

# Nouvelles

## Edito

Ces Nouvelles vous trouvent aux portes de l'été et, qui sait, elles vous donneront peut-être l'envie de venir nous dire bonjour... car ici "en haut" comme disent les gens de la plaine, les activités continuent presque normalement, surtout avec la réouverture du restaurant.

Vous trouverez donc un aperçu de ce qui s'est passé ces quatre derniers mois à commencer par le dernier événement en date, notre assemblée générale enfin possible bien que rétrécie. On y a parlé de la passation de la ferme et vous trouverez ici une petite présentation des jeunes qui ont repris cette responsabilité avec enthousiasme. Suit un texte sur la fin de la cinquième formation qui fait que 36 jeunes ont déjà passé une année chez nous! Un billet d'ambiance et, en dernière page, quelques informations complètent notre petit message.

Il veut surtout vous remercier de votre soutien à tous les niveaux, vous souhaiter une belle saison estivale et de bonnes vacances. Faut-il vous rappeler que notre hôtel est ouvert et que le Jura, ses chemins pédestres et son atmosphère offrent une sorte de sérénité qui mérite l'expérience?

Eh bien voilà qui est fait, alors à bientôt!

Anita

Diese Ausgabe der „Nouvelles“ erreicht Sie zu Beginn des Sommers, und vielleicht macht sie Ihnen ja Lust, uns zu besuchen... denn unsere Aktivitäten nehmen langsam fast ihren gewohnten Lauf, vor allem seit der Wiedereröffnung des Restaurants. Sie finden einen Überblick über das, was in den letzten vier Monaten geschehen ist, angefangen mit unserer Jahresversammlung, die endlich, wenn auch in kleinerem Rahmen, stattfinden konnte. Wir sprechen von der Übergabe des Hofes, und die beiden Personen, die diese Aufgabe mit Begeisterung übernommen haben, stellen sich kurz vor. Zum Schluss ein Einblick in das Ende des fünften Ausbildungsdurchgangs, mit dem dann schon 36 junge Menschen ein Jahr in L'Aubier studiert und gearbeitet haben! Ein Stimmungsbericht und einige Informationen komplettieren diese „Nouvelles“.

Vor allem möchten wir Ihnen für Ihre Unterstützung danken, Ihnen einen schönen Sommer und gute Ferien wünschen. Dürfen wir daran erinnern, dass das Hotel geöffnet ist und dass der Jura, seine Wanderwege und seine Atmosphäre eine Ruhe bieten, die eine Reise wert ist?

Bis bald also!

## Nouvelles 76 Juin 2021

L'AUBIER  
Les Murailles 5  
CH-2037 Montezillon  
[www.aubier.ch](http://www.aubier.ch)  
[contact@aubier.ch](mailto:contact@aubier.ch)  
Tél.: +41 32 732 22 11  
IBAN: CH69 0900 0000 2000 5335 3

# Assemblée annuelle

Samedi 12 juin s'est déroulée l'assemblée annuelle de L'Aubier en version restreinte en raison des contraintes sanitaires. C'est ainsi qu'une cinquantaine de personnes ont pu vivre une assemblée particulière qui voyait le passage de la ferme de Ueli et Katrin à une plus jeune génération: Loïc Humberset et Filippo Valvassori ainsi que des changements aussi dans L'Aubier SA avec un autre jeune, Simon Benguerel, qui prend la responsabilité de l'hôtel et des séminaires.



La parole a été donnée à Ueli pour l'exposé titré "L'impulsion biodynamique à Montezillon" ce qui lui a permis de développer sa thèse personnelle "Les 7 principes de la biodynamie" dont nous avons le plaisir de vous rendre ici un petit résumé :

#### **1er principe** : l'horizontalité – le sol

Le sol, la terre qui partage notre monde en deux : celui qui est en-dessus du sol qui vit d'air, de lumière et de chaleur et celui en-dessous qui vit plutôt d'obscurité, de terre et d'eau. C'est la couche de terre fertile ou les deux sphères s'interpénètrent et respirent avec les saisons.

#### **2ème principe** : la verticalité – les plantes

Sur ce sol, poussent des plantes qui montent vers la lumière comme le blé ou plongent dans les profondeurs où elles arrivent encore à faire de la couleur et du sucre comme les carottes. Toute plante pointe avec ses racines vers le centre de la terre et avec ses fleurs vers le soleil.

#### **3ème principe** : l'organisme agricole – les animaux

Avec les vaches comme ruminants une ferme peut devenir autosuffisante. Le cycle des substances se ferme, les achats diminuent à un minimum. Le miracle c'est que ça ne conduit pas à une dépression de santé ou de productivité pour la ferme. C'est grâce à des métamorphoses que les substances traversent premièrement la panse de la vache, deuxièmement le composte et troisièmement la terre fertilisée et que les forces de vie se régénèrent.

#### **4ème principe** : les préparations

Maintenant, au centre de ce processus de sept étapes, intervient la biodynamie et ses préparations : il y en a 6 qui sont pour le compost et 2 qui se giclent directement sur les champs. Ueli nous a décrit les deux qui se giclent. Elles sont préparées par une saison sous terre dans une corne de vache puis sont diluées dans un tonneau d'eau et dynamisées par un brassage d'une heure. La silice de corne sera brumisée, très tôt le matin, sur les cultures et les herbages afin de soutenir le lien avec la lumière et la chaleur pour la vigueur du feuillage et la maturation

# Jahresversammlung

Am Samstag 12. Juni fand – aus gegebenen Gründen mit reduziertem Publikum – die Jahresversammlung von L'Aubier statt. 50 Personen konnten an diesem besonderen Anlass teilnehmen, an dem die Übergabe des Hofes von Ueli und Katrin an eine jüngere Generation in den Personen von Loïc Humberset und Filippo Valvassori auf dem Programm stand, ebenso wie die Wahl von Simon Benguerel in den Verwaltungsrat von L'Aubier SA. Er ist für das Hotel und die Seminare verantwortlich.

Zuerst hatte Ueli das Wort: In seinem Exposé „L'impulsion biodynamique à Montezillon“ entwickelte er „sieben Prinzipien der biodynamischen Landwirtschaft“, von denen wir hier gerne eine kurze Zusammenfassung wiedergeben:

#### **Erstes Prinzip**: Die Horizontale – der Boden

Der Boden, die Erde, die unsere Welt in zwei teilt: in das, was sich darüber befindet und von Luft, Licht und Wärme lebt und das, was sich darunter befindet und von der Dunkelheit, Erde und Wasser lebt.

#### **Zweites Prinzip**: Die Vertikale – die Pflanzen

Auf diesem Boden wachsen die Pflanzen, dem Licht entgegen, wie der Weizen oder in die Tiefe tauchend, wo es einigen von ihnen wie z.B. den Rübli noch gelingt, Farbe und Süsse zu produzieren. Jede Pflanze zeigt mit ihren Wurzeln zum Erdmittelpunkt und mit den Blüten zur Sonne.

#### **Drittes Prinzip**: Der landwirtschaftliche Organismus – die Tiere

Mit den Kühen als Wiederkäuern kann ein Hof autark werden. Der Kreislauf der Substanzen schliesst sich, die Zukäufe können auf ein Minimum reduziert werden. Das Wunder ist, dass dies nicht zu einer Minderung der Hofgesundheit oder -produktivität führt. In verwandelter Form durchlaufen die Substanzen zuerst den Pansen der Kuh, dann den Kompost und schliesslich düngen sie den Boden, und dank dieser Metamorphosen können die Lebenskräfte sich regenerieren.

#### **Viertes Prinzip**: Die Präparate

Im Zentrum der sieben Etappen greift jetzt die Biodynamie mit ihren Präparaten ein: sechs für den Kompost und zwei, die direkt auf die Felder gespritzt werden. Letztere hat Ueli näher betrachtet. Sie werden während einer Jahreszeit in einem Kuhhorn im Boden vergraben, danach in einem Fass mit Wasser verdünnt und während einer Stunde durch Rühren dynamisiert. Das Hornkieselpräparat wird früh am Morgen über die Kulturen und die Weiden versprüht, um für die

des fruits. L'autre, la bouse de corne passera par le même processus mais sera giclée le soir pour préparer le sol lors du semis et rendre plus intense le lien entre les racines des plantes et les profondeurs terrestres.

#### **5ème principe : l'atmosphère – le paysage**

Un domaine en biodynamie est un organisme qui se porte en lui-même. Cela change l'atmosphère et régénère l'ambiance d'un lieu. Les personnes sensibles le ressentent. Une terre biodynamique commence à rendre, dans l'atmosphère environnante, les forces qu'elle reçoit. Elle a le potentiel de devenir un lieu positif pour le climat.

#### **6ème principe : les produits – alimentation pour les êtres humains**

De ce tout, naissent des produits comme le lait par exemple, poussent des blés qui feront notre pain et grandissent des légumes qui passeront directement à la cuisine du restaurant ou au magasin. Mais certains produits, comme les fromages font de plus grands voyages et se retrouvent à Zürich, Bâle ou Genève. Ce sont des produits qui nourrissent vraiment, c'est-à-dire qu'ils permettent aux êtres humains de rencontrer leur tâche.

#### **7ème principe : Un organisme biodynamique – une inspiration pour le monde social**

Quand un tel organisme fonctionne, qu'il vivifie l'atmosphère alentour et nourrit les êtres humains, il devient une inspiration pour le développement de la liberté, de la dignité et de la responsabilité.

Après cet exposé nous avons pu regarder les comptes de cette année 2020 qui a compté 4 mois de fermeture du restaurant et du Café à Neuchâtel mais où les choses ont tenu grâce aux autres secteurs qui étaient eux en pleine activité, ce qui maintenait une ambiance active et dynamique.

Dans la foulée nous avons procédé aux élections pour trois nouvelles années de l'équipe en place à laquelle s'est ajouté Simon.



Finalement Christoph a su trouver les mots qui manifestaient à Ueli et Katrin notre reconnaissance pour ces 30 années partagées mais sans leur dire au revoir puisque nous continuerons de les voir comme habitants des Murmures et proches de L'AUBIER. C'est par un poème que vous trouverez à l'avant dernière page que cela s'est terminé.

Lebenskraft der Blätter die Verbindung zu Licht und Wärme und für die Früchte den Reifeprozess zu unterstützen. Das Hornmistpräparat durchläuft den gleichen Prozess, wird aber am Abend zur Vorbereitung der Aussaat und um die Verbindung zwischen den Wurzeln der Pflanzen und den tieferen Erdschichten zu intensivieren, gespritzt.



#### **Fünftes Prinzip: Die Atmosphäre – die Landschaft**

Ein biodynamischer Hof ist ein selbsttragender Organismus. Dies verändert die Atmosphäre und erfrischt die Stimmung eines Ortes. Für feinfühlige Personen ist dies spürbar. Ein biodynamisch bewirtschafteter Boden beginnt die Kräfte, die er empfängt, in die ihn umgebende Atmosphäre abzugeben. Er hat so das Potential, ein für das Klima positiver Ort zu werden.

#### **Sechstes Prinzip: Die Produkte – Ernährung für die Menschen**

Aus diesem Ganzen entstehen Produkte wie die Milch, wächst der Weizen, aus dem wir unser Brot backen, oder die Gemüse, die in der Küche verarbeitet oder im Laden verkauft werden. Andere Produkte, wie z.B. der Käse legen grössere Strecken bis nach Basel, Zürich oder Genf zurück. Diese Produkte sind wirklich nahrhaft, das heisst, sie erlauben den Menschen, ihren Aufgaben nachzukommen.

#### **Siebtes Prinzip: Ein biodynamischer Organismus – eine Inspiration für die soziale Welt**

Wenn ein solcher Organismus funktioniert, er die ihn umgebende Atmosphäre belebt und die Menschen ernährt, wird er zu einer Inspiration für die Entwicklung zu Freiheit, Würde und Verantwortung.

Nach diesem Exposé haben wir die Jahresrechnung des Jahres 2020 angesehen, in dem das Restaurant und das Café in Neuchâtel während vier Monaten geschlossen waren. Dem Ganzen Halt verliehen hat die Tatsache, dass andere Bereiche gut weiterarbeiten konnten, was eine aktive und dynamische Atmosphäre aufrechterhalten hat. Im Anschluss haben wir den Verwaltungsrat, zu welchem jetzt auch Simon gestossen ist, für drei weitere Jahre gewählt.

Schliesslich hat Christoph mit einigen Worten Ueli und Katrin unsere Dankbarkeit für die gemeinsamen 30 Jahre ausgedrückt, jedoch ohne ein 'Auf Wiedersehen', da sie als Bewohner von Les Murmures auch weiterhin in L'Aubier präsent sein werden. Mit einem Gedicht, das Sie am Ende der 'Nouvelles' finden, endete die Versammlung.

# Ferme-Fromagerie

Depuis janvier de cette année je suis coresponsable de L'Aubier Ferme-Fromagerie avec Loïc Humberset. Chacun de nous deux a un secteur d'activité bien défini : je suis actif à la fromagerie tandis que Loïc est actif côté agricole. Mais c'est bien ensemble que nous coordonnons ces deux activités principales, que nous organisons les chantiers d'envergure qui concernent le site agricole et ses bâtiments et que nous gérons l'administratif et les comptes de la société L'Aubier Ferme SA qui a été nouvellement créée pour nous donner un cadre juridique clair et pratique.

Nous gardons aussi un lien avec Ueli et Katrin pour permettre une transition cohérente avec ce qui a été fait jusqu'à maintenant et ce qui est encore à créer et développer. C'est avec leur soutien et leur conseil que nous élaborons les préparations biodynamiques sur la ferme et c'est avec eux que nous allons organiser les différentes fêtes qui ponctuent l'année à L'Aubier. C'est avec enthousiasme et volonté que nous nous sommes engagés dans cette nouvelle phase de vie!

Filippo Valvassori

Seit Januar dieses Jahres bin ich zusammen mit Loïc Humberset verantwortlich für die Ferme-Fromagerie von L'Aubier. Jeder von uns hat ein klar definiertes Aufgabengebiet: ich bin in der Käserei aktiv und Loïc auf dem Hof. Gemeinsam kümmern wir uns um die Koordination dieser beiden Hauptaktivitäten, die Organisation von grösseren Arbeiten auf dem Hof und an den Gebäuden, sowie die administrativen Aufgaben und die Führung der Konten von L'Aubier Ferme SA, der neugegründeten Gesellschaft, welche uns für die Arbeit einen klaren und praktischen juristischen Rahmen gibt. Für einen stimmigen Übergang von dem, was bisher geleistet wurde und dem, was noch zu schaffen und zu entwickeln ist, stehen wir auch weiterhin in Kontakt mit Ueli und Katrin. Mit ihrer Unterstützung und ihrem Rat erarbeiten wir die biodynamischen Präparate auf dem Hof und gemeinsam werden wir die verschiedenen Feste organisieren, die den Jahreslauf in L'Aubier begleiten. Wir haben diesen neuen Lebensabschnitt mit Enthusiasmus und Entschlossenheit begonnen!





## Bienvenue en été!

Nous aurons dû l'attendre patiemment cette année mais les températures se sont enfin réchauffées. Du côté de la ferme, dont j'ai repris la responsabilité au début de l'année, les travaux des champs ont bien avancé même si nous observons un décalage d'environ deux semaines avec l'année dernière. Nous avons fini de planter et de semer nos légumes et les premiers foins sont déjà au séchoir. Nos sols sont restés bien humides et les conditions sont idéales pour permettre à nos jeunes cultures de pousser : carottes, betteraves rouges, oignons, patates, courges et poireaux.

Le troupeau se porte bien et s'agrandit temporairement avec six nouvelles génisses qui vèlent pour la première fois ce printemps et déjà deux fois des jumeaux cette année. Malgré la météo pluvieuse, les vaches étaient heureuses de retrouver l'herbe fraîche des pâturages dès le mois d'avril.

Les nettoyages de printemps sont allés bon train et toute l'équipe de la ferme se félicite d'avoir vendu l'entier de notre stock de légumes de garde 2020. L'hiver est donc bel et bien terminé et nous avons maintenant la tête dans les foins et les mains dans le désherbage. Ce fût pour moi un début d'année différent des autres car le travail était essentiellement le même, mais avec les responsabilités en plus. Je suis heureux du résultat jusqu'à présent et j'ai pu compter sur le soutien de mes collègues ainsi que sur les conseils et le contact régulier avec Ueli et sa famille. La gestion de la Ferme-Fromagerie est un défi de taille, pour lequel je me sens bien épaulé en particulier par notre collaboration avec Filippo dont nous tirons une vision plus globale de l'ensemble.

Lange mussten wir dieses Jahr warten, aber schliesslich ist es doch wärmer geworden. Auf dem Hof, dessen Verantwortung ich Anfang des Jahres übernommen habe, gehen die Feldarbeiten gut voran, auch wenn wir im Vergleich zum Vorjahr einen Unterschied von etwa zwei Wochen beobachten können. Das Gemüse ist gesät und gepflanzt und das erste Heu ist in die Scheune eingebracht. Der Boden hat die Feuchtigkeit gut gehalten und so finden unsere jungen Kulturen – Rüebli, Randen, Zwiebeln, Kartoffeln, Kürbisse und Lauch – ideale Bedingungen, um zu wachsen.

Auch der Herde geht es gut. Sie hat sich vorübergehend vergrössert: Sechs Rinder haben dieses Jahr zum ersten Mal gekalbt und schon zweimal gab es Zwillinge. Trotz des Regens waren die Kühe glücklich, Anfang April das frische Gras der Weiden wiederzufinden.

Der Frühlingsputz ging gut voran, und das ganze Team des Hofs ist zufrieden, dass der gesamte Vorrat an Lagergemüse von 2020 verkauft werden konnte. Der Winter ist also definitiv vorüber, mit den Gedanken sind wir nun beim Heu und mit den Händen beim Jäten.

Es war für mich ein anderer Jahresbeginn als gewohnt: Die Arbeit war im Prinzip die gleiche, aber die Verantwortung grösser. Ich bin mit dem bisherigen Ergebnis glücklich und habe auf die Unterstützung meiner Kollegen und den Rat und regelmässigen Kontakt mit Ueli und seiner Familie zählen können. Die Leitung der Ferme-Fromagerie ist eine grosse Aufgabe, für die ich mich besonders durch die Zusammenarbeit mit Filippo unterstützt fühle. Gemeinsam erhalten wir eine globalere Sicht.

# Formation

## Fin de la volée 2020-2021

Dernière ligne droite pour les participant.es à la formation « Oser l'Indépendance » 2020 – 2021! Nous avons fait un bon bout de chemin ensemble depuis octobre...

Durant le dernier trimestre, les étudiant.es sont amené.es à développer un projet fictif, mais réaliste bien sûr! Cette année, nous leur avons demandé d'ouvrir un gîte au bord de la mer, plutôt au sud. Que ce soit un site avec des roulettes, ou des yourtes auprès d'une vieille bâtie à rénover, peu importe, pourvu que le concept soit plaisant (...et que nous ayons envie d'y aller, et ça, pour de vrai!) Ils ont donc commencé par chercher un endroit et se sont mis à rêver, puis à calculer. Voyons ça... ce magnifique terrain en Corse, ou ce domaine agricole en Croatie, ils sont à vendre. Comment pourrais-je les financer? Que pourrais-je y créer, combien de roulettes puis-je y poser? Ces calculs me donnent le tournis, mais heureusement que Marc et Anita sont là pour nous aider à penser à tout! Combien de chambres, de linge, de personnel nécessaire? Je voudrais des ânes? Des chevaux? Et si je proposais des randonnées accompagnées? Est-ce que les gens paieraient pour ça?

Quand les choses se précisent, chaque étudiant.e présente son projet au tableau, montre son budget et reçoit des commentaires. C'est un moment lors duquel on réalise qu'il ne tient qu'à nous de nous lancer. Bien souvent, les yeux brillent lors des présentations car on sent peut-être pour la première fois que la réalisation dépend de nous et que c'est possible de devenir un jour vraiment indépendant.

Nous avons le sentiment que la « caisse à outils » des étudiant.es s'est remplie de matériel, c'est-à-dire de connaissances et d'expériences qu'ils pourront sans doute utiliser dans leur vie demain ou... après-demain!

# Ausbildung

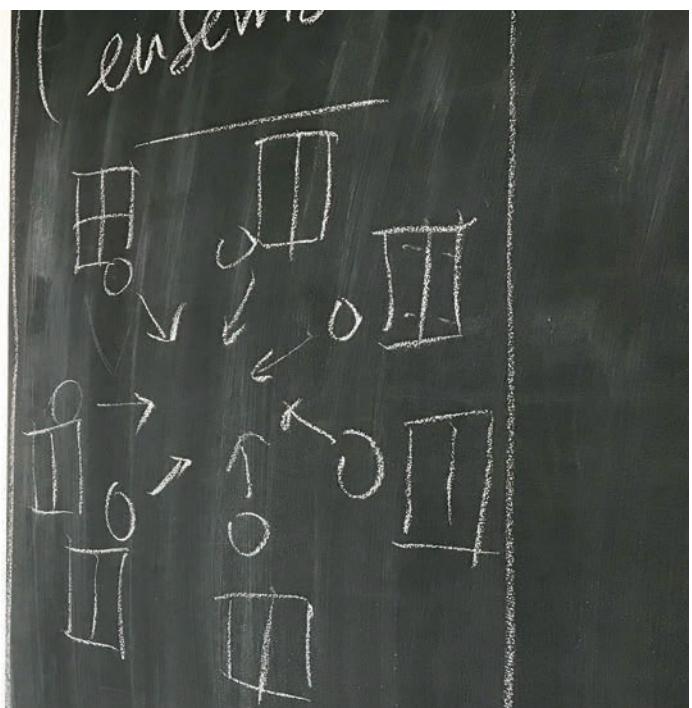
## Abschluss des Jahrgangs 2020-2021

Für die Teilnehmenden an der Ausbildung „Unabhängigkeit wagen“ 2020-2021 geht es nun auf die Zielgerade! Seit letztem Oktober liegt bereits ein gutes Stück Weg hinter uns...

Im letzten Trimester haben die Student·innen die Aufgabe, ein fiktives, aber realistisches Projekt zu entwickeln. Dieses Jahr haben wir sie gefragt, eine Ferienunterkunft im Süden am Meer zu eröffnen. Ganz egal, ob es sich um ein Gelände mit renovierten Bauwagen oder Jurten neben einem alten Gebäude handelt... es muss nur ein gutes Konzept sein (und uns natürlich wirklich Lust machen, dort Urlaub zu machen). Sie haben sich also auf die Suche nach einem Ort gemacht, zu träumen und zu rechnen begonnen. Mal sehen... dieses herrliche Gelände auf Korsika, oder der Hof in Kroatien stehen zum Verkauf. Wie könnte ich das finanzieren? Was könnte ich auf die Beine stellen, wie viele Bauwagen hätten dort Platz? Uff, die ganzen Zahlen bereiten mir Kopfschmerzen, aber zum Glück helfen Marc und Anita, an alles zu denken. Wie viele Zimmer, wie viele Handtücher, wie viele Mitarbeiter benötige ich? Will ich Esel? Pferde? Und wenn ich geführte Wanderungen anbieten würde? Würden die Gäste dafür zahlen?

Wenn die Dinge konkreter werden, stellt jeder Student sein Projekt vor, präsentiert sein Budget und bekommt von den Anderen Rückmeldung. Das ist der Moment, an dem man merkt, dass man direkt beginnen könnte. Oft gibt es bei einer solchen Präsentation leuchtende Augen, weil man vielleicht zum ersten Mal spürt, dass es auf einen selbst ankommt und es möglich ist, sich eines Tages selbstständig zu machen.

Wir haben den Eindruck, dass die Werkzeugkiste der Student·innen gut gefüllt ist, mit Kenntnissen und Erfahrungen, die sie schon morgen oder vielleicht auch erst übermorgen zweifellos gebrauchen können!



## Le billet d'Aline

Il a fait très froid, puis il a fait sec, puis il a tellement plu. Les martinets sont arrivés, puis repartis avec la pluie, et je me demandais déjà s'ils n'allaient pas revenir. Mais avec l'été, ils sont définitivement là et volent comme des flèches dans le ciel. Le monde animal est donc très présent, aussi lorsque je sème, plante, désherbe, lors du travail parmi les plantes! Aujourd'hui, un orvet, chaud de soleil, a croisé mon chemin. Un pigeon, gris clair, s'est envolé devant moi, avec ce petit bruit incomparable des ailes. Des abeilles sauvages continuent d'inspecter un nouveau nichoir et y déposent régulièrement des œufs. Deux jeunes merles - noir brillant - se promenaient entre les têtes des chevaux, qui doivent leur sembler immenses! Et un matin, devant moi sur le chemin du parc, l'écureuil dont on m'avait parlé et que je n'avais encore jamais vu, malgré toute une année durant laquelle j'ai fréquenté régulièrement son lieu de vie. Il m'a vu - et a sauté dans le tilleul, est monté le long du tronc comme si ce n'était pas vertical et s'est arrêté sur une grosse branche. Nous nous sommes regardés pendant un long moment. Puis une grimpée et il était déjà au sommet de l'arbre, où les branches là-haut sont toutes fines et se penchent... Je retenais mon souffle: et si l'écureuil perdait l'équilibre et tombait ? Mais non, il a déjà passé sur le pin d'à côté... Outre le plaisir de ces rencontres, je ressens le souhait et la volonté de prendre soin de notre environnement, convaincue que la culture des êtres humains ne doit pas contredire la richesse de la nature.

« Considérez le ciel solaire  
A l'heure de l'extrême incandescence:  
c'est là qu'il nous faut traverser.

Des barques croisent dans ce lac de lumière.

Aiguisez mieux votre regard:  
vous les verrez franchir sans bruit cette brume éblouie  
et, par-delà, s'ancre dans les eaux de la nuit  
pour y plonger éternellement leurs filets

dans les profondeurs. »

Philippe Jaccottet

## Aline's Billet

Ein Frühling, zuerst kalt, dann trocken, gefolgt von viel Regen. Die Mauersegler tauchten auf, verschwanden mit dem Regen wieder, und ich war bereits ein wenig besorgt, dass sie nicht wiederkommen würden. Doch mit dem Frühsommer sind sie dann doch da und fliegen wie Pfeile im Himmel. Die Tierwelt ist auch bei der Arbeit rund um die Pflanzen präsent, ob ich säe, pflanze, jäte. Heute kreuzte eine Blindschleiche, sonnenwarm, meinen Weg. Eine hellgraue Taube flog vor mir auf, mit diesem eigentümlichen Geräusch der Flügel. Wildbienen besuchen eine neue Nisthilfe und legen ihre Eier ab. Zwei junge Amseln, glänzendschwarzes Gefieder, pickten zwischen den Köpfen der Pferde, sie müssen ihnen riesig vorkommen! Und eines Morgens, vor mir auf dem Weg durch den Park, das Eichhörnchen, von dem ich zwar gehört hatte, dass ich aber in dem Jahr geteilten Lebens- bzw. Arbeitsraum noch nie gesehen habe. Es sah mich, sprang auf die Linde und den Stamm hoch, als wäre dieser nicht vertikal, hielt auf einem grossen Ast inne und wir schauten uns einen langen Moment an. Dann ging es weiter hoch in der Krone des Baumes, die Ästchen sind dort so fein und biegsam... Ich hielt den Atem an, und wenn es das Gleichgewicht verliert und fällt? Doch nein, schon war es auf der Föhre daneben... Neben der Freude über diese Begegnungen spüre ich den Wunsch und den Willen, diesem vielfältigen Lebensraum Sorge zu tragen, überzeugt, dass die Gestaltung durch uns Menschen einem Reichtum der Natur nicht widersprechen muss.



# Nouveau!

Visionnez notre vidéo sur la formation!  
> [www.aubier.ch/fr/formation](http://www.aubier.ch/fr/formation)



Inscrivez-vous, il y a encore des places!  
Début de la formation 3 octobre 2021

## C'est par où? ... Par ici!

Il y a quelque temps déjà que nous avions pensé organiser une signalétique sur le site de Montezillon qui s'est quelque peu agrandi ces 4 dernières années. Ce fut chose faite, tout juste pour l'assemblée annuelle, et il est possible maintenant de faire le tour de L'Aubier en suivant les flèches aux jolies couleurs. Elles vous permettront de faire halte devant les différents bâtiments et d'y découvrir sur un panneau tout ce qu'il faut en savoir! Cela fait une jolie balade avec des pauses sur des bancs qui jalonnent le parcours.



Seit einiger Zeit schon möchten wir in Montezillon ein System von Wegweisern installieren, die die verschiedenen Gebäude von L'Aubier miteinander verbinden. Rechtzeitig zur Jahresversammlung haben wir jetzt die Pläne in die Tat umgesetzt. Schön gestaltete farbige Pfeile weisen die Wege zu den verschiedenen Orten, und dort angekommen, werden auf Infotafeln die jeweiligen Aktivitäten vorgestellt! So ist ein schöner Rundgang entstanden, auf dem hier und da Bänke zum Verweilen einladen!



A bientôt!