

Herbst 2026

OGGNEWS

Die Widerstandskraft des Ackers



Dieser Sommer hat wieder in aller Deutlichkeit gezeigt: Wir können die Umweltbedingungen auf dem Acker nicht kontrollieren. Wir können aber Voraussetzungen schaffen, damit der Acker widerstandsfähig ist. Bedeckte, gut durchwurzelte Böden beispielsweise sind sowohl in nassen als auch in trockenen Sommern sinnvoll. Und Saatgut vom eigenen Feld ist automatisch an die lokalen Bedingungen angepasst. Klar ist aber auch: Anpassung alleine reicht nicht. Um unsere Lebensgrundlagen zu sichern, müssen wir landwirtschaftlich sowie naturwissenschaftlich begründete Massnahmen unterstützen, die den Klimawandel bremsen.

Martin Huggenberger | Weltackerbauer



Bauern und Gärtnern unter Extrem- bedingungen

Auf dem Weltacker und im Stiftsgarten zeigte sich, welche Kulturen mit einem wärmeren und trockenen Klima umgehen können und welche Mühe haben. →



Sorghum- (rechts) und Millethirse (links) haben den Extremsommer auf dem Weltacker gut überstanden.

(Bild: Niklaus Salzmann)



Der Weltacker Bern in Zollikofen Anfang August.

(Bild: Niklaus Salzmann)

Während der Boden neben dem Feld karg und nur von etwas vertrocknetem Gras bedeckt war, ist die Hirse gut gediehen: An den kräftigen Stängeln haben sich üppige rötlichgelbe Rispen gebildet.

Wir könnten uns in Westafrika wähen, wo Hirse auf vielen Feldern anzutreffen ist, sind aber in Zollikofen.

Die rund 50 weltweit häufigsten Ackerkulturen bauen wir hier auf dem Weltacker an, darunter auch Sorghum- und Millethirse – und diese kommen gut mit Hitze und Trockenheit zutage.

Einen guten Ertrag beobachtet Weltackerbauer Martin Huggenberger zudem bei den Lupinen. Und auch die Sojapflanzen kamen gut zurecht: «Wir haben ihnen in der kritischen Phase etwas Wasser gegeben und sie haben tiefe Wurzeln», erzählt Martin.

Insgesamt wurde der Acker zurückhaltend bewässert.

Denn im Vordergrund steht auf dem Weltacker nicht der Ertrag, sondern Lernerlebnisse für die Besuchenden. «Wir wollen hier eine landwirtschaftliche Realität zeigen», sagt Martin. Und so sollen die Erfolge bei Pflanzen wie Hirse nicht darüber hinwegtäuschen, dass der Extremsommer vielerorts zu Ertragseinbussen führt, beispielsweise bei der Maisernte. Und Mais ist auf dem Weltacker, analog zum globalen Ernährungssystem, eine der dominierenden Kulturen.

Im Unterschied zum Weltacker ist der Stiftsgarten in Bern von Beeren und Gemüse geprägt. Die nach Süden exponierte Hanglage unterhalb der Münsterterrasse sorgt für ein besonders warmes Klima. Gärtnerin Anna Gschwend musste denn auch kräftig bewässern. «Wir haben Behälter für 12'000 Liter Regenwasser, aber das reichte nirgends hin», sagt sie. Und dies, obwohl sie ein wassersparendes Tröpfchenbewässerungssystem installiert hat. Um vorhandene Feuchtigkeit möglichst vor dem Verdunsten zu schützen, hat sie auch intensiv gemulcht – bei den Tomaten mit einer bis zu 40 Zentimeter dicken Schicht. Mit Erfolg, die Pflanzen bildeten reichlich Früchte.

Bei den Trauben gab es dieses Jahr sogar eine Rekordernte von 263 Kilogramm. «Die Reben sind putzmunter», sagt Anna. Schwieriger war es beim Gemüse. Die Stangenbohnen zum Beispiel wuchsen zwar schön, trugen aber nur wenig Bohnen. Und Gurken und Physalis wurden als Folge des Hitzestresses von Spinnmilben befallen.



Schlingpflanzen beschatten ein Beerenbeet im Stiftsgarten. (Bild: Niklaus Salzmann)

Um für die Zukunft gerüstet zu sein, wird Anna weitere Regenwasserbehälter in den Stiftsgarten stellen. Sie plant auch, weitere Beerenbeete zu beschatten durch Schlingpflanzen wie Reben oder Minikiwi. Zudem überlegt sie sich, die Auswahl der Arten anzupassen und verstärkt auf hitzeresistente Pflanzen wie Feigen- und Granatapfelbäume zu setzen. Auch besonders insektenfreundliche Pflanzen könnten künftig mehr Raum einnehmen – schliesslich geht es auch im Stiftsgarten nicht nur um Ertrag, sondern auch um Biodiversität und Bildung.

Während der Einfluss des Klimawandels auf das Ernährungssystem direkt sichtbar ist, gehört es zur Bildung, auch die andere Richtung zu thematisieren: Den Einfluss des Ernährungssystems auf den Klimawandel. Es ist weltweit für rund 30 Prozent der Treibhausgasemissionen verantwortlich. Wer die Zusammenhänge versteht, kann mit seinem Einkaufsverhalten und seiner Menüwahl täglich ein klein wenig dazu beitragen, dass solche Hitzesommer nicht noch häufiger werden.

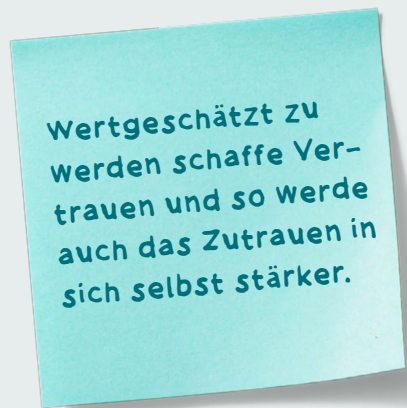
Die OGG Bern greift diese Themen mit der Bildungsarbeit im Stiftsgarten und auf dem Weltacker auf – denn gemäss unserer Vision und Mission wollen wir Menschen befähigen, sich zu engagieren.

Schritt1

Wertschätzung schafft Vertrauen

Für den Einstieg junger Menschen in die Berufswelt ist das Selbstvertrauen ein zentraler Faktor. In den Coachings von Schritt1 arbeiten wir mit ihnen daran, es zu stärken.

An Abschlussgesprächen mit den Jugendlichen und jungen Erwachsenen frage ich oft, was denn aus ihrer Sicht tatsächlich förderlich war zum Erreichen der besprochenen Ziele oder der erwünschten Veränderungen. In vielen Fällen höre ich dann, dass es nützlich war, für einmal nicht abwertend beurteilt zu werden, sondern echte Wertschätzung zu erfahren für ihre aktuelle Situation oder ihr herausforderndes Empfinden.



Solche Aussagen erinnern mich daran, dass mich ein theoretischer Ansatz schon früh in meiner Aus- und Weiterbildungszeit beeindruckt hat. Carl Rogers* meinte, dass Beratung, Therapie- oder Coachinggespräche nur dann hilfreich angeboten werden können, wenn Kongruenz (im Sinne von authentisch sein), Empathie und bedingungslose Wertschätzung gegenüber den Klient:innen gegeben sind. Allem Anschein nach teilen auch die jungen Menschen unbewusst die Ansichten Rogers. Auch wenn sie vielleicht von dessen Theorie noch nie etwas gehört haben.

Gérald Mathieu | Leiter Schritt1

*Carl Rogers (1902-1987) war ein US-amerikanischer Psychotherapeut. Mit seinem Ansatz, den Menschen ins Zentrum zu stellen, hatte er grossen Einfluss in seinem Fachgebiet.

foodwaste.ch

Neue Infografiken zu Food Waste in der Schweiz



Pünktlich zur ersten Nationalen Woche gegen Food Waste (12. bis 20. September) hat foodwaste.ch neue Infografiken veröffentlicht. Sie zeigen Ursachen und Folgen von Food Waste auf.

Die Infografiken übersetzen die neusten wissenschaftlichen Erkenntnisse zu Food Waste in der Schweiz in eine leichter zugängliche Form. Dadurch sind sie ein hilfreiches Instrument, um Wissen zu Food Waste zu vermitteln und können zum Beispiel im Schulunterricht eingesetzt werden. foodwaste.ch bietet seit vielen Jahren thematische Infografiken an.

Die neue Ausgabe basiert auf den neusten Zahlen, die zum Food Waste in der Schweiz vorliegen. Diese stammen aus dem Bericht «Monitoring der Lebensmittelverluste in der Schweiz: Zwischenstandsbericht 2025» der ZHAW, den das Bundesamt für Umwelt in Zusammenhang mit dem Aktionsplan des Bundesrates gegen die Lebensmittelverschwendung in Auftrag gegeben hatte.

Infografiken: www.foodwaste.ch/fakten

Nationale Woche gegen Food Waste:

www.mach-mehr-draus.ch

Foodsave-Tipp

Pasta oder Reis zu weich gekocht?

In der Bratpfanne knusprig anbraten.

Nach Belieben ergänzen, zum Beispiel mit Gemüse oder Ei.



foodwaste.ch
Aus Liebe zum Essen

Schweizer Bauer

Neues Online-magazin gibt Einblicke in die Schweizer Landwirtschaft

Auf schweizerbauermagazin.ch geben wir regelmässig Einblicke in die Land- und Ernährungswirtschaft. Wir stellen Produzentinnen und Produzenten vor, die unsere Lebensmittel herstellen, und thematisieren Tierwohl, Pflanzenschutz und Nachhaltigkeit. Wir zeigen Ihnen, wo unser Essen herkommt und wie es produziert wird. Wir treffen bekannte Persönlichkeiten, sprechen mit Köchinnen und Brückenbauern. Wir stellen leckere Produkte vor, die sich mit gutem Gewissen geniessen lassen, und teilen schmackhafte Rezepte. Zudem greifen wir aktuelle Diskussionen auf und liefern Hintergründe zu kontroversen Fragen.



Alle diese spannenden Highlights liefern wir Ihnen monatlich direkt in Ihr Postfach. Melden Sie sich für unseren kostenlosen Newsletter an und verpassen Sie keine Storys mehr. Reinschauen lohnt sich!

Schweizer Bauer

RegioFood Hub

Leckereien aus Nebenströmen



Was ist Okara? Längst nicht alle Teilnehmenden der Genussbühne im Kaiserhaus Bern kannten die Antwort: Okara ist ein ballaststoffreiches Nebenprodukt aus Soja, das bei der Tofu- und Sojamilchproduktion in grossen Mengen anfällt.

Die Genussbühne ist ein Veranstaltungsformat des RegioFood Hub. Rund einmal pro Monat lädt sie dazu ein, bei einem inspirierenden Imbiss die regionale und saisonale Ernährungsvielfalt zu entdecken. Am 31. August präsentierte das Bümplizer Unternehmen Luya, was sich aus dem vermeintlichen Abfallprodukt Okara zubereiten lässt. Es gab Tatar, Geschnetzeltes, Nuggets und sogar ein ganz neues Produkt zu probieren, das wenige Tage vor der Markteinführung stand: die sogenannten Fryangles im Tempura-Teig. Das alles basiert auf einer fermentierten Okara-Kichererbsen-Mischung. Das vielfältige Publikum diskutierte angeregt darüber, welche der degustierten Produkte am besten waren, wie sie noch besser werden könnten und welche Rolle pflanzliche Lebensmittel im Alltag einnehmen können.

Der RegioFood Hub, der diesen Anlass organisiert hat, ist eng verknüpft mit Lukas Aeschlimann, Projektleiter Ernährungssys-

teme der OGG Bern. Seine befristete Anstellung bei der OGG Bern endet am 30. September 2026. Während rund eineinhalb Jahren hat er in dieser Rolle unter anderem gemeinsam mit dem Team des RegioFood Hub diesen aufgebaut und stetig weiterentwickelt. Zudem hat er die OGG-Veranstaltungsreihe «Ernährung im Quartier» in der Berner Länggasse lanciert. Lukas wird mit dem RegioFood Hub auch künftig die Vision eines regionalen nachhaltigen Ernährungssystems vorantreiben.



Geschnetzeltes aus Okara und Kichererbsen, serviert als Curry. (Bild: RegioFood Hub)



Das Publikum der Genussbühne erfährt, was genau ihnen gleich serviert wird. (Bild: RegioFood Hub)

Die OGG Bern bleibt dem RegioFood Hub eng verbunden und prüft Ideen für gemeinsame Projekte. Wir danken Lukas für seine wertvolle innovative Arbeit sowie seine menschliche Unterstützung im Team und freuen uns auf zukünftige Kooperationen!



**Papier sparen,
Ressourcen
schonen!**



Möchtest du die OGG News künftig ausschliesslich elektronisch statt gedruckt erhalten? Dann schreibe uns dies bitte in einer Mail an kommunikation@ogg.ch zusammen mit deiner Postadresse. Danke!

WoBe AG

WoBe bei der UNO: Gemeinsam sichtbar. Gemeinsam stark.

Die WoBe AG arbeitet mit rund 160 Bäuerinnen zusammen, ist Mitglied von Green Care Schweiz und ist auch international vernetzt. Mit diesem Netzwerk organisiert die WoBe AG zum UN-Jahr der Frauen in der Landwirtschaft einen Anlass an der UNO in Genf.

Kommen Sie auch – feiern Sie mit uns dieses besondere Jahr an der UNO. Nutzen Sie die Gelegenheit und bringen Sie Ihre Fragen und Ideen ein.



Das erwartet Sie:

- Veranstaltung im UNO-Gebäude
- Austausch mit Landwirtinnen aus dem In- und Ausland
- Anschliessend besteht die Möglichkeit, eine 30-minütige Führung durch das sehr eindrückliche UNO-Gebäude zu erhalten

Wann: Montag, 12.10.2026 / 11.00 - 13.00 Uhr

Wo: Palais des Nations, 1211 Genf.

Anreise mit ÖV empfohlen.

Für wen: alle Interessierten

Was: Themen der Bäuerinnen den UN-Organisationen mitteilen, Sichtweisen der UN-Organisationen hören (das meiste in Englisch, eine Übersetzung auf Deutsch findet statt)

WoBe AG: Bei besonderen Anliegen melden Sie sich bei der Geschäftsführerin, Priska Fleischlin, per E-Mail: priska.fleischlin@wobeag.ch

Anmeldung / Eintritt

- Gültige Identitätskarte oder Reisepass erforderlich.
- Die selbstständige, vorgängige Registrierung für den UNO-Zutritt ist obligatorisch. Anmeldeink und weitere Informationen auf www.wobeag.ch.

Agenda

Freitag, 16. Oktober

Öffentliche Ackertour
zum Welternährungstag
Weltacker Bern, Zollikofen

Mittwoch, 28. Oktober

Öffentliche Ackertour mit Kürbisschnitzen
Weltacker Bern, Zollikofen

Sa./So. 7./8. November

Meielisalp-Wochenende
Arbeitsgruppe Landwirtschaftliche Angestellte

Weitere Veranstaltungen und Infos:
ogg.ch/veranstaltungen

Wunderpflanze Brennnessel – eine Veranstaltungsreihe

Freitag, 16. Oktober

- Aus Brennnesseln Kordeln drehen
- Von der Pflanze zur Farbe
- Brennnessel-Textilmarkt

Samstag, 17. Oktober

- Kochen mit Brennnesseln
- Brennnessel-Fasern aufbereiten und spinnen **ausgebucht**
- Brennnessel-Textilmarkt
- Filmvorführung «Das Brennnesselkleid» (im Kaiserhaus Bern)



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.