

Berner Nachhaltigkeitspreis 2024

Hauptgewinner

Verein Pretty Good

Das Startup arbeitet mit Berner Entsorgungshöfen zusammen. Dort können die Leute ihre defekten Gegenstände spenden, anstatt sie zu entsorgen. Pretty Good sammelt die gespendeten Güter ein, lässt sie von Reparaturpartnern flicken und verkauft sie über ein Arbeitsintegrationsprojekt oder spendet sie an Brockenhäuser. Durch Aufbereitung und Wiederverwendung erhalten Gegenstände ein zweites Leben und bleiben länger in Gebrauch. Das schont Ressourcen, vermeidet Abfall und verringert den ökologischen Fussabdruck, der bei Neuproduktion anfallen würde.

Auch wird in den Reparaturbetrieben das traditionelle Handwerk gefördert und wertgeschätzt.

Und zudem – ein wichtiges Anliegen von Pretty Good – werden Konsument*innen sensibilisiert für nachhaltigen Konsum – und zwar an den Orten, wo sie üblicherweise ihren Abfall entsorgen. Genau dort, auf den Entsorgungshöfen, werden sie auf Reparaturmöglichkeiten hingewiesen. Das soll zum Nachdenken über Alternativen zu unserer Wegwerfgesellschaft anregen. Denn es geht auch darum, die Haltung der Konsument*innen zu verändern, vom linearen Denken «kaufen-brauchen-wegwerfen» hin zum Kreislaufdenken «kaufen-reparieren-wiederverwenden».

Das Projekt hat eine grosse Reichweite und viel Potential zur Nachahmung und Skalierung. Die Ausweitung auf andere Städte ist bereits in Planung.

<https://www.prettygood.repair>

Die sieben weiteren Preisträger*innen

(in alphabetische Reihenfolge; alle Preise sind gleichrangig)

Äss-Bar – Backwaren frisch von gestern

Die Äss-Bar verkauft Brot und Gebäck vom Vortag zu reduzierten Preisen. So werden Tonnen an Lebensmitteln gerettet und Konsument*innen für das Thema Foodwaste sensibilisiert. Das freut die Umwelt, das Portemonnaie und den Gaumen. Das non-for-profit-Projekt läuft seit fast 10 Jahren mit Erfolg, pflegt ein grosses Netzwerk von beteiligten Bäckereien und verfügt über eine ausgeklügelte Logistik. Die Äss-Bar ist wirtschaftlich selbsttragend und unterdessen auch in anderen Städten präsent – sogar in Paris gibt es eine Nachahmerin.

<https://www.aess-bar.ch/>

Begegnungsort Velowerkstatt Egelsee – nachhaltige Mobilität für Afrika

In der Velowerkstatt von Velafrica können Freiwillige gemeinsam gebrauchte Velos reparieren für die Wiederverwendung in Afrika. Unter kundiger Anleitung erlernen sie Grundzüge des Velo-Mech-Handwerks. Die Werkstatt schafft Raum für Begegnungen, fördert den «re-use»-Ansatz und feiert die nachhaltige Velo-Mobilität – ein sinnstiftendes Projekt, welches lokales Engagement mit Entwicklungszusammenarbeit verbindet und weit über Bern hinaus eine Wirkung entfaltet.

<https://velafrica.ch/was-wir-tun/velowerkstatt-egelsee/>

Berner Stiftsgarten – Beeren, Begegnung und Bildung

In der Gartenanlage mitten in der Berner Altstadt am Fusse der Muren helfen zahlreiche Freiwillige mit beim Gärtnern, bei der Pflege von Pro Specie Rara Sorten, bei Produktion und Verkauf von bio Kräutertees, Konfitüren, Sirup und neuerdings sogar Wein. Neben Gartenbau-, Koch- und Biodiversitätskursen finden regelmässig auch Kulturanlässe wie Lesungen, und Konzerte statt. Bildungsinstitutionen nutzen den Garten zum Lehren und Lernen. Ein Ort zum Verweilen und Geniessen, in heissen Sommern angenehm kühl, und zudem ein wichtiger Lebensraum für Pflanzen und Tiere in der Stadt.

<https://stiftsgarten.ch/>

Bücherbergwerk – der soziale Kult(ur)-Laden mitten in Bern

Das Bücherbergwerk ist nicht nur das grösste Buch-Antiquariat der Schweiz, sondern darüber hinaus auch ein Sozialbetrieb und ein Ort für lebendigen Austausch, Begegnung und Kultur. Die Mitarbeitenden aus Arbeitsintegrationsprogrammen tauschen sich mit den Kund*innen aus, tauchen in die Welt des Kulturguts Buch ein und erhalten integrative Förderung und einen Bildungszuwachs. Lesungen und Konzerte ergänzen das Angebot des Bücherbergwerks. Ein Projekt, das Menschen verschiedener Generationen und sozialer Herkunft verbindet und einen wichtigen Beitrag zur gesellschaftlichen Nachhaltigkeit leistet.

<https://www.buecherbergwerk.ch/>

Cooperativa Legu Vegu – Tofu handmade in Bern

Eine Gruppe junger Menschen mit unterschiedlichen Hintergründen produziert am Egelsee einen hochwertigen Bio-Tofu, der über ein Abo-System an Private, Läden und Gastronomiebetriebe in Bern vertrieben wird. Die Sojabohnen wachsen auf Bio-Höfen in Stadtnähe, werden von Legu Vegu mitgepflegt und gelangen mit dem Cargo-Bike in die Produktionsküche. Legu Vegu setzt sich ein für eine transparente und ökologische Lebensmittelproduktion, welche nicht auf Kosten von Mensch und Natur geht. Künftig soll eine vielfältige Auswahl an weiteren Produkten entwickelt werden.

<https://www.leguvegu.ch/>

Genossenschaft Güter Foodcoop – Mitmachladen für ökologische und sozialgerechte Lebensmittel

Güter will mit partizipativem Ansatz nachhaltigen Konsum, soziale Gerechtigkeit und regionale Ernährungssysteme fördern. Die 200 Genossenschaftsmitglieder sind gleichzeitig Eigentümer*innen, Mitarbeiter*innen und Kund*innen. Sie bestimmen das Sortiment gemeinsam, helfen an der Kasse, im Lager oder engagieren sich in der Buchhaltung. Sie pflegen engen Kontakt zu lokalen Produzent*innen, zahlen ihnen faire Preise und minimieren die Transportwege – eine lokale, nicht gewinnorientierte Alternative für die Versorgung mit Produkten des täglichen Bedarfs. Für kleine Portemonnaies gibt es einen Solifonds.

<https://www.queter.be/>

Leihbrillen von Bärtschi Optik – Spezialpreis Kreislaufwirtschaft

Patient*innen benötigen nach Augenoperationen (grauer Star) eine Übergangsbrille, da sich die Sehfähigkeit während ein paar Wochen noch verändert. Anstatt neue Gläser schleifen und danach wegwerfen zu müssen, können Kund*innen von Bärtschi Optik von einem Leihbrillen-Baukasten profitieren. Die gebrauchten Gläser und Gestelle werden gereinigt und wiederverwendet, je nach Korrekturen kommen neue Gläser hinzu und erweitern den Baukasten. Ein für die Kundschaft und für Bärtschi attraktives Konzept, welches den Kreislaufwirtschaftsgedanken sinnvoll umsetzt und sowohl Kosten spart als auch Ressourcen schont.

<https://www.baertschi.ch/>