wurde am Foodsave-Märit 2 Tonnen Gemüse abgegeben, das nicht der Norm entspricht oder zum falschen Zeitpunkt reif war. Spitzenkoch Mirko Buri und sein Team servierten 500 heissbegehrte Foodsave-Burger zum Mitnehmen!



Der Schweizer Bauer wird 175 Jahre alt

1846 gründete die OGG Bern das «Wochenblatt für Landwirtschaft und Gartenbau», das 1849 in «Bernische Blätter für Landwirtschaft, Wald- und Gartenbau» umbenannt wurde. 1896 erhielt die Zeitung ihren heutigen Namen «Schweizer Bauer». Das Fachblatt erscheint mittwochs und samstags in gedruckter und elektronischer Form. Der Schweizer Bauer ist mit einer WEMF-beglaubigten Auflage von 29'041 Exemplaren seit vielen Jahren die grösste Agrarzeitung der Schweiz – und als unabhängiger Chronist eine wichtige Stimme, die weitherum gehört und beachtet wird. Darum ist der Schweizer Bauer nicht nur für Landwirt*innen eine unentbehrliche Informationsquelle und Entscheidungshilfe, sondern wird auch von immer mehr Menschen gelesen, die sich für Agrarwirtschaft und ernährungspolitische Themen interessieren. Die OGG ist stolze Eignerin der Zeitung. Aus ihrem erwirtschafteten Erlös können wir einen Grossteil unserer gemeinnützigen Aktivitäten finanzieren. Darum freut es uns sehr, dass der Schweizer Bauer nächstes Jahr sein 175-jähriges Bestehen feiern darf – unter anderem mit monatlich erscheinenden thematischen Sonderbeilagen. Wir werden dieses Jubiläum selbstverständlich auch noch würdigen. PS. Wer den Schweizer Bauer noch nicht kennt, der darf ihn gerne für einen Monat gratis testen (www.schweizerbauer.ch).



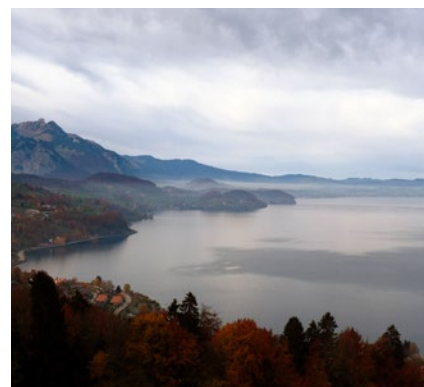
Berner Berufsmeisterschaften der Landwirt*innen

Die als Grossevent geplanten Schweizer Berufsmeisterschaften SwissSkills Championchips 2020 wurden je nach Branche kurzfristig dezentral durchgeführt oder abgesagt. Am 12. September liess der Berner Bauernverband Berner Junglandwirt*innen an den Kantonalen Berufsmeisterschaften auf dem Pachtbetrieb der Familie Emenegger beim Inforama Rütli gegeneinander antreten. Die Teilnehmer*innen massen sich in verschiedenen Disziplinen. Die OGG fördert gut ausgebildete Fachkräfte, sind diese doch ein zentraler Faktor für unsere nachhaltig funktionierende Landwirtschaft.



Wochenende für landwirtschaftliche Angestellte abgesagt

Es war alles angerichtet: die Zimmer reserviert, das Menü ausgewählt, für die Unterhaltung gesorgt und die Einladung verschickt – Corona hatte aber etwas gegen unser Programm... Leider mussten wir aus Sicherheitsgründen das bei den landwirtschaftlichen Angestellten und den Gästen der WoBe AG so beliebte Wochenende vom 13./14. November auf der Meielisalp oberhalb des Thunersees kurzfristig absagen. Dies tut uns sehr leid. Schauen wir vorwärts; freuen wir uns auf das nächste Jahr.



Der neue Flyer der OGG

Vielleicht ist Ihnen beim Öffnen dieses Bulletins bereits unser neuer, grossformatiger Falzflyer auf den Tisch gerutscht. Mit ihm wollen wir in erster Linie Mitglieder gewinnen, die unsere Aktivitäten ideell und finanziell unterstützen. Darum erfährt man auf der Vorderseite, für was die OGG steht, was wir wie und mit wem umsetzen. Für die Rückseite haben wir uns etwas Spezielles ausgedacht, um die Leser*innen auf spielerische Weise zum Denken anzuregen: einen Entscheidungsbaum, an dessen Beginn die als Frage formulierte Vision der OGG steht: «Wünschst du dir, dass eine gesunde und nachhaltige Ernährung eines Tages für alle ganz normal ist? Im Kanton Bern? In der Schweiz? Weltweit?»

Wir hoffen natürlich, dass der Flyer auch Ihnen gefällt und Sie sich bestätigt fühlen, Mitglied der OGG zu sein. Falls Sie in Ihrem Freundeskreis oder in Ihrem beruflichen Umfeld die OGG bekannt machen möchten, stellen wir Ihnen gerne weitere Exemplare zu.



Food-Waste-Ausstellung 2.0

Dank der finanziellen Unterstützung des Bundesamts für Umwelt BAFU konnte foodwaste.ch seine Ausstellung «Food Waste – Aus Liebe zum Essen» mit den neusten Zahlen aus dem BAFU-Bericht «Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Verminderungspotenzial» (2019) aktualisieren. Nun wird die Umweltwirkung von Food Waste in den Fokus gerückt, und es stehen noch mehr interaktive Elemente zur Verfügung, welche die Informationen auf spielerische Weise vermitteln. Dies freut nicht nur Schulklassen – auch Erwachsene haben ihren Spass! Die Ausstellung kann gemietet werden (www.foodwaste.ch).

Gewürzsafari – ein Bilderbuch für gut informierte Konsument*innen von morgen

Zoe und Oli backen mit ihrem Grossvater Leo feinen Lebkuchen. Doch - oh Schreck - die Lebkuchengewürze sind aufgebraucht. Da entfaltet sich in allen Farben der Duft von Nelken, Zimt, Kardamom, Muskatnuss, Sternanis und Ingwer. Ein Lebkuchenmann lädt die

Kinder zu einer Entdeckungsreise ein – die Gewürzsafari. So beginnt der erste Band der Bilderbuchserie «Einmal um die Welt essen» der beiden Agronominnen Martina Graf und Johanna Gysin. Die Autorinnen setzen sich privat wie beruflich seit Jahren für eine nachhaltige Entwicklung in der Landwirtschaft ein. Dafür brauchen es auch gut informierte Konsument*innen von morgen, sind sie der festen Überzeugung. Die ganz jungen Mitglieder unserer Gesellschaft und deren Eltern erreichen man mit aktuellen Bilderbüchern, welche die Geschichte der Herstellung von regionalen und in anderen Erteilen nachhaltig produzierten Lebensmitteln erzählen.

Weil diese Bücher zu den Kernanliegen der OGG passen, unterstützen wir die dieses Projekt finanziell. Die «Gewürzsafari» kommt rechtzeitig auf den Weihnachtsverkauf in den Handel und kann ab sofort unter www.umdieweltessen.com vorbestellt werden.



JOB CADDIE



Job Caddie Bern hat Verstärkung erhalten

Corona hat auch das Mentoringprogramm Job Caddie Bern beeinflusst. Dennoch, oder gerade deshalb, gab es viele interessante Momente. Dass Jugendliche auch während der Pandemie Lösungen für ihre Probleme im beruflichen Umfeld suchen, zeigen die über 50 Mentorate, die bis zum Redaktionsschluss 2020 eröffnet wurden. Erfreulich, dass davon trotz der widrigen Umstände an die 30 bereits erfolgreich abgeschlossen werden konnten. Es ist und bleibt sehr spannend, Jugendliche und junge Erwachsene beim Kreieren ihrer beruflichen Lösungen zu begleiten.

Die Weiterbildungs- und Supervisionsangebote werden von den Mentor*innen rege genutzt. Bekanntlich leisten diese Ihre sehr wertvolle Arbeit in Kooperation mit den jungen Menschen alle freiwillig und unentgeltlich.

Auch die intensive Vernetzungsarbeit hat sich gelohnt. Die Programmleitung konnte mit dem Staatssekretariat für Migration SEM und mit der Berner Kantonalbank BEKB neue Partnerschaften eingehen, welche das Mentoringprogramm ab 2020 beziehungsweise 2021 für die kommenden drei Jahre auch finanziell unterstützen.

Im Juli 2020 wurde mit Barbara Bütler eine weitere Person mit einem Pensum von 50% auf Leitungsebene angestellt. Sie überzeugt mit ihrer Fachkompetenz, ihrem Talent in der Gesprächsführung sowie ihrer natürlichen, kreativen und humorvollen Art. Job Caddie Bern schaut freudig und zuversichtlich in die Zukunft und bedankt sich bei allen Beteiligten für das Vertrauen.

Barbara Bütler: Frauenpower in der Leitung von Job Caddie Bern



Corona fordert zusätzlich

Nach dem Gründungsjahr mit vielen Erneuerungen wurde für die WoBe AG «Stabilität und Schaffung einer soliden Basis» als übergeordnetes Jahresziel 2020 definiert. Wegen Covid-19 wechselte das Beratungsteam von März bis Juni fast vollständig in den Modus «Homeoffice» und «Krisenbewältigung». Die Berater*innen waren bis zu 7,5 Stunden pro Tag in Kontakt mit Gästen und Gastfamilien. Dank guter Grundausrüstung und flexiblen und engagierten Mitarbeitenden gelang der Wechsel ganz gut. Der mehrseitige Sonder-Newsletter an Gäste und Gastfamilien beinhaltete Anleitungen, Verhaltenshinweise, Notfallprozedere aber auch etwas zur Unterhaltung und Beschäftigung von Gästen.

Die Angebote «Wochenende und Ferien» und «Tagesstruktur Landwirtschaft» brachen von März bis Juni fast gänzlich ein. Allerdings verzeichnen die WoBe AG nun wieder einige Anmeldungen von Menschen in Institutionen. Stabil blieb während dem Lockdown das «Dauerhafte Wohnen in Gastfamilien»; dafür nahm dieses Angebot anschliessend um 10% ab und verzeichnet aktuell 83 Gäste. Nebst dem Tagesgeschäft ist die WoBe an der kantonalen Vernehmlassung zum neuen Gesetz für Behinderte beteiligt.

Bald sind die vielen Hintergrundarbeiten zum Neuauftritt bald der WoBe AG abgeschlossen. Gleichzeitig schaut die junge Firma auch mutig in die Zukunft: Mit dem neuentwickelten Tarifsysteem für die Tagesstruktur Landwirtschaft kann den Bauernfamilien eine faire Bezahlung für die Tagesbetreuung gewährt werden. Doch die Gäste haben oft nicht genügend Geldreserven. Gesucht sind deshalb Unterstützer*innen, welche den Tarif übernehmen und dadurch geschwächten Personen dieses Programm ermöglichen.



Einfacher hat es, wer sich selbst zu beschäftigen weiss.

Impressum

Herbst-Bulletin 2020 der
Oekonomischen Gemeinnützigen
Gesellschaft Bern

OGG Bern
Erlachstrasse 5, 3001 Bern
Tel. 031 560 7 650
info@ogg.ch, www.ogg.ch

Bildnachweise
wo nicht anders erwähnt
OGG Bern

PRINTED MATTER
CO₂ NEUTRAL
by Swiss Climate



Redaktion OGG Bern
Layout KARGO Kommunikation
Druck Vögeli AG, Langnau
Auflage 1500 Exemplare



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

Cradle to Cradle Certified™
is a certification mark licensed by
the Cradle to Cradle Products
Innovation Institute.

Agenda 2021

Samstag, 10. April

// Mitgliederversammlung,
Eventforum Bern

30. April bis 9. Mai

// BEA 2021, Grünes Zentrum,
BERNExpo, Bern

Samstag, 15. Mai

// Eröffnung Weltacker Bern
und MV Verein Weltacker Bern
auf der Rütli b. Zollikofen/BE

Montag, 20. Sept.

// Sichte des Berner Bauern-
verbands, Bundesplatz, Bern

Freitag, 24. Sept.

// Foodsave-Bankett Bern

6./7. November

// Meielisalp-Wochenende
für Landwirtschaftliche
Angestellte und WoBe-Gäste

Auf unserer Website www.ogg.ch halten wir Sie über unsere Aktivitäten auf dem Laufenden.

Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern
Erlachstrasse 5 • 3001 Bern • 031 560 7 650 • info@ogg.ch

