

L'AUBIER

NOUVELLES

Actuellement chaque
cinquième nuit
consécutive est offerte !

Zur Zeit ist jede fünfte
Nacht in Folge gratis !

Edito



C'est autant vrai que banal: le monde est complexe ! Et si on veut y changer quelque chose, on risque vite de désespérer en réalisant que nos actes n'ont que très peu d'effet direct. Néanmoins, on parle toujours du pouvoir du consommateur. Mais quand on a le choix entre plusieurs produits, lequel choisit-on ? Il paraît évident que le moins cher ne soit pas celui qui a laissé le moins de problèmes derrière lui lors de sa fabrication, soit dans l'environnement, soit dans les conditions de travail. De l'autre côté, un prix élevé n'est pas non plus une garantie de critères éthiques ni même de qualité. Tout un tas de labels sont là pour nous orienter, mais il y en a tellement qu'il est difficile de savoir à quoi on ose se fier !

La ferme est certifiée depuis toujours avec quelques-uns de ces labels : Demeter, Bourgeon, kag-freiland. À l'auberge ils étaient toujours présent comme référence pour les achats. Et nous venons de décider d'en ajouter encore un autre qui concerne le restaurant et le café : le « Goût Mieux ». C'est une fondation du WWF Suisse, qui veut promouvoir une cuisine saisonnière et biologique. Cela veut dire que vous n'allez pas trouver de tomates ni de fraises dans votre assiette en hiver. Non plus de légumes ou de fruits qui ont traversé toute l'Europe, ou qui ont fini de mûrir sur un paquebot ! Il s'agit là de choses qui sont respectées à L'AUBIER depuis plus de 25 ans, mais un regard de l'extérieur, un contrôle, une présence dans un guide peuvent aider à faire connaître les critères qui sont les nôtres à un cercle plus large et nous nous en réjouissons.

Que la saison des tomates et des fraises vous apporte beaucoup de joie ! Nous vous souhaitons un très très bon été. À bientôt !

Christoph Cordes

Die Welt ist kompliziert. Das ist so wahr wie es banal ist; und wenn man etwas ändern möchte, läuft man aufgrund der geringen direkten Wirkung, die man erzielt schnell Gefahr, entmutigt zu werden. Nichtsdestotrotz hört man immer wieder von der Macht des Kunden. Aber wenn man dann die Wahl hat zwischen mehreren Produkten, wie entscheidet man sich? Dass das billigste nicht dasjenige ist, welches die wenigsten Probleme bei der Produktion hinterlässt – sei es für die Umwelt oder was die Arbeitsbedingungen betrifft – ist allgemein bekannt. Ein erhöhter Preis ist aber weder für Qualität noch für „ethische“ Kriterien ein Garant. Es existieren Labels, die als Orientierungs- und Entscheidungshilfe dienen können. Aber auch davon gibt es so viele, dass es auch nicht ganz einfach ist, zu wissen, wem man jetzt vertrauen darf.

Der Hof arbeitet von Beginn an mit einigen dieser Labels : Demeter, Knospe, kag-freiland. In der Auberge waren sie immer die Grundlage für den Einkauf. Jetzt haben wir noch ein weiteres hinzugefügt, welches das Restaurant betrifft: „Goût Mieux“. Es handelt sich hierbei um eine Stiftung des WWF Schweiz für eine saisonale tier- und naturgerechte Küche. Das heisst, dass Sie im Winter weder Tomaten noch Erdbeeren bei uns essen werden und auch kein Gemüse oder Früchte, die einmal durch ganz Europa gereist sind. Das alles sind Dinge, die wir in L'AUBIER schon seit 25 Jahren beachten, aber ein Blick von Aussen, eine Kontrolle, oder auch die Präsentation in einem Führer, können helfen, die Ideale, die auch die unseren sind, einem weiteren Kreis bekannt zu machen, eine Tatsache, über die wir uns freuen.

Auf das die Jahreszeit der Tomaten und Erdbeeren Ihnen viel Freude bringt. Wir wünschen Ihnen einen sehr schönen Sommer. Bis bald!

NOUVELLES 48

JUIN 2006

L'AUBIER
MURAILLES 5

CH-2037 MONTEZILLON

WWW.AUBIER.CH

E-MAIL: CONTACT@AUBIER.CH

FAX: +41 32 732 22 00

TÉL.: +41 32 732 22 11



Les préparations

L'agriculture bio-dynamique est une des bases de L'AUBIER. Les préparations sont des éléments clés pour l'agriculture bio-dynamique. Il en existe huit. De quoi s'agit-il ? Pour nous en approcher, nous allons commencer ici une petite série qui va consacrer un article à chaque préparation dans les huit prochaines éditions des Nouvelles.

Die bio-dynamische Landwirtschaft ist eine der Grundlagen von L'AUBIER. Die Präparate sind Schlüsselemente für diese Landwirtschaft. Von ihnen existieren acht. Worum handelt es sich dabei? Hierzu möchten wir mit diesen Nouvelles eine kleine Reihe beginnen und in den nächsten acht Ausgaben jeweils eines dieser Präparate beschreiben.

La préparation de la silice

Tôt le matin, alors que la première lumière caresse le paysage, je me place devant tonneau de brassage, mets quelques pointes de couteau de farine de silice dans l'eau et commence à brasser. Brasser 300 litres d'eau à la main pendant une heure entière, et ce au petit matin, exige une volonté bien terrestre; la substance et la quantité, juste quelques prises de poussière de silice, sont vraiment d'une qualité cosmique. Lier le cosmos et la terre, c'est la tâche particulière de la préparation de la silice. Mais comment cela fonctionne-t-il ? Pourquoi la silice et d'où vient-elle, que se passe-t-il pendant le brassage, quel effet apporte son application ?

Nous connaissons la silice sous sa forme minérale pure comme cristal de montagne: dur, transparent, formé avec une précision géométrique. Substance de lumière dans une perfection terrestre. Ce que la nature a ainsi formé, c'est pour nous le point de départ de la fabrication de la préparation pour élaborer une substance nouvelle sous la conduite de l'être humain. Nous réduisons le cristal en petits morceaux et le moulons en fine poussière. Humidifiée d'un peu d'eau, nous en remplissons une corne de vache. Celle-ci est ensuite enterrée pendant l'été dans la terre. Cette terre de l'été, toute faite de l'activité de la vie végétale qui s'y développe, pénètre de son vécu estival la substance de la silice concentrée dans la corne de vache. À l'automne, nous sortons la corne de silice de la terre et la gardons dans un endroit protégé et lumineux.

Au cours du printemps suivant, alors que les cultures se développent dans les champs et le jardin, le moment de l'application est venu : nous brassons la préparation de silice de bon matin, au soleil levant. Les forces d'été qui y sont concentrées, lumière et chaleur, sont ravivées et accordées à la saison actuelle pendant l'heure de brassage. Celle-ci est déterminée par les relations présentes de la terre et du cosmos, d'en bas et d'en haut. C'est dans cette verticale que s'élèvent les plantes. Elles poussent de la terre, mais elles croissent, fleurissent et mûrissent aussi du soleil et du ciel. Les éléments atmosphériques impondérables de la lumière et de la chaleur forment le vert des feuilles, l'éclat des couleurs des fleurs et les substances des semences et des fruits. Si, suite au brassage matinal, nous pulvérisons finement notre préparation de silice sur les plantes cultivées, nous favorisons et accentuons le processus de formation de la vie végétale qui vient du cosmos. La plante se place alors correctement dans la verticalité terre-cosmos actuelle. Et c'est directement formateur de qualité, car c'est l'essence de la plante d'être une image fidèle des forces de la nature qui la forment. Et la plante ainsi renforcée par la préparation de silice dans sa verticalité est l'alimentation juste pour nous, êtres humains, pour aller droit dans la vie en paroles et en actes.



Das Kieselpräparat

Früh am Morgen, wenn das erste Licht über die Landschaft streicht, stelle ich mich ans Rührfass, gebe wenige Messerspitzen von dem feinen Kieselmehl aus dem Horn ins Wasser und fange an zu rühren. 300 Liter Wasser von Hand eine Stunde lang zu rühren, und das am frühen Morgen braucht irdischen Tatenwillen; die Substanz und die Menge, d.h. ein paar Prisen Kieselstaub sind wahrlich von kosmischer Qualität. Den Kosmos mit der Erde zu verbinden ist die vornehme Aufgabe des Kieselpräparates. Aber wie funktioniert das? Woher und wieso der Kiesel, was passiert während des Rührens, welche Wirkung bringt die Anwendung?

Der Kiesel in reiner mineralischer Form kennen wir als Bergkristall: Hart, durchsichtig, exakt geometrisch geformt. Lichtsubstanz in irdischer Vollkommenheit. Was die Natur so zu Ende geformt hat, ist für uns Ausgangspunkt der Präparateherstellung als neue, vom Menschen geführte Substanzbildung. Wir zerkleinern den Kristall und vermahlen ihn zu feinem Staub. Mit Wasser angefeuchtet füllen wir damit ein Kuhhorn. Dieses wird über den Sommer in der Erde vergraben. Die Sommererde, ganz in Tätigkeit dem Pflanzenleben, das sich aus ihr entwickelt hingegeben, durchkrafte die im Kuhhorn konzentrierte Kieselsubstanz mit ihrem Sommererlebnis. Im Herbst nehmen wir das Kieselhorn aus der Erde und bewahren es an einem geschützten lichtvollen Ort auf.

Im nächsten Frühjahr, wenn die Kulturen auf den Feldern und im Garten sich entwickeln, ist der Moment der Anwendung gekommen: Wir rühren am Morgen bei aufgehender Sonne das Kieselpräparat. Die darin konzentrierten Sommerkräfte, Licht und Wärme werden geweckt und während der Stunde des Rührens in die aktuelle Jahreszeitsituation eingestimmt. Diese ist bestimmt durch das aktuelle Verhältnis von Erde und Kosmos, von Unten und Oben. In dieser Vertikalen wachsen die Pflanzen. Sie wachsen aus der Erde, aber sie wachsen, blühen und reifen auch aus der Sonne und dem Himmel. Die atmosphärisch unwägbaren Elemente Licht und Wärme bilden das Grün der Blätter, die Farbenpracht der Blüten, und die Substanzen in den Samen und Früchten. Spritzen wir nun im Anschluss an das Rühren am frühen Morgen unser Kieselpräparat fein auf die Kulturpflanzen, wird der pflanzliche Lebensbildungsprozess aus dem Kosmos unterstützt und akzentuiert. Die Pflanze stellt sich richtig in die aktuelle Kosmisch-Irdische Vertikale. Und dies ist direkt qualitätsbildend, denn es ist das Wesen der Pflanze, getreuliches Abbild der sie erzeugenden Kräfte im grossen Naturhaushalt zu sein. Und die so durch das Kieselpräparat in ihrer Vertikalität gestärkte Pflanze ist die richtige Nahrung für uns Menschen, um aufrecht in Wort und Tat durch das Leben zu gehen.

Ueli Hurter

L'AUBIER — si

Eco-hôtel et produits bio signifiés
Ajoutez-y quelques balades
exceptionnelles !

Côté montagne

Des montagnes au lac

Tout au bord du lac

Et encore

Nous vous envoyons volontiers
pas que chaque cinquième nuit
Wir schicken Ihnen gerne eine
fünfte Nacht in Folge gratis !

tué entre lac et montagne !

font déjà des vacances naturelles...
des estivales et vous aurez des vacances

Le Creux-du-Van

Un cirque de rochers unique en Suisse, des bouquetins quand on a de la chance et une vue magnifique sur le lac de Neuchâtel

Ein Felsenhalbrund, einzigartig in der Schweiz, Steinböcke und mit ein bisschen Glück eine grossartige Sicht auf den Neuenburger See

Les Rochers de Tablettes

A deux pas d'ici, une merveilleuse petite promenade depuis le col de la Tourne qui vous amène à un point de vue d'où l'on voit parfaitement bien les trois lacs

Direkt um die Ecke, ein wunderbarer kleiner Spaziergang, ausgehend von la Tourne, der Sie zu einem Aussichtspunkt führt, von dem Sie bestens die drei Seen des Seelandes sehen können

Les Gorges de l'Areuse

Merveilleuse descente des gorges, au frais et accompagnée du chant des oiseaux

An heissen Tagen ein kühler Spaziergang durch die Schluchten der Areuse von Vogelgesang begleitet

Le sentier du lac

Longer le lac de Neuchâtel de Vaumarcus à Marin, c'est possible, il y en a pour 30km ! A la première fatigue on s'arrête dans un petit port et on continue en bateau

Von Vaumarcus bis nach Marin immer am See entlang, das ist eine Wanderung von 30km ! Wenn die erste Müdigkeit aufkommt, bleibt man im nächsten Hafen und fährt dann mit dem Schiff weiter

Il y a tout près le Mt Racine et Tête-de-Ran avec un toboggan à la Vue des Alpes. Un peu plus loin, les Gorges de la Poëta Raisse, le Chasseron, le Chasseral, le lac des Taillères et le Saut du Doubs

Ganz in der Nähe gibt es noch den Mont Racine und Tête-de-Ran mit einer Riesenrutschbahn an der Vue des Alpes. Etwas weiter weg die Schluchten der Poëta Raisse, den Chasseron, den Chasseral, den Lac des Taillères und die Doubsfälle

une carte des sentiers pédestres - et n'oubliez pas que la carte consécutive est gratuite !

Wanderkarte - und vergessen Sie nicht, dass jede

032 732 22 11
contact@aubier.ch

Côté fromages...



Blanc au poivre

Le Blanc de L'Aubier est un fromage à pâte molle à la croûte fleurie du style brie. Encore plus blanc que le lait, la croûte fleurie témoigne de la pureté des processus en jeu. Le poivre vert, de provenance biologique bien sûr, qui est ajouté pendant la mise en forme pénètre le caillé de son caractère frais et direct doucement pendant l'égouttage. Et après quinze jours de maturation en cave, le blanc et le vert, le doux et le « fort » se sont associés en une polarité harmonieuse.

Voici un produit au goût du monde entre le lait suisse et le poivre de l'Inde.

La délicatesse pour l'apéro, la surprise pour vos invités, une découverte à chaque dégustation.

Der « Blanc de L'Aubier » ist ein Weisschimmelkäse, entfernt ähnlich dem französischen Brie. Noch weisser als die Milch zeugt die weissblühende Oberfläche von der Reinheit des Herstellungsprozesses. Der grüne Bio-Pfeffer wird beim Einschöpfen des Bruches in die Formen zugefügt und durchdringt so mit seinem frischen Charakter allmählich die Käsemasse. Nach zwei Wochen Reifezeit im Keller haben sich weiss und grün, mild und scharf zu einer harmonischen Polarität verbunden.

Das Ergebnis ist ein Weichkäse mit einem Geschmack von Welt: Schweizermilch und indischer Pfeffer.

Die Delikatesse für den Apéro die Überraschung für Ihre Gäste, eine Entdeckung bei jeder Degustation.



Fromage à la carotte

Il est composé du lait entier de nos vaches et des carottes de nos champs.

Le jus de carotte frais est ajouté au lait pendant la fabrication, ce qui lui donne une teinte orange. Pendant les 2 à 3 mois de maturation en cave, soignés régulièrement au jus de carottes, les fromages développent leur douce saveur, leur fin goût de carotte et leur pâte onctueuse.

Voici donc un produit 100% issu de notre site, qui combine innovation et authenticité !

Il associe les richesses d'un lait entier et d'une carotte en pleine maturité pour votre santé, il se distingue sur le plateau de fromages... et est le favori des enfants !

Nouveau: vous pouvez commander nos fromages sur internet !
www.aubier.ch

Er entsteht aus der Vollmilch von unseren Kühen und den Rüebli von unserem Acker.

Der frische Rüebli-saft wird während der Fabrikation zugefügt, was dem Käse die orangene Farbe gibt. Im Keller reift der Käse zwei bis drei Monate, dabei wird er sorgfältig mit Rüebli-saft gepflegt, so entwickelt er seinen feinen Geschmack und den geschmeidigen Teig.

Das Ergebnis ist ein 100% L'Aubier Produkt, ein Zusammenspiel von Innovation und Authentizität.

Reichhaltige Milch und ausgereifte Rüebli bilden die Grundlage für dieses gesunde Produkt. Dieser Käse ist die Attraktion auf Ihrer Käseplatte... und er ist der Liebling der Kinder!

Neu: Sie können alle unsere Käse im Internet bestellen !
www.aubier.ch

Quoi de neuf ?



Chaque année a lieu à Lausanne le salon AgroBiorama qui a comme thème tout ce qui concerne l'agriculture et l'alimentation biologique. Cette année, l'invité d'honneur était Bio Neuchâtel et L'AUBIER était représenté par sa ferme et sa fromagerie. À cette occasion nous avons demandé à de jeunes artistes de nous créer un stand qui va nous permettre de représenter L'AUBIER dans d'autres manifestations. Cette année nous serons encore au Marché bio de Zofingen (23-25 juin), à la Fête de la Terre à Cernier (26-27 août) et au Marché de Noël dans les hauts de Neuchâtel en décembre. À Lausanne nous étions contents de promouvoir avec succès nos nouveaux fromages et aussi de distribuer le nouveau prospectus de L'AUBIER qui venait de sortir de presse !

Alljährlich findet in Lausanne die Messe AgroBiorama statt, dies ist das Schaufenster für biologische Landwirtschaft und gesunde Ernährung in der Westschweiz. In diesem Jahr war Bio Neuchâtel der Ehrengast und L'AUBIER war durch seinen Hof und seine Käserei vertreten. Für diese Gelegenheit, baten wir einige junger Künstler, uns einen Stand zu entwerfen, der uns erlaubt, L'AUBIER auch auf anderen Veranstaltungen zu präsentieren. In diesem Jahr sind noch folgende Märkte auf dem Programm: der Bio Marché in Zofingen (23-25 Juni), das Fête de la terre in Cernier (26-27 August) und der Weihnachtsmarkt im Dezember oberhalb von Neuchâtel. Das Echo in Lausanne war sehr gut. So konnten wir mit grossem Erfolg unsere beiden neuen Käsesorten vorstellen und auch den neuen Prospekt von L'AUBIER druckfrisch verteilen.

IMPRESSUM

NOUVELLES 48 - JUIN 2006

Editeur:
FONDATION DE L'AUBIER, Montezillon

Rédaction et Graphisme:
Michèle Grandjean Cordes
Christoph Cordes

Textes:
signés par leur auteur

Impression:
Imprimerie Messeiller SA
à Neuchâtel

Site Internet:
www.aubier.ch

E-mail:
contact@aubier.ch

Fax:
+41 32 732 22 00

Téléphone:
+41 32 732 22 11



«Nos dents et les cornes des vaches ont-elles quelque chose en commun?»

Séminaire du 1 au 3 septembre à L'AUBIER

Les questions

A quoi servent les cornes des vaches ?
Nos dents ne servent-elles qu'à manger ?
Comment comprendre nos problèmes dentaires et ceux de nos enfants ?
Pourquoi avons-nous si mal de voir partir nos dents ?

L'actualité

L'allergie au lait touche toujours plus de gens.
Des paysages avec des vaches sans cornes prennent toujours plus de place.
Les interventions dentaires ont tendance à n'être qu'une solution mécanique.

À qui s'adresse ce séminaire ?

Que vous soyez interpellés comme « consommateur » ou comme professionnel, vous aurez votre place dans ce séminaire qui mettra un accent particulier sur l'aspect pratique.

Les intervenants

Michèle Caffin Dentiste, écrivain
Ueli Hurter Bio-dynamiste
Léandre Caubet Chirurgien-dentiste

Ouvert au public :

vendredi 1 septembre à 20h15:

Conférence de Michèle Caffin:
«La dent, lieu de mémorisation et de transformation»

samedi 2 septembre à 20h 15:

Soirée cinéma
«Rencontre sur la voie lactée»
Film de Jürg Neuenschwander

Organisation et coordination

Fondation de L'AUBIER Josiane Simonin
Tél: 032 853 44 80
e-mail : gdvc@mac.com



Samedi 7 octobre 2006

Réservez d'ores et déjà cette date.

L'AUBIER organisera une grande fête d'automne!

Reservieren Sie schon einmal dieses Datum.

L'AUBIER bereitet ein grosses Herbstfest vor!