

Geschätzte Leserinnen und Leser

So wie im Frühling die Natur erwacht und sich wieder entfaltet, herrscht auch bei der OGG Aufbruchstimmung. Sie über Aktuelles bei Projekten der OGG sowie ihrer Tochterfirmen und Partnern zu informieren, ist seit dem 1. März meine Aufgabe.

Ich wünsche Ihnen eine inspirierende Lektüre und freue mich, Sie am 11. Juni zahlreich an der OGG-Mitgliederversammlung auf der Rütli begrüßen zu dürfen.

Freundliche Grüsse
Edith Nüssli, Kommunikation

Heute haben wir für Sie:

- **GartenTEILE im Schlossgarten Köniz**
- **Bohnenvielfalt auf dem Weltacker**
- **Aufruf der Wobe AG**
- **Aktuelles von foodwaste.ch und vom GartenNetzBern**
- **Ein neues Gesicht auf der Geschäftsstelle**

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



SCHLOSSGARTEN KÖNIZ

Vielfältige Menschen und Ideen



Mehr erfahren: www.schlossgarten-koeniz.ch

«Der Garten ist ein Lernfeld für verschiedene Anbauformen und ein Übungsfeld für Beziehungen», sagte Martin Huggenberger am 26. März im Schlossgarten Köniz zum Start des Projekts «GartenTEILE». Der Gemüsegärtner und OGG-Mitarbeiter unterstützt neun Migrantinnen, die je ein fünf Quadratmeter grosses Gartenbeet bekamen.

Initiiert wurde das Projekt von der evangelisch-reformierten Kirchgemeinde Köniz, Kirchenkreis Mitte. «Für mich war klar, dass wir im Schlossgarten etwas machen für Integration», erklärte Sozialdiakonin Maria Keller Stähli. Beim Gärtnern am Mittwochmittag und beim Zvieri wird auch Berndeutsch gelernt. Abgerundet wurde der Start des Projektes «GartenTEILE» durch ein Apéro riche von Caterina Burgo von fatto in casa.

Vier weitere Gruppen bewirtschaften den 1000 Quadratmeter grossen Garten: Angebaut werden Gemüse in Reihenmischkultur nach Getrud Franck, Chilis für Sauce, Hopfen für Bier und ferner wird eine Permakultur-Ecke angelegt.

WELTACKER BERN



Die Ausstellung befindet sich in der Halle 3, wo neu das Grüne Zentrum untergebracht ist. Sie zeigt an verschiedenen Stationen auf spielerische und leicht verständliche Art und Weise, wie einfach es sein kann, weniger Lebensmittel zu verschwenden.

Stichworte sind clever einkaufen, Lebensmittel länger haltbar machen, Menüs perfekt portionieren, Resten gelungen kombinieren und bei den Haltbarkeitsdaten auf die Sinne vertrauen. Wer diese Tipps befolgt, leistet einen wichtigen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit.

Mehr erfahren auf www.grueneszentrum.ch und www.bea-messe.ch

Bohnenvielfalt entdecken

Bohnen, Kichererbsen und Linsen: Die Schweizer Weltacker lassen dieses Jahr über die Vielfalt der Hülsenfrüchte staunen und machen deren Talente erlebbar. Dazu werden auf den Bohnenflächen Sorten mit unterschiedlichen Wuchsformen, Farben und Mustern angebaut.

Hülsenfrüchte gehören zur Pflanzenfamilie der Leguminosen. Sie düngen den Boden mit Stickstoff aus der Luft und liefern Samen mit viel Protein. Das macht sie unverzichtbar für eine nachhaltige Landwirtschaft und Ernährung. Weltweit wird ein Zwanzigstel der Ackerflächen mit Hülsenfrüchten bebaut, in der Schweiz erleben Hülsenfrüchte wie Linsen und Kichererbsen ein Revival.

Der Weltacker Bern eröffnet seine zweite Saison am Samstag, 14. Mai 2022 mit einem Fest. Reservieren Sie sich schon heute den Nachmittag für einen Besuch.

Mehr erfahren auf www.weltacker-bern.ch



URBAN GARDENING

Eine Tour durch Berns Gärten

Viele Gartenprojekte aus dem GartenNetzBern können dieses Jahr dank gastfreundlichen Initiantinnen und Initianten besucht werden. Das Programm reicht vom einfachen Gartenhöck über den Setzlingstausch bis zur Tomatendegustation.

Den Saisonauftakt machte am 28. März der schon fast traditionelle Wärchnami, der dieses Jahr am Abend im BENE-Permakulturgarten stattfand. Nach einer Führung durch den biodiversen Garten wurde das Keyhole-Beet (Schlüssellochbeet), ein typisches Permakulturelement, aus dem Winterschlaf geweckt und für die neue Saison fit gemacht.

Mehr über die Gartentour 2022: www.gartennetzbern.ch/kalender

BEA 2022

Ausstellung «Food Waste» neu in Halle 3

Die BEA kehrt zurück: Nachdem zwei Ausgaben der beliebten Frühlingsausstellung abgesagt werden mussten, findet die BEA wieder statt. Foodwaste.ch und die OGG Bern sind mit der interaktiven Ausstellung «Food Waste» dabei.



FOODWASTE.CH

Lustvoll Lebensmittel retten

Wer zaubert die besten Gerichte aus Resten? Das ist die Herausforderung bei den «Foodsave-Kitchen-Battles», die foodwaste.ch neu aufbaut. Dabei setzen nur die vorhandenen Lebensmittel der Fantasie Grenzen. In Bern und Luzern fand diesen Frühling je ein solcher Kochwettbewerb statt. Der Zeitdruck des Wettbewerbs brachte eine grosse Kreativität zutage: Ein Reisrest wurde für eine süsse Torte verwendet und aus Kichererbsenmehl und verschrumpeltem Rosenkohl wurde knusprige Tempura gebacken.

WOBE AG

WoBe sucht zusätzliche Gastfamilien

Die WoBe AG sucht neue Gastfamilien. Gefragt sind in erster Linie Familien, die Gäste für Wochenenden oder Ferien aufnehmen, und solche, die gerne Menschen mit höherem Betreuungsaufwand begleiten. Ob sie allein leben, Kinder haben oder nicht, in einer Wohnung oder im eigenen Haus wohnen, ist nicht entscheidend. Entscheidend ist, dass sie an Menschen interessiert sind und Gäste in den Familienalltag integrieren wollen. Zudem benötigen Gastfamilien ein Zimmer oder ein Studio mit mind. 10 Quadratmeter Fläche und eine Bewilligung ihrer Wohngemeinde für Betreuung im privaten Haushalt. Die Dienstleistung wird entschädigt und von einer Fachperson begleitet.

Interessierte Personen können sich per Telefon 031 560 68 00 oder mit einer E-Mail an info@wobeag.ch melden oder das Anmeldeformular auf der Webseite www.wobeag.ch ausfüllen.



Produziert wurde auch das erste Webinar der Serie «Genuss ohne Risiko?». Ziel der Serie ist, Profis der Lebensmittelbranche neue Möglichkeiten im Umgang mit der Datierung von Lebensmitteln zu zeigen. Weitere Webinare werden im Laufe dieses Jahres produziert.

Mehr zu den vielfältigen Veranstaltungen: www.foodwaste.ch/foodsave-kalender



OGG-TIPP

Lebensmittel sind oft länger haltbar als das aufgedruckte Mindesthaltbarkeitsdatum. Darum beim Beurteilen von Lebensmitteln auf die Sinne vertrauen: Sieht ein Lebensmittel noch gut aus, riecht es noch gut, schmeckt es noch gut und fühlt es sich noch gut an, dann kann es noch gegessen werden.

Mehr Tipps: www.foodwaste.ch/tipps-und-tricks



Johanna Bergmann verstärkt das OGG-Team

Das Team der OGG-Geschäftsstelle ist nochmals gewachsen: Seit dem 1. Januar arbeitet die Agronomin Johanna Bergmann mit einem 60-Prozent-Pensum für die OGG. Als Co-Leiterin Weltacker und Assistentin des OGG-Geschäftsführers packt sie überall dort an, wo Bedarf ist. Ihre Liebe zur Natur und ihre langjährige Führungs- und Organisationserfahrung verbinden sich ideal für diese vielfältigen Aufgaben. Ihre Liebe zur Natur prägt auch ihr Denken und Handeln: agil, kreislauforientiert und vernetzend.

Wir heissen Johanna Bergmann nachträglich herzlich willkommen!

Impressum

Oekonomische Gemeinnützige
Gesellschaft Bern

OGG Bern

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

Redaktion OGG Bern mit
Unterstützung von pluswert GmbH

Layout KARGO Kommunikation

Druck Vögeli AG, Langnau

Auflage 1000 Exemplare

Sie erhalten diesen Newsletter als
Mitglied der OGG Bern.

Agenda Frühling 2022

OGG in Zahlen

1800
Besucher*innen
hatte der Weltacker im
ersten Jahr.

5
NEUE
GRUPPEN
im ganzen Kanton Bern
gärtnern ab Ende April
in Gemüsetruhen.

25 JUNGE
MENSCHEN
kochten an den Foodsave-Kitchen-Battles in
Bern und Luzern um das beste und feinste Menu
aus Resten und übriggebliebenem.

9
Migrantinnen
haben im Rahmen der Aktion
GartenTEILE im Schlossgarten Köniz
ihr eigenes Gartenbeet.



29. April bis 8. Mai

// BEA, Grünes Zentrum
foodwaste.ch

Samstag, 14. Mai

// Eröffnung Weltacker Bern und MV Verein
Weltacker, Rütti, Zollikofen

Samstag, 11. Juni

// Mitgliederversammlung OGG,
Rütti, Zollikofen

Auf unserer Website ogg.ch halten wir Sie über unsere Aktivitäten auf dem Laufenden.