

Winter 2025

OGGNEWS

Auf gutem Grund



Fast alles, was wir essen, stammt direkt oder indirekt aus dem Boden – er ist eine Lebensgrundlage. Um den Boden geht es auch im Stiftsgarten und auf dem Weltacker und er steht im Fokus der Kommission Agrartechnik, wie wir mit der Veranstaltungsreihe «Brennpunkt Boden» zusammen mit Partnern gezeigt haben.

In dieser Jahreszeit passiert aber auf den Ackerböden wenig. Sie sind unproduktiv – und dieses Wort hat einen schlechten Ruf. Zu Unrecht, denn der Boden zeigt uns: Ruhephasen sind nötig und wertvoll, um danach wieder Ertrag zu bringen. In diesem Sinne wünsche ich Euch, dass auch Ihr über die Feiertage Ruhe und Erholung findet, um anschliessend gut ins neue Jahr zu starten.

Franz Hofer | Geschäftsführer



Lebens- grundlage Boden



In der Veranstaltungsreihe «Brennpunkt Boden» haben wir das Oberacker-Jubiläum gefeiert und die Ergebnisse einer Saattechnik-Maschinendemo begutachtet. →



Spatenproben beim Oberacker-Jubiläum.

(Bild: Niklaus Salzmann)

Was wärmt sich unter der sommerlichen Sonne stärker auf, die asphaltierte Strasse oder der nackte Ackerboden daneben?

Tatsächlich wird der unbedeckte Ackerboden deutlich heisser – das erfuhr das Publikum am 5. September am 30-Jahre-Jubiläum des Oberackers in Zollikofen. Seit dreissig Jahren wird die Hälfte des Oberackers herkömmlich gepflügt, während auf der anderen Hälfte Direktsaat gemacht wird. An der Jubiläumsveranstaltung wurde dazu ein kleines Experiment präsentiert: In zwei Glaszylindern schwamm je eine Erdscholle im Wasser, die eine aus dem herkömmlich gepflügten Boden, die andere aus der pflugfreien Direktsaat. Nach einer Stunde war das Wasser bei der klassischen Scholle braun und die Scholle aufgelöst, bei der pflugfreien Scholle blieb das Wasser hingegen fast vollkommen klar.

Nach mehreren Vorträgen zur Dauerbeobachtungsfläche Oberacker wurde die Thematik an zehn Posten auf dem Feld erweitert und vertieft. Es gab beispielsweise Spatenproben und einen Regensimulator zu sehen, aber auch eine Tour über den Weltacker stand auf dem Programm.

Die Veranstaltung war der zweite Teil der Veranstaltungsreihe «Brennpunkt Boden 2025» von BFH-HAFL, Inforama, Fachstelle Boden des Kantons Bern, Swiss No-Till und OGG Bern. Über den ersten Teil – eine Maschinendemo zur Saattechnik – hatten wir in der Herbstausgabe der «OGG News» berichtet. Die Ergebnisse der Maschinendemo wurden am 16. September im dritten Teil der

Reihe begutachtet. Manche Saatsteifen waren komplett grün geworden, andere eher braun geblieben, bei den einen war der Kleeanteil höher, bei anderen tiefer. Teilweise zeigte sich sogar innerhalb eines Streifens Unterschiede. Offensichtlich gibt es keine Pauschallösungen, sondern es lohnt sich, sich an jedem Standort intensiv mit dem Boden auseinanderzusetzen.



Am dritten Teil von «Brennpunkt Boden» untersuchen Besucher, was eine Direktsaatmaschine mit dem Boden gemacht hat. (Bild: Niklaus Salzmann)

Thema Boden bei der OGG Bern

Der Boden als Ressource ist seit der Gründung 1759 ein wichtiges Thema der OGG Bern. In der Kommission Agrartechnik greifen wir Themen aus der landwirtschaftlichen Praxis auf. In Bildungsmodulen auf dem Weltacker und im Stiftsgarten machen wir den Boden mit allen Sinnen begreifbar. Hinzu kommen Events wie kürzlich eine Vorführung des Dokumentarfilms «Slow Grow».

Stiftsgarten

Es dampft und duftet



Hier entsteht Rosmarin-Sirup. (Bild: Winja Walter)



Das Kürbis-Chutney-Kochen war ein Gemeinschafts-erlebnis mit vielen Freiwilligen. (Bild: Niklaus Salzmann)

In der Stiftsgarten-Küche ging es im Herbst nochmals betriebsam zu. Mit tatkräftiger Hilfe unserer GartenHerzMen-schen haben wir die Ernte zu haltbaren Produkten verarbeitet.

Besonders viele Früchte trug dieses Jahr der Tierlibaum (Kornelkirsche), wir konnten über 100 Kilogramm zu Aufstrich verarbeiten. Auch Erdbeeren und Cassis wurden zu Aufstrich verzaubert. Aus Kürbis, Zwiebeln und Äpfel haben wir Chutney gekocht und mit Rosmarin haben wir Sirup zubereitet. Das war viel Arbeit, aber immer auch ein schönes Gemeinschaftserlebnis mit unseren freiwilligen Helfer:innen.

Weltacker

Sonniges Jubiläum



Im Zeichen der Vielfalt hat der Weltacker Bern Erntefest gefeiert. Die Mischung an Menschen war ebenso bunt wie die Vielfalt der Ackerkulturen.

Das Erntefest am 14. September auf dem Weltacker Bern war mit einem Jubiläum verbunden: Es war bereits die fünfte Saison, die sich auf dem Acker zu Ende neigte. Das Jahresmotto «Vielfalt ist Leben, Leben ist Vielfalt» war in allerlei Hinsicht zu spüren. Zum Beispiel am Tomatendegustationsstand von Elsbeth Andres mit 89 Sorten Tomaten. Ein Höhepunkt für Kinder war die Fahrt im Anhänger (Marke Eigenbau) der Pferdekutsche. Daneben gab es unter anderem eine Slideshow, Bowle, Kaffee sowie Ernteprodukte wie Mehl und Tofu – und eine riesige Weltacker-Jubiläumstorte.

Wer beim Saatgut-Rätsel die verschiedenen Samen richtig anordnete, fand den Lösungssatz: «Vielfalt macht stark.» Er bezieht sich auf die Pflanzen, aber nicht nur – auch die Vielfalt der Menschen wird auf dem Weltacker kultiviert.



Bestes Wetter für die Führung am Erntefest.

(Bild: Niklaus Salzmann)

Eine ausführlichere Version dieses Textes mit vielen Bildern findest du auf ogg.ch/erntefest2025



2000 m²
WELTACKER
BERN (CH)

Schritt1

Professionelle Unterstützung für junge Menschen

Das Angebot von Schritt1 wurde auch 2025 rege genutzt. Rund 70 Menschen aus der Region Bern haben in diesem Jahr Coachinggespräche in Anspruch genommen.

Neben den Themen der beruflichen Integration geht es in den Gesprächen öfters auch um psychische Gesundheit.

Teilweise bringen die jungen Menschen sehr herausfordernde Erfahrungen mit, etwa mit Krieg, Flucht und Gewalt. Das bringt einen hohen professionellen Anspruch mit sich. Aus diesem Grund nimmt der Leiter von Schritt1, Gérald Mathieu, an mehreren Eins-zu-eins-Supervisionsgesprächen pro Jahr teil. Diese dienen zur Fallbesprechung und auch zur Selbst-Reflexion. Gerade bei anspruchsvollen Anliegen der jungen Leute hinsichtlich persönlicher Erlebnisse ist die Supervision ein wichtiges Element. Zudem entstehen aktuell Ideen hinsichtlich Weiterbildung für das Jahr 2026. Schritt1 entwickelt sich stetig weiter und ist daran, seinen Platz in der Region Bern zu etablieren.

Es ist beeindruckend mitzuerleben, mit welch positivem Engagement die Jugendlichen und jungen Erwachsenen kooperieren, sich hinterfragen, kreative Lösungswege erarbeiten und so für sich erwünschte Fortschritte erzielen.

Schritt1 schaut auf ein ereignisreiches Jahr zurück und freut sich auf 2026.

**schritt
→1**

AG Landwirtschaftliche Angestellte

Zusammensein und Geniessen auf der Meielisalp

Das Meielisalp-Wochenende 2025, organisiert von der Arbeitsgruppe Landwirtschaftliche Angestellte der OGG Bern, stand unter dem Motto «Lächeln und Lachen».

«Ich bin wieder über die Hängebrücke gelaufen», stellte Vreni freudig fest. Die Teilnehmerin am Meielisalp-Wochenende genoss es, in Begleitung zu spazieren. Am Lottospiel gab es viele grosszügig gespendete Preise zu gewinnen. Zuvor hatten Therese und Ueli Gfeller auf «Eine etwas andere Ferienreise – mit den Traktoren Worb-Sardinen-Worb» entführt. Stimmung pur gab es am Samstagabend mit «Mir vom Waldrand» sowie dem Jodlerduett Wyberhärz. Voller Hoffnung war die sonntägliche Feierstunde mit Pfarrerin Christine Bär-Zehnder, umrahmt mit Örgelklängen von Ueli und Dorian Zurbrügg.



Festliche Stimmung am Samstagabend.

(Bild: Barbara Heiniger)

«Das feine Essen geniesse ich immer sehr» sagte Andreas, bevor er den Vortrag «Anbauschlacht – Friedrich Traugott Wahlen» von Nationalrätin Christine Badertscher besuchte. Rund 80 Personen schätzten die Begegnungen und das Zusammensein am Meielisalp-Wochenende 2025 und erweckten das Motto «Lächeln und Lachen» zum Leben.

Das nächste OGG-Meielisalp-Wochenende findet am 7. und 8. November 2026 statt.

Schweizer Bauer

Das historische Archiv des Schweizer Bauer wird digital

In einem gemeinsamen Projekt haben der Schweizer Bauer, das Archiv für Agrargeschichte und die OGG Bern das historische Archiv der Zeitung mit modernsten Technologien digitalisieren lassen. Ziel ist es, das darin enthaltene Wissen und die Zeitgeschichte der Schweizer Landwirtschaft dauerhaft zugänglich zu machen.

Die Ausgaben wurden mit hochauflösenden Bildgebungsverfahren eingescannt. Anschliessend erfasst ein Algorithmus die Inhalte automatisch – auch Inserate und Reklamen. Dadurch entsteht ein digital durchsuchbares Archiv, das Einblicke in die Entwicklung der Landwirtschaft, der Betriebe und der ländlichen Gesellschaft ermöglicht.

Das digitalisierte Archiv ist auf der Plattform der Schweizer Nationalbibliothek zugänglich, zusammen mit zahlreichen weiteren Zeitungen und Magazinen. Zudem wird das gesamte Agrararchiv im ePaper-Tool auf SchweizerBauer.ch integriert – exklusiv für alle Abonnentinnen und Abonnenten.

Damit wird ein wichtiger Teil des agrarischen Kulturerbes der Schweiz erhalten und erstmals für Forschung, Bildung und interessierte Leserinnen und Leser einfach nutzbar gemacht.

Schweizer Bauer

WoBe AG

Samichlaus-Anlass als Gemeinschaftsprojekt

«Zäme anstatt allei» – so heisst das Abschlussprojekt meiner Ausbildung zur Sozialpädagogin HF, das ich in der WoBe AG durchführe. Ziel ist es, den Gäst:innen der WoBe einen sozialen Anlass zu bieten, bei dem sie sich austauschen und miteinander verbinden können.

Mit dem partizipativen und kooperativen Projekt möchte ich der häufig erlebten Einsamkeit unserer dezentral lebenden Gästinnen und Gäste, besonders in der emotional aufgeladenen Adventszeit, entgegenwirken. Gemeinsam mit zwei Gästinnen und zwei Gästen der WoBe AG organisiere ich einen Nikolaus-Anlass auf einem wunderschönen Hof einer unserer Gastfamilien im Oberraargau. Wir gestalten gemeinsam die Einladungen, gehen zusammen einkaufen, um die Samichlaussäckli zu füllen, und besprechen dabei alle weiteren Abläufe. Ein Gast aus dem Projektteam übernimmt sogar die Rolle des Nikolaus.

Die Mitglieder des Projektteams bringen eigene Ideen ein und übernehmen Verantwortung, was die Selbstwirksamkeit stärkt. Gleichzeitig erfahren die vier, wie ein Event geplant wird, Aufgaben verteilt werden und im Team zusammengearbeitet wird. Der Anlass soll in entspannter Atmosphäre einen Raum für Begegnungen, Nähe und Mitgestaltung schaffen. Ich freue mich sehr, mit diesem Projekt die Gästinnen und Gäste aktiv einzubinden und gemeinsam ein unvergessliches Erlebnis zu schaffen.

Sophie Forrer

Der Anlass fand am 4. Dezember (nach Redaktionsschluss dieses Newsletters) statt.



RegioFood Hub

Für eine regionale nachhaltige Ernährungszukunft

Die OGG Bern wird Umsetzungspartnerin des RegioFood Hub.

Der RegioFood Hub verbindet die Akteur:innen des regionalen Ernährungssystems, um gemeinsam eine nachhaltige Entwicklung voranzutreiben. Die OGG Bern beteiligt sich an der Finanzierung und gestaltet das Projekt aktiv mit. Hierfür haben wir **Lukas Aeschlimann** als Projektleiter angestellt. Als Vorstandsmitglied des Ernährungsforums Bern und ehemaliger wissenschaftlicher Mitarbeiter der Berner Fachhochschule im Bereich nachhaltige Lebensmittelsysteme bringt er ein breites Netzwerk und umfassende Erfahrung in der Gestaltung regionaler Ernährungssysteme mit.



**Regio
Food Hub**

Regiofoodhub.ch

Agenda

Mittwoch, 4. Februar

Joghurt-Workshop

Mittwoch, 4. März

Themenabend:

Food-Kooperative Länggasse

Samstag, 11. April

Mitgliederversammlung OGG Bern

foodwaste.ch

Inspirierende Campfire Session für Studierende

Gemeinsam mit der HAFL veranstaltete foodwaste.ch eine Campfire Session am Nachhaltigkeitstag der Berner Hochschulen.



Vera Geissbühler (rechts) in der Diskussion mit Studierenden. (Bild: PH-Institut NMS Bern, Susanne Goldschmid)

In einer lockeren Runde unter der Leitung von Eugenia Harms (HAFL) und Vera Geissbühler (foodwaste.ch) diskutierten zahlreiche Studierende, was die Haltbarkeitsdaten bedeuten und wie Konsument:innen und Detailhandel Food Waste vermeiden können, indem sie Produkte über das Haltbarkeitsdatum hinaus konsumieren beziehungsweise verkaufen – ohne Gesundheitsrisiko und rechtlich abgesichert.

foodWaste.ch
Aus Liebe zum Essen

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 Vögel AG, Langnau Auflage 1100 Exemplare
Sie erhalten diesen Newsletter als Mitglied der OGG Bern.