



Oekonomische
Gemeinnützige
Gesellschaft Bern



9. Oktober 2017

Medienmitteilung

Kinder, kocht selber – an der Suisse Toy!

«Das Beste der Region» und die Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern laden an der Suisse Toy in Bern Kinder zum Kochen ein. Die Küche steht vom 12. bis am 15. Oktober 2017 in der Halle 2.2 offen für alle jungen Köchinnen und Köche. Jene, die nicht selber kochen wollen, erhalten eine Einführung in die Glacéherstellung.

Sie sind wieder da, die beiden Hauswirtschaftslehrerinnen Ursula Brönnimann und Liz Joss, die schon letztes Jahr an der Suisse Toy Kinder zum Kochen verführten. Vom 12. bis am 15. Oktober bieten sie in der Halle 2.2 halbstündige Kochkurse an. Sie wollen damit den Kindern die Freude an der Verarbeitung von Lebensmitteln zu genussvollen Produkten vermitteln. Dies natürlich unter dem Motto „regional und verantwortungsvoll“. Gastgeber sind nämlich die beiden Vereine «Das Beste der Region» und die Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern (OGG). Damit ist es naheliegend, dass die Kinder mit regional produzierten Rohstoffen arbeiten, und dass Reste entweder gleich vermieden oder ihrerseits weiterverarbeitet werden.

Glacé selbstgemacht

Dieses Jahr ist auch wieder der Polarfuchs dabei. In den Kochpausen zeigen Rolf und Therese Streun vor ihrem Glacémobil, wie man selber Glacé herstellen kann. Natürlich können die verschiedenen Sorten auch gleich probiert werden.

«Restenlos glücklich» - das Kochbuch gegen Food Waste

Jahr für Jahr verschwenden wir in der Schweiz rund einen Drittel unserer Lebensmittel. Fast die Hälfte des Abfalls fällt dabei zuhause an. Wie sich dies vermeiden lässt, zeigt die OGG an der Suisse Toy in ihrem Buch «Restenlos glücklich»: mit vielen kreativen Restenrezepten, Tipps und Porträts von Menschen, die sich gegen Food Waste engagieren.

Der schrumpelige Apfel veredelt eine exotische Suppe, ein Rest Hörnli wird zum Schokoladendessert und aus trockenem Brot werden knusprige Grissini gezaubert: «Restenlos glücklich» lädt zu einer kulinarischen Entdeckungsreise ein. Gerade auch Familien finden darin mehr als 50 köstliche und alltagstaugliche neue Restenrezepte. Entwickelt hat sie der Gastronom Mirko Buri, der sich mit «Mein-Küchenchef» als Anti-Food-Waste-Pionier über Bern hinaus einen Namen gemacht hat.

«Das Beste der Region» - Genuss aus der Region

Der Verein setzt sich dafür ein, dass regionalen Produkten und dem Handwerk zu ihrer Herstellung wieder grössere Bedeutung zukommt. Im Zentrum steht dabei das Gütesiegel **regio.garantie**, welches den Konsumentinnen und Konsumenten garantiert, dass die Gewinnung der Rohstoffe und die Verarbeitung der Produkte in der jeweiligen Region erfolgen. Mehr Informationen finden Sie unter www.regionalprodukte.ch.

Die OGG Bern – Im Zentrum steht der gesunde und zufriedene Mensch

Die Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern (OGG) ist eine als Verein organisierte unabhängige, parteipolitisch neutrale Non-Profit-Organisation. Sie baut Brücken zwischen Stadt und Land und entwickelt konkrete, nachhaltige und gesellschaftlich relevante Lösungen für Mensch und Umwelt. Strategische Schwerpunkte setzt die OGG bei der Ernährung, beim Boden als Ressource und bei sozialen Dienstleistungen wie dem Betreuten Wohnen in Familien oder Job Caddie. Dabei bringt sie Know-how und neue Partner zusammen, um gemeinsam Lösungen zu entwickeln und Projekte umzusetzen, die etwas bewegen - und das seit ihrer Gründung vor 250 Jahren.

Weitere Informationen:

«Das Beste der Region», Forelstrasse 1, 3072 Ostermundigen, www.regionalprodukte.ch.

Nadine Degen, Geschäftsführerin, 031 938 22 12, 079 824 43 68, nadine.degen@regionalprodukte.ch

Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft Bern (OGG), Erlachstrasse 5, 3001 Bern, www.ogg.ch

Annekathrin Jezler, Projektleiterin Boden & Ernährung, 031 560 68 05, annekathrin.jezler@ogg.ch