

Liebe Leser:innen

Viele verschiedene Pflanzen und Tiere, viele verschiedene Menschen, viele verschiedene Projekte – kurz: Diversität. Jede Art, jedes Individuum, jedes Projekt hat besondere Eigenschaften, die in verschiedenen Kontexten nützlich sind. Insgesamt hält die Diversität für jede Situation etwas bereit, das zur Bewältigung einer Herausforderung dienen kann. Das gibt den Systemen Stabilität. Tragen wir Sorge zur Diversität!

Bewusst wollen wir in diesem Newsletter mit den Beiträgen von verschiedenen Autor:innen die Vielfalt unserer Menschen im Team und in unseren Projekten unterstreichen. Hoffentlich finden auch Sie etwas Neues oder Nützliches für sich. Viel Vergnügen beim Lesen.

Franz Hofer | Geschäftsführer

Heute haben wir für Sie:

- **Magische Gemüsetruhe-Momente**
- **Foodsave-Bankette in der ganzen Schweiz**
- **Noch mehr Vielfalt auf dem Weltacker**
- **Job Caddie/Schritt 1: Feedback bestätigt**
- **Stiftsgarten: Liebevoll angebaut, lokal genossen**
- **WoBe Gästeferien**

Sie möchten schneller informiert sein? Dann abonnieren Sie unseren Online-Newsletter.
www.ogg.ch



GEMÜSETRUHE

Magische Momente – Genuss für alle Sinne

Was braucht es, bis wir eine Tomate ernten können? Wie schmeckt ein selbst angebauter Salat? Beim Gärtnern erfahren Kinder, Jugendliche und Erwachsene auf sinnliche Weise, wie viel Pflege und Sorgfalt in unseren Lebensmitteln steckt. Dies schafft einen starken Bezug zur Herkunft der Lebensmittel und eine höhere Wertschätzung.

Diese Erfahrungen werden durch Workshops, Treffen und einen Chat unter Lehrpersonen und Truhenverantwortlichen geteilt und sichtbar gemacht. Das dynamische, gemeinsame Reflektieren schafft einen Mehrwert und einen Raum für Austausch, unabhängig von geografischen Grenzen.

Es ist wunderbar zu sehen, wie stolz Kinder einer zweiten Klasse ihre eigene Zwiebel aus der Erde ziehen oder Kressebrötchen mit viel Herz für die ganze Schu-



le zubereiten. Jugendliche einer 7.-9. Klasse zaubern für einen Elternapéro Salat und Knabbereien aus den Gemüsetruhen, erfreuen sich an den saftigen, roten Erdbeeren und halten diese Momente in einem Kurzfilm fest. Eine Lehrperson, welche ein Wahlfach Natur anbietet und einen Krautstielgratin mit allen Beteiligten auf den Tisch zaubert, teilt am Abend ein paar Bilder und schreibt: Es macht mich einfach glücklich!

www.ogg.ch

Ernährung – Urban Gardening – Gemüsetruhe

2024 bereits 22 Foodsave-Bankette in der Schweiz



© Cosedec

foodsave-bankette.ch lädt vom 16. August bis 3. November in der ganzen Schweiz Jung und Alt zu einem feinen Menü aus Lebensmittelüberschüssen ein. Zelebriert wird die Freude am gemeinsamen Essen und die Wertschätzung von Nahrungsmitteln – ein genussvoller Aufruf zum Schutz des Klimas. foodwaste.ch akquiriert als nationale Koordinationsstelle neue Standorte, berät und unterstützt die lokalen Organisationskomitees und fördert eine einheitliche Kommunikation. Hauptsponsorin ist seit 2019 die SV Stiftung. Das erste Bankett wurde 2016 in Bern ausgetragen. foodsave-bankette.ch ist sukzessive zu einer nationalen Bewegung mit erfreulich hoher medialer Beachtung gewachsen. 4 Bankette im Jahr 2021, 12 im Jahr 2022, 18 im Jahr 2023 und nun 22 im laufenden Jahr.

Das Bankette-Netzwerk besteht aus über 500 Akteur:innen und unzähligen Freiwilligen. Die OGG Bern unterstützt foodsave-bankette.ch seit Beginn. Im Kanton Bern wird dieses Jahr wie folgt zu Tisch geladen:

Freitag, 6. September	Burgdorf, Ins
Samstag, 7. September	Biel
Samstag, 14. September	Münsingen
Freitag, 20. September	Bern
Samstag, 26. Oktober	Thun

www.foodsave-bankette.ch

Vielfalt macht stark

Vielfalt bringt unterschiedliche Perspektiven, Erfahrungen und Fähigkeiten zusammen. Diversität jeglicher Art wird deshalb auf dem Weltacker Bern besonders gepflegt und gelebt.



Neben dem Acker werden in dieser Saison drei verschiedene Kompostierverfahren aufgezeigt. Ein dreifacher Wurmkompost steht direkt neben einem aeroben Komposthaufen. Das dritte Verfahren demonstriert, wie anaerobe Abbauprozesse ablaufen und welche Vorteile sie bringen. Die Schönheit der Artenvielfalt kann auch in diesem Jahr wieder im Hülsenfrucht-Sortengarten im Zentrum des Ackers bestaunt werden.

Auch unter dem Boden wuselt die Vielfalt des Lebens. Springschwänze, Regenwürmer und Asseln bringen das Bodenmikrofon von Sounding Soil zum Vibrieren. Ein unglaubliches Hörerlebnis! Kommen Sie vorbei und erleben sie die Stärke der Vielfalt auf dem Weltacker Bern!

www.weltacker-bern.ch

Erfreuliche Feedbacks

Wir freuen uns über die Feedbacks aus Abschlussgesprächen im ersten Halbjahr 2024:

Frau H. (22 Jahre)

«Die Gespräche haben mir besonders bei meiner Motivation geholfen. Es war für mich sehr hilfreich, auch mal über meine Gefühle während des Bewerbungsprozesses zu sprechen. Ich empfand die Art der Gesprächsführung als sehr respektvoll und humorvoll. Durch die positive Atmosphäre konnte ich mich selbst sein. Das hat mir sehr geholfen.»

Herr M. (20 Jahre)

«Die jeweiligen Reality-Checks in Bezug auf meine berufliche Position haben mich vorangebracht. Dadurch habe ich an Selbstvertrauen gewonnen. Es hat mir geholfen, über meine Fähigkeiten und Kompetenzen zu sprechen. Meine Motivation wurde von Gespräch zu Gespräch grösser. Das Beste war, dass ich danach selbst eine Stelle gefunden habe.»

Frau S. (26 Jahre)

«Ich konnte an vielen Unsicherheiten arbeiten und einige auch überwinden. Ich wurde durch die Gespräche bestärkt und unterstützt und habe mich danach besser und sicherer gefühlt. Ich bin selbstbewusster geworden, viele Ängste sind kleiner geworden und einige sind ganz verschwunden.»

www.jobcaddie.ch

STIFTSGARTEN

Liebevoll angebaut, lokal genossen

Im Stiftungsgarten vermehren, verarbeiten und vertreiben «wir» biologisch und nachhaltig angebaute Bärner Beerli.

Doch wer sind wir und was passiert nach der Ernte mit den Bärner Beerli? Wir sind 18 ehrenamtlich tätige GartenHerzMenschen, welche unter der Anleitung von Anna Gschwend den Stiftungsgarten mit viel Liebe hegen und pflegen. Die meisten Beeren, Gemüse und Kräuter werden zweimal wöchentlich direkt und zu Fuss ins Restaurant Fischerstübli geliefert, wo sie erntefrisch zu wunderbaren Gerichten verarbeitet werden, zum Beispiel zu einem «Tartar au Moment». Weiter beliefern wir die Buchhandlung «Einfach Lesen» mit frisch geernteten Schätzen oder verkaufen sie direkt im Garten. Was von unserer Ernte nicht direkt verkauft werden kann, verarbeiten wir im Stiftungsgarten mit weiteren engagierten GartenHerzMenschen zu Einmachprodukten. Dazu zählen Tierlibaum-Fruchtaufstrich, Erdbeer-Cassis-Fruchtaufstrich, Sanddorn-Fruchtaufstrich, Kürbis-Chutney und Holunderbeeren- und Rosmarin-Sirup. Ab November finden Sie diese Produkte auch im Coloc und in der Palette Bern.

www.stiftsgarten.ch

WOBE AG

WoBe Gästeferien 2024



Gut gelaunt sind wir mit sieben Gästen Mitte Juni in die Bordei ins Centovalli gereist. Das Ferienangebot im Sommer ist für Menschen gedacht, die gerne abseits vom hektischen Alltag kreative Tage erleben möchten.

An drei Vormittagen konnten sich die Teilnehmer:innen im Malkurs bei Edith Arnold ausleben. Es sind wunderschöne Bilder entstanden, auf die alle sichtlich stolz waren!

Therese Kaufmann, hat uns als Köchin begleitet und mit leckerem Essen verwöhnt. Claire Edwards hat uns am Wochenende bei der Betreuung unterstützt. Die Nachmittage standen zur freien Verfügung. Spaziergänge wurden unternommen, Lotto und UNO gespielt, es wurde viel gelacht und die Seifenblasen von Jolanda haben den Himmel und unsere Augen glitzern lassen. Die Dorfführung mit Martin, einem ehemaligen Landwirt, gab uns einen Einblick in das Leben und die Landwirtschaft in der Bordei in Vergangenheit und Gegenwart.

Unser Ziel, die sozialen Kontakte unter den Gästen zu fördern, wurde voll erreicht. Die Abgeschiedenheit und das wunderschöne Dorf haben zudem bei allen ein Glücksgefühl ausgelöst.

Wenn Sie die Ferien- und Freizeitangebote der WoBe AG finanziell unterstützen möchten, nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf. Detaillierte Informationen finden Sie auch auf unserer Website.

www.wobeag.ch

Randnotizen

Welternährungstag in Bern

Am 16. Oktober 2024 von 10:00-17:15 Uhr findet in der Aula des PROGR in Bern im Rahmen des Welternährungstages die Konferenz: «Wer entscheidet über unser Essen» statt. Dabei wird über Handel und Macht, Monopole und Monokulturen sowie über agrarökologische Ansätze und lokale Ernährungssysteme diskutiert.

www.welternahrungstag.ch

Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft (SGG)

Ende Juni fand in Basel die Gesellschaftsversammlung der SGG statt. Die Mitglieder wählten mit Anders Stokholm einen neuen Präsidenten und verabschiedeten eine Statutenrevision mit einem neuen strategischen Rahmen für die Tätigkeiten der SGG. Die OGG ist Mitglied bei der SGG und mit Franz Hofer als Vizepräsident im Vorstand vertreten.

www.sgg-ssup.ch

OGG Bern in Zahlen

14 ARCHIVKISTEN
neueren Datums wurden der
Burgerbibliothek übergeben

20 KILOGRAMM
ZUCCHETTI

in 4 Tagen im Stiftsgarten
geerntet.

200

KRÄUTERSALZ-GLÄSLI

stehen für die Eröffnungsfeier
der Berner Nachhaltigkeitstage bereit

>90

FÜHRUNGEN

für Schulklassen und
Erwachsene auf dem Welt-
acker bis Ende Juli

GESCHÄFTSSTELLE/PERSONELLES

Neue Mitarbeiterin



Seit dem 1. August ist Stephanie Schmutz als Mitarbeiterin Kommunikation bei uns. Mit ihrem breiten Wissen in strategischer Kommunikation und ihrer Leidenschaft für Themen rund um Mensch, Ernährung und Natur ist sie eine wertvolle Ergänzung für unser Team.

Stephanie Schmutz entwickelt die Kommunikationsstrategie der OGG weiter und sorgt dafür, dass unsere Arbeit und Projekte klar und überzeugend kommuniziert werden. «Ich freue mich sehr, Teil der OGG zu sein. Es ist mir ein Anliegen, unsere Botschaften wirkungsvoll zu verbreiten, um unsere gemeinsamen Ziele für eine nachhaltige Zukunft zu erreichen», sagt Stephanie Schmutz.

Wir sind überzeugt, dass Stephanie Schmutz frischen Wind in unsere Kommunikation bringt und freuen uns auf die Zusammenarbeit. Herzlich willkommen im Team.

Agenda Herbst 2024

Samstag, 7. September

- // Eröffnungsfeier Berner Nachhaltigkeitstage mit dem Stiftsgarten, Generationenhaus Bern
- // Gedenkfeier F.T. Wahlen, Appenberg, Oberhünigen

Sonntag, 15. September

- // Buntes Erntefest auf dem Weltacker Bern, Zollikofen

Mittwoch, 16. Oktober

- // Welternährungstag Macht & Markt, PROGR, Bern

Sa./So. 16./17. November

- // Meielisalpwochenende, Leissigen

Impressum

Oekonomische Gemeinnützige
Gesellschaft Bern

OGG Bern

Rütli 5, 3052 Zollikofen
Tel. 031 560 76 50
info@ogg.ch, www.ogg.ch

Redaktion OGG Bern
Layout ibl BOX, Solothurn
Druck Vögeli AG, Langnau
Auflage 1100 Exemplare

