

### Il reste 12 obligations... Es bleiben noch 12 Obligationen...

Sur notre emprunt de CHF 1,5 mio. à 2,5% 2006-2011,  
12 obligations de CHF 10'000.- sont encore à souscrire.



## Edito

Il y a quelques jours en ville, mon chemin a brièvement croisé celui d'un papa avec son garçon et le bout de conversation que j'ai surpris m'a d'abord fait sourire, puis réfléchir. Il y avait à deux pas, une dame très âgée, en chaise roulante, accompagnée d'une plus jeune qui prenait gentiment soin d'elle. Le garçon, qui devait avoir une dizaine d'années, a sans doute posé une question liée à ces soins justement, en tous cas le père a répondu : « ...parce que les personnes très âgées retombent en enfance ! » Cette façon de parler n'a rien signifié pour le garçon, qui, bien que résolument de son époque (!) a été mené à poser sa deuxième question : « Ça veut dire qu'elles recommencent leur vie ? » Là, le père a bien du lui répondre qu'à la fin de la vie il y a bel et bien la fin de la vie, mais dans ce cœur d'enfant, la logique voulait qu'après « être retombé en enfance » il y ait toute la vie qui recommence... En les regardant s'éloigner j'ai réalisé combien les enfants sont en réalité ouverts à tout. Qu'après chaque vieillesse il y ait une nouvelle vie sans passer par la mort, cela était l'espace d'une seconde possible, malgré toutes nos connaissances sur le monde, malgré tous nos jeux vidéo, malgré tous nos pan-pan-t'es-mort ! Quel dommage que nous ne sachions plus toujours voir la manière si innocente qu'ils ont de vivre le monde !

Nous rêvons nous aussi, à L'Aubier, d'un monde où cette réelle ouverture d'esprit serait encore propre aux adultes. « Retomber en enfance » voudrait dire en réalité s'élever vers des concepts nouveaux, vers des idées libres, vers d'autres possibilités...

Il me semble parfois que cela suffirait à changer le monde !

*Michèle Grandjean Cordes*

Vor ein paar Tagen kreuzte mein Weg in der Stadt den eines Vaters mit seinem Sohn und ich fing einen Gesprächsfetzen auf, über den ich lächeln musste und der mich dann nachdenken liess. Ein paar Meter vor ihnen befand sich eine alte Dame im Rollstuhl, begleitet von einer jüngeren, die sich liebevoll um sie kümmerte. Der ca. zehnjährige Junge muss wohl eine Frage bezüglich der Pflege gestellt haben, da der Vater gerade antwortete: „...weil die alten Menschen wieder zu Kindern werden!“ Dies schien nichts für den Jungen zu bedeuten, da es ihn, obwohl durchaus ein Kind seiner Zeit (!), direkt zu seiner nächsten Frage führte: „Das heisst, dass sie ihr Leben wieder beginnen?“ Der Vater sah sich wohl oder übel gezwungen zu antworten, dass das Ende des Lebens nun einmal das Ende des Lebens ist, aber für das Kind hiess „wieder zu Kindern werden“, dass das Leben wieder von vorne beginnt. In dem die beiden sich entfernten, wurde mir klar, wie offen Kinder für jede Möglichkeit sind. Das nach jedem Alter direkt wieder die Kindheit beginnt ohne Tod, war für einen Augenblick trotz allen Wissens über die Welt, trotz aller Videospiele, trotz allem Peng-Peng-du-bist-tot möglich! Wie schade, dass für uns diese unschuldige Art, die sie haben, die Welt zu betrachten, nicht immer sichtbar ist.

Wir träumen auch immer wieder von einer Welt, in der diese Offenheit noch den Erwachsenen zu eigen wäre. „Wieder zu Kindern werden“ will hier heissen, offen für neue Konzepte, Ideen und ganz andere Möglichkeiten sein...

Manchmal scheint es mir, dass das schon ausreichen würde, um die Welt zu ändern!

## Découverte de Novalis

Samedi 25 novembre 2006  
à 17h00 à Montezillon  
dans la grande salle

Musique, poésie et peinture  
à l'aube du Romantisme allemand

Causerie-récital illustrée  
de projections lumineuses par  
Sylvain Malfroy, historien de l'art,  
professeur et essayiste

Monique Fragnière (piano)  
Anna Maske, Olga Godounova  
Pierre-Eric Monnin (chant)

Entrée 20.-

Réservation 032 732 22 11

# Les préparations

Voici la deuxième partie de notre série sur les préparations dans l'agriculture bio-dynamique. L'agriculture bio-dynamique est une des bases de L'AUBIER. Les préparations sont un élément clé de cette agriculture. Il en existe huit. Mais de quoi s'agit-il ?

## La préparation de bouse de corne

La charrue ramène à la surface la terre foncée. Avec la herse on prépare le lit de la semence, une couche fine en surface. Et tout de suite le soleil automnal sèche les premiers granules de terre et le champ brun clair, entouré par les forêts colorées est prêt pour les semences. Les semences se font l'après-midi. En même temps, on gicle la préparation de bouse de corne en grosses gouttes sur la terre. C'est maintenant, au début d'un nouveau cycle de vie qui débute avec la rencontre de la terre et du germe pour aboutir après une année à la récolte, que l'on applique la préparation de bouse de corne. Elle soutient le lien entre le sol et la plante, elle pousse depuis le bas, pour qu'en haut dans la lumière et dans la chaleur il y ait maturation des fruits de pesanteur terrestre.

Avant d'être giclée, la préparation de bouse de corne a été brassée pendant une heure de la même manière que la préparation de silice qui a déjà été décrite dans le précédent numéro. Ici le brassage et l'application se font cette fois l'après-midi, dans la phase journalière d'inspiration de la terre. L'eau de brassage devrait être de la même température que la main et avant de remplir l'appareil d'épandage on sépare par un tamis les particules restantes de bouse. On n'en a plus besoin, elles ont transmis pendant l'heure de dynamisation toute leur force à l'eau.

D'où vient cette force ? Comment la préparation de bouse de corne est-elle élaborée ? On prend des bouses de vaches bien formées et on en remplit des cornes de vaches. La bouse est le produit final de l'immense travail de la digestion de la vache. Chaque nuance de qualité dans le fourrage est perçue par les vaches pendant qu'elles ruminent. Dans les cornes cette perception est concentrée et refoulée vers le métabolisme. Ainsi la bouse est la substance qui est entièrement pénétrée par l'essence de la vache.

Si on en remplit maintenant des cornes (de vaches mortes) et on les enterre dans la terre hivernale, les forces terrestres qui sont dans leur état d'éveil pendant l'hiver se concentrent dans le contenu des cornes. Ces cornes enterrées n'appartiennent plus à l'organisme de la vache, mais à l'organisme agricole entier, et c'est son essence qui imprègne la bouse de corne pendant l'hiver. C'est ainsi que Rudolf Steiner nomme la bouse de corne aussi « fumier spirituel ».



Der zweite Teil unserer Reihe über die Präparate in der bio-dynamischen Landwirtschaft. Sie ist eine der Grundlagen von L'AUBIER. Die Präparate sind Schlüsselemente für diese Landwirtschaft. Von ihnen existieren acht. Worum handelt es sich dabei?

## Das Hornmistpräparat

Durch den Pflug ist der dunkle Boden an die Oberfläche gekommen. Mit der Egge wird die oberste Schicht zu einem feinen Saatbeet bearbeitet. Und schon werden die ersten Krümel von der Herbstsonne getrocknet, und der nun hellbraune Acker liegt saatkünftig in der Umrandung der schon farbigen Wälder. Am Nachmittag erfolgt die Saat, und gleichzeitig wird das Hornmistpräparat in grossen Tropfen auf die Erde gespritzt. Jetzt, am Ausgangspunkt eines neuen Lebenszyklus, wo aus der Begegnung von Pflanzenkeim und Boden eine neue, fruchttragende Kultur über die Dauer eines ganzen Jahreslaufes entsteht, wird das Hornmistpräparat angewendet. Es befördert die Vermählung von Boden und Pflanze, es stösst von unten, damit oben in Licht und Wärme erdenschwere Frucht reifen kann.

Vor dem Ausspritzen wird das Hornmistpräparat eine Stunde lang gerührt, in der gleichen Weise wie das schon geschilderte Hornkieselpräparat: Nur findet das Rühren und Ausspritzen diesmal am Nachmittag statt, in der täglichen Einatmungsphase der Erde. Das Wasser zum Rühren soll handwarm sein, und vor dem Einfüllen in die Spritze werden die verbliebenen Mistpartikel ausgefiltert, sie sind jetzt nicht mehr nötig, denn sie haben während des stündigen Dynamisierens ihre ganze Kraft dem Wasser abgegeben.

Woher kommt diese Kraft? Wie wird das Hornmistpräparat zubereitet? Man nimmt gut geformte Kuhfladen und füllt damit Kuhhörner. Der Kuhfladen ist das Endprodukt der umfassenden Verdauungsleistung der Kuh. Jede Nuance im Futter nehmen die Kühe im Wiederkäuen träumend wahr. In den Hörnern wird diese Wahrnehmung verdichtet und in die Verdauung zurückgeschickt. Somit ist der Mist-Fladen, vollkommen von dem Kuhwesen durchdrungene Substanz.

Füllt man damit jetzt Hörner (von gestorbenen Kühen) und legt diese in die Wintererde, werden im Fladeninhalt die wachen Winterkräfte der Erde konzentriert. Das vergrabene Kuhhorn gehört nicht mehr zum Kuhorganismus, sondern zum ganzen landwirtschaftlichen Organismus, sein Wesen wird in der Winterzeit dem Mist in den Hörnern eingepreßt. Rudolf Steiner nennt daher den Hornmist auch „geistigen Mist“.

Ueli Hurter



Saison des semences. Le soir

C'est le moment crépusculaire.  
J'admire, assis sous un portail,  
Ce reste de jour dont s'éclaire  
La dernière heure du travail.

Dans les terres, de nuit baignées,  
Je contemple, ému, les haillons  
D'un vieillard qui jette à poignées  
La moisson future aux sillons.

Sa haute silhouette noire  
Domine les profonds labours.  
On sent à quel point il doit croire  
À la fuite utile des jours.

Il marche dans la plaine immense,  
Va, vient, lance la graine au loin,  
Rouvre sa main, et recommence,  
Et je médite, obscur témoin,

Pendant que, déployant ses voiles,  
L'ombre, où se mêle une rumeur,  
Semble élargir jusqu'aux étoiles  
Le geste auguste du semeur.

Victor Hugo



# Nos dents et les cornes des vaches ...

Ont-elles quelque chose en commun? C'est du 1er au 3 septembre 2006 qu'a eu lieu à Montezillon ce séminaire au thème plutôt étonnant! Ce fut un succès. Organisé par la Fondation de L'Aubier, le séminaire a rassemblé une quinzaine de personnes autour de la dentiste Michèle Caffin, du chirurgien dentiste Léandre Caubet et du responsable de la ferme de L'Aubier Ueli Hurter. Trois intervenants donc, mais aussi une conférence, un film (« Rencontre sur la voie lactée » de Jürg Neuenschwander), une visite de l'étable et une dégustation des produits laitiers à la ferme.

Au départ il y avait les questions des participants. Nos dents ne servent-elles qu'à manger? Ont-elles une relation avec nos organes? Comment comprendre la nature humaine à travers la dentition? A quoi servent les cornes des vaches?

Ces sujets sont lentement devenus des images... Saviez-vous vous que nos dents bougent continuellement et forment chacune un huit dans notre mâchoire? Ou encore que les cornes permettent aux vaches de digérer, donc d'influencer la qualité du lait et forcément notre santé?

Tout au long de ce week-end, la qualité des interventions et des discussions fut impressionnante, et ceci grâce aux participants qui, à travers leurs expériences professionnelles et de vie, ont contribué à enrichir les échanges. Un grand merci donc à tous les acteurs de ce séminaire.

Que deviendra la petite étincelle qui s'est déclenchée et qui a fait toute la différence? Seul l'avenir nous le dira!

*Josiane Simonin*

Haben unsere Zähne und die Hörner der Kühe etwas miteinander zu tun?

Dies war der Titel des Seminars, das am ersten Septemberwochenende stattfand. Das Thema mag erstaunen, aber für die fünfzehn Personen, die der Einladung der „Fondation de L'AUBIER“ zum Seminar mit Michèle Caffin, Zahnärztin, Léandre Caubet, Zahnchirurg und Ueli Hurter, Verantwortlicher des Hofes von L'AUBIER gefolgt waren, war es ein äusserst gelungenes Wochenende. Drei Vortragende also, und ausserdem ein Vortrag, ein Film („Begegnungen auf der Milchstrasse“ von Jürg Neuenschwander), ein Besuch im Kuhstall und eine Kostprobe der Produkte des Hofes und der Käserei.

Am Anfang standen die Fragen der Teilnehmer: „Dienen unsere Zähne nur zum Essen?“ „Haben sie eine Beziehung zu unseren Organen?“ „Wie kann man die menschliche Natur mittels der Zahnbildung verstehen?“ „Welchen Zweck haben

die Hörner der Kühe?“

Im Laufe der Tage sind diese Themen zu Bildern geworden... Wussten Sie, dass sich unsere Zähne kontinuierlich bewegen und jeweils eine acht in unserem Kiefer beschreiben? Oder auch, dass die Hörner den Kühen die Verdauung ermöglichen, also die Qualität der Milch und zwangsläufig auch unsere Gesundheit beeinflussen?

Über das ganze Wochenende war die Qualität der Beiträge auf einem sehr hohem Niveau und dies dank der Teilnehmenden, die, aufgrund der Erfahrungen ihres Berufes und Lebens, den Austausch bereichert haben. Einen grossen Dank an alle Teilnehmer(innen) dieses Seminars.

Was wird aus diesem kleinen Funken, ohne den das Seminar nicht zu einem solchen Erfolg geworden wäre? Nur die Zukunft wird es uns sagen!

## La Fête des semailles

Samedi 7 octobre à Montezillon, une centaine de personnes se sont alignées au bord du champ, chacune avec son sachet de grains à semer...

Gisèle Ory, Conseillère aux Etats (PS) pour le canton de Neuchâtel avait répondu à l'invitation de L'AUBIER. Elle a adressé un petit message aux semeurs, qui exprimait avec poésie et dignité une prise de position politique très claire: les OGM ne servent ni aux producteurs, ni aux consommateurs, et une agriculture de proximité et à portée humaine est le seul chemin d'avenir. Elle a donné aussi le détail de l'actualité du processus politique en la matière aux chambres fédérales, une année après la votation positive sur le moratoire des OGM pour l'agriculture Suisse.

Ueli Hurter a ensuite montré le geste du semeur et expliqué aux participants comment traverser le champ pour arriver à un semis régulier. La variété de blé d'automne qui a été sélectionnée sur notre domaine se nomme «Aszita». Le sélectionneur, Peter Kunz, était sur place et a distribué les grains lui-même. Cette variété fait partie d'une famille qui grandit sans cesse que Peter Kunz a créé spécialement pour les conditions sur les domaines biologiques et bio-dynamiques. Ces variétés satisfont toutes les exigences que l'on peut avoir envers des céréales modernes et représentent une réelle al-

ternative aux OGM.

Les grains sont tombés en terre, les semeuses et les semeurs ont marché, chacun laissant sa trace dans le champ, à côté de la trace d'un autre... Semer ensemble, c'est à la fois symbolique – les consommatrices et consommateurs sèment ce qu'ils veulent manger – et à la fois réel – le blé va pousser et nous allons en faire du pain.

Semer est un acte qui tisse un lien entre la terre et le ciel, le grain qui tombe sur la terre et qui germe vit un moment de création primordial. L'héritage par le code génétique n'est pas la seule réalité pour la plante. Ce moment d'ouverture nous permet d'accompagner le nouveau cycle de vie avec nos bonnes intentions.

L'acte est aujourd'hui accompli, un coup de herse a été donné pour bien couvrir les grains et la culture peut se dérouler selon les règles et les conditions des saisons...

Les participants ont été touchés par ces semailles, qui représentaient un moment important à leurs yeux. Chacun peut dès lors passer pendant l'année à Montezillon et suivre l'évolution de «notre» blé!

Le rendez-vous de l'année prochaine pour la fête des semailles 2007 est déjà promis...

*Ueli Hurter*

Am 7. Oktober haben sich in Montezillon ungefähr 100 Menschen am Rand eines Feldes aufgestellt, jeder mit einem kleinen Sack Saatgut...

Gisèle Ory Ständerätin für den Kanton Neuchâtel (SP) hatte der Einladung von L'AUBIER Folge geleistet. In einer kleinen Rede, die sie an die Säenden richtete bezog sie mit Poesie und Würde eine klare politische Stellungnahme: Gentechnisch veränderte Organismen nützen weder den Produzenten noch den Konsumenten, und eine an menschlichen Massstäben ausgerichtete Landwirtschaft ist der einzig gangbare Weg für die Zukunft. Auch gab sie einen Überblick über den politischen Prozess im Bund, ein Jahr nach der positiven Abstimmung über das Moratorium über GVO in der Schweizer Landwirtschaft.

Ueli Hurter zeigte anschliessend die Geste des Säens und erklärte den Anwesenden, wie man zu einer gleichmässigen Aussaat kommt. Der auf unserem Hof gezüchtete Winterweizen heisst Aszita. Peter Kunz, der Züchter war ebenfalls anwesend und verteilte das Saatgut. Diese Sorte ist Teil einer immer grösser werdenden Familie, die Peter Kunz speziell für Bio- und Demeter-Höfe entwickelt. Sie entsprechen allen Anforderungen, die an eine moderne Getreidesorte gestellt werden und stellen eine echte Alternative zu gentechnisch verändertem Saatgut dar.

Die Körner sind auf die Erde gefallen, die Säer und Säerinnen haben das Feld überschritten, jeder hat auf dem Feld seine und ihre Spur hinterlassen, neben der eines anderen... Gemeinsam Säen ist einerseits ein symbolischer Akt – die Konsumentinnen und Konsumenten säen das was sie essen wollen – andererseits ist es eine sehr reelle Tat – der Weizen wird wachsen, und wir werden daraus Brot backen.

Säen ist ein Akt, der eine Verbindung zwischen Erde und Himmel herstellt, das Korn, das auf die Erde fällt und keimt, macht einen einzigartigen Entstehungsprozess durch. Die im genetischen Code gespeicherten Informationen sind nicht die einzige Realität für die Pflanze. Dieser Moment der Offenheit erlaubt uns den neuen Lebenszyklus mit unseren guten Absichten zu begleiten.

Die Tat ist vollbracht, die Körner sind mit einer leichten Schicht Erde bedeckt worden, nun kann sich die Pflanze nach ihren Regeln und den Gegebenheiten der Jahreszeiten entwickeln...

Die Teilnehmenden waren berührt von dieser Aussaat, die in ihren Augen ein wichtiger Moment war. Jeder kann nun im Verlauf des Jahres in Montezillon die Entwicklung „unseres“ Weizens verfolgen!

Das Rendezvous für das nächste Saatfest 2007 ist schon versprochen...

La fête des semailles du 7 octobre fut aussi l'occasion de présenter pour la première fois une esquisse du projet « Les Murmures » au public. L'idée générale, présentée en quelques grandes lignes, éveilla un très vif intérêt.

De l'ensemble des idées qui furent initialement évoquées, c'est finalement celle de proposer aux « séniors » qui souhaitent se lier à notre démarche des « habitations à la carte » qui devient le cœur du projet. De quoi s'agit-il?

## Actif jusqu'à un âge avancé

Après une vie professionnelle bien remplie, le temps d'un nouvel espace de liberté s'ouvre à nous avec la possibilité de redéfinir les priorités et les modes de vie. L'AUBIER aimerait offrir cette possibilité de choix aux personnes qui arrivent à la fin de leur vie professionnelle comme à celles qui l'ont déjà dépassée avec un petit groupement d'habitation qui bénéficie directement de ce qui a été élaboré sur le site de Montezillon depuis plus de 25 ans : l'agriculture la biodynamique avec les produits et l'alimentation qui en découlent, un engagement écologique authentique, des matériaux de construction sains et naturels et une approche économique transparente et solidaire.

L'âge avançant, le besoin d'un soulagement dans certaines tâches, voire d'une aide régulière grandit. Cette situation requiert un concept d'habitation qui permette à la fois de maintenir la qualité de vie à un niveau élevé et de compenser les faiblesses croissantes. Les « habitations à la carte » permettent d'allier le besoin d'habitation individualisé avec la sécurité de pouvoir compter sur un accompagnement ou des soins individualisés eux aussi afin de pouvoir, dans la plupart des cas, éviter le recours au déplacement vers un home.

## Les services

Plusieurs « services de base » seront inclus dans un arrangement forfaitaire lié au logement comme : une aide pour les relations avec les autorités et institutions sociales, un soutien pour préciser les besoins en accompagnement et en soins, ainsi que pour établir le contact avec les soins à domicile.

Des « services à la carte » pourront s'y ajouter, comme un service interne de taxi, un service hôtelier et de nettoyage, un service traiteur, une aide aux achats et aux travaux ménagers, un accompagnement pour la lecture ou d'autres activités, des soins à domicile en cas de besoins et une permanence de secours.

## L'habitation

Le projet prévoit une vingtaine de logements, de deux à quatre pièces, chacun avec une terrasse ou un accès de plain-pied à l'extérieur. Ce sont quatre bâtiments situés harmonieusement dans la pente avec une vue imprenable.

Construits avec des matériaux naturels et écologiques de haute qualité, chauffés à distance à partir de bois de la région, en incluant l'énergie solaire passive et l'énergie récupérée de notre petite centrale électrique à gaz, les bâtiments sont très peu gourmands en énergie – label « minergie-éco® ». L'eau de pluie est récupérée sur tout le site et utilisée pour l'arrosage et les WC.

L'environnement est organisé de manière accueillante en murailles et en jardins de toutes sortes offrant à chacun un espace pour s'activer, jardiner et se rencontrer. Dans l'ancienne bâtisse, des espaces-ateliers communs sont à disposition et développés en fonction des besoins.

La proximité de l'AUBIER avec sa ferme, son magasin, son restaurant, son hôtel et ses salles complète de son expérience engagée en faveur d'un avenir humain et durable le cadre exceptionnel du site.

## Financièrement

Une participation à trois niveaux :

1. Devenir partenaire des « Murmures ». Par un engagement financier unique par m<sup>2</sup>, on réserve, pour la vie, la partie d'habitation souhaitée. Cet apport est une participation à l'idéal de L'AUBIER. Chaque année cette participation est amortie d'une partie, en faveur du bâtiment de la ferme, contribuant ainsi à désendetter le domaine agricole. Cette part n'est alors plus remboursable.
2. Habiter et payer un loyer régulier pour son logement. Les services de base sont inclus dans un arrangement lié au loyer.
3. Avoir la garantie de l'accès sur place à tous les « services à la carte » facturés séparément en fonction des choix et des besoins.

Marc Desaulles

Unser Saatfest am vergangenen 7. Oktober bot die Gelegenheit, das Projekt „Les Murmures“ zum ersten mal der Öffentlichkeit zu präsentieren. Das Konzept, in seinen Grundzügen dargelegt, stiess auf reges Interesse.

Von allen Ideen, die bisher im Gespräch waren, wird diejenige, der „Senioren“ im Zentrum der Realisierung stehen. Für alle, die sich mit unserem Anliegen verbinden wollen und können, wird ein „Wohnen à la carte“ möglich. Worum geht es?

## Aktiv bis ins Alter

Nach einem erfülltem Berufsleben eröffnet sich uns ein neuer Zeitraum der Freiheit, mit der Möglichkeit, die Prioritäten und den Lebensrhythmus neu zu definieren. Für Menschen, die an das Ende ihres Berufslebens gelangen, oder diesen Schritt schon hinter sich haben, möchte L'AUBIER mit einer kleinen Wohnsiedlung dieser Wahlmöglichkeit entgegenkommen. Sie profitieren direkt von dem, was in Montezillon seit mehr als 25 Jahren erarbeitet wird: d.h. von der biodynamischen Landwirtschaftsweise, mit den Produkten und Nahrungsmitteln, die aus ihr hervorgehen, einem authentischen ökologischen Engagement, gesunden und natürlichen Baumaterialien und einem transparenten und solidarischen Wirtschaftsansatz.

Mit zunehmenden Alter wächst das Bedürfnis, dass einem manche Aufgaben abgenommen werden, oder nach einer regelmässigen Hilfe. Diese Situation verlangt nach einem Wohnkonzept, welches erlaubt, die individuelle Lebensqualität beizubehalten und einer wachsenden Hilfsbedürftigkeit Rechnung zu tragen. Das Konzept „Wohnen à la carte“ kombiniert das Bedürfnis einer eigenen Wohnung, mit der Möglichkeit auf individuelle Unterstützung oder Pflege zurückgreifen und somit in den meisten Fällen einen Transfer in ein Pflegeheim vermeiden zu können.

## Die Serviceleistungen

Mehrere Grundleistungen sind in einem an die Wohnung angegliedertem Pauschalarrangement inbegriffen: Hilfe bei Behördengängen, Unterstützung für das Präzisieren der Bedürfnisse bezüglich der Begleitung oder Pflege, wie auch um einen Kontakt zu einem mobilen Pflegedienst herzustellen.

Anderer „Serviceleistungen à la carte“, wie z.B. ein interner Taxiservice, ein Hotel- und Reinigungsservice, ein „Service Traiteur“, Unterstützung bei Einkäufen wie bei Hausarbeiten, Begleitung bei Lektüre oder anderen Aktivitäten, Pflegeleistungen bei Bedarf und ein Bereitschaftsdienst für Notfälle können sich anschliessen.

## Die Wohnungen

Geplant sind ca. 20 Wohneinheiten mit zwei bis vier Zimmern, jede mit Balkon oder direktem Gartenzugang, in vier Häusern, die sich harmonisch in den Hang einbetten. Die Sicht ist einmalig!

Die Gebäude sind Niedrigenergiehäuser – Minergie-eco®, konstruiert mit natürlichen und ökologischen hochwertigen Materialien, ferngeheizt mit Holz aus der Region, die passive Sonnenenergie und die wiedergewonnene Energie unserer kleinen gasbetriebenen Elektrozentrale einbeziehend. Das Regenwasser wird gesammelt und für die Pflanzenbewässerung und die WC genutzt.

Die Umgebung ist harmonisch und einladend mit Mauern und Gärten aller Art gestaltet und bietet Raum für jeden, sich zu betätigen. Im alten Hofgebäude stehen Atelierräume zur Verfügung, die nach den Bedürfnissen entwickelt werden.

Die Nähe zu L'AUBIER mit seinem Hof, dem Laden, dem Restaurant, dem Hotel und den Sälen, komplettieren mit der Erfahrung eines langjährigem Engagements für eine nachhaltige und menschliche Zukunft den aussergewöhnlichen Rahmen dieses Ortes.

## Finanzielles

Eine Beteiligung auf drei Niveaus

1. Werden Sie Partner von „Les Murmures“. Mit einer einmaligen finanziellen Einlage pro m<sup>2</sup>, reservieren Sie auf Lebenszeit die gewünschte Wohneinheit. Dieser Betrag dient der Beteiligung am Ideal von L'AUBIER. Jedes Jahr wird ein Teil von ihm zugunsten des Hofgebäudes abgeschrieben, und hilft so, den landwirtschaftlichen Sektor zu entschulden. Dieser Teil kann nicht zurückerstattet werden.
2. Für die Wohnung wird eine regelmässige Miete gezahlt. Die Grundleistungen sind in einem an die Miete gebundenen Arrangement inbegriffen.
3. Sie haben die Garantie, vor Ort Zugang zu allen „Serviceleistungen à la carte“ zu haben, die je nach Wahl und Bedürfnis separat in Rechnung gestellt werden.

Editeur:  
FONDATION DE L'AUBIER  
à 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