

L'AUBIER

NOUVELLES



Il reste 10 obligations... Es bleiben noch 10 Obligationen...

Sur notre emprunt de CHF 1,5 mio. à 2,5% 2007-2012,
10 obligations de CHF 10'000.– sont encore à souscrire
partenaires@aubier.ch

NOUVELLES 51

JUIN 2007

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

Edito

La 1ère moitié de l'année est déjà derrière nous et c'est avec cette édition printanière de nos Nouvelles que nous nous réjouissons d'ouvrir le bal pour les 50 prochains numéros...

Ici, quoi de neuf ? Eh bien les travaux ont enfin commencé sur notre site d'habitation écologique « Les Murmures » ! Ce sont tout d'abord des trax qui ont creusé la terre et depuis fin mai la grue est installée. Elle est imposante dans un si petit village ! Les fondations et les premiers murs seront bientôt là. C'est un plaisir de voir que l'intérêt pour ce projet va croissant, comme l'a montré notre après-midi de présentation le jour de l'assemblée annuelle. D'ailleurs, quelques appartements ont déjà trouvé leurs futurs locataires.

Du côté des hôtels, nous avons tout autant de raisons de nous réjouir : durant cette première partie d'année assez ensoleillée le taux d'occupation des chambres n'a cessé de grimper – autant à Neuchâtel qu'à Montezillon ! Avec des températures plus que généreuses et les hôtels pleins, nous nous sommes crus en été avant la saison ! Bien que jusqu'à présent seuls quelques courageux aient osé s'aventurer dans les eaux du lac, l'été promet d'être très chaud. A voir...

Mais ce n'est pas tout : le restaurant à Montezillon est depuis début avril de nouveau ouvert 7 jours/soirs sur 7 ! Fini les lundis matins sans bruits dans la maison ! Notre terrasse, elle, a reçu un coup de neuf avec des tables et des parasols colorés. Quant à notre petite carte spéciale des dimanches soirs, elle est juste ce qu'il faut pour aromatiser les vacances d'un petit quelque chose bien de chez nous...

Bel été et à bientôt !

Die erste Hälfte des Jahres liegt schon bald hinter uns, und wir freuen uns, mit dieser Ausgabe nun die nächsten 50 Nummern in Angriff zu nehmen.

A propos in Angriff nehmen: Nachdem sich der Beginn der Arbeiten für unser ökologisches Wohnprojekt « Les Murmures » immer wieder hinausgezögert hatte, ging es Mitte April nun endlich los. Die Baugruben sind mittlerweile ausgehoben und seit Ende Mai steht nun auch der Kran (in seiner Grösse im kleinen Montezillon durchaus beeindruckend !). Die Fundamente und ersten Mauern werden nicht mehr lange auf sich warten lassen. Das Interesse an diesem Projekt ist gross und stetig – die Informationsveranstaltung im Anschluss an unsere Jahresversammlung war ebenso wie diese sehr gut besucht, und die ersten Wohnungen haben schon ihre Mieter gefunden.

Ein weiteres erfreuliches Element dieser sonnigen ersten Jahreshälfte ist, dass sich die Hotels (sowohl in Montezillon als auch Neuchâtel) eines ausserordentlich guten Zuspruches erfreuen. Sowohl was die Temperaturen als auch Zimmerbelegung anbelangt, hatten wir das Gefühl, uns schon im Sommer zu befinden. In den See sind bisher zwar nur hartgesottene gestiegen, aber der Sommer, der uns ja noch bevorsteht (!), verspricht warm zu werden.

Und seit Anfang April ist auch unser Restaurant wieder sieben Tage und Abende in der Woche geöffnet, unsere Terrasse hat einen neuen Anstrich bekommen – dazu blüht und grünt es wohin man auch schaut – und unsere kleine Sommerkarte für die Sonntagabende ist genau das, was man braucht, um sich die Ferien im Jura mit dessen Spezialitäten zu verfeinern.

Einen schönen Sommer also und bis bald !

Christoph Cordes

Les préparations



Voici la quatrième partie de notre série sur les préparations dans l'agriculture biodynamique. 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 à la camomille

La camomille est une des plantes médicinales parmi les plus connues. Pour beaucoup d'entre nous elle appartient aux souvenirs d'enfance quand pour un mal de ventre notre maman nous apportait au lit, un bol de camomille. L'odeur et le goût de cette tisane sont bien ancrés dans nos mémoires.

On trouve bien sûr de la camomille sauvage (*Camomilla officinalis*), mais pour les quantités nécessaires aux préparations, il est habituel de la semer au jardin. Pendant la floraison, les petites fleurs sont récoltées le matin et séchées dans un endroit ombragé. Ce travail délicat nous occupe quelques matinées jusqu'à ce que le volume dont nous avons besoin (environ trois litres) soit récolté.

Le travail continue alors en automne. Un organe animal est de nouveau nécessaire pour envelopper la préparation de camomille : un intestin de vache. Puisque la camomille agit en cas de mal de ventre, on peut assez facilement comprendre ce lien.

Si on prend un intestin de vache, c'est justement parce que la vache est parmi les ruminants, l'animal le plus hautement spécialisé dans la digestion.

Naturellement la vache doit être abattue de manière à ce qu'on puisse prélever son intestin. Et comme d'autres préparations font aussi appel à différents organes de la vache, il est devenu coutume dans les fermes biodynamiques d'abattre en septembre la « vache des préparations ». C'est un moment spécial, car on accompagne la vache à l'abattoir pour prélever ses organes. La vache « offre » de cette manière quelque chose de son être animal à l'ensemble de l'exploitation. Depuis la crise de la vache folle, l'intestin de vache est considéré comme matériel à risque (donc dangereux quant à une contamination potentielle par les prions)

et c'est en principe interdit de l'utiliser. Un consentement spécial de l'office vétérinaire fédéral autorise d'abattre une « vache à préparation » d'un domaine biodynamique et qui a été spécialement testée quant au ESB. par région de Suisse. L'effet positif en est la collaboration régionale pour l'élaboration des préparations !

On prend donc une partie d'intestin grêle et on le remplit de fleurs de camomilles, légèrement humidifiées – et voilà une saucisse de camomille ! Des trois litres de camomilles récoltées on peut faire deux saucisses de 30 cm chacune. Celles-ci sont alors enfouies dans la terre tout l'hiver. On choisit un endroit très ensoleillé mais avec beaucoup de neige. Comme la neige fond au soleil, ce n'est pas facile de le trouver et parfois on crée un tas de neige à la main. Il existe cependant des endroits où les deux conditions sont réunies. Chez nous à la ferme, nous avons choisi un terrain en pente sud qui se trouve à l'ouest d'une petite forêt. La neige amenée par les vents d'ouest y reste ainsi en grandes quantités.

Comment agit la préparation à la camomille ? Son effet est comparable à celui de la tisane dans notre ventre douloureux : les crispations et les douleurs s'en vont. Du point de vue agricole cela signifie que l'engrais (fumier, compost, purin) ainsi fortifié par la préparation de camomille rend les plantes plus saines. Et en outre, les engrais sont plus stables en azote. Dans la nature c'est la chaux, le calcium, qui est responsable de cet effet. La camomille est donc la plante qui nous permet de maintenir vivant le processus du calcium.

Der vierte Teil unserer Reihe über die Präparate in der biodynamischen 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 Kamillepräparat

Die Kamille ist eine der bestbekanntesten Heilpflanzen. Es gehört sicher für viele von uns zu den Kindheitserinnerungen, dass man bei Bauchweh von der Mutter einen Kamilletee ans Krankenbett gereicht bekam. Und der Duft und der Geschmack dieses Tees sind fest in der Erinnerung eingeschrieben.

Die Kamille (*Camomilla officinalis*) kann durchaus wild vorkommen, für die Mengen jedoch, die man für das Präparat braucht, ist es üblich, sie im Garten anzusäen. Während der Blütezeit werden die feinen Blüten regelmässig am Morgen gepflückt und an einem schattigen Ort getrocknet. Man ist also an einigen Vormittagen mit dieser Fleissarbeit beschäftigt, bis man das nötige Volumen von ca. 3 Litern gesammelt hat.

Die Arbeit geht dann im Herbst weiter. Man braucht jetzt wieder ein tierisches Organ, um als Präparatehülle die Kamilleblüten zu umschliessen. Dafür nimmt man den Darm einer Kuh. Da die Kamille ja bei Bauchweh hilft, ist es relativ einfach, diesen Zusammenhang zu verstehen. Dass der Darm von der Kuh genommen wird, ist darin begründet, dass die Kuh als Wiederkäuer dieses hochspezialisierte Verdauungstier ist.

Da es für andere Präparate noch andere Organe von der Kuh braucht, ist es auf vielen biodynamischen Höfen üblich, im Herbst, in der zweiten Septemberhälfte die „Präparatekuh“ zu schlachten. Es ist dies ein spezieller Moment, weil man die Kuh in den Schlachthof begleitet um die nötigen Organe zu entnehmen. Die Kuh spendet auf diese Weise etwas aus ihrem Tiersein für den ganzen Betriebszusammenhang. Seit der BSE-Krise gilt der Kuhdarm als Risikomaterial (d.h. als gefährlich für eine potentielle Prionenübertragung) und es ist im Prinzip verboten, damit zu arbeiten. Durch eine Spezialgenehmigung vom Bundesamt für Veterinärmedizin ist es möglich, pro Region in der Schweiz eine Kuh von einem biodynamischen Betrieb, die auf BSE getestet wird, als „Präparatekuh“ zu nehmen. Das hat den positiven Effekt, dass man in den Regionen für die Präparateherstellung mehr zusammenarbeitet.

Man nimmt also ein Stück Dünndarm und stopft die leicht angefeuchteten Kamilleblüten hinein: Es entsteht eine Kamillewurst. Aus der oben angegebenen Menge Kamilleblüten kann man zwei Würste von ca. 30 cm machen. Nun werden diese vergraben, um der Wintererde ausgesetzt zu werden. Als Ort soll man eine Stelle wählen, wo viel Schnee liegt und die Sonne viel hinscheint. Da die Sonne den Schnee wegschmilzt, ist es nicht ganz einfach, einen solchen Ort zu finden – es sei denn man macht einfach einen Schneehaufen von Hand. Es gibt aber durchaus Stellen in der Landschaft, die die beiden Gegensätze vereinen. Bei uns auf dem Hof haben wir einen Südhang gewählt, der im östlichen Windschatten eines Waldes liegt, und wo demzufolge der mit dem Westwind kommende Schnee vermehrt abgelagert wird.

Was bewirkt das Kamillepräparat? Seine Wirkung ist vergleichbar mit der des Kamilletees in unserem Bauch: Die Verkrampfungen und Schmerzen gehen weg. Landwirtschaftlich heisst das, dass der Dünger (Mist, Kompost, Gülle) durch das Kamillepräparat so wirkt, dass die Pflanzen gesünder sind. Ausserdem wird der Dünger stickstoffbeständiger. Und für diese Wirkungen in der Natur ist der Kalk, das Kalzium verantwortlich. Die Kamille ist also die Pflanze, die uns ermöglicht, den Kalziumprozess im Lebendigen zu halten.

Ueli Hurter

Les Murmures

Est-ce que vieillir peut servir à quelque chose ?! Comment nous positionner face à la fin de notre vie? Voilà un extrait de l'allocution tenue par Christoph Cordes lors de notre assemblée annuelle le 5 mai 2007.

L'âge est la partie de notre vie que nous mettons volontiers de côté. Notre propre vieillesse autant que celle des autres. Peu de gens se réjouissent de vieillir. Ce qui compte dans notre société, c'est la jeunesse, la fraîcheur! Le début d'un chemin est plus prometteur que l'approche de la fin. La fin justement, ou la mort, sont des mots qui font peur. Nous avons peur de la perte de notre mobilité, de la dépendance, de perdre la maîtrise de notre corps, de perdre la raison. Tous ces soucis font que nous ne nous occupons des questions liées à la vieillesse que lorsqu'elle est vraiment là.

Et si on changeait d'allure ? Peut-être que l'immobilité croissante dont nous avons si peur peut aussi nous aider. Tandis que la liberté du corps diminue, une certaine liberté d'esprit pourrait augmenter. Peut-être que nos pensées ne sont plus si vives qu'autrefois, mais elles peuvent être plus riches. Nous pouvons réfléchir, regarder en arrière, juger ce que nous avons fait et oser dire qu'il y avait des bonnes choses mais aussi des moins bonnes, devenir net avec soi-même, faire le ménage, partager nos expériences. Nous pouvons surtout regarder en avant, réévaluer nos capacités, faire des projets qui ne sont pas liés aux exigences du quotidien.

Kann Altern zu etwas nütze sein, und wie stellen wir uns zu unserem Lebensende? Dies war das Thema eines Vortrags von Christoph Cordes an unserer Jahresversammlung am 5 Mai 2007.

Das Alter ist der Teil unseres Lebens, den wir gerne ausser acht lassen, sowohl was unser eigenes Alter, als auch das der Anderen betrifft. Wenige Menschen freuen sich darauf zu altern. In unserer Gesellschaft zählt die Jugend, die Frische ! Der Anfang eines Weges ist vielversprechender als sein Ende. Das Ende, der Tod, Worte, die Angst machen. Angst, unsere Beweglichkeit zu verlieren, Angst vor Abhängigkeit, vor dem Verlust der Körperbeherrschung, vor dem Verlust der Vernunft. All diese Sorgen und Ängste machen, das wir uns mit den Fragen, die das Alter und Altern betreffen erst dann beschäftigen, wenn wir schon alt sind.

Was, wenn wir unsere Attitüde ändern würden? Vielleicht kann uns die wachsende Immobilität, vor der wir so Angst haben, auch helfen. Gleichzeitig mit der abnehmenden Freiheit des Körpers, könnte die Freiheit des Geistes zunehmen. Vielleicht sind unsere Gedanken nicht mehr so agil wie in der Jugend, aber dafür können sie reicher sein. Wir können nachdenken, zurückschauen, beurteilen was wir geleistet haben – den Mut haben zu sagen, das gute aber auch weniger gute Dinge darunter waren – ehrlich zu sich selbst sein, den Haushalt in Ordnung bringen, seine Erfahrungen mitteilen. Auf jeden Fall können wir nach vorne schauen, unsere Fähigkeiten neu bewerten, Projekte machen, die nicht den Forderungen des

es... ou un éloge de l'âge !

Ca serait enfin le temps de se libérer des normes. L'ouverture pour de nouvelles impulsions devrait venir avec l'âge. Peut-être que l'on ne fait plus de révolutions, mais on soutient l'évolution. Ne surtout pas devenir trop conservateur ! Des vraies valeurs, oui, mais pas sous forme de conserves ! Cela alourdirait nos bagages alors que c'est le moment de lâcher, de voyager léger : tôt ou tard on va tout laisser à la consigne.

La mort est un sujet tabou dans notre société. Personne ne parle du fait que nous allons bientôt mourir, tous. Bientôt, parce que 10, 50 ou 70 ans ça fait assez peu, comparé à l'âge de l'humanité.

« La personne qui vivra éternellement est peut-être déjà née », voilà la déclaration d'un chercheur britannique en février 2006. Selon lui le vieillissement se fait grosso modo par sept processus physiques qui peuvent être contrés ou même inversés. Tout ce qu'il faudrait alors serait un mécanicien assez futé, pour garder notre machinerie en ordre. Mais est-ce que nous voulons ça, être immortels? Et si oui, à quel prix et pourquoi ? Parce que la vie est si belle ?

Alors comment nous comportons-nous face à la fin ? On a la trouille ! Nous sommes comme des gamins qui ne veulent pas aller au lit, nous n'avons rien appris pendant toutes ces années. Nous avons banni la mort de notre vie. Les gens mourant on ne veut pas les voir, et les morts, il vaut mieux les enterrer aujourd'hui plutôt que demain ! Le

paradoxe est que nous avons probablement vu plus de morts chacun dans notre vie que toutes les générations avant nous. La télévision nous les livre chaque soir à la maison. Mais cela ne nous est d'aucune aide, bien au contraire. Nous les voyons, mais nous n'avons rien vécu. Nous sommes les spectateurs de la vie et de la mort des autres, à la limite même de notre propre vie. Les médias nous ont tellement habitués à regarder les choses superficiellement, par distraction et non par intérêt que nous perdons la capacité de réagir à ce que nous voyons selon nos sentiments. Avant, on voyait peut-être une dizaine de morts dans sa vie: des parents et encore quelque personnes plus ou moins proches. Ces gens avaient quelque chose à faire avec nous, ils ne nous étaient pas étrangers, ils étaient **nos** morts. Il y avait des choses à faire: on les accompagnait, on les veillait, on apprenait des choses sur eux et leurs vies. Des rites de passages portaient les gens, les formaient et les habitaient aussi, d'une manière saine. Aujourd'hui ces rites n'existent plus vraiment.

Qu'est-ce que nous avons donc comme options ?

- 1) Faire comme si la vie allait continuer ainsi
- 2) Chercher à atteindre l'immortalité
- 3) Accepter l'idée du départ

Le malaise de la première option est évident, parce que comme ça, c'est sûr que ça ne va pas continuer! Pour ce qui concerne la deuxième option, on peut penser ce qu'on veut de sa fai-

sabilité, et chacun peut juger si l'immortalité est quelque chose de motivant, mais il y a un défaut qui semble principal : nous dépassons les limites, une fois de plus – les limites de l'échelle humaine. Quelle image de l'être humain se cache derrière ces efforts ? L'être humain, une machine qui serait animée par une conscience et des émotions, peut-être encore quelques sentiments et qui demande de temps en temps une maintenance ? Et... il y aurait de la place pour combien d'immortels sur terre ? Reste alors la dernière option, qui seule permet à l'être humain de garder sa dignité. Accepter l'idée du départ. Tout a une fin, et on peut l'anticiper.

Revenons alors au début ; la vie après la vie active. Il y a un souhait qui est semblable quand on s'approche de la vie active que quand on s'en éloigne. On aimerait conquérir, respectivement garder, son indépendance. A l'âge de vingt ans nous avons besoin de nous libérer de tout ce qui nous a formé et tenu jusque là. Le grand but c'est l'autonomie, prendre et assumer des responsabilités. Lorsque nous quittons la vie active il y a quelque chose de pareil : nous ne voulons simplement pas être à la charge de quelqu'un. Et malheureusement nous manquons souvent le moment d'arranger notre environnement et notre mode de vie avant que ça ne commence à presser et les urgences prennent les décisions pour nous. Finalement nous arrivons dans des situations que nous n'avons pas souhaitées. Si nos enfants sont d'accord de s'occuper de

nos vieux jours et que ça nous convient aussi il n'y a rien à dire contre. Tant que les deux partis ont eu assez de temps pour réfléchir, pour discuter et surtout pour se décider. Ne manquons pas ce moment précieux par crainte de s'attaquer au problème, par non-envie de changer nos habitudes et nos modes de vie bien établis. Le défi et l'envie de prendre sa vie en mains peut être le même à vingt, soixante ou quatre-vingts ans. Rester indépendant ça veut alors dire de choisir assez tôt des solutions qui nous permettent de mener notre vie dignement jusqu'au bout. Il est probable que nous ayons pour cela besoin d'aide, alors trouvons un cadre qui nous laisse libre, mais qui nous offre au fur et à mesure le soutien adapté à nos besoins. C'est ce cadre que L'Aubier aimerait proposer aux intéressés et futurs habitants des «Murmures». Et au centre de nos préoccupations, qu'importe si nous cultivons des champs ou servons des cafés, il y a toujours l'être humain et la terre: l'échelle humaine. Cette échelle est extrêmement fragile et vite déformée de nos jours, grâce aux moyens scientifiques, techniques, médicaux et aussi financiers, mais elle nous importe plus que tout autre chose. C'est par proximité pour les mêmes idéaux et valeurs qu'on viendra habiter ici. On y habite comme on a toujours vécu, on assume sa vie, et si cela devient nécessaire on se laisse aider.

Comme le dit le prince Hamlet : « Le tout, c'est d'être prêt. »

Christoph Cordes

« There is special providence in the fall of a sparrow. If it be now, 'tis not to come, if it be not to come, it will be now; if it be not now, yet it will come – the readiness is all. Since no man, of aught he leaves, know what is't to leave betimes, let be. »

Shakespeare

Alltags geschuldet sind. Es wäre endlich an der Zeit, sich von den Normen der Gesellschaft zu befreien. Die Offenheit für neue Impulse sollte mit dem Alter zunehmen. Vielleicht macht man keine Revolutionen mehr, aber man unterstützt die Evolution. Vor allem nicht konservieren wollen! Wahre Werte ja, aber nicht in Konservenform. Das beschwert das Gepäck und es ist der Moment, um loszulassen. Man reist mit leichtem Gepäck. Früher oder später lässt man eh alles an der Gepäckaufbewahrung.

Der Tod ist ein Tabuthema in unserer Gesellschaft. Es spricht niemand darüber, dass wir bald sterben werden. Bald, denn selbst 10, 50 oder 70 Jahre sind wenig, verglichen mit dem Alter der Menschheit.

„Der Mensch, der ewig leben wird, ist vielleicht schon geboren“, so die Aussage eines britischen Forschers im Februar 2006. Seiner Ansicht nach besteht das Altern grosso modo aus sieben Prozessen, die gebremst oder gar umgekehrt werden können. Alles was es bräuchte, wäre also ein geschickter Mechaniker, der unsere Maschinerie in Schuss hält. Aber wollen wir unsterblich sein, und wenn ja, warum und zu welchem Preis? Weil das Leben so schön ist?

Also wie verhalten wir uns im Angesicht des Endes? Wir haben Angst. Wir sind wie Kinder, die nicht ins Bett gehen wollen, wir haben nichts gelernt in all den Jahren. Den Tod haben wir aus unserem Leben verbannt. Sterbende Menschen wollen wir nicht sehen, und die Toten begräbt

man besser heute als morgen. Das Paradoxe ist, das wir wahrscheinlich mehr Tote gesehen haben, als alle Generationen vor uns. Das Fernsehen liefert sie uns jeden Abend ins Haus. Aber helfen tut uns das nicht, im Gegenteil. Wir sehen sie, aber wir haben nichts erlebt. Wir sind die Zuschauer des Lebens und des Todes der Anderen, wenn nicht gar unseres eigenen Lebens. Die Medien haben uns so sehr daran gewöhnt die Dinge oberflächlich – aus Zerstreuung und nicht aus Interesse – zu betrachten, das wir die Fähigkeit verlieren, auf das, was wir sehen gemäss unseren Gefühlen zu reagieren. Früher sah man vielleicht ca. zehn Tote in seinem Leben, die Eltern und noch einige mehr oder weniger nahestehende Menschen. Diese Menschen hatten etwas mit uns zu tun, oder wir mit ihnen, sie waren uns nicht fremd, es waren **unsere** Toten. Es gab etwas zu tun, man begleitete sie, hielt Totenwache, lernte etwas über sie und ihr Leben. Übergangsriten trugen, formten und gewöhnten die Menschen in einer gesunden Weise. Heute existieren diese Riten kaum noch.

Was bleiben uns also für Optionen?

- 1) So tun, als ob das Leben ewig weiterginge
- 2) Nach der Unsterblichkeit suchen
- 3) Die Idee des Todes akzeptieren

Das Problem der ersten Option liegt auf der Hand, denn es ist sicher, dass es „so“ nicht ewig weitergeht. Was die zweite Variante angeht, so kann jeder selbst entscheiden, ob er sie für machbar hält und ob die Unsterblichkeit etwas Reizvolles

darstellt, aber diese Option hat einen Fehler, der entscheidend ist: Wir überschreiten die Grenzen, einmal mehr, die Grenzen des menschlichen Massstabes. Welches Bild des Menschen verbirgt sich hinter diesen Bemühungen? Der Mensch, eine Maschine, animiert von Bewusstsein und Emotionen, vielleicht noch ein paar Gefühlen – eine Maschine, die hin und wieder einen Rundumservice benötigt? Und für wie viele Unsterbliche gäbe es denn Platz auf der Erde? Bleibt also die letzte Variante, die einzige, die es dem Menschen erlaubt, seine Würde zu bewahren. Die Idee akzeptieren, dass alles, auch das Leben, ein Ende hat. Ein Ende, das man antizipieren kann.

Kehren wir zum Anfang zurück, dem Leben nach dem Berufsleben. Es besteht ein Wunsch der ähnlich ist, ob man in das Berufsleben eintritt oder es verlässt: Unabhängigkeit! Man möchte sie gewinnen, bzw. behalten. Mit zwanzig Jahren wollen wir uns von all dem befreien, was uns bis dahin geformt und gehalten hat. Das grosse Ziel ist die Autonomie, für sich und für andere Verantwortung übernehmen. Wenn wir das aktive Leben hinter uns lassen, gibt es etwas ähnliches. Wir wollen niemandem zur Last fallen. Und leider verpassen wir allzu oft den Moment, unsere Umgebung und Lebensweise zu einzurichten, bevor es drängt und die Notwendigkeiten die Entscheidungen für uns treffen. So kommen wir in Situationen, die wir nicht gewünscht haben. Wenn unsere Kinder einverstanden sind, sich um uns zu kümmern, und es uns auch zusagt, ist nichts dagegen zu sagen. Solange beide Parteien

genügend Zeit haben, nachzudenken, zu diskutieren und vor allem sich zu entscheiden! Verpassen wir nicht diesen kostbaren Moment, aus Angst, die Probleme in Angriff zu nehmen, aus Unlust, unsere wohletablierten Gewohnheiten zu ändern. Die Herausforderung und die Lust, das eigene Leben in die Hand zu nehmen, kann die gleiche sein mit zwanzig, sechzig oder achtzig Jahren. Unabhängig bleiben, will also heissen, früh genug die Lösungen zu suchen, die uns erlauben, unser Leben in Würde bis zum Ende zu führen. Vermutlich werden wir Hilfe brauchen. Finden wir also ein Umfeld, das uns freilässt, uns aber schrittweise die Unterstützung bietet, die unseren Bedürfnissen angemessen ist. Dieses Umfeld möchte L'Aubier den Interessierten und künftigen BewohnerInnen von Les Murmures anbieten. Und im Zentrum unserer Aktivitäten – ganz gleich, ob wir Felder bestellen, Cafés servieren oder Zimmer vorbereiten – steht immer der Mensch und die Erde: der menschliche Massstab. Dieser Massstab ist heute auf Grund der wissenschaftlichen, technischen, medizinischen und finanziellen Mittel, die uns zur Verfügung stehen, sehr zerbrechlich und schnell verformt, aber er bedeutet uns mehr als alles andere. Aus Nähe zu den gleichen Idealen und Werten, wird man sich hier niederlassen. Man lebt, wie man immer gelebt hat, man übernimmt die Verantwortung für sich und wenn nötig, lässt man sich helfen.

Wie sagt Shakespeare mit Hamlet: „In Bereitschaft sein ist alles.“



mardi
17 avril
17h00

Premier coup de pelle pour «Les Murmures»

Plusieurs générations prennent la pelle lors d'une petite cérémonie interne... Nous avons conscience de transformer le paysage et voulions ouvrir la terre nous-même avant les machines !

Generationsübergreifend... Es ist uns bewusst, dass wir verändernd in die Landschaft eingreifen, deshalb wollten wir vor den Maschinen den ersten Spatenstich selbst tun !

samedi
5 mai

Assemblée annuelle 2007



Il ne faisait pas très beau ce samedi 5 mai, mais cela n'a pas empêché une petite centaine de personnes de faire le déplacement à Montezillon pour la 27ème assemblée annuelle de L'Aubier qui a fait nettement la place aux jeunes avec la bienvenue et le traditionnel exposé d'introduction dont vous trouvez un extrait dans ces Nouvelles.

Les différents points à l'ordre du jour ont tous été acceptés à l'unanimité par l'assemblée. Comme d'habitude, les échanges se sont déroulés dans une ambiance sincère et confiante. Nous avons

aussi pu évoquer les actions générations et apprendre ainsi que leur prix fut la raison du succès mitigé de l'opération.

Un magnifique buffet nous a tous réunis au restaurant et la pluie qui s'était aussi invitée nous a fait supprimer la promenade au profit d'un retour dans la grande salle pour présenter plus en détails le projet des Murmures.

Comme chaque année nous avons apprécié cette journée de contact avec nos amis et partenaires qui nous apporte à chaque fois plein de forces.

Obwohl das Wetter nicht sehr gut war am 5. Mai, waren fast 100 Personen nach Montezillon zur 27. Jahresversammlung von L'Aubier gekommen, auf der diesmal mit der Begrüssung und dem traditionellen Exposé, von dem Sie einen Auszug im Innenteil lesen können, die «Jüngeren» stark zu Wort kamen.

Die verschiedenen Punkte der Tagesordnung wurden von der Versammlung einstimmig verabschiedet. Wie immer fand der Austausch in einer ehrlichen und offenen Atmosphäre statt. Wir konnten auch die Generationsaktien

ansprechen und so erfahren, dass ihr Preis die Ursache für das geringe Echo war.

Am Mittag fanden wir uns zu einem opulenten Buffet im Restaurant zusammen und da es mittlerweile regnete, sind wir direkt wieder im Saal zusammengekommen, um Einzelheiten unseres Projektes «Les Murmures», zu dem die Arbeiten kurz vorher begonnen hatten, vorzustellen.

Wie immer haben wir diesen Tag mit unseren Freunden und Partnern sehr genossen, der uns jedesmal viel Kraft gibt.

lundi
18 juin
20h15

La comptabilité : un langage révélateur

Conférence-débat de Dr. Christopher Houghton Budd, économiste anglais

samedi
23 juin
20h00

Cin' étable

One Man One Cow One Planet

Un film de Thomas and Barbara Bustyn
Uniquement en anglais

Le film montre le travail de Peter Proctor qui enseigne la biodynamie au Sud de l'Inde. Son travail avec des milliers de petits paysans leur apporte une espérance de vie...

Der Film zeigt die Arbeit von Peter Proctor. Er unterrichtet biodynamische Landwirtschaft im Süden Indiens. Seine Arbeit mit tausenden von kleinen Höfen bildet für diese eine Überlebenschance...

samedi
30 juin
16h00

Visite des champs

Explications et découvertes sur la sélection des céréales

Visite des essais de variétés de blé et de triticale (un croisement entre blé et seigle) avec Peter Kunz, sélectionneur et Ueli Hurter, agriculteur, en français et en allemand.

Führung durch die Weizen- und Triticale- (Kreuzung zwischen Weizen und Roggen) Sortenversuche mit Peter Kunz, Züchter und Ueli Hurter, Landwirt, auf französisch und deutsch.

samedi
28 juillet
20h00

Cin' étable

Zum Abschied Mozart

Un film de Christian Labhart
Suisse-allemand, sous-titré français

A la fin de leur scolarité, une centaine d'élèves d'une école Steiner de l'Oberland Zürichoïse préparent le «Requiem» de W.A. Mozart. Un film sur un ambitieux projet musical en même temps qu'un portrait d'une jeunesse d'aujourd'hui.

Zum Ende ihrer Schulzeit führen 100 Jugendliche der Steiner Schule Zürcher Oberland das «Requiem» von W. A. Mozart auf. Ein Film über ein ambitioniertes Musikprojekt, gleichzeitig ein Portät einer Jugend von heute.

mercredi
1er août

Souper aux lampions !

Au restaurant, un grand buffet chaud et froid
Et s'il fait beau on mange sur la terrasse

samedi
18 août
20h00

Cin' étable

Vocation à disparaître

Un film de Thibault Delavigne
Français

Film sur un projet d'aide au développement en Inde.

Film über ein Entwicklungshilfe projekt in Indien.

samedi
25 août –
dimanche
26 août

Stand de notre ferme-fromagerie à la fête de la terre à Cernier



samedi
15 sept. –
dimanche
16 sept.

Stand de notre ferme-fromagerie au marché bio de Saignelégier

samedi
6 octobre

Fête des semailles

Semons ensemble un champ de blé

Pour la troisième fois après 1999 et 2006 nous sèmerons un champ de blé à Montezillon avec une variété, que le sélectionneur Peter Kunz a développé sur notre domaine. Chaque semeur(euse) recevra une poignée de semence que nous sèmerons à la

volée. L'année passée nous étions près d'une centaine à semer ensemble: une prise de position pour la souveraineté alimentaire. Ce geste symbolique et réel aura lieu cette année pour la première fois sur plusieurs domaines bio de Suisse.

Zum dritten mal nach 1999 und 2006 werden wir zusammen ein Weizenfeld mit dem Weizen säen, den der Züchter Peter Kunz auf unserem Hof entwickelt hat. Jede Säfrau und jeder Sämann erhält ein Mass Körner und wir werden

von Hand säen. Im letzten Jahr waren es fast hundert Menschen, die gemeinsam säten. Diese sowohl symbolische als auch reelle Geste wird in diesem Jahr zum ersten mal auf mehreren Höfen in der ganzen Schweiz stattfinden.

vendredi
16 nov. –
dimanche
18 nov.

Les couleurs de l'argent

Séminaire d'introduction à l'économie associative par Anita Grandjean et Marc Desaulles
Inscription nécessaire