

# L'AUBIER NOUVELLES

P.P.  
2037 Montezillon

## Bienvenue!



### NOUVELLES 67

AVRIL 2014

L'AUBIER  
LES 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

Quel début de printemps ! Nous venons de rouvrir le restaurant et l'hôtel après deux semaines de chantier au mois de mars et sommes en fait assez contents du résultat ! Avec la quantité de travaux prévus dans ce laps de temps, personne n'y croyait vraiment, à cette réouverture ! Nous avons cependant accueilli en riant les clients qui demandaient un GPS pour s'y retrouver !

Cela faisait un moment que nous souhaitions réunir les équipes des deux étages et créer un véritable cœur au centre de nos activités. Le magasin et la réception sont donc descendus d'un étage. Un nouveau comptoir installé aux pieds des escaliers accueille dorénavant les clients de tous côtés. Celui-ci voudrait acheter son pain, celui -là souhaite prendre sa chambre et un autre encore commander un sirop ? Mais volontiers ! Cette nouvelle proximité nous réjouit. Nous aimons la possibilité qu'elle offre d'être plus proches encore des visiteurs. Nous devons tous être polyvalents et pouvoir faire un paquet cadeau, répondre au téléphone ou utiliser la machine à café !

Sur le côté ouest du restaurant, nous avons installé la plupart des étagères du magasin. Nos produits de la ferme sont bien sûr toujours en vente.

Nous sommes heureux de vous accueillir au plus vite dans ces nouveaux espaces et espérons que le côté « resto-boutique » des lieux soit aussi votre tasse de thé que la nôtre !

Beau début de printemps à tous,

Was für ein Frühlingsbeginn ! Nach nur zwei Wochen Baustelle (wir können es kaum glauben, dass wir fertig geworden sind) hat die Auberge seit Anfang März wieder geöffnet, und wir sind mit dem Resultat sehr zufrieden. Wir haben die ersten Gäste, die nach einem GPS fragten, um sich zu orientieren, mit Freude empfangen !

Uns trieb die Idee um, die Aktivitäten, die bislang auf zwei Etagen verteilt waren, zu vereinen, und so haben sich das Restaurant und die Boutique umarmt. Wir haben mit dem neuen Thekenbereich für Restaurant, Boutique und die Rezeption des Hotels einen Herzbereich für alle Aktivitäten geschaffen, von wo aus jetzt das Leben der Auberge pulsieren kann. Im an die Terrasse anschliessenden Teil des Restaurants haben wir den grössten Teil des Ladens installiert, der dann fließend ins Restaurant übergeht, so wie das Restaurant seinen ersten Tisch bereits im Laden hat. Unsere Hofprodukte sind natürlich auch präsent.

Diese neue Identität ist auch eine Herausforderung ! Die Gäste sind jetzt auf drei Seiten und wir müssen sowohl ein Geschenk einpacken, ein Telefon annehmen oder die Kaffeemaschine (so schön, und so ein guter Kaffee !) bedienen können !

Wir freuen uns darauf, Sie in unseren neuen Räumlichkeiten zu begrüßen und wünschen Ihnen bis dahin einen schönen Frühling.

Michèle & Christoph Cordes

# Les séminaires

Lorsque l'on pense à L'Aubier, très vite on s'imagine son hôtel et ses chambres avec une vue imparable sur le lac et les Alpes, son restaurant et sa cuisine bio, sa ferme et ses animaux à cornes, sa fromagerie et son beau fromager, sa boutique et ses produits si variés, etc. Et l'on se dit ; « tiens quand j'aurai un peu de temps libre, voire même des vacances, je profiterai pour y faire un saut ». Mais pourquoi attendre ? Pourquoi ne pas lier le travail et le bien-être ?

A L'Aubier, il y a aussi 5 salles de séminaire pouvant vous accueillir. Suivez-moi, je vais vous faire visiter.

Allons en premier à la **Grande Salle**, peut-être y êtes-vous déjà allé pour un mariage, elle est (comme son nom l'indique) grande, 125m<sup>2</sup>. Alors oui, elle est parfaite pour ce moment si particulier d'une vie, mais pas seulement. Et ce ne sont pas nos 120 partenaires présents année après année pour l'Assemblée Annuelle qui vous diront le contraire. En effet, avec que des chaises, elle convient très bien pour les assemblées de tous genres mais aussi en U pour les grands séminaires ou alors les plus petits qui ont besoin de bouger et qui ont beaucoup de matériel. Du matériel justement, parlons-en, flipchart, beamer ou rétroprojecteur, pinnwand, Moderationskoffer (comme ils disent outre-Sarine) etc... n'hésitez pas à demander, nous en avons.

Puisque l'on est à cet étage, je vous montre la **Mansarde**, jolie petite salle mansardée, idéale comme salle de groupe ou pour des petits séminaires avec ces 4 grandes tables en bloc. Ici, vous avez même un accès au balcon qui donne sur le sud... il faut juste faire attention à la barrière, elle est un peu branlante.

Ah ! Vous voulez voir la **Pergola**, vous en avez déjà entendu parler. C'est vrai qu'elle est bien appréciée. Venez, on descend alors de deux étages. Nous y voici... c'est vrai, la vue est magnifique aujourd'hui. La luminosité de la salle obtenue grâce à la baie vitrée est agréable. Concernant la dimension (40m<sup>2</sup>), cela convient bien pour des séminaires d'une quinzaine de personnes.

Comme on est juste à côté, j'en profite pour vous montrer notre restaurant. C'est ici que vous prendrez vos pauses avec un bon café torréfié maison. C'est aussi au restaurant que nous vous servirons les repas de midi. Pendant que j'y pense, ces derniers sont servis en trois plats et vous avez toujours le choix entre un plat viande ou un plat végétarien.

Descendons maintenant à la **Côté-Jardin**... merci, je transmettrai les compliments concernant le jardin d'hiver à notre comptable, c'est lui qui a la main verte. Voilà, entrons dans la salle. Elle est plus petite mais elle a un plus ! Regardez au plafond. Un super beamer pour regarder un film. Cette salle peut aussi être utilisée le soir si vous restez dormir pour mieux enchaîner deux journées de séminaire.

Remontons de quatre étages, un étage au-dessus de la Grande salle, il y a notre salle l'**Atelier**. C'est bien ça, anciennement la Bibliothèque. Vous verrez, ça en vaut la peine, il n'y a pas que le nom qui a changé. Mêmes dimensions que la Pergola avec la vue en moins mais le charme en plus. Et l'ambiance « cosy » y est toujours mais la pièce est, depuis une année, beaucoup plus éclairée.

Donc vous l'avez compris; que vous soyez un grand groupe multinational, une petite entreprise régionale ou même un club d'haltérophilie, que vous soyez 2 ou plus, que vous souhaitiez rester une demi-journée ou trois jours, L'Aubier est là pour vous !



# Die Seminare

Wenn man an L'Aubier denkt, hat man schnell das Hotel mit seinen Zimmern und der unverstellten Sicht auf den See und die Alpen vor Augen, das Restaurant und seine Bio-Küche, den Hof und die behornten Tiere, die Käserei mit dem gutaussiehenden Käser, die Boutique mit den vielfältigen Produkten, etc. Und man sagt sich, dass man bald mal wieder, vielleicht gar in den Ferien, auf einen Sprung vorbeischauchen möchte. Aber warum warten? Warum nicht Arbeit und Wohlbefinden miteinander verbinden?

In L'Aubier gibt es fünf kleine oder grössere Seminarräume; folgen Sie mir, wir machen einen Rundgang.

Also zuerst einmal der **Grosse Saal**, vielleicht kennen Sie ihn schon von einer Hochzeit, er ist (wie sein Name es sagt) gross, 125m<sup>2</sup>. Also wirklich perfekt für diesen besonderen und einmaligen Moment, aber nicht nur. Und die 120 PartnerInnen von L'Aubier, die Jahr für Jahr zur Jahresversammlung kommen, werden Ihnen nicht das Gegenteil sagen. In Theaterbestuhlung eignet er sich sehr gut für Versammlungen jeder Art, und im U für grosse Seminare, oder solche, die Bewegung benötigen oder viel Material haben. Ah ja, das Material: Flipchart, Beamer, Tageslichtprojektor, Pinnwand, Moderationskoffer, etc., fragen Sie ruhig, wir haben es.

Danach, gleich daneben, zeige ich Ihnen die **Mansarde**, ein kleiner netter Saal mit Dachschräge, ideal als Gruppenraum oder für kleinere Gruppen mit vier grossen Tischen im Block. Hier haben Sie sogar einen Balkon nach Süden hinaus...nur beim Geländer müssen Sie aufpassen, es ist etwas wackelig.

Ah, Sie möchten die **Pergola** sehen, von der Sie schon gehört haben. Es stimmt, sie wird sehr geschätzt. Kommen Sie, wir müssen zwei Stockwerke tiefer. Da sind wir... es ist wahr, die Sicht ist fantastisch heute. Die Helligkeit des Raums auf Grund der Fensterfront ist sehr angenehm. Die Grösse (40m<sup>2</sup>) eignet sich sehr gut für Seminare bis zu 15 Personen.

Da wir schon einmal da sind, zeige ich Ihnen noch das Restaurant nebenan. Hier gibt es die Pausen mit einem guten von uns gerösteten Kaffee. Im Restaurant wird auch das Mittagessen serviert. A propos: es ist ein Dreigang-Menü und Sie haben die Wahl zwischen einem Fleischgericht oder einem vegetarischen.

Kommen wir zur **Côté Jardin**. Noch einen Stock tiefer bitte, durch den Wintergarten, ja, gerne gebe ich die Komplimente für die Pflanzen an unseren Buchhalter weiter, er hat einen grünen Daumen, auf jeden Fall. Gehen wir in den Raum. Klein, aber mit einem Plus! Schauen Sie an die Decke. Ein guter Beamer, um einen Film zu schauen. Dieser Raum kann auch am Abend genutzt werden, falls Sie die Nacht zwischen zwei Seminartagen bei uns verbringen.

Jetzt noch einmal nach oben zum **Atelier**, einen Stock über dem Grossen Saal. Genau, ehemals die Bibliothek. Sie werden sehen, es lohnt sich, nicht nur der Name hat sich geändert. Die gleichen Dimensionen wie die Pergola, ohne die Sicht, aber mit viel Charme. Die gemütliche Atmosphäre haben wir beibehalten und die Beleuchtung stark verbessert.

Also, ob Sie nun eine grosse multinationale Gruppe sind, ein kleines regionales Unternehmen oder auch ein Gewichtheber-Club, ob Sie zu zweit sind oder zu mehreren, für einen halben Tag oder drei Tage, L'Aubier ist auch für Sie da!



# De vrais prix au lieu d'un revenu de base inconditionnel

En octobre dernier, une initiative en faveur d'un revenu de base inconditionnel versé à l'ensemble de la population a été déposée à la chancellerie de la Confédération. Par son inconditionnalité, cette proposition fait l'éloge d'une libération de l'exigence de travailler. Une perspective qui pourrait sembler prometteuse. Mais en est-il bien ainsi?

En y regardant de près, la réalité est bien différente: le revenu de base inconditionnel ne s'en prend qu'au symptôme – le besoin de revenu – laissant le mal sous-jacent continuer ses ravages – une forme actuelle d'économie déshumanisante faisant régner la loi du plus fort et induisant partout une lutte pour la survie. Pour cela, il corrompt la relation au travail, minant ainsi un des fondements de la dignité humaine. Enfin, un revenu ainsi systématisé augmente dangereusement la dépendance envers celui qui le distribue.

Comment se réapproprier le processus économique pour pouvoir assurer à chaque être humain un revenu digne de ce nom? Pour cela, il faut oser repenser l'économie et la mettre au service de l'humain. Là il apparaît d'abord que nous n'avons pas vraiment un problème de revenu, mais un problème de prix, mais aussi que nous devons prendre bien soin d'une saine relation au travail.

Chacun regarde au prix lors d'un achat – et c'est compréhensible. Mais tout dépend ici de l'attitude. Essayons – ce n'est pas si facile – d'imaginer un monde où le prix de chaque prestation est tel que celle ou celui qui l'a réalisé obtienne *«une somme suffisant à satisfaire ses besoins, tous ses besoins, y compris naturellement les besoins de ceux qui lui appartiennent, jusqu'à ce qu'il ait de nouveau élaboré un produit semblable»*. Un tel prix peut être considéré comme *«vrai»*<sup>1</sup>. Il est à relever que seul le producteur ou le vendeur est ici pris en compte, pas l'acquéreur. Mais plus encore, seuls sont déterminants les besoins à venir, non pas les coûts de production. La portée de cette formule

est immense et mérite toute notre attention.

L'acheteur payant un tel vrai prix permet avec chaque achat que les besoins de toutes celles et ceux qui sont engagés dans l'élaboration d'une prestation soient couverts, et ce en totalité. Chaque vrai prix permet au consommateur d'acheter sans soumettre quiconque à une dépendance, sans induire sournoisement une forme moderne d'esclavage – et cela, pas seulement au niveau local, mais où que soit le lieu d'activité dans le monde. Que peut-on espérer de plus noble? L'orientation temporelle de la formule y apporte une perspective en plus: le prix est vrai s'il couvre les besoins futurs des travailleurs. Le revenu ne se mesure plus à la prestation passée, mais assure la vie pendant l'engagement en faveur d'une prestation encore à venir. Il ne peut plus être la raison d'être du travail. Celui-ci doit trouver son sens ailleurs, par exemple dans la réponse aux besoins des autres, avec le déploiement des facultés individuelles qui en résulte. Ainsi le travail permet d'apprendre à redonner ce qu'on a reçu par le travail des autres. Ici, le sentiment d'appartenance à la communauté devient tangible, dans son sens profondément social et humain. Il en va de la dignité humaine, rien de moins – et le travail en est dans ce sens pour ainsi dire le gardien. L'inconditionnalité exigée par l'initiative sur le revenu de base fait fi de ce fondement que représente le travail dans l'intégration sociale.

Cherchant à garantir un revenu pour chacun, le revenu de base inconditionnel et les vrais prix vont des chemins diamétralement opposés.

Marc Desaulles

<sup>1</sup>. Cette notion de vrai prix (*richtiger Preis*) a été évoquée pour la première fois par Rudolf Steiner en 1905, puis de manière plus exhaustive en 1919 et finalement en 1922 dans son *Cours d'économie*, conférence du 29.7.1922, GA 340.

# Richtige Preise anstelle eines bedingungslosen Grundeinkommens

Letzten Oktober wurde eine Initiative in der Bundeskanzlei eingereicht zu Gunsten eines an die gesamte Bevölkerung zu zahlenden bedingungslosen Grundeinkommens. Durch seine Bedingungslosigkeit preist dieser Vorschlag die Befreiung vom Zwang zu arbeiten. Eine vielversprechend scheinende Perspektive. Aber ist dem wirklich so?

Von nahem betrachtet ist die Realität eine andere: das bedingungslose Grundeinkommen greift nur das Symptom an – die Notwendigkeit eines Einkommens – und lässt das zugrundeliegende Übel, eine entmenslichende Form der Wirtschaft, die auf das Recht des Stärkeren setzt und überall in einen Überlebenskampf drängt, weiter Schaden anrichten. Dafür verdirbt es die Haltung zur Arbeit und untergräbt so eine der Grundlagen der menschlichen Würde. Schliesslich erhöht ein so systematisiertes Einkommen gefährlich die Abhängigkeit dem gegenüber, der es verteilt.

Wie kann man sich den wirtschaftlichen Prozess wieder aneignen, um jedem Menschen ein diesen Namen verdienendes Einkommen zu garantieren? Hierzu müssen wir wagen, die Wirtschaft neu zu denken und in den Dienst des Menschen zu stellen. Zuerst einmal wird klar, dass wir nicht wirklich ein Einkommensproblem, sondern ein Preisproblem haben, und zweitens, dass wir einer gesunden Beziehung zur Arbeit Sorge tragen müssen.

Jeder schaut – verständlicherweise – beim Einkauf auf den Preis. Aber dabei kommt es vor allem auf die Einstellung an. Versuchen wir einmal, auch wenn es schwierig ist, uns eine Welt vorzustellen, in der jeder Preis für eine Dienstleistung so ist, dass der Mensch, der es hergestellt hat, *«so viel an Gegenwert bekommt, dass er seine Bedürfnisse, die Summe seiner Bedürfnisse, worin natürlich eingeschlossen sind die Bedürfnisse derjenigen, die zu ihm gehören, befriedigen kann so lange, bis er wiederum ein gleiches Produkt verfertigt haben wird»*. So ein Preis kann als *«richtiger Preis»*<sup>1</sup> betrachtet werden. Bemerkenswert ist, dass hier nur auf den Produzenten oder Verkäufer eingegangen wird, nicht auf den Käufer. Mehr noch, nur die

zukünftigen Bedürfnisse sind ausschlaggebend, nicht die Produktionskosten. Die Tragweite dieser Formel ist immens und verdient unsere Aufmerksamkeit.

Der Käufer, der einen solchen richtigen Preis zahlt, ermöglicht mit jedem Kauf, dass die Bedürfnisse all derer, die an der Erarbeitung einer Dienstleistung beteiligt waren, gedeckt werden und dies zur Gänze. Jeder richtige Preis erlaubt dem Konsumenten zu kaufen, ohne jemand anderen in eine Abhängigkeit zu drängen, ohne hinterhältig eine moderne Form der Sklaverei zu installieren oder zu tolerieren und das nicht nur auf lokalem Niveau, sondern unabhängig vom Ort der Aktivität. Was kann man Edleres erhoffen?

Die zeitliche Orientierung der Formel fügt eine weitere Perspektive hinzu: Der Preis ist richtig, wenn er die zukünftigen Bedürfnisse der Arbeitenden deckt. Das Einkommen misst sich nicht mehr an einer schon erbrachten Leistung, sondern sichert der Lebensunterhalt während des Engagements für eine noch zu erbringende. So ist es also nicht mehr Sinn und Zweck der Arbeit. Diese muss Ihren Sinn anderweitig finden, z.B. in der Antwort auf die Bedürfnisse der Anderen, mit der daraus resultierenden Entfaltung individueller Fähigkeiten. So erlaubt die Arbeit zu lernen, dass, was man durch die Arbeit der Anderen erhalten hat zurückzugeben. Hier wird das Gefühl einer Gemeinschaftszugehörigkeit in einem tief sozialen und menschlichen Sinn fassbar. Gleiches gilt für die menschliche Würde – nichts weniger – und die Arbeit ist in diesem Sinn ihr Wächter. Die von der Initiative für ein Grundeinkommen geforderte Bedingungslosigkeit geringschätzt die Grundlage, die die Arbeit für die soziale Integration bildet.

Auf der Suche nach einem Einkommen für alle, sind das bedingungslose Grundeinkommen und die richtigen Preise zwei diametral entgegengesetzte Wege.

<sup>1</sup> Diese Charakterisierung eines richtigen Preises wurde von Rudolf Steiner zum ersten Mal 1905 erwähnt und ausführlicher 1919 und dann 1922 in seinem Nationalökonomischen Kurs im Vortrag vom 29.7.1922, GA 340

# Vivre aux Murmures

Ce n'est pas moi qui ai choisi de venir habiter ici ; ce sont mes parents, mais je suis contente ! Avant, on habitait à Fontainemelon, le jardin et la maison étaient plus grands, mais ici on a plus de voisins et un grand jardin commun.

Ma sœur et moi, on y a même un petit coin pour nous ; et un grand-papa des Murmures nous aide et nous explique plein de choses sur le jardinage. Nous avons déjà planté des oignons, des radis et de la salade. En été j'aime bien pouvoir manger de la salade et me dire qu'elle vient des jardins. Quand il fait beau, quelques habitants jouent à la pétanque ou jardinent ensemble et j'aime bien participer ou regarder.

Depuis notre appartement nous avons une

belle vue sur les Alpes et le lac et on a même des fois la chance d'observer des chevreuils et des renards dans les champs en dessous. Mon petit frère a aussi un lapin dans le jardin et nous avons un chien.

Quand je rentre de l'école et que mes parents ne sont pas encore à la maison, je peux monter chez ma grand-maman qui habite juste en dessus ; c'est chouette ! Elle nous lit plein d'histoires ! Un fois j'ai organisé un « Café » et plein de voisins sont venus. Avec ma sœur et ma copine nous avons fait plusieurs gâteaux et boissons, comme dans les restaurants. J'aime bien quand on peut se réunir et rire tous ensemble !

*Joana, 12 ans*



Die Entscheidung hier hin zu ziehen kam nicht von mir, das waren meine Eltern, aber ich bin damit sehr zufrieden. Vorher haben wir in Fontainemelon gewohnt; das Haus und der Garten waren grösser, aber hier haben wir mehr Nachbarn und einen grossen gemeinsamen Garten. Meine Schwester und ich haben sogar einen kleinen Teil des Gartens für uns, und ein Grossvater von Les Murmures hilft uns und erklärt uns viel über das Gärtnern. Wir haben schon Zwiebeln, Radieschen und Salat gepflanzt. Es gefällt mir, wenn der Salat, den ich esse im Sommer aus dem Garten kommt. Wenn es schön ist, spielen einige Nachbarn Petanque oder gärtnern zusammen und ich schaue gerne dabei zu.

Von unserer Wohnung aus haben wir eine schöne Sicht auf die Alpen und den See, und manchmal haben wir sogar das Glück, Rehe und Füchse in den nächsten Feldern beobachten zu können. Mein Bruder hat im Garten auch einen Hasen und wir haben einen Hund.

Wenn ich aus der Schule komme und meine Eltern noch nicht zu Hause sind, kann ich zu meiner Grossmutter gehen, die über uns wohnt, das ist nett! Sie liest uns viele Geschichten vor! Einmal habe ich ein „Café“ organisiert und es sind viele Nachbarn gekommen. Meine Schwester, eine Freundin und ich hatten viele Kuchen gebacken und Getränke gemacht, wie in den Restaurants. Es macht mir Spass sich mit Anderen zu treffen und zusammen zu lachen.

# Le chantier de l'auberge en images

Il y avait tant à faire et nous avons si peu de temps. C'était bruyant et tellement poussiéreux... Nous avons passé deux belles semaines, avons beaucoup travaillé, bien ri et avons finalement réussi !

Un grand merci à celles et ceux de nos collègues qui ont travaillé avec tant d'enthousiasme et aux entreprises qui nous ont permis de tenir nos délais.



24.2 - 9.3.2014



Es gab viel zu tun, und wir hatten wenig Zeit. Es war laut und voller Staub. Wir hatten eine schöne Zeit, haben viel gearbeitet, viel gelacht und sind tatsächlich fertig geworden!

Ein grosser Dank an all die MitarbeiterInnen die mit viel Enthusiasmus mitgearbeitet und an die Unternehmen, die die Einhaltung der Fristen ermöglicht haben.

# Nos fromages en vente par correspondance



**L'Aubier**

Meule de env. 2.6kg  
22.- fr./kg



**L'Aubier à la carotte**

Meule de env. 2.6kg  
26.- fr./kg



**Vigneron**

Meule de env. 2.4kg  
26.- fr./kg



**Montezillon**

Meule de env. 8kg  
1/4 de env. 2kg  
24.- fr./kg

Nos fromages se trouvent dans beaucoup de magasins bio en Suisse, en plus de chez nous.

Vous pouvez maintenant les commander par internet. Ils vous seront directement envoyés par colis postal à la maison.

Unsere Käse sind ausser bei uns auch in vielen Bio-Fachgeschäften der Schweiz erhältlich.

Neu können Sie diese Hofprodukte über das Internet bestellen. Sie werden Ihnen per Post direkt nach Hause geschickt.



**Blanc de L'Aubier**

Meule de env. 1.3kg  
24.- fr./kg



**Blanc au poivre**

Meule de env. 1.4kg  
27.- fr./kg



**Tomme**

Pièce de env. 130g  
24.- fr./kg

Commandez dès à présent les fromages de L'AUBIER en qualité Demeter directement de notre ferme-fromagerie !

Jetzt bestellen – die Käse von L'AUBIER in Demeter-Qualität direkt ab unserer Hof-Käserei !

Tél: 032 732 22 24 E-mail: [contact@aubier.ch](mailto:contact@aubier.ch)

## Invitation à notre Assemblée annuelle 2014 le samedi 10 mai à 10h30 à Montezillon dans la grande salle

Les actionnaires et les détenteurs de bons de participation dont les adresses nous sont connues recevront un courrier séparé avec toutes les informations utiles.