

Geschätzte Leserinnen und Leser

Weltacker-Erntefest, Sichlete und Foodsave-Bankette: Der September ist reich an Veranstaltungen, an denen die OGG präsent ist. Dazu organisiert die Stadt Bern erstmals die Berner Nachhaltigkeitstage. Viele gute Gelegenheiten, sich Ideen zu holen für einen ressourcenschonenden und sozialverträglichen Lebensstil.

Ich freue mich, vielen von Ihnen auf dem Bundesplatz oder in der Berner Altstadt zu begegnen.

Freundliche Grüsse
Edith Nüssli, Kommunikation

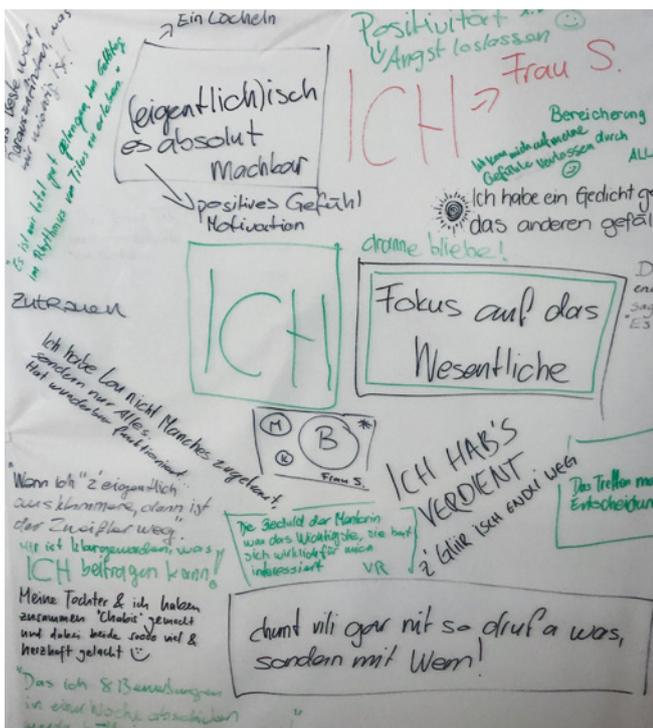
Heute haben wir für Sie:

- Wie Job Caddie Jugendliche unterstützt
- Besuchen Sie uns an der Sichlete
- Berner Nachhaltigkeitstage
- Aktuelles von Weltacker Bern, Schlossgarten Köniz und foodwaste.ch
- Das OGG-Team auf einen Blick



JOB CADDIE

Zutrauen und Vertrauen wirken unterstützend



«Das Wichtigste für mich war, herauszufinden was ich wirklich will»: So eine Rückmeldung an Job Caddie Bern. Programmleiter Gérald Mathieu ergänzt: «Die jungen Menschen machen zu lassen, die zu uns kommen, ist uns sehr wichtig bei der Unterstützung und Begleitung.» Zudem geben die Mitarbeitenden sowie die Mentorinnen und Mentoren Vertrauen und Zuspruch. Eine Kultur positiver Feedbacks vermittelt Wertschätzung und stärkt das Selbstvertrauen. Fragen werden so gestellt, dass die jungen Menschen sich auf das Wesentliche fokussieren können. Nicht zuletzt ist wichtig, dass alles freiwillig ist und die Jugendlichen und jungen Erwachsenen selbst entscheiden, was sie tun und was sie nicht tun.

Bis Ende Juli hat Job Caddie Bern 40 neue Mentorate eröffnet. Damit haben sich ähnlich viele Jugendliche und junge Erwachsene bei Job Caddie Bern gemeldet wie in den ersten sieben Monaten des letzten Jahres.

Mehr auf www.ogg.ch/de/soziales/job-caddie-bern

SICHLETE



Besuchen Sie uns auf dem Bundesplatz

Die Sichlete am 19. September nutzt die OGG dieses Jahr, um den Weltacker Bern in die Stadt zu bringen. Besucherinnen und Besucher können auf dem Bundesplatz in Bern entdecken, wie ein Weltacker aufgeteilt ist und welche Samen auf ihm keimen. Wie vielfältig die verschiedenen Samen aussehen, überrascht immer wieder neu.

Das Schwerpunkt-Thema 2022 ist mit einem Bohnenturm präsent, der die Vielfalt der Bohnen zeigt und vier Sorten näher vorstellt. Ausserdem gibt es einen kleinen Wettbewerb mit einer Privatführung auf dem Weltacker als Hauptpreis.

Die Sichlete 2022 dauert von 10 bis 17 Uhr. Die OGG, Berner Bäuerinnen und Bauern sowie der Streichelzoo freuen sich über viele Besucherinnen und Besucher.

www.ogg.ch/de/veranstaltungen

FOODWASTE.CH

Foodsave-Bankette in elf Schweizer Gemeinden

Neu werden im September auch in Basel, Gland, Ins, Luzern, Thun und Zuchwil an lustvollen Events Lebensmittel serviert, die sonst weggeschmissen würden. Wieder dabei sind Chur, Münsingen und Zürich, die letztes Jahr erstmals ein Foodsave-Bankett durchgeführt haben. In Bern wird auf dem Platz vor der Heiliggeistkirche am 23. September schon das siebte Foodsave-Bankett or-

ganisiert. Es bildet den Abschluss der Berner Nachhaltigkeitstage. Zusammen mit dem 1. Foodsave-Bankett in Glarus an Pfingsten, finden damit dieses Jahr elf Foodsave-Festessen statt. Letztes Jahr wurden 3000 Essen geschöpft, dieses Jahr könnten es 8000 Essen werden.

Unterstützt werden die lokalen Organisationskomitees von der Koordinationsstelle foodsave-bankette.ch. Diese ist bei foodwaste.ch angesiedelt. OGG und foodwaste.ch sind auch Teil der nationalen Trägerschaft. Die Ausbreitung der Bewegung in der ganzen Schweiz ermöglichte die SV-Stiftung mit einem grosszügigen finanziellen Beitrag.

Mehr zu den einzelnen Banketten auf: www.foodsave-bankette.ch



SCHLOSSGARTEN KÖNIZ

Vom Schlossgarten direkt auf den Teller

Warmer Schlossgarten-Zucchetti-Salat mit hausgeräuchertem Frischkäse, Tomaten-Couscous und Aprikosen-Chutney stand im Juli eine Woche lang in der Rubrik «Rouch» auf der Karte des Restaurants zum Schloss in Köniz. Wie der Name schon sagt, stammten die Zucchetti aus dem Schlossgarten Köniz, konkret aus dem Teil, in dem dieses Jahr ein spezielles Mischkultur-Verfahren ausprobiert wurde.

«Immer wieder sind Gäste erstaunt, wenn sie erfahren, dass das Gemüse direkt um die Ecke gewachsen ist», erzählt Nina Farine, Betriebsleiterin des Restaurants zum Schloss. Da man nicht genau wisse, wann im Schlossgarten wie viel Gemüse geerntet werden könne, müsse die Kochmannschaft flexibel bleiben.

Mehr zum Schlossgarten: www.schlossgarten-koeniz.ch



BERNER NACHHALTIGKEITSTAGE

Anregungen zu nachhaltigem Essen und mehr

«Wie ernähren wir uns in 10 Jahren in Bern?»: Zu dieser Frage gibt es am 10. September um 16.30 Uhr im Nydegghof einen Mini-Foodtalk mit Fachleuten aus Wissenschaft, Produktion und Politik. Zu den Organisatoren gehört der Verein Ernährungsforum Bern, dessen Kollektivmitglied die OGG ist.

Die Diskussionsrunde ist Teil des Eröffnungsfests der Berner Nachhaltigkeitstage. Zwischen Gerechtigkeitsgasse und Läuferplatz steht der Verkehr still und macht Platz für zahlreiche Info- und Erlebnisstände unterschiedlicher Berner Ernährungsinitiativen und Organisationen. Zum Fest gehört auch ein vielseitiges Angebot an Essen und Trinken.

Die Nachhaltigkeitstage Bern dauern bis am 23. September. Der Stiftsgarten bietet in diesen Tagen zwei Führungen und einen Wildkräuterkochkurs an, foodwaste.ch organisiert zusammen mit Madame Frigo einen Abend zum Thema «Chutney, Kimchi, Sauerkraut & Co».

Mehr auf www.bern.ch/nachhaltigkeitstage



ERWÄHNENSWERT

Die OGG unterstützte die Berufsmeisterschaft

Sechs Aufgaben hatten die 16 Teilnehmer der kantonalen Berufsmeisterschaften Anfang Juli auf dem Pachtbetrieb auf der Rütli zu bewältigen. Die besten drei haben einen Startplatz im «Team Bern Swiss-Skills 2022» erhalten. Vervollständigt wird das Team von den Besten des Vorjahres. Zusammen mit 29 Landwirtinnen und Landwirten aus der ganzen Schweiz kämpfen sie vom 7. bis 10. September um den Schweizer Meistertitel.

Die OGG unterstützte den Wettbewerb der Landwirtinnen und Landwirte, die diesen Sommer ihr Fähigkeitszeugnis erlangt haben. Denn Bildung spielt in der OGG seit Beginn eine wichtige Rolle und sie ist ein wichtiger Pfeiler für die nachhaltige Entwicklung von Landwirtschaft und Ernährung.

www.swiss-skills2022.ch

Weltacker-Erntefest

Am 17. September lädt der Verein Weltacker Bern zum Erntefest ein. Von 11 bis 16 Uhr werden verschiedene spannende Aktivitäten für Gross und Klein rund um die geernteten Produkte angeboten: Rapsöl pressen mit Muskelkraft, Getreide mahlen und Tipps zur Zubereitung von Hülsenfrüchten. Dazu gibt es im Bauwagen ein Mini-Kino, Führungen über den Weltacker und feines Essen.

www.weltacker-bern.ch

Neu: Schule im Schlossgarten Köniz

Zusammen in der Erde wühlen, ein Hochbeet oder Unterschlupf bauen, einen Kompost anlegen, Gemüse pflanzen und pflegen, Beeren und Früchte ernten, verarbeiten und geniessen: Das bietet die OGG neu im Schlossgarten Köniz für Schulklassen der Zyklen 1 und 2.

www.schlossgarten-koeniz.ch

Das OGG-Team auf einen Blick



Franz Hofer, Gérald Mathieu, Barbara Bütler, Edith Nüssli, Martin Huggenberger, Annekathrin Jezler, Johanna Bergmann und Rahel Gunsch (v.l.n.r.)

Agenda

- 7.–11. Sept. - Swiss Skills, Bern
- 10.–23. Sept. - Berner Nachhaltigkeitstage
- 17. Sept. - Weltacker-Erntefest, Zollikofen
- 19. Sept. - Sichlete, Bundesplatz, Bern
- 22. Sept. - Erntefest Schlossgarten Köniz
- 23. Sept. - Foodsave-Bankett, Bahnhofplatz, Bern
- 15. April 2023 - OGG-Mitgliederversammlung

Aktuelle Informationen auf unserer Website ogg.ch

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 KARGO Kommunikation

Druck Vögeli AG, Langnau

Auflage 1100 Exemplare

Sie erhalten diesen Newsletter als Mitglied der OGG Bern.

OGG in Zahlen

3

NEUE

Bildungsangebote
gibt es im Schloss-
garten Köniz

18

PERSONEN

sind im Bildungsteam
Weltacker Bern engagiert

10 000

BESUCHERINNEN

und Besucher werden an der
Sichlete 2022 erwartet

40

SORTEN

Bohnen wurden auf dem
Weltacker Bern angebaut



Folgen Sie
uns auf Facebook
unter [OGGBern](https://www.facebook.com/OGGBern)