

# OGA Aktuell

Offizielles Organ der Oberemmentalischen Gewerbe- und Landwirtschaftsausstellung

Wochen-Zeitung  
FÜR DAS EMMENTAL UND ENTLÉBUCH

Satz+Druck  
Herrmann AG  
Langnau

 emmentalshop.ch



## Leckere Pastetli

Auch am Donnerstag gabs von den Senioren viel Lob für die Küchenequipe.

7  
8

FREITAG > 17. JUNI 2022

OGA.CH

### Tagesprogramm

14.00 – 21.30 Uhr

Seniorenachmittag Gemeinden Eggiwil/Röthenbach/Schangnau/Trub/Trubschachen

→ Imbiss auf dem Dorfplatz

17.00 Uhr

Apéro Sonderschau Food Waste (auf besondere Einladung)

→ Halle 4



ab 17.00 Uhr

Patricia Mathys (Schlager)

→ Dorfplatz



ab 21.00 Uhr

Airline (Funk/Rock)

→ Dorfplatz

ab 24.00 Uhr

DJ

→ Schlösslibar

ca. 03.30 Uhr

Geländeschliessung

### Ausstellung

14.00 – 21.30 Uhr

Sonderschau Food Waste

→ Halle 4

Streichelzoo

→ Halle 4

OGA-Märit

→ Halle 5

Sonderschau Top im Job

→ Halle 6

Pumptrack RAIFFEISEN und die Mobilbar, Spiel+Spaß mit Ludothek (bis 18.00 Uhr)

→ Dorfplatz

OGA.ch

## Ueli dr Gwärbler

### Zum Glück het no dr Hirsche ds Treiche gha

Ueli dr Gwärbler het am Mittwuchabe, wo d Usstellig zue isch gsy u är aues verrumt het gha, no mit Kürtu vom Stang näbedranne wöue es Bier (oder o zwöi, drü) ga treiche. Aber wo si ändlech im bayrisch aaghuchte Zäut erschyne, gits dert scho nümme – o we no lang nid Schluss wär. Zum Glück hei die beide Beziehige: So hei Ueli, Kürtu u es paar angeri Gescht dr Durscht haut mit Getränk us dr Hirschestube glösche.

### Ueli verhinderet Food Waste

Am Ässe vo de Ussteuer het dr höchst Gwärbler, dr Presi Hans Brächbüeu, gfäut. Är isch nächär vom Grossrat u Schryner Jürg Rothebüeler verträte worde: Dä cha ja o gueti Rede schwinde. Dr nächst Programm punkt isch ds Ässe gsy. Ueli het eigentlech gar ke Hunger gha. Aber es haubs Menü gäbs nid, het ihm d Serviertochter gseit. «Food Waste» isch äue ar OGA trotz dr Sonderschau kes Thema. Ueli het vorgorget gha: D Heufti vom Brate u Händöpfugratin het är ines Tupperware-Gschirli ta u das am Hans Brächbüeu brunge – Rasemäie git schliesslech Hunger!



## Mehle aus lokalem Getreide

**OGA-Gast:** Die Dittlig-Mühle aus Längenbühl hat innerhalb des OGA-Märits den wohl auffälligsten Stand. Auch die grosse Palette an Produkten weiss zu beeindrucken.

### Denise Landolt, sind Sie zufrieden mit ihrem Auftritt an der OGA?

Wir konnten unsere Produkte vielen Leuten vorstellen. Unser Stand mit dem Mühlerad fällt halt auf. Auch konnten wir Kontakte knüpfen, etwa zu Betreibern von Hofläden, die unsere Artikel in ihr Sortiment aufnehmen wollen. Die Gäste sind interessiert an unseren Mehlen, Mischungen und Müesli. Klar, läuft hier etwas weniger als an der BEA, insgesamt sind wir zufrieden.

### Sind in Langnau andere Produkte gefragt, als an der BEA?

Hier erkundigen sich vielleicht etwas mehr Frauen nach Standardmehlen. Aber auch die Fertigmischungen wie «Ruck Zuck Zopf» oder «zackigs Weggli» finden Gefallen.

### Produziert die Dittlig-Mühle alles selber?

Ja, wir sind ein kleiner, aber innova-

tiver Betrieb. Vor kurzem haben wir noch eine Quetsche angeschafft, um die Körner für die Müesli zu bearbeiten. Die Produkte werden aber nicht nur in unserem Betrieb verarbeitet, sämtliches Getreide stammt aus dem Gebiet des Naturpark Gantrisch.

### Gibt es dort genügend Produzenten?

Landwirte zu finden, welche Weizen, Roggen, Dinkel oder Hafer anbauen, ist an sich kein Problem. Etwas länger suchten wird, bis wir einen Betrieb fanden, der Quinoa anbauen konnte.

### Was ist Ihre Tätigkeit im Betrieb, wenn Sie nicht an einer Messe sind?

Als Müllerin bin ich für die Produktion verantwortlich.

### Ist das nicht eine Männer-Domäne?

Nicht mehr. Aber als ich die Ausbildung machte, gab es nur die Bezeichnung Müller – das «in» wurde erst später angefügt. *Bruno Zürcher*



zue.

Denise Landolt ist gelernte Müllerin und preist an der OGA die Produkte der Dittlig-Mühle an.



## Impressum

**WOCHEN-ZEITUNG**  
 für das Emmental und Entlebuch  
 Brennerstrasse 7  
 CH-3550 Langnau i. E.  
 Tel. 034 409 40 01  
 info@wochen-zeitung.ch  
 www.wochen-zeitung.ch

**AUFLAGE**  
 600 Exemplare

**REDAKTION**  
 Bruno Zürcher

**FOTOGRAF**  
 Pedro Neuenschwander



## OGA-Pastetli

Am Donnerstag waren die Seniorinnen und Senioren der Gemeinden Signau, Rüderswil und Lauperswil an der Reihe mit ihrem Ausflug an die OGA. Der kulinarische Abschluss mit dem obligaten Pastetli durfte dabei nicht fehlen.

Bilder: Pedro Neuenschwander





# Krumme Rüebli werden weggeworfen?!

**OGA-Sonderschau:** Das Thema Food Waste interessiert. Das zeigt sich in der Sonderschau. Viele Besucher beschäftigen sich an den Stationen und nicht wenige werden überrascht.

«Das Ausmass des Food Waste überrascht viele», sagt Alexandra Murphy. Sie betreute am Mittwoch gemeinsam mit ihrer Kollegin, Anouk Wahl, die OGA-Sonderschau. «Dass aus rund einem Drittel der Lebensmittel Food Waste wird, dass wir im Prinzip jede dritte Mahlzeit wegschmeissen, gibt vielen Besucherinnen und Besuchern zu denken», berichtet Anouk Wahl. Die beiden Frauen machen die Erfahrung, dass die Leute mit der Einstellung in die Ausstellung kommen: «Ich kenne alles zum Thema Food Waste». Und staunen dann oft, dass sie doch noch einiges verbessern könnten.

## Was kostet uns das?

Die Sonderschau bietet Gelegenheit, sich spielerisch mit dem Thema zu befassen. «Mit den Lebensmitteln, welche wir in der Schweiz im Haushalt pro Jahr verschwenden, werfen wir pro Person im Schnitt wie viele Franken weg?», lautet eine Frage bei einer Station, die in einen Abfallcontainer eingebaut wurde. Wirft man bei der Frage einen Ball in das Loch,

erhält man die Antwort. Der Ball landet nämlich hinter dem Brettchen mit der richtigen Zahl. Bei dieser Frage erfährt man, dass wir jedes Jahr pro Person für mehr als 600 Franken Lebensmittel wegwerfen.

## Was Kinder nicht wussten

Auch mehrere Schulklassen nutzen die Gelegenheit, die Food-Waste-Ausstellung zu besuchen. Die Leiterinnen führen die Schülerinnen und Schüler zuerst in das Thema ein und lassen sie dann selbständig an den Posten arbeiten. Kinder ab der 4. Klasse können sich auf diese Weise mit dem Thema beschäftigen. «Vor allem jüngere Schüler sind oft schockiert, dass so viele Nahrungsmittel verloren gehen», berichtet Anouk Wahl. Dass etwa krumme Rüebli oder übergrosse Kartoffeln aussortiert werden und daher nie auf dem Teller landen, sei diesen Kindern oft nicht bekannt.

Die einzelnen Posten sprechen unterschiedliche Menschen an. Kreative können aus verschiedenen Resten ein neues Menü zusammenstellen. Oder mittels Logik einen Kühlschrank richtig einräumen.

Auch viele ältere Personen würden die Sonderschau besuchen, freuen sich Anouk Wahl und Alexandra Murphy. Manche hätten noch den Zweiten Weltkrieg und damit die Zeit

der Märkli erlebt, mit denen man Lebensmittel in rationierter Menge beziehen konnte, haben die beiden Vertreterinnen von Foodwaste.ch erfahren. «Solche Erlebnisse prägen einen. Andererseits können die Jugendlichen auch nichts dafür, dass sie in einer Zeit leben, in der immer alles erhältlich ist – hier können beide Generationen voneinander lernen.»

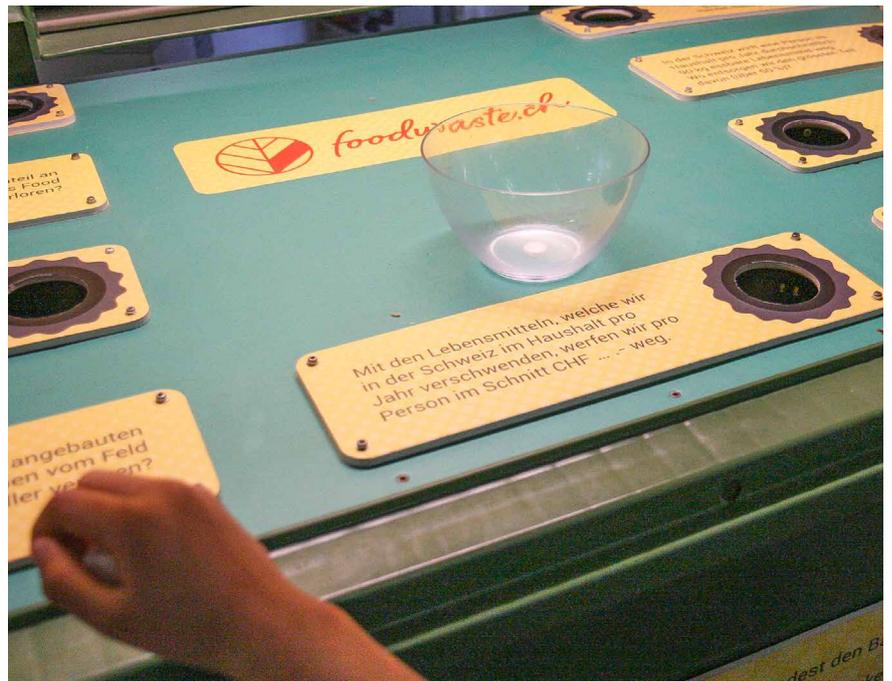
## Kein Stadt-Land-Graben

Die Ausstellung des Vereins Foodwaste.ch – er wird durch die Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft (OGG) Bern unterstützt – war schon auf einigen Messen und Anlässen präsent, zuletzt an der BEA. Waren die Reaktionen und Fragen in der Stadt anders als hier im Emmental? «Eigentlich nicht», sind sich Alexandra Murphy und Anouk Wahl einig. Hier im Emmental merke man zwar, dass viele einen Bezug zur Landwirtschaft hätten – aber auch die BEA werde von vielen Leuten vom Land besucht. Passend sei hier an der OGA, dass Foodwaste.ch in der Landwirtschaftsausstellung präsent sein könne.

Halbe Brotscheiben im Abfall, nicht ausgeessene Teller in den Restaurants. Stört es die beiden Frauen der Sonderschau, dass an der OGA viel Food Waste produziert wird? «Das zeigt, dass wir noch viel bewegen müssen.» *Bruno Zürcher*



Wer gut portioniert, wirft weniger weg. Alexandra Murphy zeigt, wie es geht.



Bei welcher Antwort landet der Ball. Die Fragen zu Food Waste sind nicht einfach. Die Antworten wissen zu überraschen.

Bilder: Bruno Zürcher

# WETTBEWERB

Welcher OGA-Stand  
wird hier gesucht?



Täglich ein  
**100-Franken-  
Gutschein**  
zu gewinnen!

Schicken Sie uns die genaue Bezeichnung des Ausstellers  
zusammen mit Ihren Personalien (Vor- und Nachname, Adresse, PLZ Wohnort)  
per E-Mail an [oga@wochen-zeitung.ch](mailto:oga@wochen-zeitung.ch) und gewinnen Sie täglich einen  
ProBon-Gutschein im Wert von hundert Franken!

Einsendeschluss: **17. Juni 2022, 23.59 Uhr**



**PROBON**®

*PRO Fachgeschäfte Obere Emme*

Der OGA-Wettbewerb wird Ihnen präsentiert von der Wochen-Zeitung und den ProBon-Geschäften Obere Emme.

Halle 2  
Stand 204

**emme**  
DIE SCHWEIZER KÜCHE

produziert von

**RÖTHLISBERGER**  
Die Schreinermanufaktur

**LEBENSART**

TAUCHEN SIE IN DIE BUNTE VIELFALT  
DER LEBENSART-WELT EIN.

**Glücksrad** **Erlebniswelt** **Sinne schärfen**

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH AM STAND 208!

lebensart.ch

**Bieri** - Einpfügen von Leitungen  
- Horizontalbohrungen  
- Unterstossungen

Stand 306  
Halle 3

**Leitungsbau GmbH**

Pflug Bagger Unterstossungen Horizontalbohrungen

**rothenhühler AG**  
planung schreinerei innenausbau  
3436 Zollbrück | www.rothenbuehlerag.ch

**HOLZ**

- nachhaltig
- ökologisch
- Wertschöpfung
- Qualität

**Holz vo hie –  
verarbeitet vo üs**

**stettlerpolybau**

BAUT IHRE GEBÄUDEHÜLLE  
Bedachungen Fassadenbau Spenglerarbeiten

www.stettler-polybau.ch  
034 491 17 92

**ALLES GUTE  
KOMMT  
VON OFEN.**

HALLE 2,  
STAND 234

**STADLER**  
Cheminée · Ofenbau · Keramik · Naturstein

**Hirsbrunner  
Holzbau AG**

Holz ist:  
**tragend**

Hirsbrunner Holzbau AG | Horben 683 | 3537 Eggwil | 034 491 12 81 | info@hirsbrunner-holzbau.ch

**Stähli** GmbH

Gartengestaltung | Gartenpflege

Schraffenweg 13  
3550 Langnau

Tel. 034 402 61 61  
info@staehli.ch  
www.staehli.ch

**Besuchen Sie uns am Stand 248, Halle 2**