



Fotos Marcella Völgyi

Ernährung

«Kleine Schritte hin zu grosser Veränderung»

Gemeinsam für nachhaltiges Essen

Das grosse Dekorationsgemüse im Schaufenster an der Gesellschaftsstrasse 22 macht deutlich: Wo man früher Sushi essen konnte, geht es heute immer noch um Ernährung und Essen, wenn auch in einer anderen Form. Das Länggassblatt hat den neuen Standort der OGG Bern besucht.

Die Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern (OGG Bern) gilt mit ihrem Gründungsjahr 1759 als ältester Verein der Schweiz. Sie initiiert, fördert und realisiert Projekte für eine ressourcenschonende Lebensgrundlage. Was sind das für Projekte? «Dies sind beispielsweise der Weltacker Bern, der Stiftsgarten und seit neustem das Pilotprojekt Ernährung im Quartier», erklärt Lukas Aeschlimann.

Essen verbindet

«Ich wünsche mir, dass die Gesellschaftsstrasse 22 ein zentraler Ort für Begegnung, Co-Working und Austausch zum Thema nachhaltige Ernährung wird», führt der Projektleiter Ernährungssysteme weiter aus. Wer Lust hat, das Länggassquartier rund ums Thema Ernährung aktiv mitzugestalten, ist hier an der richtigen Adresse. Es geht darum, regionale Produktion zu stärken, faire Ernährungsumgebungen zu

schaffen und damit auch den Dialog zwischen Stadt und Land zu fördern.

«Genuss & Begegnung»

Unter diesem Titel findet jeden Monat eine Veranstaltung der OGG Bern statt – immer am 4. des Monats, jeweils mit einem neuen Thema. So trafen sich am 4. Oktober 2025 ca. 30 Interessierte, um gemeinsam bei Weltacker-Popcorn und Getränken den Dokumentarfilm «The Pickers» zu schauen. Der Film begleitet Erntehelfer:innen, welche in Griechenland, Italien, Spanien oder Portugal Oliven, Orangen, Erdbeeren oder Blaubeeren pflücken. Es sind Migrant:innen, grösstenteils ohne Papiere, ohne Vertrag oder Versicherung, die für sehr wenig Geld arbeiten. Bedrückend zu sehen ist, wie die Ausbeutung auf Europas Feldern nicht die Ausnahme oder ein Versehen ist, sondern die Regel. Sie dient dem Zweck, unseren gewohnten Lebensstandard in Europa zu sichern, damit für uns frisches Obst und Gemüse das ganze Jahr selbstverständlich und günstig zur Verfügung steht. Der Film dokumentiert auch Lösungen. Er zeigt zum Beispiel, wie eine Kooperative in Süditalien faire Orangen produziert und damit für ihre Arbeiter menschenwürdige Bedingungen schafft. Dies stimmt positiv und lässt einen nicht in der Ohnmacht zurück, nichts gegen dieses System tun zu können.

Nachhaltige Landwirtschaft

Genau an diesem Punkt hat die Veranstaltung am 4. November 2025 angesetzt. Bei einer wärmenden Kürbissuppe, Glühmost und Brot erfahren die Teilnehmenden, was Solawi (Solidarische Landwirtschaft) bedeutet. Melina Jörg vom Verein für Solidarische Landwirtschaft namens «TaPatate!» stellt den Anwesenden die Grundsätze der Solidarischen Landwirtschaft vor. «Diese Art des Landwirtschaftens kennt viele Namen: im deutschen Sprachraum ist sie als Solidarische Landwirtschaft bekannt, in der Deutschschweiz auch als Regionale Vertragslandwirtschaft (RVL), im internationalen Kontext ist von Community Supported Agriculture (CSA) die Rede. In der französischen Schweiz heisst sie Agriculture Contractuelle de Proximité (ACP), in Japan Teikei, usw.» Basis ist überall die direkte Zusammenarbeit von Landwirt:innen und Konsument:innen. «Dahinter stehen der Wille zu mehr Selbstbestimmung und der Wunsch nach einer wirklich nachhaltigen Landwirtschaft.»



Gemüseskulptur im Schaufenster der OGG

Zusammenarbeit

Produzent:innen und Konsument:innen erarbeiten gemeinsam, wie ihre Lebensmittel hergestellt werden. Bezahlt werden der laufende Betrieb und nicht die Produkte. Wichtig ist, dass der jährliche Betriebsbeitrag im Voraus entrichtet wird, damit ein weiteres Jahr angebaut werden kann. Lebensmittel, die geerntet werden können, erhält die Gemeinschaft. Auf diese Weise wird das Risiko geteilt. Melina Jörg sagt: «In einem schlechten Jahr wie 2024, in dem es wegen Nässe sehr wenige Kartoffeln gab, haben die Produzent:innen trotzdem ihr Auskommen. In einem guten Jahr teilt sich die Gemeinschaft die üppige Ernte.»

Solawi Bern

Franziska Merz lockt Passanten mit dem saftigen Wurzelgemüse Yacon ins OGG-Lokal. «Die Leute sind interessiert und wollen wissen, was los ist,» erzählt sie. Seit vier Jahren engagiert sie sich zusammen mit Pensionierten und Familien mit Kindern in der Solawi Setzhouz. Sie trifft sich regelmässig zum Austausch mit anderen Solawi-Vertreter:innen und -Vertretern. Am Stammtisch wird ausgetauscht, über welche Kanäle am effektivsten neue Mitglieder gewonnen oder wie die bestehenden Mitglieder erfolgreich in den Betrieb eingebunden werden können. Die gemeinsame

Weltacker

Haben Sie sich schon einmal überlegt, wie viel Ackerfläche ihnen zusteht? Teilt man die global verfügbare Ackerfläche durch die Zahl der Menschen, ergibt das etwa 2000 m² pro Kopf. Genau so gross ist der Weltacker auf der Rütli in Zollikofen. Auf dieser Fläche muss alles wachsen, was uns ernährt und versorgt, das heisst nicht nur Lebensmittel wie Weizen, Linsen und Tomaten, sondern auch Mais und Soja für Tierfutter und Baumwolle für Kleider. Vor Ort lässt sich mit eigenen Augen sehen, wie die Acker-

flächen weltweit genutzt werden, und es wird klar, dass Ernährung ein Thema ist, das immer über die Grenzen eines Landes hinaus gedacht werden muss. OGG-Mitarbeitende sind zuständig für Koordination, Anbau und Bildungsangebote. Der Verein Weltacker Bern und Freiwillige unterstützen das Projekt. Es gibt Ackertouren für Schulen und Gruppen sowie öffentliche Führungen. Die Saison dauert jeweils von Mai bis Oktober. Mehr Infos unter: www.weltacker-bern.ch



Webseite von Solawi Bern gibt's seit diesem Frühling. «Der Austausch ist eine Chance, Konkurrenzdenken wollen wir vermeiden», stellt Franziska Merz klar.

Nächste Veranstaltungen

Am 4. Februar 2026 geht es weiter mit einem Joghurt-Workshop. Gemeinsam wird Sojamilch aus Bohnen produziert und anschliessend wird daraus sowie aus Kuhmilch Joghurt hergestellt. Am 4. März 2026 geht's um das Thema Einkaufsgemeinschaften (Foodcoop), was dahinter für ein Konzept steckt und wie man Teil der Foodcoop werden kann. «Es sind die kleinen Schritte, die irgendwann zu grossen Veränderungen in unseren Ernährungsgewohnheiten führen», davon ist Lukas Aeschlimann überzeugt.

Yvonne Pfäffli

Programm und Abholstationen

Das aktuelle Veranstaltungsprogramm ist zu finden auf: www.ogg.ch/quartier
Solawi in und um Bern (www.solawibern.ch) mit Angabe von allfälligen Depots (Abholstationen) in der Länggasse:

Farngut	Lieferung nach Hause
Feldmoos	Malerweg
Radiesli	Donnerbühlweg
Setzhouz	Gesellschaftsstrasse
Solamix	noch kein Depot im Quartier
Soliterre	Kornhausbibliothek, Falkenplatz, Pauluskirche und Mittelstrasse
TaPatate!	Donnerbühlweg und Alpeneggstrasse

Stiftsgarten

Der Stiftsgarten - am Südhang der Berner Altstadt, gleich unterhalb der Münsterplattform gelegen - wurde über Generationen hinweg von Familien für den Anbau von Gemüse und Blumen genutzt. 2013 sagte der Kanton, welchem das Land gehört, Ja zu einer Wiederbelebung des inzwischen völlig verwilderten Gartens. Nach und nach entwickelte sich der Ort zu einer vielfältigen Spezialitätengärtnerei, in der Anbau von alten Obst- und Gemüsesorten mit Begegnung und Bildung einhergehen. Heute ist der Stiftsgarten eine Oase für Menschen, die Lust haben, das Gärtnern hautnah zu erleben sowie mit Natur, Kultur und Mitmenschen in Kontakt zu kommen. Der riesige Garten wird nachhal-

tig bewirtschaftet. Auf den Einsatz von Pestiziden wird verzichtet. Dank des milden Mikroklimas gedeihen sogar Feigen und Granatäpfel.

Seit 2016 ist die OGG Bern Partnerin des Stiftsgartens, 2024 hat sie die operative Leitung und den Betrieb übernommen. Neben dem Kernteam engagieren sich viele Freiwillige, ein Förderverein und weitere Partner:innen.

Führungen, Mitmachaktionen, Kurse und kulturelle Veranstaltungen finden während der Gartensaison statt. Die Öffnungszeiten variieren mit den Jahreszeiten. Der Zugang zum Garten erfolgt über die Badgasse 40. Mehr Infos unter: www.stiftsgarten.ch