

The image shows a dense field of tall, blue-green grasses, likely a type of reed or sedge, growing in dark brown soil. The grasses are illuminated by bright sunlight, creating strong shadows and highlights. Overlaid on the center of the image is the text "Terza Fabbrica" in a white, bold, sans-serif font. The letters are filled with a pattern of small, light blue and white floral or abstract motifs. The text is arranged in two lines: "Terza" on the top line and "Fabbrica" on the bottom line.

Terza
Fabbrica

Terra Fabbrica

Ein lokales und regeneratives Ernährungssystem. Für die
Gesundheit von Boden, Ökosystemen und Gemeinschaft.

Kurz erklärt

Terra Fabrica

Ein Ernährungssystem umfasst alles, was zwischen Feld und Teller passiert. Heute funktioniert dieses Zusammenspiel nur bedingt: Die landwirtschaftliche Lebensmittelproduktion belastet Boden, Biodiversität und Umwelt. Gleichzeitig nimmt die Vielfalt ab und die Landwirtschaft verliert an Anpassungsfähigkeit.

Wir sind überzeugt: Ein zukunftsfähiges Ernährungssystem muss sich stärker an den ökologischen Bedingungen einer Region ausrichten. Das Projekt Terra Fabrica setzt genau hier an. Ein bestehendes Netzwerk aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Forschung und Absatz entwickelt bereits heute neue Produkte und Verfahren. Ideen werden im Feld erprobt, verarbeitet und im Markt getestet. Erste Ansätze funktionieren.

Nun wagen wir den nächsten Schritt. In der Hofenmühle in Wohlen entsteht der Ort, an dem diese Arbeit gebündelt und weiterentwickelt wird. Rohstoffe aus der Region werden angenommen, verarbeitet und in zirkuläre Prozesse überführt. Mit diesem Pionierprojekt entsteht Schritt für Schritt ein regionales Innovationssystem unter realen Bedingungen – mit Potenzial für weitere Regionen.

Für diesen nächsten Schritt sind gezielte Investitionen in Infrastruktur, Entwicklung und Betrieb erforderlich. Dieses Dossier zeigt, wie Ihre Beteiligung den Unterschied macht.





Innovation beginnt beim Boden und entsteht im regionalen Zusammenspiel.

Daran glauben wir.



Das Netzwerk 1-3



ONRI FERMENTS

Die Fermentationsmanufaktur stellt Koji-basierte Lebensmittel wie Miso und Shio-Koji her. Sie arbeiten mit regionalen Zutaten sowie mit Abfall- und Nebenprodukten aus der Lebensmittelproduktion und entwickeln mit japanischen Fermentationstechniken neue Produkte. Koch Lino Meister hat in Japan in traditionellen Betrieben gearbeitet und bringt Erfahrung sowie ein Netzwerk aus Produzent:innen und Forschenden mit.



BOGEN17 FABRIQUE

Im Labor für Food Design entwickeln Beat, Aron, Nina und Gino neue lokale Lebensmittel und Verfahren. In Zusammenarbeit mit Forschungspartnern entstehen Produkte wie fermentierte Kartoffeln. Im Fokus steht die gemeinsam mit dem Demeterhof Hofenmühle entwickelte regenerative Designmethode. Das Konzept wurde mit dem Schweizer Designpreis ausgezeichnet und an der Art Basel gezeigt. Die Projekte werden von der Berner Design Stiftung und Pro Helvetia unterstützt und wurden bereits mehrfach prämiert.



LEGU VEGU

Die Berner Manufaktur stellt handgemachte vegane Produkte aus regional angebautem Soja her: Tofu, Aufstriche, Joghurt oder innovative Okara-Produkte. Das interdisziplinäre Team um Gabriel, Stefanie, Leonie und Till arbeitet eng mit landwirtschaftlichen Betrieben zusammen, ist selbst im Feld tätig und bringt die Produkte über Direktvertrieb, Abos und Gastronomie zu den Konsument:innen. 2024 wurde Legu Vegu mit dem Berner Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet.

Das Netzwerk 4-6



BIOHOF RÄZ

Lukas Rätz und seine Betriebsgemeinschaft bewirtschaften einen vielseitigen Bio-Betrieb mit Ackerbau, Mutterkuhhaltung und Geflügel. Auf den Feldern wachsen Getreide, Kartoffeln, Soja und weitere Kulturen in vielfältigen Fruchtfolgen. Ergänzt wird der Betrieb durch Hochstammobstbäume, Waldflächen und ökologische Ausgleichsflächen zur Förderung der Biodiversität.



BERGFELD HOF

Bettina, Ueli und Kaspar bewirtschaften einen vielfältigen Bio-Betrieb nach Permakultur-Prinzipien mit Baum- und Spezialkulturen. Die Früchte, Nüsse und Blätter von rund 230 Hasel- und 120 Maulbeerbäumen werden in Lebensmitteln und Spezialprodukten verarbeitet. Mit der Wiederbelebung der Seidenraupenzucht im Jahr 2009 hat der Betrieb schweizweit Aufmerksamkeit erlangt. Aus den Seidenkokons entsteht extern Rohseide.



KOOPERATION FELDMOOS

Nils, Maya, Nick und ihr Team bewirtschaften einen solidarisch organisierten Bio-Betrieb (Solawi) mit Gemüsebau, Ackerbau und Tierhaltung. Auf den Feldern wachsen rund 80 Kulturen in vielfältigen Fruchtfolgen, unter anderem der Soja für Legu Vegu. Über ein Gemüseabo und gemeinschaftlicher Beteiligung gelangen die Produkte direkt zu den urbanen Konsument:innen.

Das Netzwerk 7-9



FUNGI FUTURI

Severin, Fabian und Tobias produzieren Bio-Speisepilze und entwickeln eigene Zuchtverfahren. Sie nutzen lokale Rohstoffe sowie Nebenprodukte aus Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion und erschliessen mit einer Mykothek regionale Pilzstämme. Durch eigene Substratentwicklung züchten sie auch höchst anspruchsvolle Arten und bieten ein breites Sortiment. Ihre Pilze haben sich in der regionalen Gastronomie bis in Spitzenküchen einen Namen gemacht und sind dort sehr gefragt.



HOF ICHRACHE

Valerie, Philipp, Morits und Johanna betreiben in Rüeggisberg einen Landwirtschaftsbetrieb mit Fokus auf Rinderhaltung und Gemüse. Die Produkte werden über Direktvermarktung sowie über Käsereien und Läden in der Region vertrieben. Aus ihrem vorherigen Betrieb in Neuenburg bringen sie viel Erfahrung im Umgang mit Spezialkulturen und der Direktvermarktung mit.



DEMETERHOF HOFENMÜHLE

Simon Baumgartner bewirtschaftet einen Demeterhof mit Milch- und Mutterkühen alter Rassen sowie vielfältigem Ackerbau. Auf den Feldern wachsen Kulturen wie Dinkel, Emmer, Hafer und Sonnenblumen, ergänzt durch extensive Wiesen, Hecken und Hochstammobstbäume. Seit Jahren liefert der Hof Getreide, Hirse, Fleisch und Öle an den benachbarten Bogen 17 und entwickelt gemeinsam die regenerative Designmethode. Die enge Zusammenarbeit schärft das Verständnis von Landwirtschaft, Gastronomie und Produktentwicklung.

Das Netzwerk 10



BOGEN 17 KIOSQUE

Die Sommerbeiz verarbeitet und verkauft lokale Lebensmittel an ein sehr breites Publikum von Stadt und Land. Das Angebot entsteht in Absprache mit den umliegenden Landwirtschaftsbetrieben, feste Abnahmen geben dabei Planungssicherheit. So kommen die von den Initiativen entwickelten Produkte direkt auf den Teller: Okara-Nuggets von Legu Vegu, Eistee aus Maulbeerenblätter von Bergfeld Hof, fermentierte Hirse vom Deme-terhof Hofenmühle und der Bogen 17 Fabrique.



Wir arbeiten gemeinsam an der Ernährung von morgen

Wir haben ein Problem



Das heutige Ernährungssystem hat keine Zukunft

1. Das Klima und die Gesellschaft verändern sich

Das heute System landwirtschaftlicher Produktion ist auf Stabilität ausgelegt. Doch genau diese Stabilität bröckelt. Das Klima und das Konsumverhalten verschieben sich. Die Landwirtschaft muss sich daran anpassen können.

2. Die Biodiversität ist unter Druck

Auf den Feldern wächst, was sich schnell und sicher verkauft. Vielfalt wird zur Ausnahme. Böden verlieren an Kraft, Schädlinge breiten sich leichter aus. Was hier nicht passt, kommt von weit her.

3. Bio allein reicht nicht

Der biologische Anbau ist ein wichtiger Schritt. Doch auch Bio bewegt sich innerhalb von Marktlogiken und Subventionsregeln und setzt auf das Vertraute, Effizienz, Ertrag und Skalierung. Neue Technologien verstärken oft genau das. Vielfalt und regionale Anpassung entstehen dadurch nicht automatisch. Eine zukunftsfähige Landwirtschaft braucht deshalb mehr als nur eine andere Produktionsweise.

4. Isolation bremst Entwicklung

Landwirtschaft, Verarbeitung und Gastronomie arbeiten oft getrennt. Viele innovative Ansätze scheitern nicht auf dem Feld, sondern zwischen den Akteuren. Es fehlen Orte, an denen gemeinsam ausprobiert und weitergedacht wird.

5. Die Abhängigkeiten sind einseitig

Viele Produzent:innen haben wenig Spielraum. Preise und Bedingungen werden gesetzt. Wer liefert, passt sich an. Wer nicht mithält, verschwindet.

6. Die Distanz zur Nahrung wächst

Lebensmittel erscheinen als Produkte. Der Bezug zum Boden geht verloren. Lokale Gemeinschaften rund um Produktion und Konsum lösen sich auf. Wer einkauft, sieht das Resultat, kaum den Weg dorthin.



**Terra
Fabrica**

Dass sich das Ernährungssystem verändern muss, ist gut belegt. Entscheidend ist, wie neue Lösungen heute entstehen.

Hier schauen wir genauer hin.

Die blinden Flecken von heute

1. Der Fokus bleibt oft auf Schadensreduktion

Der Begriff Nachhaltigkeit wird heute bei neuen Entwicklungen häufig verwendet. Doch oft bedeutet es lediglich, dass ein Produkt etwas weniger schädlich ist als andere. Ein echter positiver Beitrag für die Umwelt entsteht dadurch noch nicht. Gerade bei Lebensmitteln zeigt sich diese Grenze deutlich. Lokal produzierte oder biologische Produkte sind wichtige Schritte. Doch allein reichen sie nicht aus, um Boden und Ökosysteme langfristig zu stärken.

Wenn Lebensmittel tatsächlich einen positiven Einfluss haben sollen, müssen andere Kriterien in den Mittelpunkt rücken. Entscheidend sind etwa die Belastung des Bodens, die Schaffung von Lebensräumen für Tiere und Pflanzen oder natürliche Resistenzen gegenüber Schädlingen.



Die blinden Flecken von heute

2. Im Zentrum steht der Mensch

In vielen Branchen folgt Innovation dem Prinzip des Human Centered Design: Produkte werden vom Menschen her gedacht. Seine Bedürfnisse, Nutzung und Erlebnis stehen im Zentrum der Entwicklung. Auch in der Lebensmittelentwicklung dominiert diese Logik. Geschmack, Textur, kulturelle Gewohnheiten bestimmen nebst Preis und Herstellbarkeit, welche Produkte entstehen und sich am Markt durchsetzen.

Dieser Ansatz hat zwar viele neue Produkte hervorgebracht. Gleichzeitig führt er aber dazu, dass ökologische Bedingungen wenig berücksichtigt werden.



Viele gute Ideen
bleiben heute klein.
So fehlt dem
System weiterhin
die Resilienz,
die es dringend
braucht.

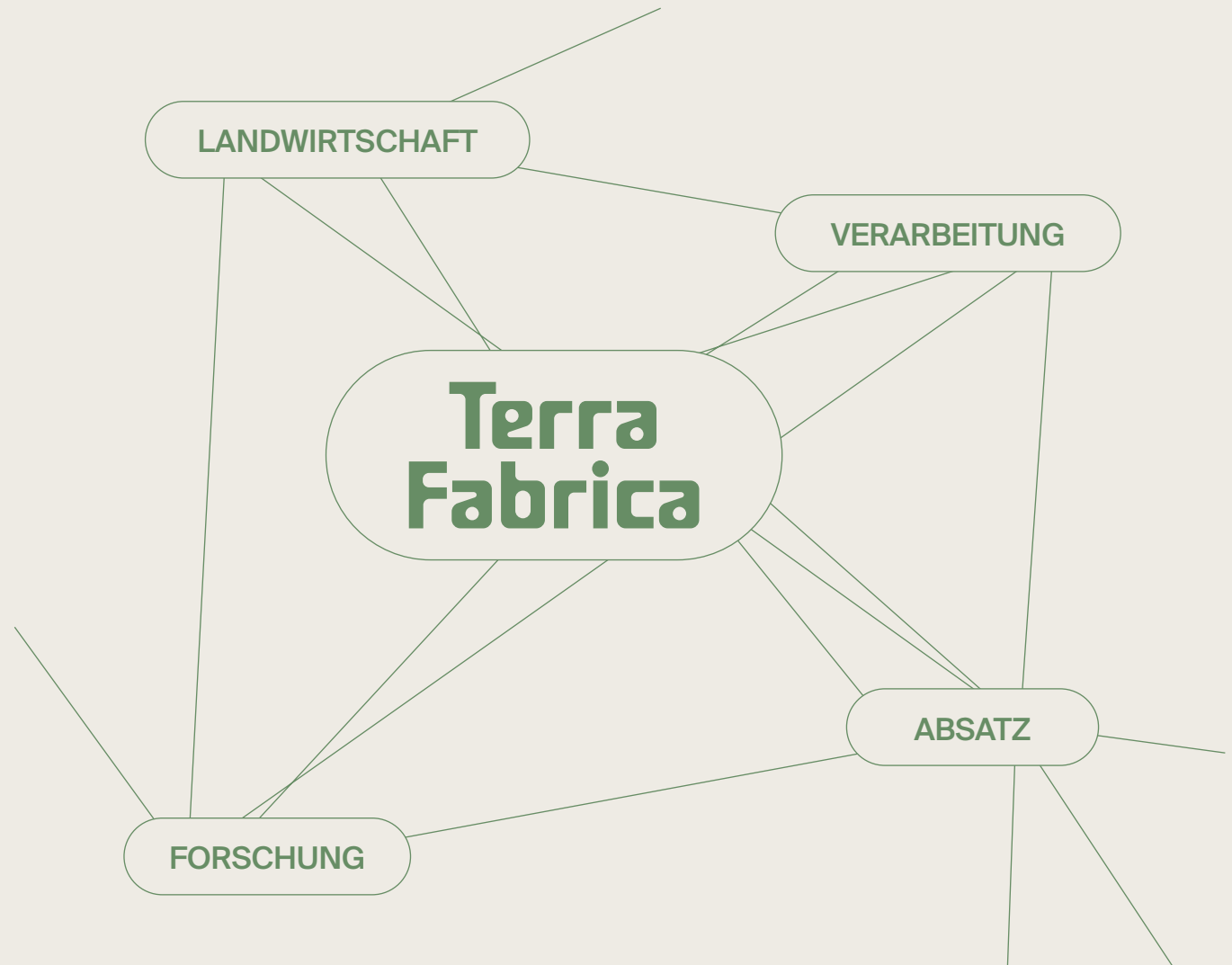


Unser Ansatz



Systemdenken hardcore kommunal

Wir agieren als Verein **Terra Fabrica** in einem engen Netzwerk aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Forschung und Absatz. Im Fokus stehen nicht einzelne Produkte, sondern ihre Einbettung in ein System aus Boden, Landwirtschaft, Verarbeitung und Konsum. Die daraus entstehenden Produkte und Verfahren testen wir unter realen Bedingungen und entwickeln sie laufend weiter.



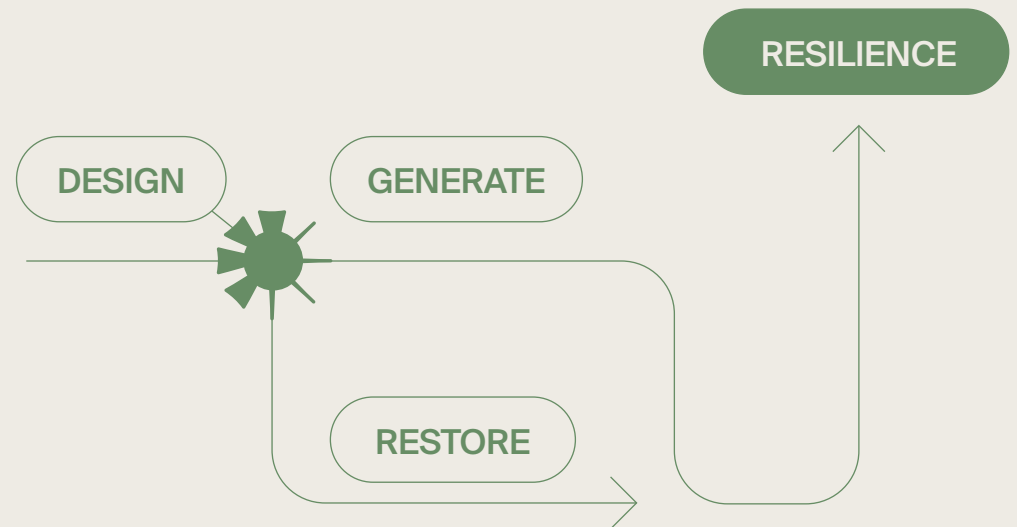
Regeneratives Food Design

Der Boden im Zentrum

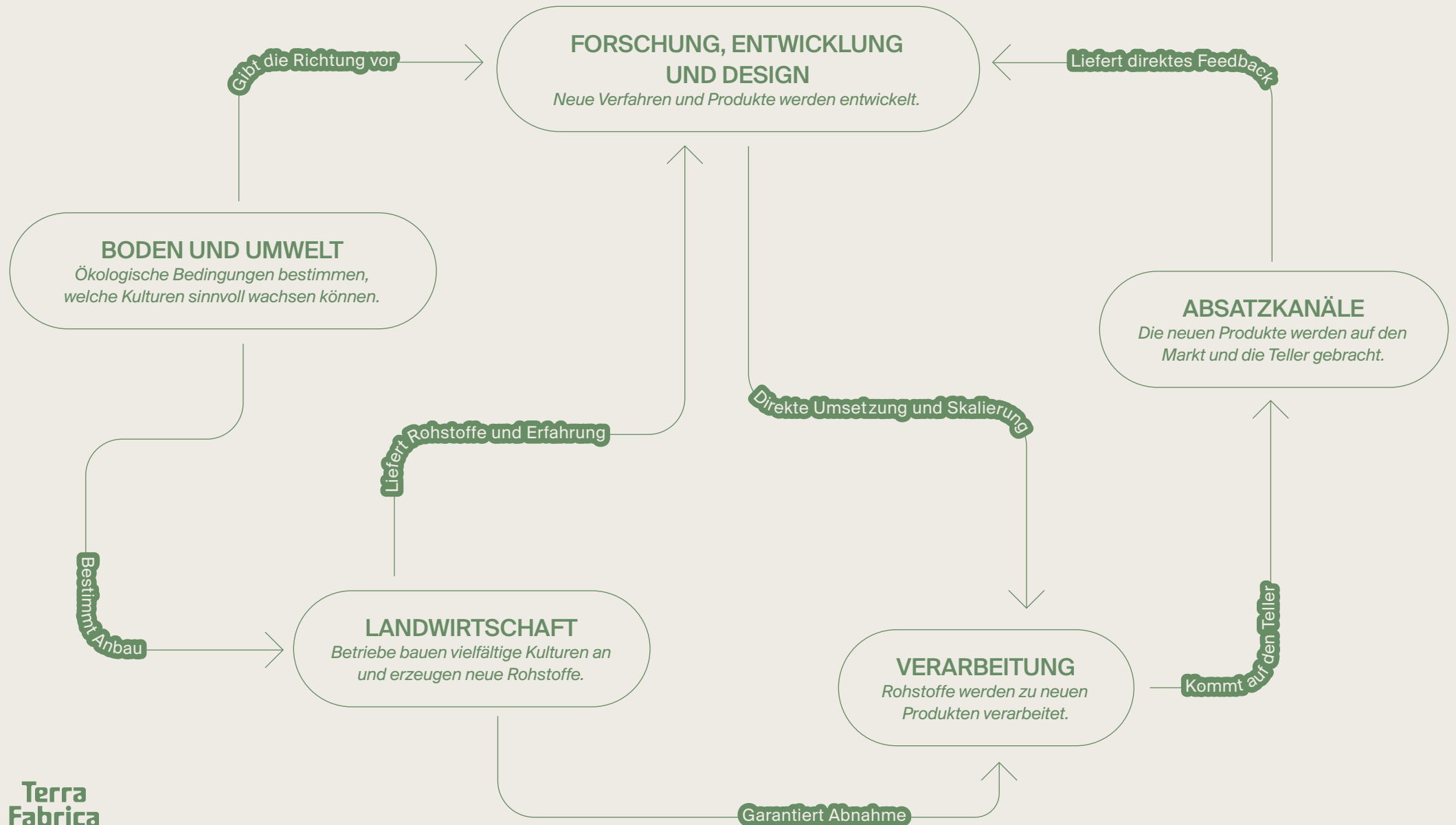
Wir arbeiten nach dem Ansatz des regenerativen Food Designs. Der Designprozess wird hier nicht deshalb angestoßen, um in erster Linie ein Bedürfnis des Menschen zu befriedigen. Sondern im Sinne der Natur und ihrer Kreisläufe. Das heisst: Es geht nicht darum, einfach ein neues Produkt zu entwickeln. Entscheidend ist, was ein System langfristig trägt und wie sich natürliche Abläufe nutzen lassen.

So profitieren bei der Herstellung eines Lebensmittels gleichzeitig die Böden, indem sie gesund und widerstandsfähig bleiben. Die landwirtschaftliche Produktion wird damit Teil eines Kreislaufs und nicht nur ein Eingriff. Gleichzeitig entsteht eine engere Zusammenarbeit entlang der gesamten Kette. Landwirtschaft, Forschung, Verarbeitung und Absatz greifen ineinander und stützen sich gegenseitig.

Das verändert, welche Lebensmittel entstehen. Nebenströme werden nutzbar und so erhöht sich auch die Wertschöpfung des Ursprungsprodukts. Felder werden vielfältiger bewirtschaftet und Kulturen wechseln sich ab. Alte Sorten finden wieder Platz. Der Boden bringt sowohl einen Nutzen hervor und trägt auch selber einen davon. Das gesamte Ernährungssystem wird resilienter.



Regeneratives Food Design



Die heutige Anwendung



Ein Beispiel, wie unser Ansatz schon heute wirkt



Durch diesen Innovationsprozess entsteht lokal ein verlässlicher Markt. So konnten unsere Landwirt:innen im Jahr 2025 über 1 Tonne Hirse mit Abnahmegarantie produzieren.

Der Ansatz funktioniert. Doch er ist noch nicht tragfähig.

Unsere Innovationen entstehen heute durch Eigeninitiative und Provisorien. Ohne gemeinsame Struktur bleiben viele Ansätze klein oder drohen sich wieder zu verlieren. In der stillgelegten Hofenmühle in Wohlen gehen wir deshalb den nächsten Schritt. Damit aus einzelnen Projekten ein dauerhaftes Innovationssystem entsteht.



Terra
Fabrica

Die Hofenmühle als Zentrum für regionale Lebens- mittelinnovation

Hier arbeiten Landwirtschaft, Forschung, Verarbeitung und die verschiedenen Absatzkanäle eng zusammen.

Ernten aus der Region kommen an, werden verarbeitet, weiterentwickelt und gelangen wieder zurück zu den Menschen. So trifft die Praxis auf Wissen und Ideen auf Marktrealität.

Der Ort, der schon immer ein Knotenpunkt für Lebensmittel war, wird so zum Motor für lokale Ernährungssysteme.



In der Hofenmühle wird unser Ansatz konkret



1. Der Ort

Seit dem Mittelalter entstehen hier Lebensmittel. Die Gebäude wurden über Generationen erweitert, später stillgelegt. Heute stehen grosse Teile leer oder sind baufällig. Die Substanz ist da. Was fehlt, ist die Nutzung.

2. Zugang für neue Kulturen

Eine Annahmestelle für Kleinmengen ermöglicht es auch kleinstrukturierten Betrieben, neue Kulturen anzubauen und ihre Rohstoffe unkompliziert anzuliefern. Nur so wird Vielfalt auf den Feldern überhaupt erst möglich.

3. Zusammenarbeit im Alltag

Landwirtschaft, Forschung, Verarbeitung und Absatzkanäle arbeiten am selben Ort. Wege werden kürzer und Abstimmungen direkter. Ideen entstehen gemeinsam. Was funktioniert, wird weitergeführt. Was nicht, wird angepasst.

4. Unter realen Bedingungen

Produkte und Verfahren werden nicht primär im Labor entwickelt, sondern direkt im landwirtschaftlichen Kontext erprobt. Ansätze, die sich im Betrieb nicht bewähren, werden frühzeitig verworfen. Funktionierende Lösungen können unmittelbar weiterentwickelt werden.

5. Echte Zirkularität

Rohstoffe, Nebenprodukte und Wissen bewegen sich zwischen den Beteiligten. So entsteht ein Kreislauf, der sich laufend verbessert. Aus einzelnen Ansätzen wird ein tragfähiges Ganzes.



Der Betrieb

Für die Umsetzung sind bauliche Massnahmen nötig

Die Hofenmühle wird in eine Stiftung überführt. Sie sichert den langfristigen Erhalt der Gebäude und schafft den Rahmen für die Weiterentwicklung des Standorts. Der Verein Terra Fabrica betreibt die Mühle und mietet die Räumlichkeiten zu kostengünstigen Konditionen.

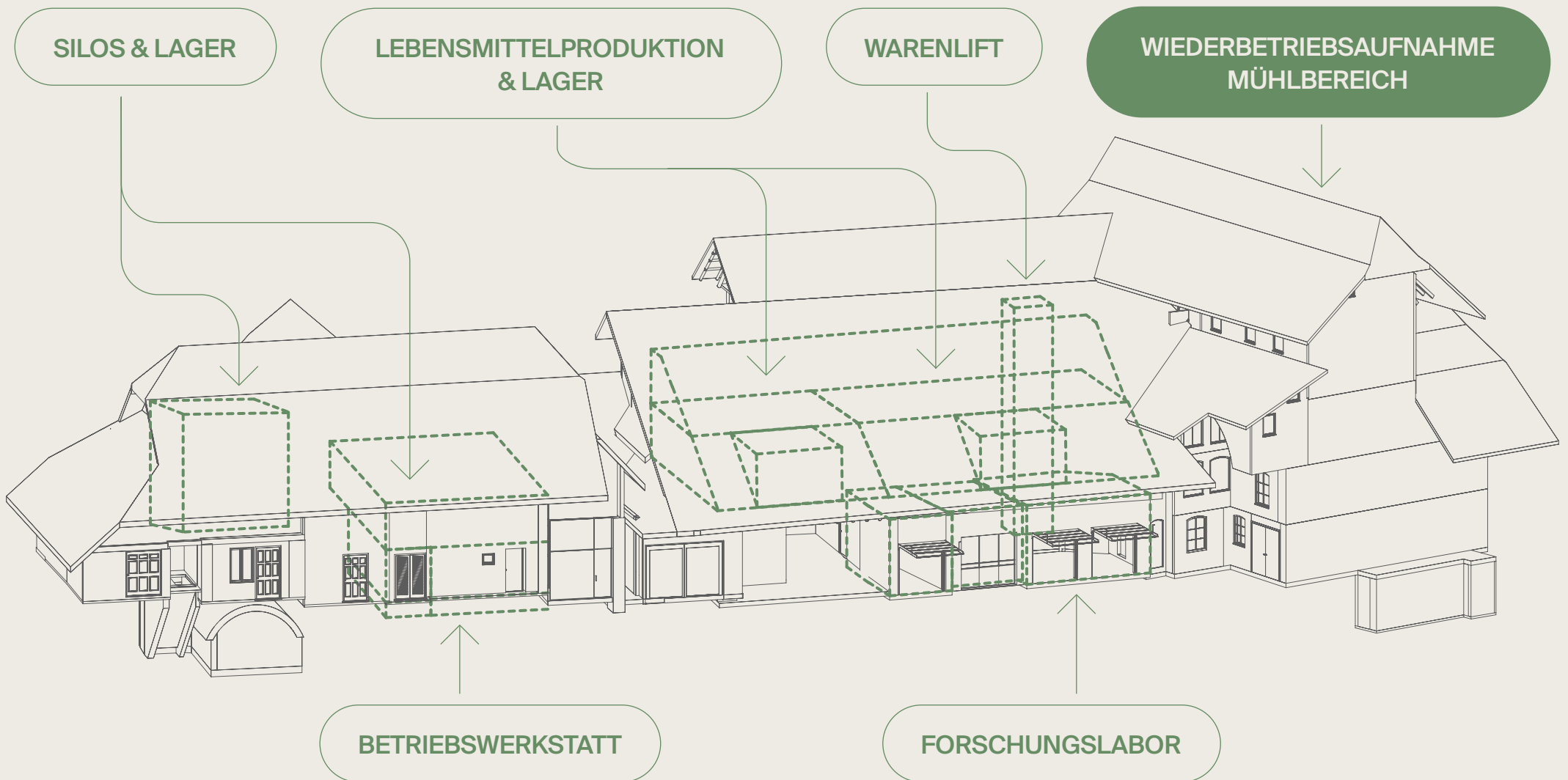
Für die Umsetzung sind bauliche Massnahmen vorgesehen. Gemeinsam mit einem Architekturbüro wurden die zentralen Funktionen bereits skizziert: eine Annahmestelle für landwirtschaftliche Rohstoffe, eine Mühle mit Trocknung, Reinigung und Verarbeitung, eine Produktions- und Forschungsküche für die Weiterverarbeitung und Entwicklung von Lebensmitteln, Lagerräume sowie eine Betriebswerkstatt. Der Ausbau ist modular geplant und kann schrittweise umgesetzt werden. Der bestehende Gebäudebestand wird dabei soweit möglich genutzt und gezielt ergänzt, wo zusätzliche Infrastruktur notwendig ist.



Der Betrieb



Die baulichen Massnahmen



Ein erfolgreiches Projekt braucht die richtigen Menschen.

Wir sind überzeugt, dass wir das sind.



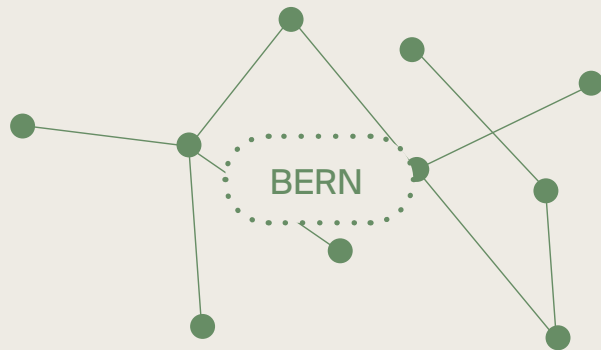
Das Potenzial



Unsere Stärken sprechen für uns

1. Wir arbeiten bereits als Netzwerk

Bereits seit Jahren arbeiten wir als gewachsener Zusammenschluss aus landwirtschaftlichen Betrieben, Verarbeitern und Lebensmittelinitiativen in der Region Bern eng und freundschaftlich zusammen und handeln so lokal wie möglich.



2. Wir agieren praktisch

Neue Ideen entstehen im Ausprobieren und im Alltag. Produkte und Verfahren werden direkt unter realen Bedingungen getestet und weiterentwickelt.

3. Wir haben die Erfahrung

Unser Ansatz ist keine Idee auf dem Papier. Aus der Zusammenarbeit sind bereits konkrete Produkte und Prozesse entstanden: von fermentierten Pommes und regionalem Miso bis zu Pilzen aus Nebenprodukten, Tofu aus lokaler Soja oder Instant-Pasta aus Emmer.

4. Wir sind lokal verankert

Wir arbeiten aus der Region heraus und kennen ihre Märkte. Nachfrage, Absatzwege und Anwendungen sind uns vertraut, weil wir selbst Teil davon sind. Die Wertschöpfung bleibt vor Ort und stärkt die Region nachhaltig.

5. Wir sind anerkannt

Diverse unserer Projekte wurden ausgezeichnet und zeigen, dass konkrete Produkte und Umsetzungen aus unserem Netzwerk auch ausserhalb der Region Aufmerksamkeit und Anerkennung finden.

So legen wir den Grundstein für die Ernährung von morgen

Für die Gesundheit von Boden, Ökosystemen und Gemeinschaften.

A hand holding a small orange fruit against a bright sun in a blue sky. The sun is positioned behind the fruit, creating a lens flare effect. The hand is silhouetted against the bright light.

**Terra
Fabrica**

Der Impact

Unser Ansatz wirkt konkret



1

Mehr Vielfalt auf dem Feld

Betriebe bauen wieder unterschiedliche Kulturen an, weil es dafür passende Verarbeitung und Absatzwege gibt. Das führt zu mehr Diversität und Lebensraum für wichtige Kleintiere und Insekten. Nur so wird Vielfalt auf den Feldern überhaupt erst möglich.

2

Mehr regionale Wertschöpfung

Rohstoffe werden vor Ort verarbeitet und zu Lebensmitteln weiterentwickelt. Statt die Region als anonyme Ware zu verlassen oder entfernte Produkte zu importieren.

3

Weniger Verluste

Ein zentrales Prinzip des Projekts ist Zirkularität: Nebenströme werden zu neuen Produkten, statt als Abfall oder minderwertiger Rohstoff zu enden.

4

Impulse über die Region hinaus

Was hier aufgebaut wird, funktioniert nicht nur für einen Ort. Die Strukturen, Prozesse und Produkte entstehen im realen Betrieb und bieten Anknüpfungspunkte für andere Regionen.

Unsere Arbeit bleibt nicht unbemerkt.



Medien, Jurys oder Partner:innen haben bereits ein Auge
auf uns geworfen.



Terra Fabrica

Der Medienspiegel

Terra
Fabrica

Unsere Innovationen finden bereits viel Resonanz

DIE ZEIT

Fritten der Zukunft

Die Pommes frites waren das letzte vorgefertigte Tiefkühlprodukt auf der Speisekarte des Bogen 17, eines Sommerlokals am Wohlensee bei Bern. «Wir wollen keine Energie mehr fürs Kühlen verschwenden», sagt Aron Nick zum Fotografen Florian Spring. Er gehört wie auch der Bauernsohn und Food-Designer Beat Baumgartner zum Team, das das Lokal betreibt. Zusammen mit der Berner Fachhochschule haben sie die Fritten der Zukunft entwickelt: Die Kartoffeln werden im Herbst bei einem Bauern im Dorf geerntet und in Fässern fermentiert und gelagert. Im nächsten Sommer gehen sie direkt in die Fritteuse.

Gault & Millau

STARCHIEFS

«Fungifuturi» – Zucht: Bio-Pilze statt Steaks!

Zwei Jungs in Steffisburg BE haben den Dreh raus, wie Pilze züchten geht! Vermehrt beissen auch Starchefs an.

19. November 2023 - 06:30 Uhr

Teilen

BAUERNZEITUNG

Gastronomie der anderen Art: Abmachen, einmachen, keine leeren Versprechen

Die Sommerbeiz Bogen 17 hat eine enge Beziehung zu den lokalen Landwirten. Auch dank Bauernsohn, Gastronom und Food Designer Beat Baumgartner.

Schweizer Bauer

Er dringt in unerforschtes Gebiet vor

Fabian Schneider züchtet seit neun Jahren Pilze. Als Mitinhaber der Firma Fungi Futuri in Steffisburg BE vermehrt er Pilze und tüftelt stetig an neuen Lösungen für eine ökologische und effiziente Pilzzucht. Pilze haben ein vielfältiges Potenzial als Nahrungsmittel, Baumaterial oder zur Entgiftung von Böden, sagt der Experte.

HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Bei seinen Innovationen ist nur besser gut genug

Beat Baumgartner ist Gastronom und Tüftler. Er entwickelt Lebensmittel, welche die Umwelt schonen.

GEO

Schauplatz Schweiz

Ein Himmel voller Kokons

Die Produktion von Seide wurde in der Schweiz zu Beginn des 20. Jahrhunderts eingestellt. Heute lebt sie in kleinem Umfang wieder auf – dank einiger engagierter Produzent*innen und Hunderttausender hungriger Seidenraupen

BZ BERNER ZEITUNG

Abol Auszeichnung für Bioprodukte

Warum diese Pommes den Fast-Food-Markt revolutionieren könnten

Aussergewöhnliche Pommes frites und ein neuartiger Hummus: Zwei Berner Unternehmen wurden für ihre Innovationskraft belohnt.

Der Medienspiegel

Terra
Fabrica

Unsere Innovationen finden bereits viel Resonanz

Auf Tofu komm raus

J

plattformj.ch

In einer kleinen Küche im Hinterhof entstehen blasse Barren, deren Währung faserntiefe Nachhaltigkeit ist: Eine bunte Truppe presst dem Tofu die Langeweile aus dem Laib – basierend auf Sojabohnen aus Oberwangen.

Agricultura

Magazin der Kleinbauern-Vereinigung
Magazine de l'Association des petits paysans

Legu Vegu:
Tofu «handmade» in Bern

Bieler Tagblatt

Dieses Gericht ist eine Widmung

Der Koch Lino Meister war in Japan, als er den Entschluss fasste, im Seeland Misopaste zu produzieren. Ein unberechenbares Abenteuer.

SRF Schweizer Radio
und Fernsehen

Manufaktur in Bolligen: Wie entsteht
Seide von Schweizer Raupen?

arte

Re: Spinnen die Schweizer?
Nachhaltige Mode aus Seide

BZ BERNER ZEITUNG

Wie die Seide aus der Region entsteht

Altes Handwerk neu belebt Viel knifflige Handarbeit: Das braucht es, bis aus Tausenden von Kokons ein feiner Faden wird. Ein Besuch in der Seidenmanufaktur in Bolligen.

BZ BERNER ZEITUNG

Abo Berner Produkt

Haselnüsse aus Murzelen landen in edler Schokolade

Am Freitag kommt die erste Tafelschokolade mit Haselnüssen aus der Region Bern auf den Markt, dank der Zusammenarbeit von zwei innovativen Betrieben.

Die Partnerschaften

Zahlreiche Akteure und Auszeichnungen bestätigen unsere Arbeit

Erhaltene Auszeichnungen


Swiss Design Awards 2024	Beat Baumgartner Bogen 17 Fabrique
InnoBio Bern 2025	Fungi Futuri
InnoBio Bern 2024	Bogen 17 Fabrique
Upcycling Challenge 2025	Bogen 17 Fabrique (3. Platz)
Berner Nachhaltigkeitspreis 2024	Kooperation Legu Vegu

Unsere Partner:innen

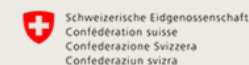
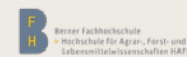
Terra Fabrica wird vom Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) sowie vom Amt für Landwirtschaft und Natur des Kantons Bern (LANAT) im Rahmen eines Projekts Regionale Entwicklung (PRE) unterstützt.

Eine Auswahl an Unterstützungsschreiben unserer Partner:innen ist im Anhang beigelegt.

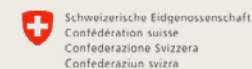
Swiss
Design
Awards

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Kultur BAK



Bundesamt für Landwirtschaft



AGROSCOPE



prohelvetia



Stimmen zum Projekt



Warum unser Ansatz überzeugt

«Besonders hervorzuheben ist der konsequente Ansatz von Bogen 17, Lebensmittelentwicklung im Sinne eines regenerativen Food-Design-Ansatzes zu denken. Dabei stehen nicht primär einzelne Produkte im Fokus, sondern deren Einbettung in ein System aus Boden, Biodiversität, Verarbeitung und Konsum. Dieser systemische Zugang deckt sich mit aktuellen wissenschaftlichen Entwicklungen zur Transformation von Ernährungssystemen.»

Daniel Heine, Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL

«Das Projekt verbindet zentrale Herausforderungen der heutigen Ernährungssysteme – Ressourceneffizienz, regionale Wertschöpfung und praxisnahe Innovation – mit konkreten Lösungsansätzen und stellt aus unserer Sicht einen wichtigen Beitrag zur Weiterentwicklung einer zukunftsfähigen Gastronomie dar.»

Patrick Honauer, GastroFutura

«Das entstehende Netzwerk enthält viel Potential und ergänzt die bestehenden Angebote. [...] Wir sehen in dieser neuen Plattform einen wichtigen Schritt für die Stärkung und Förderung nachhaltiger Lebensmittelinnovationen im Kanton Bern.»

Bern ist Bio

«TERRA FABRICA erkennt Region, Boden, Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion, lokale Communities und Menschen sowie ihre Kunden als System und strickt ein neuartiges, gesamtheitliches Netz, das langfristig tragfähig ist und die Gesundheit der Food-Supply Chain ins Zentrum rückt.»

Martin Schütz, Tobias Luthé, Systemic-Cycles



Aktuelle Arbeit

Wir setzen zurzeit vielseitige Ideen um

Bergfeld Hof entwickelt aktuell fermentierte Eistees aus Maulbeerblättern und arbeitet an neuen Anwendungen für Haselnüsse jenseits klassischer Produkte wie Schokolade.

Feldmoos treibt den vielfältigen Gemüsebau sowie den Ackerbau mit Kartoffeln, Karotten, Getreide und Soja voran und entwickelt die solidarische Organisationsform weiter.

Bogen 17 Kiosque überarbeitet derzeit die Kommunikation und entwickelt den Ort als verbindendes Element zwischen Stadt und Land weiter.

Legu Vegu bringt aktuell Okara-Pasten auf den Markt und entwickelt laufend neue Produkte wie Sojajoghurt weiter.

Biohof Rätz baut aktuell die Direktvermarktung seines Kartoffelangebots auf.

ONRI Ferments arbeitet aktuell an der Aufwertung von Nebenströmen aus der Müllerei und entwickelt gemeinsam mit der HAFL ein lokales Garum.

Fungi Futuri baut aktuell die Myzelothek weiter aus und forscht an neuen Substraten zur Nutzung von Nebenströmen.

Bogen 17 Fabrique entwickelt aktuell einen Füllstoff aus Mühlereinebenströmen und forscht an vorfermentierten Pommes zur Reduktion des ökologischen Fussabdrucks.

Der Fahrplan 2026–2029

Das gehen wir als nächstes an

26

Infrastruktur

- Projektstart und Beginn der Investitionen in die Hofenmühle
- Planung und Vorbereitung der Annahmestelle für Kleinmengen sowie der Produktions- und Forschungsküche

Forschung & Entwicklungen

- Weiterführung bestehender Projekte im Netzwerk
- Entwicklung von Okara-Produkten bei Legu Vegu
- Forschung zu Fermentation und Nebenströmen bei ONRI Ferments
- Weiterentwicklung der fermentierten Pommes bei Bogen 17 Fabrique

27

Infrastruktur

- Umbaubeginn, Inbetriebnahme der Annahmestelle, Ausbau der Verarbeitungsanlagen

Forschung & Entwicklungen

- Start koordinierter Forschung zu Nebenströmen und Zirkularität
- Entwicklung von Füllstoffen aus Mühlereinebenströmen (ONRI Ferments x Bogen 17 Fabrique)
- Aufbau erster Prozesse zur Rohstoffaufbereitung für Miso und Sojasaucen

Lancierungen

- Ausbau der Direktvermarktung bei Biohof Rüz
- Pasta aus Auswuchs als Nutzung von nicht marktfähigem Getreide
- Fermentierter Sonnenblumenkopf als neues Produkt aus regionalem Anbau

28

Infrastruktur

- Inbetriebnahme der Forschungsküche
- Integration von Verarbeitung, Entwicklung und Testbetrieb an einem Ort

Forschung & Entwicklungen

- Tests zu Mischkulturen, Leguminosen und Spezialgetreide
- Aufbau neuer Substratrezepturen für Pilzzucht (Fungi Futuri)

Lancierungen

- Okara-Pilz-Paste und neue Okaraprodukte (Legu Vegu x Fungi Futuri)
- Pilz-Garum aus Nebenströmen (ONRI Ferments x Fungi Futuri)
- Fermentiertes Nebenmehl und neue Anwendungen für Reststoffe
- Fermentierte Pommes aus resilienten Kartoffelsorten (Biohof Rüz x Bogen 17)

29

Infrastruktur

- Abschluss der baulichen Entwicklung
- Vollbetrieb als Annahme-, Verarbeitungs- und Entwicklungszentrum

Forschung & Entwicklungen

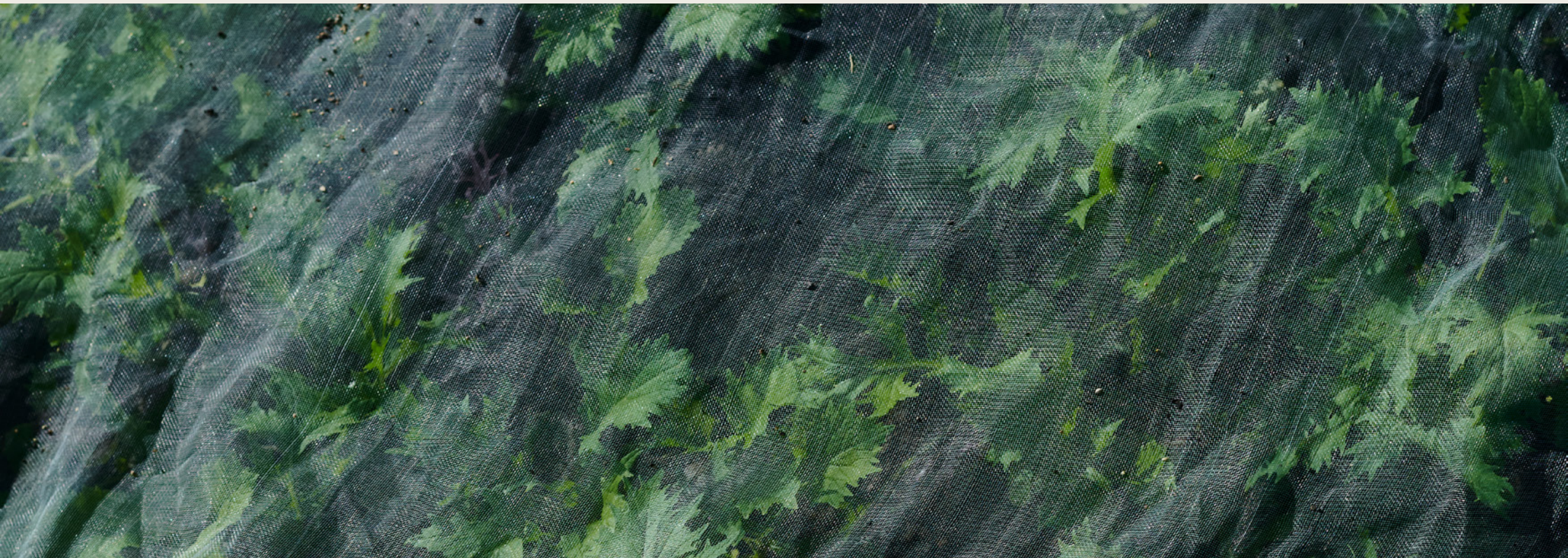
- Ausbau der Forschungskapazitäten
- Weiterentwicklung von Diversitätsanbau und Mischkulturen
- Skalierung von Prozessen zur Nutzung von Nebenströmen

Lancierungen

- Koji-Hirse und fermentierte Getreideprodukte (ONRI x Landwirtschaft)
- Produkte aus Mischkulturen
- Schokoladenersatz aus Haselnusschalen (Bergfeldhof)
- Joghurt aus Ackerbohnen und neue pflanzliche Produkte (Legu Vegu)
- Neue Pilzprodukte aus der Myzelothek (Fungi Futuri)

Das brauchen wir jetzt konkret

Wir stecken aktuell mitten in der finanziellen Planung und prüfen verschiedenste Optionen und Offerten. Das Budget ist noch nicht final, da die noch offenen Finanzierungsmöglichkeiten den Investitionsumfang bestimmen. Darum ist auch der erforderliche Rahmen erst grob absehbar. Klar ist jedoch die Struktur: Öffentliche Mittel und unsere Eigenleistung decken einen wesentlichen Teil von Bau und Infrastruktur. Für den verbleibenden Anteil und die Entwicklung sowie Betrieb besteht noch **Finanzierungsbedarf**.



So finanzieren wir den Aufbau

Wir brauchen zusätzliche Unterstützung

1'000'000 CHF
Bund und Kanton



Für Bau und Infrastruktur

Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) sowie das Amt für Landwirtschaft und Natur des Kantons Bern (LANAT) unterstützt das Projekt im Rahmen eines PRE. Damit können wir rund einen Drittel der baulichen Massnahmen und Infrastruktur finanzieren.

1'000'000 CHF
Eigenmittel und Eigenleistungen



Für Bau und Infrastruktur

Einen Drittel der Infrastrukturkosten können wir selbständig decken: Mit eigenen Mitteln und über Darlehen und Kredite. Dazu leisten wir dank Fachpersonen im Netzwerk einen wesentlichen Teil der Umsetzung selbst. Bestehende Gebäude und Materialien reduzieren den Investitionsbedarf zusätzlich.

1'000'000 CHF
Stiftungsbeiträge



Für Infrastruktur

Für zentrale Infrastruktur wie optische Auslesung, Trocknungsanlage oder Pasteurisierung sind zusätzliche Beiträge erforderlich. Diese Investitionen sollen durch Stiftungsbeiträge ermöglicht werden.

1'000'000 CHF
Stiftungsbeiträge und öffentliche Gelder



Für Entwicklung und Betrieb

Nach dem Aufbau der Infrastruktur sichern wir die Umsetzung des Fahrplans: von der Erprobung auf dem Feld bis zur Weiterentwicklung im Markt. Stiftungsbeiträge und öffentliche Gelder sollen diese Entwicklung ermöglichen.



Das Fundament bringen wir mit.

Wir verfügen über Boden und Gebäude, die wir in das Projekt einbringen. Im Netzwerk ist viel Expertise aus verschiedenen Sparten der Lebensmittelproduktion gebündelt. Unsere Zusammenarbeit funktioniert seit Jahren eng und erfolgreich.

Wir leisten substanzielle Eigenarbeit und treiben das Projekt massgeblich voran. Das ist Ausdruck unseres hohen Commitments. So entwickeln wir die Schweizer Esskultur regenerativ weiter.



Unterstützen Sie uns

Gemeinsam machen wir zukunftsfähige Ernährung möglich

Mit Ihrer finanziellen Unterstützung wird aus bereits erfolgreichen Ansätzen ein tragfähiges Modell für lokale und regenerative Ernährungssysteme. Sie ermöglicht die Umsetzung von Infrastruktur, Entwicklung und Betrieb und schafft die Grundlage für Innovationen, gesunde Böden und eine starke Region.

Kommen Sie mit uns ins Gespräch. Wir freuen uns, die Finanzierung gemeinsam mit Ihnen zu konkretisieren.

Verein Terra Fabrica

Mühlegasse 21
3033 Wohlen bei Bern

Kontakt

Beat Baumgartner
hallo@terra-fabrica.ch
+41 77 424 99 29

Terra Fabrica

