

Herbst 2025

OGGNEWS

Rare Beeren



Es kommt immer wieder vor, dass ich von älteren Menschen im Stiftsgarten angesprochen werde: «Was, ihr habt noch Chrosle?» Tatsächlich sind «Chrosle», also Stachelbeeren, heutzutage nur noch selten in Gärten zu sehen. Umso mehr habe ich Freude daran, mich im Stiftsgarten um einige besonders rare Varietäten zu kümmern. Die Sorte «Poorman» mag ich am liebsten, weil sie hitzeverträglich ist und unzählige kleine Beeren produziert!

Bei der wunderbaren Vielfalt an Beerensträuchern im Stiftsgarten geht es aber um mehr als meinen persönlichen kulinarischen Genuss. Gerne lade ich Sie ein, in diesem Newsletter mehr zu erfahren.

Anna Gschwend | Co-Leiterin Stiftsgarten



Bunte und gehaltvolle Pflanzen- vielfalt

Da gibt es rote, rosa und weisse Johannisbeeren. Kugelige, elliptische und birnenförmige Stachelbeeren. Süsse, aromatische und zart schmelzende Erdbeeren. Ein Spaziergang durch den Stiftsgarten ist eine Entdeckungsreise für Auge, Nase und Gaumen. Besonders augenfällig war die Sortenvielfalt in der Beerensaison, aber auch im Herbst ist sie zu sehen und zu spüren. →



Im Stiftsgarten wachsen diverse seltene Sorten Johannisbeeren. (Bild: Niklaus Salzmann)

Das gilt auch für den Weltacker Bern in Zollikofen. Die Grundidee ist, die fünfzig häufigsten Ackerkulturen der Welt zu zeigen.



Doch damit gibt sich Landwirt Martin Huggenberger nicht zufrieden. Er hat dieses Jahr unter anderem gleich zehn Sorten Ackerbohnen, neun Lupinensorten und zwei Sorghumhirsen angebaut – alles Sorten für die menschliche Ernährung und ganz gemäss dem Weltacker-Jahresmotto: «Leben ist Vielfalt – Vielfalt ist Leben». Martin Huggenberger schwärmt: «Die meisten Ackerbohnen blühen weiss, aber die Blüten der «Crimson Flowered» sind lila – wunderschön!»

Mit dem breiten Spektrum an Sorten trägt die OGG Bern zu Zielen in nationalem und internationalem Interesse bei. Die genetische Vielfalt ist ein wesentlicher Faktor für die langfristige Ernährungssicherheit: Je grösser die Vielfalt, desto besser gelingt die Anpassung an sich verändernde Herausforderungen, etwa an ein wärmeres Klima oder neue Krankheitserreger. Die Schweiz hat sich 2001 mit 151 weiteren Ländern vertraglich dazu bekannt, die Vielfalt der genetischen Ressourcen der Nutzpflanzen zu bewahren. Seit 1999 gibt es einen nationalen Aktionsplan, in dessen Rahmen der Bund auch den Stiftsgarten finanziell unterstützt.

Auf vielen Schildern im Stiftsgarten ist das Logo der Stiftung ProSpecieRara zu sehen, die sich für die Erhaltung der Vielfalt von Nutzpflanzen und -tieren engagiert. Für zwanzig Sorten Johannisbeeren, Cassis, Stachelbeeren und Erdbeeren erfüllt der Stiftsgarten ausdrücklich den Auftrag, sie für ProSpecieRara zu erhalten und vermehren. Gärtnerin Anna Gschwend, Co-Leiterin des Stiftsgartens, sagt: «Es ist herausfordernd, weil wir hier einen ausserordentlich heissen, trockenen Standort haben.» Von den Beeren und auch anderen raren Sorten gibt es im Stiftsgarten jeweils im Frühjahr auch Stecklinge oder Setzlinge zu kaufen.



Auf dem Weltacker gedeihen vielfältige Lupinen. (Bild: Niklaus Salzmann)

Dazu Claudio Niggli, Projektleiter Beeren bei ProSpecieRara: «Der Stiftsgarten ist ein Multiplikator. Diese Kombination aus Sortenerhaltung, Nutzung der Ernte und Pflanzgutangebot ist selten.»

Auch auf dem Weltacker spriesst eine Pflanzensorte speziell für ProSpecieRara: Der sogenannte Spargelsalat, auch Celtuce genannt.

Es ist ein Lattich, aber verspeist werden nicht die Blätter, sondern die Stängel. Auf dem Weltacker wird allerdings nicht alles davon geerntet, der Salat soll blühen und Samen bilden, die dann wieder ProSpecieRara zur Verfügung gestellt werden.



Rarität auf dem Weltacker: der Spargelsalat.

(Bild: Niklaus Salzmann)

Besonders gross ist die Vielfalt bei den Tomaten. Zu denjenigen auf dem Weltacker selber kommen diejenigen der Tomaten-spezialistin Elsbeth Andres, die gleich neben dem Acker auf unserem Gelände wachsen. Insgesamt dürften es um die 60 Sorten sein. Ob Beeren, Bohnen oder Tomaten, bei allem gibt es neben dem Erhalten und Vermehren ein weiteres Ziel: Wir vermitteln Faszination für Nutzpflanzen. In den Gesprächen mit Anna Gschwend und Martin Huggenberger ist deutlich zu spüren: Diese Pflanzen machen Freude!



Saatgut – Verborgene Schätze entdecken

Am 17. Oktober 2025 befasst sich das GartenNetzBern auf dem Weltacker in Zollikofen und im offenen Garten Tiefenau vertieft mit Saatgut. Wir besichtigten den Weltacker, erhalten Tipps von Longo Mai, lassen uns von Swissaid politische Hintergründe vermitteln und legen Hand an beim Gewinnen von Saatgut.

Programm: www.oggg.ch/saatgut

foodwaste.ch

Hofläden schätzen die Möglichkeit der verlängerten Haltbarkeit



Karin Dillier vom Lützelhof. (Bild: foodwaste.ch)

foodwaste.ch unterstützt Hofläden beim Verkauf von Lebensmitteln über das Haltbarkeitsdatum hinaus. Möglich macht dies ein Leitfaden des Bundesamtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV).

Die Rückmeldungen von Hofläden, die das Angebot von foodwaste.ch nutzen, sind erfreulich: «Die erhaltenen Etiketten und die Lebensmittelliste helfen uns sehr. Immer wieder erhalten wir positive Reaktionen, weil die Leute sehen, dass wir etwas gegen Lebensmittelverschwendung tun», sagt Karin Dillier vom Lützelhof in Pfäffikon SZ.

Flavia Villiger, die den Hofladen des LBBZ Schluechthof in Cham leitet, berichtet: «Als wir einmal nicht alle Cervelats vor dem Verbrauchsdatum verkaufen konnten, wusste ich dank der Unterlagen von foodwaste.ch, dass ich sie vor diesem Datum einfrieren konnte, um die Haltbarkeit um 90 Tage zu verlängern. So sind wir trotzdem alle losgeworden.»

Wie der verlängerte Verkauf in Hofläden, Metzgereien, Detailhandel und anderen Läden umgesetzt wird, sehen Sie in verschiedenen Videos auf:

foodwaste.ch/detailhandel



foodWaste.ch
Aus Liebe zum Essen

WoBe

Vielfalt – auch bei den Menschen

So vielfältig wie die Menschen sind auch ihre Bedürfnisse. Die WoBe will dem mit ihren Betreuungsangeboten gerecht werden und freut sich auch über neue Gastfamilien.

Unter den WoBe-Gästen gibt es Menschen, die eine betreute Tagesstruktur in der Landwirtschaft nutzen und jeweils abends wieder nach Hause fahren. Andere verbringen ein Wochenende oder Ferien bei einer WoBe-Familie. Wieder andere wohnen dauerhaft da. Eine Person lebt zum Beispiel seit über 40 Jahren bei einer Gastfamilie – er hat zuerst als landwirtschaftliche Hilfskraft da gearbeitet und gewohnt und ist nach der Pensionierung geblieben. Im Schnitt bleiben die Gäste zehn Jahre bei einer Familie.

Vielfalt gibt es auch in der Altersverteilung. Während die meisten Menschen in den Tagesstrukturen noch jung sind, finden sich im betreuten Wohnen viele zwischen 50 und 70. Rund 40 Prozent aller Gäste haben eine kognitive Einschränkung, weitere 40 Prozent haben eine psychische Erkrankung, die restlichen 20 Prozent äussern soziale Schwierigkeiten oder Altersbeschwerden als Anmeldegrund. Die Gastfamilien sind grösstenteils Bauernfamilien. Interessiert? Die WoBe freut sich über Kontaktaufnahme.

www.wobeag.ch

 woBe

Schweizer Bauer

Schulreise zu gewinnen!

Der «Schweizer Bauer» lanciert einen Wettbewerb für 5. bis 9. Klassen. Schülerinnen und Schüler beschäftigen sich mit den Themen Journalismus und Landwirtschaft.

In der aktuellen Gesellschaft scheinen politische Debatten rund um das Thema Landwirtschaft emotional aufgeladen und polarisierend geführt zu werden.

Mit dem Projekt des Schweizer Bauer haben Klassen die Möglichkeit, einen Einblick in die Entstehung einer Zeitung zu bekommen, sich mit einem Aspekt der Landwirtschaft zu beschäftigen, ihre eigenen Texte gedruckt zu sehen und eine Schulreise zu gewinnen. Entscheiden wird eine Leserabstimmung und die Bewertung einer Jury mit Fachpersonen aus Schule, Landwirtschaft und Medien. Es freut uns sehr, dass wir Philipp Rüeger (Primarlehrer und Dozent PHZH), Colette Basler (Sekundarlehrerin und Vizepräsidentin des Bauernverbandes Aargau), Marcel Bieri (Primarlehrer im Kanton Zug) und Christa Rigozzi (Moderatorin aus dem Tessin) in unserer Jury haben.

**Bis Ende September
bewerben und sofort starten!**

Weitere Informationen:
www.schweizerbauer.ch

Schweizer Bauer



GAS/ECR/ICR

nicht frankieren
ne pas affranchir
non affrancare

104045229
000001



OGG Bern
Rütti 5
3052 Zollikofen

Bildung

Mit dem Philosophiekurs im Stiftsgarten

Zwei Gruppen des Gymnasiums Hofwil haben sich bei uns mit ihrem Verhältnis zur Natur auseinandergesetzt.

Sie habe kein Gespür für die Natur, schrieb Journalistin Nina Kunz in «Das Magazin». Daran anknüpfend hat Lehrerin Dominique Ehme das Thema Naturentfremdung am Gymnasium Hofwil in Münchenbuchsee aufgegriffen.



Schülerinnen des Gymnasiums Hofwil pflücken Beeren im Stiftsgarten. (Bild: Anne-Viola Michel)

Mit zwei Gruppen von Schüler:innen hat sie in einer Projektwoche den Stiftsgarten besucht. Im Workshop mit MariAnne Widmer von der OGG Bern haben sich die Gymnasiast:innen zuerst individuell in Stille Zeit genommen, den Raum um sie herum wahrzunehmen. Danach wurde geerntet, geschaufelt, gegossen. Am Ende hielten sie Take-Home-Messages auf Postkarten fest.

Schritt1

Positive Veränderungen für junge Menschen

In den Abschlussgesprächen von Schritt1 können die jungen Menschen Feedback zu ihren Erfahrungen geben. Hier einige Ausschnitte aus dem laufenden Jahr.

«Die Gespräche haben mir geholfen, wieder mehr Klarheit in meine Situation zu bringen. Ich bin sicherer im Telefonieren mit Arbeitgebern geworden und kann jetzt mit Rückschlägen gelassener umgehen.»

Tarik H. (18 Jahre)

«Meine Angst hat sich minimiert und meine Vision aufs Leben hat sich positiv verändert. Durch die Gespräche habe ich gemerkt, ich bin doch «normal», ich bin einfach ein Mensch.» Angelina M. (21 Jahre)

«Durch die Gespräche bei Schritt1 ist mein Selbstvertrauen gewachsen, ich kann jetzt besser Grenzen setzen. Zusätzlich habe ich mehr Verständnis für meine eigenen Reaktionen und Verhaltensmuster entwickelt.»

Lidia W. (29 Jahre)

«Mir haben die Übungen mit dem Bilder vorstellen gefallen (Imagination). Dadurch habe ich nun eine andere Sichtweise auf gewisse Herausforderungen. Meine unangenehmen Gedanken haben sich verringert.» Luciano S. (24 Jahre)

schritt
→1

Verlosung

Wie viele Beerensorten kultivieren wir im Stiftsgarten für ProSpecieRara?

mitmachen
und gewinnen



LÖSUNG

NAME

VORNAME

PLZ

ORT

TEL

EMAIL

Unter allen richtigen Antworten, die bis am 18. Oktober 2025 per Post oder E-Mail (kommunikation@ogg.ch, Betreff: Verlosung) bei uns eintreffen, verlosen wir einen Tierlibaum-Fruchtaufstrich aus dem Stiftsgarten.

Wenn der Boden klickt

Über 200 Besucherinnen und Besucher verfolgten auf dem Oberacker in Zollikofen die Maschinendemo zur Gründüngungssaat. Es war der Auftakt der Veranstaltungsreihe «Brennpunkt Boden 2025».

«Kann ich mit dem Traktor aufs Feld – oder nicht?» Diese Frage stellte Andreas Chervet von der Fachstelle Boden des Kantons Bern gleich zu Beginn. Mit Spatenproben und dem «Klicktest» zeigte er anschaulich, wie sich die Befahrbarkeit prüfen lässt: Springt ein Erdklumpen hörbar auseinander, ist der Boden bereit. Bleibt er klebrig, heisst es warten. Auch der Stichel machte Verdichtungen sichtbar und zeigte, wie wichtig ein sorgfältiger Umgang mit dem Boden ist.

Dann war die Bühne frei für die Maschinen: Zwölf Sämaschinen – von Direktsaatgeräten bis zur klassischen Variante – und sogar eine Drohne sorgten für einen eindrücklichen Vergleich. Viele Gäste prüften nach jedem Durchgang die Bodenstruktur und diskutierten über Vor- und Nachteile

der Methoden. Klar sichtbar waren die Unterschiede – vom schmalen Schnitt bis zur ganzflächig bearbeiteten Oberfläche. Der Abend war ein gelungener Auftakt von «Brennpunkt Boden 2025», getragen von der Kommission Agrartechnik der OGG Bern, der BFH-HAFL, dem Inforama, der Fachstelle Boden des Kantons Bern und der Vereinigung Swiss No-Till. Das grosse Interesse hat gezeigt: Das Thema bewegt.



Maschinendemo auf dem Oberacker. (Bild: BFH-HAFL)

Ausführlicher Bericht zu dieser und weiteren Veranstaltungen der Reihe «Brennpunkt Boden»: www.ogg.ch/brennpunktboden

Agenda

Donnerstag, 16. Oktober

Weltackertour zum
Welternährungstag

8.-9. November

Meielisalp-Wochenende

Freitag, 14. November

Bio-Gipfel 2025

Ab Dienstag, 14. Oktober

Biologisch Gärtnern – vierteiliger
Kurs im Stiftsgarten

Ernährung im Quartier



In unserer neuen Veranstaltungsreihe wird unser Standort an der Gesellschaftsstrasse 22 in Bern jeweils am 4. des Monats zu einem Ort der Begegnung und des Austauschs rund um Ernährung und Genuss.

Samstag, 4. Oktober Filmabend «The Pickers»

Dienstag, 4. November Solawi Bern zu Gast in der Länggasse

Weitere Veranstaltungen und Infos:
www.ogg.ch/veranstaltungen



Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern
OGG Bern | Rütli 5 | 3052 Zollikofen | T 031 560 76 50 | info@ogg.ch | www.ogg.ch

Redaktion OGG Bern Layout ibl BOX, Solothurn Druck Vögeli AG, Langnau Auflage 1100 Exemplare
Sie erhalten diesen Newsletter als Mitglied der OGG Bern.