



Bern, 17. November 2017

Medienmitteilung

Aemme Shrimp gewinnt OGG-Award 2017

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

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

Von den 24 eingegangenen Bewerbungen wurden zehn nominiert (vgl. Kurzporträt im Anhang). Eine Kandidatur wurde kurzfristig zurückgezogen. Die Nominierten erhielten am 16. November 2017 anlässlich der gut besuchten Preisverleihung im PROGR Bern die Gelegenheit, Fachjury und Publikum in einer Kurzpräsentation für ihr Projekt zu gewinnen. Nebst Jury- und Publikumspreis im Gesamtwert von 10'000 Franken wurde erstmals auch ein Partnerpreis von Impact Hub Bern im Wert von 4500 Franken verliehen.

Jurypreis für «Aemme Shrimp»

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

Publikumspreis geht an «kreislauf.bio»

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

Impacthub-Partnerpreis für «Willy Muesli»

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

Das anschliessende Apéro stand ganz im Zeichen von Foodsave – mit Häppchen und Getränken der Äss-Bar und des gmüesgarte Bern, von MUDA rejuice (Gewinner des Publikumspreises 2016) und



Bread Beer aus nicht verkauftem Brot. Zu degustieren gab es zudem Insekten von Essento (Gewinner des Publikumspreises 2015).

Weitere Auskünfte:

- Simon Weidmann, Projektleiter Boden & Ernährung:
076 397 54 32 oder 031 560 68 06, simon.weidmann@ogg.ch
- Franz Hofer, Geschäftsführer
079 541 72 51, franz.hofer@ogg.ch

Gerne schliessen wir Medienschaffende mit den Nominierten kurz.

Beilage: [Nominierte Projekte für den OGG-Award 2017](#)

Die OGG Bern – Im Zentrum steht der gesunde und zufriedene Mensch

Die Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern (OGG) ist eine unabhängige, parteipolitisch neutrale Non-Profit-Organisation. Sie entwickelt konkrete, nachhaltige und gesellschaftlich relevante Lösungen für Mensch und Umwelt. Strategische Schwerpunkte setzt die OGG bei der Ernährung, dem Boden als Ressource und bei sozialen Dienstleistungen wie dem Betreuten Wohnen in Familien oder Job Caddie. Dabei bringt sie Know-how und neue Partner zusammen, um gemeinsam Lösungen zu entwickeln und Projekte umzusetzen, die etwas bewegen – und das seit ihrer Gründung vor über 250 Jahren. Weitere Infos unter www.ogg.ch.

OGG-Award

Wie wir unser Essen produzieren, verarbeiten und damit handeln, wird immer anspruchsvoller. Gleichzeitig nimmt auch die Komplexität der damit verbundenen Probleme zu. Sei es in der landwirtschaftlichen Produktion, in der Verarbeitung oder in der Entsorgung von Lebensmitteln: Die OGG setzt auf innovative Lösungsansätze, um die Herausforderungen an unser Ernährungssystem zu meistern.

Die Jury

- Urs Nufer, OGG-Vizepräsident und Jurypräsident
- Marlies Budmiger, Stv. Geschäftsführerin OGG Bern
- Susanne Frutig, Stiftung Innovation
- Christoph Jenny – Mitgründer Impact Hub Bern
- Raoul Stöckle, Mitbegründer der Äss-Bar