



Lebendiges Lernen

Spinnen will gelernt sein

«Ich hätte nie gedacht, dass so viele Schritte nötig sind, um einen Pullover zu produzieren!» Das sagen die meisten Leute nach einer Führung durch unsere Spinnerei in Chantemerle in den französischen Alpen.

Und sie haben recht: Vom Sortieren der Wolle, Waschen, Karden, Spinnen, Stricken und Nähen bis zum Verkauf gibt es ein Dutzend Berufe zu beherrschen. Und wir stellen ja nicht nur Pullover her, sondern auch Stoffe, Decken, Strümpfe... Es gibt keinen anderen Ort, an dem so viele verschiedene Produkte unter einem Dach verarbeitet werden und deswegen ist die Menge des zu Erlernenden besonders gross und vielfältig.

Wir hatten vierzig Jahre Zeit, um diese verschiedenen Tätigkeiten nach und nach zu entdecken und zu erlernen. Doch nun ist der Moment gekommen, dies an die nachfolgende Generation weiterzugeben. Seit einigen Jahren verwenden wir viel Zeit und Energie, um sie langsam auf die Übergabe vorzubereiten. Dabei gibt es ganz verschiedene Ansätze: Diejenigen, die sich gerne körperlich verausgaben, können mit dem Waschen der Wolle, der Stoffe oder dem Walken beginnen. So ist in den letzten Jahren eine «typische Longo maï-Gruppe» entstanden. Hier treffen und arbeiten Leute aus unseren verschiedenen französischen Kooperativen, aber auch aus dem Hof Ulenkrug im Norden Deutschlands zusammen mit Menschen aus befreundeten Projekten, mit denen eine immer intensivere Zusammenarbeit entsteht.

Der Widerspenstigen Zähmung

Für diejenigen, die das Nähen bevorzugen, gibt es die Schneiderwerkstätten. Da braucht es schon mehrere Monate und viel Geduld, um allein die «Surjeteusen» (Overlockmaschinen) zähmen zu können. Dies sind spezielle Maschinen, um dehnbare Strickstoffe zusammenzunähen. Es sind industrielle Maschinen, die entwickelt wurden, um möglichst schnell nähen zu können. Allerdings muss zuerst das langsame Nähen mit ihnen gelernt werden; nach und nach entstehen dann die schönsten Sachen. Zum Üben fangen wir meistens mit Mützen an, die wir nach dem Zuschneiden der Pullover aus den anfallenden Strickresten herstellen. Sollten diese ab und zu kleine Fehler aufweisen, werden sie von uns trotzdem noch gerne getragen. Das Herzstück der Spinnerei bilden die Karden und die Spinnmaschine; die Arbeit mit diesen ist am schwierigsten zu erlernen. Die Karden sind grosse und schwere Maschinen, ihre Handha-

bung ist anspruchsvoll und erfordert viel Wissen und Erfahrung: Für welches Produkt eignet sich welche Wolle und wie müssen die Maschinen eingestellt werden, damit der Faden genau richtig für die Weiterverarbeitung ist? Da wir neben unserer Wolle auch die vieler anderer Schafszüchter mit unterschiedlichen Rassen verarbeiten, müssen die Einstellungen der Maschinen sehr häufig geändert werden. Das ist recht kompliziert und kostet Zeit, deshalb wird dies in der industriellen Produktion durch die Einfuhr enormer Mengen homogener Wolle aus Australien oder Neuseeland vermieden. Dann gibt es noch die Weberei; die Produktion von Decken oder Strümpfen, wobei unsere Sockenstrickmaschine immer häufiger Anzeichen von Altersschwäche zeigt.

Schnitt für Schnitt

Um schlussendlich alles zum Laufen zu bringen, braucht es natürlich auch noch Mechaniker, Elektriker, Dreher, Bastler, Buchhalter, Verkäufer... langweilig wird uns nie. Es ist unmöglich, alles auf einmal zu lernen, deswegen geschieht dies Schritt für Schritt, aber ohne den Kollektivgeist aus den Augen zu verlieren: Ziel bleibt, dass sich auf jedem Gebiet mehrere Personen auskennen und jede den Überblick über das Ganze erhält.



Auf die richtige Einstellung kommt es an.

Vor kurzem haben wir mit Leuten ausserhalb von Longo maï eine neue Form der Ausbildung begonnen: Bei den Auseinandersetzungen bezüglich der elektronischen Kennzeichnungspflicht für Nutztiere lernten wir ein Kollektiv von einem Dutzend Schafzüchter aus der Region um Forcalquier in der Provence kennen; junge Leute, die ganz verschiedene Schafsrassen züchten und sich alle für die Verarbeitung der Wolle interessieren. Sie haben bereits verschiedene Produkte an anderen Orten herstellen lassen, möchten aber, wenigstens teilweise, diese selbst verarbeiten und das am liebsten gemeinsam mit uns. Wir beschlossen, mit Steppdecken anzufangen. In unserer Schneiderwerkstatt

in der Longo maï-Kooperative bei Limans (Provence) haben wir eine Steppmaschine mit der Fliese aus gekardeter Wolle mit den äusseren Baumwollstoffen zusammengestept werden können, um Decken in verschiedensten Grössen herzustellen. Einige Frauen aus dem befreundeten Projekt «Sarriette» kommen regelmässig während mehrerer Tage zu Kursen und konnten schon ihre ersten Steppdecken mit nach Hause nehmen. Bisher verkaufen sie diese an Freunde und Bekannte, hoffen aber natürlich, den Verkauf ausweiten zu können.

Um die Zukunft der Spinnerei brauchen wir uns also keine Sorgen machen, denn die Jüngeren sind bereits in den Startlöchern! Eva



Provence

Trockenübung zur Wasserversorgung

Seit mehreren Jahren sind wir in unseren Kooperativen mit Problemen rund um das Wasser konfrontiert, die endlich gelöst werden müssen.



Der Stausee bei Limans (Provence) seit Juli 2017

Trockenheit in der Provence, Überschwemmungen in Norddeutschland und Österreich und die generelle Verschmutzung des Grundwassers setzen uns zu. Der Klimawandel, der weltweite Anstieg des Wasserverbrauchs, ein veränderter Lebensstil, die Industrialisierung von Landwirtschaft und Tierhaltung sind Faktoren, die uns zwingen, dringender denn je dem Wasser die notwendige Aufmerk-

samkeit zu schenken. Als wir 1975 in unserer französischen Kooperative in der Provence unseren Wasserplan ausarbeiteten, setzten wir noch einen täglichen Trinkwasserbedarf von 50 Liter pro Person an. Heute liegt der durchschnittliche Wasserverbrauch in Frankreich bei 150 Liter pro Tag und Person. Weltweit wird der Bedarf an Trinkwasser auf 4 Mrd. Kubikmeter täglich geschätzt, das entspricht

1,3 Mio. Liter pro Sekunde. Im Jahr 2020 werden es dann bereits 4,7 Mrd. Kubikmeter sein und schon jetzt kann das benötigte Wasser nicht ausreichend gereinigt werden. In der Provence treten wieder häufiger Trockenzeiten auf. Dieses Jahr erreichten sie einen historischen Höchstwert, was etliche Gemeinden zur Einführung rigoroser Sparmassnahmen zwang. Hinzu kommt, dass die anhaltende Trockenheit die Waldbrandgefahr erhöht. Allein in diesem Sommer fielen über 4000 Hektar Wald den Flammen zum Opfer.

Durststrecke

Vor diesem Hintergrund empfehlen staatliche und regionale Institutionen den betroffenen Gemeinden und Privatpersonen in Wassereinzugsgebieten mit einem negativen Wasserhaushalt eigene Rückhaltebecken anzulegen. Um das näher zu erklären: Unsere Kooperative liegt in einem Karstgebiet, welches man auch im Schweizer Jura findet. Das Regenwasser versickert zu 60 Prozent in tiefere Gesteinsschichten, strömt in unterirdische Wasserläufe ab, und gelangt dort in ca. 60 km Entfernung wieder an die Oberfläche (la Fontaine-de-Vaucluse). Man spricht demnach von einem negativen Wasserhaushalt,

da das Wasser örtlich nur teilweise verfügbar ist. Die institutionelle Einflussnahme hat aber auch eine Kehrseite, welche zu einer zentralistischen Verwaltung lokaler Ressourcen führt und somit die Gemeindeautonomie in Frage stellt; ein in Frankreich sehr sensibles Thema. Unabhängig davon engagieren wir uns seit Jahren in regionalen Arbeitsgruppen, initiiert von Gemeinden, die im selben Wassereinzugsgebiet liegen. Sie nehmen eine Schlüsselposition bei der Wahrung kommunaler Interessen, der Planung sowie Umsetzung grosser Bau- und Investitionsvorhaben ein.

Konkret auf unserem Hof in Limans (Provence) konnten wir aufgrund der Trockenheit einen grossen Teil des Wintergemüses nicht aussäen. Die Himbeeren, ein bedeutender ökonomischer Faktor unserer Kooperative, produzierten nur ein Drittel der normalen Menge, ebenso die Obstbäume. Unsere verdorrten Wiesen reichen nicht aus, um die Schafsherde zu ernähren und wir müssen früher als geplant Heu zufüttern. Die Schäden im Wald sind noch nicht abzuschätzen und werden erst in Zukunft richtig sichtbar werden. Um auf diese Situation angemessen reagieren zu können, möchten wir, wie schon vor 40 Jahren, einen neuen Wasserversorgungsplan ausarbeiten. Die Schwerpunkte beinhalten den Bau von Rückhaltebecken, die Modernisierung unseres internen Leitungssystems, das sich über drei Weiler erstreckt, aber ebenso die Entwicklung alternativer Methoden, die den Wasserverbrauch optimieren sowie die Schaffung von Kleinstbiotopen und die Anpflanzung von Hecken und Bäumen. Valentina und Marcel

Costa Rica

Eine andere Schule: «Escuela de la Tierra»

Das Jahr 2017 verhalf der schon lange geplanten «Escuela de la Tierra» auf der Finca Sonador, dem sozialen und ökologischen Projekt von Longo maï in Costa Rica, zum Durchbruch.

Das Ziel der «Escuela de la Tierra» (Schule der Erde) ist es, Bauern, Akademiker, Künstler, Kinder sowie Jugendliche der Finca Sonador in einem internationalen Netzwerk zusammenzubringen, das zu Themen des Schutzes und Respekts unserer Umwelt sowie aller Lebewesen dieser Erde arbeitet. Professoren und Studenten der Nationalen Universität von Heredia, die Sängerin Guadalupe Urbina, Umweltaktivisten und die Bewohner der Finca Sonador waren treibende Kräfte, die mit Ausdauer und Weitblick Programme, Bildungsinhalte und letzten Endes auch die ersten baulichen Infrastrukturen auf die Beine stellten.

Ende Januar 2017 fand im Rahmen der neu gegründeten Schule das erste internationale Permakulturseminar statt. Die Leitung hatte Scott Pittman (Permakultur Institut, New Mexico), der seit 30 Jahren weltweit Permakultur unterrichtet. 30 Teilnehmer aus allen Kontinenten, von Australien, Ägypten, Griechenland, Kanada bis nach

Panama kamen zu diesem Ereignis nach Costa Rica. Die Dorfgemeinschaft der Finca Sonador sorgte mit ihrer traditionellen Willkommenskultur, der «Convivencia», für Unterbringung und Verpflegung der Gäste. Sechs Jugendliche des Dorfes nahmen an den theoretischen und praktischen Kursen teil. Diese hatten nicht nur die Prinzipien der Biolandwirtschaft, sondern auch die philosophischen Leitlinien der Permakultur zum Inhalt. Ebenso wichtig waren die Diskussionsrunden zur Problematik der Bedrohung des 450 Hektar umfassenden Regenwaldes auf der Finca sowie der Flüsse durch die angrenzenden Ananasmonokulturen von Del Monte und die Projekte privater Betreiber hydroelektrischer Wasserkraftwerke.

Kurz nach dem Permakulturseminar wurde das erste zentrale Gebäude der «Escuela de la Tierra» auf dem Gelände der Finca errichtet. Der halboffene 200 m² grosse Holzbau umfasst eine Aula für 60 Personen, eine Küche, einen Speisesaal, ein Büro, zwei Mehrbettzim-

mer und sanitäre Anlagen. Anfang 2018 soll eine Solaranlage für die elektrische Versorgung des Gebäudes hinzukommen. Im Februar dieses Jahres findet bereits das zweite Permakulturseminar,

erneut unter der Leitung von Scott Pittman, statt.

Im November 2017 unterzeichneten Longo maï und die «Escuela de la Tierra» einen Vertrag mit der Universität Castro Carazo von San Isidro. Darin werden Studenten der Fachrichtungen Agroökologie, Soziologie und Kunst ab Juni 2018 Sommerkurse angeboten, die von der «Escuela de la Tierra» ausgerichtet werden.

Roland

Weitere Informationen unter:
www.earthschools.org/courses-summer



Mit Ausdauer und Weitblick begutachten Studenten die Permakultur.

Ukraine

Zusammenarbeit mit Wanderschäfern

Seit fast 30 Jahren ist Longo mai in der Ukraine engagiert und eine Frage wird uns immer wieder gestellt: Was kann man in diesem unbeständigen und korrumpierten Land tun?

«Mensch, es gibt immer die Möglichkeit, etwas zu tun», erwidert darauf unser Käser Pjetro. So entstand zum Beispiel 1994, während des Aufenthaltes von fünf Bewohnern aus dem Karpatendorf Nischnje Selitsche in der Longo mai-Kooperative Treynas (Ardèche), die Idee, eine Käserei in der Ukraine aufzubauen. Es brauchte fast zehn Jahre bis die Käserei funktionierte und dann noch bis 2008, dass sie selbständig arbeitete und rentabel wurde. Heute liefern täglich

etwa 120 Bauern ihre Frischmilch in die Käserei für einen Preis von 7 Grivnas (0,24 Euro), was für hiesige Verhältnisse ein ausgezeichnetes Preis ist. Die Vermarktung des Käses erfolgt zu 80 Prozent im Direktverkauf in der Käserei an die einheimische Bevölkerung sowie an die vielen ukrainischen Touristen. Ermuntern durch diesen Erfolg strebten wir schon seit längerem eine Zusammenarbeit mit jenen Leuten an, die bereits seit jeher Käse in der Region produzieren:

Die Schäfer-Käser, die den bekannten Brenza in den Karpaten herstellen. Der Brenza ist ein Rohmilchkäse, der hauptsächlich aus Schafs-, aber auch Ziegenmilch hergestellt wird. Und dies ausschliesslich auf der Alp, wo die Herden von April bis Oktober weiden. Die Gerinnung erfolgt durch den Zusatz natürlichen Labferments.

Die Wanderschäferei gehört zu den altüberlieferten Traditionen der Karpaten, noch lange vor der Zeit der UdSSR. Man spricht sogar von der Epoche des Römischen Reichs, in der Wanderschäfer die lokale Landschaft prägten. Wir forschten über diese Männer und ihren Beruf nach. Ihre Tätigkeit verbirgt sich in den entlegensten Winkeln der Berge und oft sind diese Männer zwei bis drei Fussstunden von Strassen entfernt; und noch viel weiter von der Datenautobahn. Diese Männer sind hart im Nehmen. Sie leben während der gesamten Alpsaison unter freiem Himmel und bei den Sommergewittern bietet einzig ein einfaches Wellblech Schutz. Gänzlich abgeschnitten gestaltet sich somit der Verkauf des Käses schwierig. Begriffe wie Rentabilität oder Marketing sagen ihnen nichts. Was für sie einzig und allein zählt, sind ihre Tiere und die Tradition. Auch als wir sie in die Käserei von Nischnje Selitsche einluden, um ihnen den Zusammenschluss in einer Vereinigung vorzuschlagen, haben nicht alle verstanden, wozu das gut sein sollte. Bei den darauf-

folgenden Versammlungen waren wir besser vorbereitet und konnten den Aufgeschlossenen zur Idee des Zusammenschlusses Konkretes vorschlagen: einen besseren Verkauf ihres Produkts durch die gemeinsame Verarbeitung und Vermarktung mit ein und demselben Logo: «Traditioneller Brenza Chustchina». Das Hauptziel ist den Käse teurer zu verkaufen, um realen Gewinn zu erzielen. Trotz bestehender Skepsis waren alle bereit, dieses Abenteuer zu wagen. Sie liefern uns den «Boudz», das sind grössere Frischkäsekugeln, die wir ansäuern, um damit den Brenza herzustellen. Aber das Wichtigste war jedoch, sich auf einen gemeinsamen Preis zu einigen, der die ganze Saison über gilt.

Hoffnung in Krisenzeiten

Schlussendlich gab es im Frühjahr 2017 noch 26 Herden im Landesbezirk, (ebenso viele mussten aufgrund der beispiellosen wirtschaftlichen Krise in der Ukraine aufgegeben werden, welche die Männer zwingt, in Europa auf Arbeitssuche zu gehen). Von den Verbliebenen sind bereits 14 Schäfer Mitglied in der Vereinigung und etwa alle zwei Wochen bringen sie ihren Käse von der Alp zum Longo mai-Hof. Hier wird der Käse unter Anleitung der jungen Inna, unserer Koordinatorin, zum Endprodukt verarbeitet und in Gläser abgefüllt. Bis jetzt verkaufen sich die Gläser zwar noch nicht in grossen Mengen, doch es bieten sich konkrete Perspektiven, und die Investitionen könnten in zwei Jahren gedeckt sein. Auf jeden Fall konnten wir schon einiges erreichen: Wir haben Hoffnung gegeben, neue Mitstreiter gefunden und der allgemein herrschenden Verdrossenheit etwas Positives entgegengesetzt.

Inna und Oreste



Der bekannte Brenza-Käse in den Karpaten wird mit Schafs- und Ziegenmilch hergestellt.

Ukraine

Gefahr für Swydowets!

Das Gebirgsmassiv Swydowets mit seinem höchsten Gipfel von 1883 Metern liegt in der Region Transkarpatien im Westen der Ukraine, nicht weit vom Longo mai-Hof entfernt.

Zahlreiche dichte Wälder sowie eine unglaublich vielfältige Flora und Fauna machen diesen Gebirgszug zu einem einzigartigen Kulturerbe. Doch leider, wie überall in den Karpaten, wird der hiesige Wald durch illegale Abholzungen und dem weltweiten Handel mit Holz systematisch zerstört. Doch nun droht Swydowets unwiderruflich zum Opfer eines absolut grössenwahnsinnigen Tourismusprojektes zu werden: Eine neue Skistation soll hier entstehen mit 60 Hotels; 120 Restaurants; 33 Skiliften, die zu den insgesamt 230 kilometerlangen Skipisten führen. Investoren dieses Projekts sind dieselben Oligarchen, die sich seit 1990 völlig ungestraft den wirtschaftlichen Reichtum der Ukraine aneignen. Dieses Mammutprojekt soll ausserdem Einkaufszentren, Ärztehäuser, Fitness-Studios, Bankfilialen und auch eine Landepiste für kleinere

Flugzeuge beinhalten. Und alles in einer derart benachteiligten Region, in der die Bewohner vieler Dörfer einfach nur von besseren Strassen, guten Schulen, funktionierenden öffentlichen Diensten sowie einer ärztlichen Versorgung vor Ort träumen.

Paroli bieten

In diesem Bergmassiv gibt es wundervolle Seen, Flüsse und viele Feuchtgebiete, die für den Wasserhaushalt der Karpaten eine bedeutende Rolle spielen. Der Bau dieses gigantischen Tourismuskomplexes und die damit einhergehende Zerstörung einheimischer Wälder werden die jetzt schon spürbaren Folgen nur noch beschleunigen: katastrophale Hochwasser, Erdbeben, Bodenerosion, Absinken des Grundwassers sowie weitere fatale Veränderungen. Die Leute von Longo mai in der Ukraine versuchen,

gemeinsam mit Freunden vor Ort bis hin nach Lwiw oder der Hauptstadt Kiew, dem gigantischen Projekt Paroli zu bieten. Dieses Engagement wollen wir von allen Kooperativen aus unterstützen!

Unzählige Briefe und Petitionen an die ukrainischen Behörden und speziell an den Präsidenten Poroschenko gerichtet, stärken die Moral der Aktivisten vor Ort und zeigen sehr deutlich, dass auch auf internationaler Ebene derart unnötige und verhängnisvolle Projekte wachsam beobachtet werden. In diesem Sinne möchten wir demnächst internationale Delegationen mit Umwelt- und Waldspezialisten nach Transkarpatien und Kiew organisieren, um die anhaltenden Proteste zusätzlich zu unterstützen. Die Delegationen werden ausserdem aktuelle Informationen mitbringen und dadurch auch die Protestbewegung bei uns ausweiten. Wir dürfen dieses Feld nicht kampflos der Korruption und dem leicht verdienten Geld überlassen, sondern fühlen uns verpflichtet, jene zu unterstützen, die sich solchen Megaprojekten vehement entgegenstellen!

Bertrand

Musterbrief an Präsident Poroschenko bestellen bei: info@prolongomai.ch

Den Osten entdecken

Vom 13. bis 24. September 2018 organisiert Longo mai erneut eine Reise in die ukrainischen Karpaten sowie nach Rumänien, um diese Region, Land und Leute sowie die Aktivitäten von Longo mai und befreundeter Projekte vor Ort näher kennenzulernen.

Reisebegleitung durch Udo Schilling, Petra Schilling und Babette Stipp von Pro Longo mai. Kosten etwa 1700 Franken pro Person, Vollpension und Reise im Zug inbegriffen.

Anmeldeschluss: 15. März
Kontakt, Information, Anmeldung:
E-Mail: udosch_fr@yahoo.fr



Schweiz

Glyphosat trinken, nein danke!

Vierzig Prozent unserer Nahrungsmittel enthalten bereits Spuren von Glyphosat, Hauptwirkstoff des Monsanto-Herbizids Roundup. Unser Grundwasser, unsere Flüsse und sogar einige Quellen sind damit verunreinigt.

Trotzdem schliessen unsere politischen Eliten unter dem Druck der Agrochemie-Lobby die Augen vor der ausgehenden Gefährdung dieser Substanz für Mensch und Umwelt.

Die Europäische Kommission verlängerte Ende November 2017 die Lizenz für die Nutzung von Glyphosat in der EU um weitere fünf Jahre und missachtet damit mehr als eine Million Protestschreiben, die Zeugenaussagen vor dem Monsanto Tribunal – ja sogar die Stellungnahme des Europäischen Parlaments. Glyphosat wird weltweit in immer intensiveren Mengen verwendet, besonders in grossen Monokulturen und im Anbau gentechnisch veränderter Organismen.

Die Schweiz folgt unreflektiert der Europäischen Union. Frau Doris Leuthard, Bundespräsidentin im Jahr 2017, erhielt mehr als tausend Briefe, die ein Verbot von Glyphosat in der Schweiz verlangten. In ihrer Stellungnahme dementierte sie die Gefahren dieses Pestizids. Somit ignoriert sie unter anderem den Entscheid der Internationalen Krebsforschungsagentur, einer Instanz der Weltge-

sundheitsbehörde, die Glyphosat als wahrscheinlich krebserregend einstuft. Das Vorsorgeprinzip scheint nur für die Kleinen zu gelten, nicht aber für die grossen, multinationalen Chemiekonzerne.

Geradezu zynisch ist der von ihrem Eidgenössischen Umweltschutzdepartement (BAFU) Ende November 2017 in die Vernehmlassung geschickte Vorschlag: Im Rahmen der Revision der Gewässerschutzverordnung soll die zugelassene Verschmutzung durch Glyphosat von Seen und Fließgewässern um den Faktor 3600 angehoben werden. Schützt so das BAFU die Umwelt vor den Konsequenzen der Versprühung von jährlich 300 Tonnen Glyphosat auf den helvetischen Böden?

Es ist dringend notwendig, die Landwirtschaftspolitik in Frage zu stellen und die Grundlagen für eine gesunde Ernährung unserer sowie zukünftiger Generationen zu legen. Die Volksinitiative «Für Ernährungssouveränität. Die Landwirtschaft betrifft uns alle» (www.ernaehrungssouveraenitaet.ch) zeigt konkrete Lösungsansätze auf. Die vor kurzem in Bern eingereichte Volksinitiative «Sauberes Trinkwasser» (www.initiative-sauberes-trinkwasser.ch) könnte uns in Zukunft vor der täglichen Ration Glyphosat im Trinkwasser bewahren.

Raymond

Le Montois

Sturm im Schweizer Jura



Anfang Januar 2018: Zum Auftakt des neuen Jahres suchte uns eine Orkanböe auf dem Hof Le Montois im Jura heim. Innerhalb von kürzester Zeit warf sie zahlreiche Ziegel von den Dächern des Stalls und des Maschinenhangars, raste durch unseren Wald, knickte Bäume um oder riss sie mit der Wurzel aus dem Boden. Die am meisten betrof-

fene Parzelle sehen Sie auf dem obenstehenden Foto. Der Sturm war sehr lokal; das nahe liegende Dorf Undervelier blieb verschont und wir hatten trotz allem Glück im Unglück. «Es hätte schlimmer kommen können», sagten wir uns, denn das Dach des Wohnhauses blieb intakt, doch der Schreck sitzt uns noch in den Knochen.

Impressum

Nachrichten aus Longo mai erscheinen 3x jährlich
Redaktion: Elke Furet, Babette Stipp
Produktion: Michael Rössler
Druck: Ropress, Zürich
Longo mai, Postfach 1848, CH-4001 Basel
Tel.: +41 (0) 61 262 01 11, PC 40-17-9
info@prolongomai.ch / www.prolongomai.ch

Le Montois 1, CH-2863 Undervelier
Tel.: +41 (0) 32 426 59 71
Grange Neuve, F-04 300 Limans
Tel.: +33 (0) 4 92 73 05 98
Hof Ulenkrug, Stubbendorf 68,
D-17 159 Dargun
Tel.: +49 (0) 39 959 23 881
Hof Stopar, Lobnik 16, A-9135 Eisenkappel
Tel.: +43 (0) 42 388 7 05



Les Magnans

Ferien in der Provence

In den Hügeln der Haute Provence, nicht weit von unserer Kooperative bei Limans, liegt der Weiler Les Magnans.

Hier empfängt der Verein «Les Saisons» das ganze Jahr über Familien, Gruppen und Einzelpersonen, welche den Zauber der Provence geniessen möchten, in Ruhe arbeiten müssen oder einfach nur ausspannen und faulenz wollen. «Les Saisons» wurde 1979 von Longo mai gegründet; die Ferienhäuser sind mit Hilfe regionaler Kleinbetriebe in traditioneller Bauweise der Provence restauriert worden. Auf dem weitläufigen Gelände können Kinder ungestört

spielen und zu jedem Haus gehören Tische und Stühle im Freien. Es gibt ausserdem zwei grössere Häuser, die gerne von Gruppen und Vereinen für Treffen, Seminare, Workshops oder Festlichkeiten gemietet werden. Der Verein «Les Saisons» bietet für Gruppen ab 15 Personen Halb- oder Vollpension an. Die Longo mai-Kooperative von Limans und die Rebbau-Kooperative La Cabrery im Luberon liegen nur einen Katzensprung entfernt und heissen Sie gerne willkommen!

Elke

Mehr unter: www.auxsaisons.com

Warum ich Longo mai unterstütze



«Mein Mann Dimitri und ich haben Longo mai immer gemeinsam unterstützt. Ich schätze dieses kreative Werk, weil es vielen jungen Menschen einen sinnvollen Weg aufzeigt und vernachlässigte ländliche Gebiete neu belebt.»

Gunda Dimitri

Eine Erbschaft ermöglicht neue Projekte

Mit Hilfe einer Erbschaft oder einem Legat können wir in eine breitere Wiederbesiedlung von Abwanderungsgebieten investieren: durch den Kauf verlassener Höfe, von Land und Wald und durch Starthilfe an junge Menschen, die einen Hof aufbauen wollen. Erbschaften und Legate nehmen der Verein Pro Longo mai und die Stiftung Longo mai entgegen, die beide als gemeinnützig anerkannt sind. Ein Leitfaden ist bei uns erhältlich.

Longo mai, St. Johanns-Vorstadt 13, Postfach 1848, CH-4001 Basel
Tel. 061 262 01 11 / www.prolongomai.ch / info@prolongomai.ch

Hof Stopar

Wohlige Wärme

Im vergangenen Herbst mussten wir den alten Kachelofen im Gästehaus der Longo mai-Kooperative in Kärnten (Österreich) abreißen, weil er nicht mehr zu reparieren war. Reto von dem Schweizer Hof Le Montois (links im Bild) und Michi, ein Freund aus der Region, haben einen wunderschönen neuen Ofen gebaut, der das Haus schon ausgezeichnet wärmt. Die Renovierungsarbeiten wollen wir im März abschliessen, so dass unser Gästehaus ab Ostern wieder für Feriengäste verfügbar sein wird. Information und Anmeldung unter: stopar@aon.at

