



## Lebendiges Lernen

# Die Kunst des Kelterns von Naturwein

In der Longo mai-Kooperative la Cabrery am Fusse des Luberon in Südfrankreich keltern wir seit 1993 einen Teil unserer Trauben selbst und haben sowohl mit professioneller Hilfe als auch durch eigene Erfahrungen immer wieder dazu gelernt.

Seit einiger Zeit produzieren wir in der Longo mai-Kooperative la Cabrery Naturwein, das ist nicht nur eine neue Etappe im langjährigen Lernprozess, sondern Teil der ständigen Suche nach einem alternativen Anbau, der nachhaltig ist und somit dem etablierten Rebbau etwas entgegensetzen hat. Naturweine sind heutzutage die beste Möglichkeit für eine eigenständige und handwerkliche Verarbeitung. Ausserdem ist es für uns ein alternatives, ökonomisches Modell; lebensfähig und ausdauernd. Der Naturwein ist bei den Weinen, was die Utopie für die Gesellschaft bedeutet. Doch woraus besteht er? Zuerst einmal werden dem Boden und den Weinstöcken weder Dünger, Herbizide noch chemische Pestizide zugeführt. So reifen reine Trauben, aus denen ungetrübter Saft extrahiert wird. Dieser Saft gärt mit Hilfe seiner ihm eigenen Hefe und wandelt sich auf ganz natürliche Art in Wein um, welchen wir dann in Flaschen abfüllen. Diese Arbeit ist keine Zauberei, sondern benötigt ständige Aufmerksamkeit und viele Streicheleinheiten: Doch Hunderte, sogar Tausende von Winzern auf der ganzen Welt haben seit langem bewiesen, dass man einen andersartigen, aber dennoch schmackhaften Wein aus Biotrauben keltern kann. Der Naturwein widersetzt sich den konventionellen Weinen, die das Bild einer gewinnorientierten und zerstörenden

Landwirtschaft widerspiegeln. Diese Weine, bespickt mit einem Arsenal von ungefähr fünfzig önologischen Produkten, ohne die Rückstände der Pestizide (ungefähr 13 bis 14 verschiedene Moleküle) zu vergessen, die automatisch haften bleiben.

### Geduld ist die Erfolgsformel

In der Cabrery dagegen produzieren wir den Wein nur aus Trauben, wir könnten auf die Etiketten sogar 100 Prozent Traubensaft schreiben. Das heisst, wir arbeiten ohne «Auf-

fangnetz» und überwachen unentwegt jede Etappe der Fermentierung. Diese Arbeit verlangt viel Sorgfalt, dabei stellen wir uns die zukünftigen Zusammensetzungen vor, ohne jedoch etwas steuern zu wollen. Wir beobachten, versuchen zu verstehen und begleiten bescheiden die langsame Evolution der gepressten Trauben, welche in Fässern oder Gärbehältern zu dem Wein werden, den wir uns erhofft hatten. Die Naturweine können immer überraschen, sie sind kapriziös. Man darf nichts erzwingen; sie lehren uns,



Nach seiner natürlichen Gärung wird der Wein in Flaschen abgefüllt.

Geduld zu haben. Während die einen schnell gären, beschliessen andere, eine Ruhephase einzulegen und sich nur langsam, bis zum nächsten Frühling, zu entwickeln. Das ist ihr jeweiliger Charakter, darauf muss man sich einlassen. Auch die Verköstigung kann überraschen, da wir an einen standardisierten Geschmack gewöhnt sind. Doch man entdeckt sehr schnell den Wohlgeschmack der Frucht, längst vergangener Gewürze und das Parfüm von Blumen. Wir trinken Trauben und hatten fast vergessen, dass dies überhaupt noch möglich sein kann.

### Hegen und Pflegen

Doch gibt es keinen Wein ohne Weinstöcke und wie könnte man sich einen reinen, ungezwungenen Wein, ohne landwirtschaftliche Zusatzmittel, vorstellen, wenn die Trauben nicht von aussergewöhnlicher Qualität, völlig ausgeglichen und auf dem Höhepunkt ihrer Reife geerntet würden?

Bei uns wird jede Rebe mit der Hand gepflückt und in die Kiste gelegt, um jegliches Verderben zu vermeiden. Die Weinstöcke werden gehegt und gepflegt, man darf ihnen nicht unnötig viel abverlangen und wir setzen eher auf Qualität als auf die Ausbeute. Zwischen den Reihen gibt es eine grosse Auswahl von Pflanzen, die sich dort entweder spontan angesiedelt haben oder ausgesät wurden: keine Stickstoffansammlung, sondern Klee, Wicke, Ackerbohnen und andere Hülsenfrüchte. Kein Unkrautvertilgungsmittel, das den Boden austrocknet, sondern jede Menge Insekten – mikrobiologisches Leben, das sich hier tummelt.

So wie auch beim industriell hergestellten Brot gibt es viele gute Weine, die jedoch nur mit Hilfe gefriergetrockneter, vakuumverpackter Hefe gären. Unsere Hefe und unser Sauerteig sind bereits im Wein enthalten. Man nennt sie Urbewohner, die sich millionenfach vermehren und den Fruchtzucker in Alkohol und Aromen verwandeln. Es braucht Zeit, Lust und Wissensdurst, um all das zu begreifen. Diese Arbeit wird schnell zu einer Leidenschaft. Man darf nicht aufhören zu zweifeln und bei Freunden nachzuhaken, um dank der eigenen und der Experimente von den anderen immer wieder dazuzulernen. Jedes Jahr ist anders, nicht eine Weinernte gleicht der vorherigen. Welche Überraschungen versprechen uns die Reben diesen Herbst? Alles kann sich so schnell ändern:

Enorme Hitze, Gewitter ohne Unterlass und Hagel. Egal was noch passiert, eines ist sicher, Anfang September erwartet uns die Weinernte. Wir werden gemeinsam loslegen; von der Lese bis zur Lagerung im Keller. Wir werden Wein keltern und er wird sicher gut sein, doch um es genau zu wissen, muss man bis zum Frühjahr warten.

Die Gruppe von der Cabrery

Ulenkrug

## Zu viel oder zu wenig Regen

Es war einmal vor 10 000 Jahren in Mecklenburg Vorpommern. Ein Gletscher hobelte beim Zurückweichen ein Relief und prägte damit auf ganz spezielle Weise die Bodenstruktur.

Das Schmelzen des Eises befreite Unmengen von Wasser, welche Seen, Flüsse und Feuchtgebiete hinter-

liessen, die heute so typisch für die Region sind. Die politischen Bestrebungen eine Eigenversorgung an



Zu viel Wasser: Die Erneuerung der Drainage soll Abhilfe schaffen.

Lebensmitteln zu ermöglichen, führte in Deutschland der 1930er Jahre und später in der DDR der 1970er zu grossangelegter Trockenlegung von Feuchtgebieten, die von Feldrainbegradigungen, dem Zusammenlegen der Ackerflächen und Beseitigung von Söllen (eiszeitlich bedingt entstandene Kleinstgewässer) begleitet wurden.

### Hin zu dezentraler Selbstverwaltung

Diese Massnahmen ermöglichten zwar eine grossflächig angelegte Landwirtschaft mit einem hohen Mechanisierungsgrad, nahm aber wenig oder gar keine Rücksicht auf die örtlichen Besonderheiten. Der kostenintensive Unterhalt dieser Entwässerungssysteme wurde nach dem Wegfall der sozialistischen Genossenschaftsstrukturen eingestellt. Der Hof Ulenkrug (Mecklenburg), einstmals ein grosses Feld von 40 Hektar, ist dafür ein Beispiel. Seit Gründung der Longo mai-Kooperative 1996 stellen wir uns Fragen zur Energie, dem Wasser und der Versorgung mit Nahrungsmitteln. Wie könnte eine dezentrale, selbstverwaltete Struktur aussehen, die 30 Personen plus Gästen ein Höchstmass an Unabhängigkeit gewährt, sich dabei auf die Nutzung erneuerbarer Energien und lokaler Ressourcen sowie eine nachhaltig ökologische

Selbstversorgung stützt?

Einige diesbezügliche Konzepte, die wir bereits umsetzen konnten, sind der Bau einer Pflanzenkläranlage, der Gebrauch von Regenwasser zur Bewässerung und als Grauwasser für die Toiletten sowie natürlich ebenso die Nutzung von Trockentoiletten. Energietechnisch gesehen kommen zur Warmwasserproduktion Sonnenkollektoren in Kombination mit einer Holzvergaserheizung zum Einsatz; eine Zentralheizung versorgt die Gesamtheit der Gebäude mit Wärme; die Stromerzeugung erfolgt mittels Fotovoltaik und demnächst soll noch die Errichtung eines kleinen Windgenerators hinzukommen. Wir nutzen Pferde und Ochsen als Zugtiere zur Ergänzung der Traktoren und bauen mit ökologischen Baustoffen (Holz, Lehm, Stroh).

### Das Klima verändert sich zusehends

Milde und spät einsetzende Winter, die fast übergangslos von einem heissen Sommer abgelöst werden, bewirken einen Wechsel, der gravierende Folgen mit sich bringt. Im Winter gefriert der Boden kaum noch, und ständige Regenfälle im Frühjahr zwingen uns, die Tiere länger im Stall zu halten, weil die Wiesen unbegebar sind. Aus demselben Grund müssen



## Befreundete Projekte

# Ländliche Leidenschaft fürs Wasser

Seit 10 Jahren baut der Verein «Passion Rurale» (Ländliche Leidenschaft) mit einem ökologischen und feministischen Grundanliegen einen alternativen Ort in den französischen Alpen auf. Ebenso lange kennt Longo mai dieses Projekt und es herrscht ein reger Austausch.

Aktuell steht der Verein vor der Herausforderung, den Zugang zum Wasser – einer der lebenswichtigsten Ressourcen – dauerhaft zu sichern. Im Jahr 2008 hat «Passion Rurale» eine ehemalige Ferienkolonie im Triève (Isère) in Frankreich erstanden. Das Ziel ist es, einen selbstverwalteten Ort zu schaffen und praktische Ökologie zu betreiben. Neben rund vierzig Freiwilligen, die den Verein mittragen, bilden fünfzehn Personen die Kerngruppe. Sie sind sehr kompetent in verschiedensten Bereichen: Heizungs- und Sanitärinstallation, Gartenbau, Elektrizität, Heilkräuter, Realisierung von Dokumentarfilmen, Osteopathie und Schreinerei. Alle beteiligen sich an den verschiedenen Aktivitäten vor Ort. Dazu gehört Renovieren der Gebäude und Einrichten von gemeinschaftlichen Räumen, Roden und Aufforsten, Terrassenbau für Gewächshäuser, Anlegen von Obst- und Gemüsegärten, Organisation von kollektiven und öffentlichen Veranstaltungen.

Land und Gebäude sind Eigentum des Vereins. Damit das Projekt auf einer soliden juristischen Basis steht, besitzt niemand individuelle Anteile. Um von der öffentlichen Hand und den Banken unabhängig zu sein, wurde das Objekt ohne jeglichen Kredit gekauft. Eine Produktion zur



Frauenpower: Die Pläne der Pflanzenkläranlage wird verlegt.

Selbstversorgung hält die täglichen Lebenskosten niedrig. Die finanziellen Mittel zur Deckung der Renovierungskosten kommen von Freunden, die das Projekt auf diese Art unterstützen möchten. Eine oberhalb am Berg austretende Quelle versorgt den Weiler mit Wasser. Es fliesst aus einer überdachten Fassung einen Kilometer lang in ein Zwischenreservoir. Die Kapazität ist auf Grund der

maroden Wasserleitung, die ersetzt werden muss, begrenzt und unregelmässig. Zwar ist die Gegend reich an Wasser, doch auch im Dorf, das tiefer im Tal liegt, hat das Wasserwerk viele Rohrschäden. Statt die Quelfassungen und das Wassernetzwerk der Gemeinde zu unterhalten, werden kleine Privatquellen wie die von «Passion Rurale» angezapft, um billig an mehr Wasser für das Dorf zu

kommen. Wird keine andere Perspektive entwickelt, ist absehbar, dass das ins Dorf umgeleitete Wasser zuerst behandelt werden muss, bevor es mit Strom in die einzelnen Weiler hochgepumpt wird. Bisher wurden diese Weiler ohne Technologie mit reinem Wasser versorgt. Diese ökologisch völlig absurde Umleitung stellt die Autonomie der existierenden Orte in Frage. Die Gemeinde ist zu arm, um in die Erneuerung des eigenen Wasserversystems zu investieren. So droht die Gefahr, dass sie zukünftig die Wasserverwaltung an Veolia (Ex-Vivendi Umwelt) überträgt. Diese skrupellose Riesenfirma breitet sich gegenwärtig wie Nestlé andernorts in der Region aus. Wenn «Passion Rurale» ein Vorverkaufsrecht auf die Quelle geltend machen will, muss der Verein vorweisen, dass er für die Instandhaltung des gesamten Wasserversystems aufkommt. Dann stehen die Chancen gut, das Wasserrecht zu behalten. Die Arbeiten müssten möglichst bald beginnen bevor ein privater multinationaler Konzern die Wasserverwaltung übernimmt und somit die autonomen Initiativen zunichtemacht.

### Autonome Wasserversorgung

2017 wurde ein Teil der Arbeiten mit dem Bau der Pflanzenkläranlage und der Neufassung der Quelle realisiert. Die Priorität für 2018 ist ein grösseres Wasserreservoir zu bauen und ein 140 Meter langes Wasserrohr unterirdisch durch den Wald Richtung Weiler zu verlegen. In der letzten Bauphase sollen die Leitungen im Weiler vor Frost geschützt, ein Wasserrohr zwischen Quelle und dem neuen Reservoir verlegt sowie eine Mikroturbine installiert werden. Mit diesem Projekt

wir den Zeitpunkt des Holzfällerlagers verschieben, weil der Zugang zum Wald verwehrt ist. Im Gegensatz dazu trocknet der Wind in Zeiten der Frühlingsaussaat die Oberfläche im Garten derart aus, dass wir früher als vorgesehen unsere angelegten Wasserreserven anzapfen. Diese Wetterwechsel verlangen von uns, dass wir ein Gleichgewicht schaffen zwischen den Momenten, in denen es zu viel bzw. zu wenig Wasser gibt. Die unterschiedliche Geländestruktur auf dem Hof erfordert diverse Lösungsansätze und ein anderes landwirtschaftliches Konzept. Wir haben bereits mit einigen Massnahmen begonnen: die Erneuerung eines Teils der unterirdisch verlegten Drainage, Renaturierung der Sölle, die Pflanzung wassertraglicher Baumarten auf dem sumpfigen Teil des Geländes, ebenso die Neuanlegung von Windschutzhecken, Hügelbeetkulturen im Garten und erste Versuche auf freiem Feld, Mulchbedeckung, um Feuchtigkeit zu bewahren, und etliches mehr.

In der Vielfalt und Kombination unserer Praktiken sehen wir für uns einen Weg. Wir sind enormen Klimaveränderungen ausgesetzt, und wenn wir unsere Methoden dem anpassen wollen, geht dies nur durch die Suche nach einem neuen Gleichgewicht.

Valentina und Marcel

möchte «Passion Rurale» die autonome Wasserversorgung dauerhaft für den Weiler sicherstellen. Darüber hinaus geht es darum, das lebenswichtige Gemeingut Wasser vor Zugriffen zu schützen, die nur auf die Privatisierung abzielen und der Bereicherung Einzelner dienen.

Sylvia

## Honig-Flut

Die Bienen am Hof Le Montois im Schweizer Jura haben die schönen Sommertage genossen und hunderte Kilo Nektar sowie Honigtau gesammelt und uns damit eine ausserordentlich reiche Honigernte beschert. Wir laden Sie ein, bei uns Ihre Honigreserven für den Winter zu besorgen oder per Post zu bestellen. Blütenhonig oder Wald- und Tannenhonig Töpfe von 500 g Fr. 15.-; 250 g Fr. 8.-; plus Porto. Bestelladresse: Le Montois 1, 2863 Undervelier, montois@vtxmail.ch



## Ukraine

# Hartnäckiger Kampf für eine Naturlandschaft

Stellen Sie sich vor, Sie stehen auf einem Berggipfel in den Alpen und schauen hinunter ins Tal, bevor der Wintertourismus sich dort breitgemacht hatte. Keine Gondelbahnmasten, keine Skilifte, keine Schneekanonen – nur Wald und Alpweiden.



Rast in der noch traumhaften Berglandschaft von Swydowets: Die internationale Delegation, begleitet von Mitgliedern des Komitees «Free Svydovets»

Am 19. Juni versuchten wir, Mitglieder einer internationalen Delegation im Bergmassiv Swydowets in den ukrainischen Karpaten, das Gegenteil. Denn wo heute als einzige sichtbare Zeichen menschlicher Bautätigkeit ein paar wenige Schäferhütten stehen, soll nach den Vorstellungen der bisher offiziell nicht bekannten Initiatoren ein riesiges Skizentrum entstehen. Ein Tourismuskomplex mit 33 Liftanlagen und 230 km Piste sind geplant. Zudem sollen über 60 Hotels, Einkaufszentren, mehrstöckige Parkhäuser etc. dort gebaut werden. Sogar eine Landepiste für kleinere Flugzeuge ist vorgesehen. Eine Stadt mittlerer Grösse für 28 000 Touristen und 5000 Angestellte soll aus dem Boden gestampft werden. 14 000 ha Wald müssten dafür abgeholzt werden. Und das in einer Region, die seit Jahrzehnten massiv unter Kahlschlägen leidet. Mit faden-scheinigen Rechtfertigungen – offiziell handelt es sich um Schläge wegen angeblichen Parasitenbefalls – werden riesige Flächen des Staatswaldes zur Abholzung freigegeben. Dies führt zunehmend zu Bodenerosion, Erd-rutschen und Überschwemmungen. Zudem droht der Wasserhaushalt der ganzen Region beeinflusst zu werden, da das Bergmassiv Swydowets eine wichtige Rolle für die Hydrologie spielt und mit zum Quellgebiet der Flüsse Theiss und Tereswa gehört.

Gegen diesen riesigen Tourismuskomplex und die illegalen Abholzungen wehren sich ein paar mutige Bewohner aus Lopuchowo (einem der drei vom Skizentrum betroffenen Dörfern), Aktivisten ukrainischer Ökovereine, Juristen sowie Mitglieder von Longo maï. Sie alle haben sich zur Initiativgruppe «Free Svydovets» zusammengeslossen und setzen sich für eine naturnahe Waldnutzung sowie einen

nachhaltigen Tourismus in den Karpaten ein. Um uns ein Bild der Situation vor Ort zu machen und die Anliegen von «Free Svydovets» zu unterstützen, reisten wir mit anderen Vertretern europäischer NGOs aus Frankreich, Österreich und der Schweiz dorthin.

### Mutige Proteste

Uns wurde schnell bewusst, dass eine angespannte Atmosphäre herrscht und der Widerstand vor Ort nicht einfach ist: Im letzten Augenblick änderten wir die geplante Reiseroute, weil Strassenblockaden von Waldarbeitern zu befürchten waren. So mussten wir einen dreistündigen Umweg auf holprigen Strassen in Kauf nehmen. Die Leute von «Free Svydovets» brachten uns dennoch zum Herzen des geplanten Skizentrums und erklärten uns dort die vom Skiprojekt zu erwartenden zahlreichen negativen Auswirkungen. Am nächsten Tag hatte «Free Svydovets» zu einer Pressekonferenz eingeladen, an der zahlreiche Journalisten von lokalen, regionalen und nationalen Medien teilnahmen. Daraufhin erschienen mehrere Pressemitteilungen – somit war es endlich gelungen, das Thema in die breitere Öffentlichkeit zu tragen.

Bei allem Verständnis für die Notwendigkeit einer wirtschaftlichen Entwicklung in dem von Armut und Abwanderung betroffenen Gebiet drückten wir als internationale Besucher unsere Besorgnis über das gigantische Projekt aus. So liegen die höchsten Erhebungen in Swydowets auf knapp 2000 m. Erfahrungen in der Schweiz und Österreich zeigen, dass alle Skigebiete in diesen Höhenlagen mit klimawandelbedingten Problemen konfrontiert sind und ums Überleben kämpfen müssen. Ebenfalls angesprochen wurde die ungenügende Infor-

mierung der lokalen Bevölkerung und dass die Geldgeber bis heute nicht öffentlich bekannt sind.

Bedenken am Projekt wurden auch von Bogdan Prots (WWF Ukraine) und dem Anwalt Sergej Wojchenko, den ukrainischen Mitgliedern der Delegation, vorgebracht. Letzterer wird die Anliegen von «Free Svydovets» in Kürze am Obersten Gerichtshof der Ukraine vertreten. Als die Pressekonferenz für Fragen von Journalisten eröffnet wurde, meldete sich als erster Iwan Fabritsi, der Präsident des Bezirkrates von Tyachewo. Wortreich pries er die ökonomischen Vorzüge des Projektes für die Region. Als er jedoch nach den Initiatoren und Geldgebern für das Skizentrum gefragt wurde, kam er ins Stocken. Er kenne sie nicht, was angesichts seines leidenschaftlichen Plädoyers nicht sehr glaubwürdig wirkte.

«Free Svydovets» ist eine der ersten nationalen Protestbewegungen für die Umwelt in der Ukraine. Am Anfang des Jahres konnten wir mit einer Briefaktion an den Präsidenten der Ukraine, der mehrere Tausend Leute gefolgt waren, die Aktivisten vor Ort unterstützen. Zusammen mit dem Bruno Manser Fonds, Teil der internationalen Delegation, lancieren wir jetzt eine neue Aktion für die Bewahrung dieses einmaligen Naturgebietes in den Waldkarpaten.

Esther

### Petition

Unterschreiben Sie mit Ihrem Freundeskreis die beigelegte Petition, welche noch diesen Herbst dem ukrainischen Botschafter in der Schweiz übergeben wird – die Aktivistinnen und Aktivisten vor Ort brauchen Ihre Unterstützung!

## Mas de Granier

## Ohne Mehl kein Brot

Der Mas de Granier in der Crau (Südfrankreich), ein kleiner Hort der Aufmüpfigkeit, bekannt für sein Heu, sein Gemüse, seine Mücken, aber auch für sein Brot. Ein Brot, nicht nur köstlich nahrhaft, sondern auch mit einer politischen Scheibe. Denn jeder Laib würdigt die verwendeten, alten Getreidesorten. Es verteidigt das Recht, das eigene Korn auch zu mahlen und verweigert sich irrsinnigen, nur für die Industrie gemachten Normen. Um den Menschen auf dem Hof, seinen Besuchern und den Kunden auf dem Wochenmarkt in Arles jede Woche gutes Brot offerieren zu können, ist jeder Arbeitsschritt wichtig.

Nun, da der rote Mährescher für den Rest des Jahres in die Scheune zurückgekehrt, das Getreide geputzt und verstaut ist, atmen wir einmal tief durch und widmen uns der Müllerei. Bis letztes Jahr wurde bei uns noch mit einer alten Tiroler Mühle, einem wahren Museumsstück, das Mehl für Brot und Nudeln gemahlen. Wunderschöne Schreinerarbeiten konnten sie aber nicht davor bewahren, von einer neuen, funktionaleren Mühle Astrí abgelöst zu werden. Dieses Modell wurde entwickelt und ausgetüftelt durch zwei von Weizen beseelten Bastelgenies, den Gebrüder Astrí. Es sollten nicht nur die Mahleigenschaften und damit der Nährwert des Mehls verbessert, sondern den Bauern einen Teil ihrer Unabhängigkeit zurückgegeben werden. Die Mühlen sind handlich, leicht zu bedienen sowie zu unterhalten und somit geradezu gemacht für kleine Produzenten, die sich einer rasanten Industrialisierung und Uniformierung unseres täglichen Brotes widersetzen. Echter Granit, so geschliffen, dass das Korn eher zerdrückt und verrieben als geschreddert wird. Alles Gute wird in die Mehlkammer gesiebt und nur die nackte Hülse fällt für unsere Tiere ab.



Ohne Mühle kein Mehl

Um die beiden Brüder schart sich seit Jahren ein Kollektiv von Bauern, Bäckern und Müllern, das sich einmal im Jahr trifft. Wissensaustausch, gegenseitige Hilfe und Geheimtipps, aber auch die Sorgen dieses Zweiges der bäuerlichen Landwirtschaft kommen zur Sprache. Dieses Jahr ging es vor allem um Vorschriften. Diese werden von der Industrie in Stellung gebracht, um die kleine Flamme der Bewegung von Bauer-Bäckern zu ersticken. Vorschriften, die nicht der Grösse bäuerlicher Höfe oder der Kapazität dieser Mühlen angepasst sind. Gemeinsam mit unseren Freunden wollen wir uns weiter vernetzen mit allen vom Mehl begeisterten Leuten und Hilfe leisten, damit sich weitere Bauer-Bäcker installieren können. Wir möchten denen beistehen, die von drakonischen Strafen bedroht sind, weil sie sich der modernen Welt nicht anpassen wollen. In der Tradition des alten Handwerkes werden wir weiter den Regeln folgen, die zu einem guten Bauernbrot führen. Unabhängig, vom Saatgut bis zum letzten Biss!

Clarisse und Johannes

## Provence

## Solidarische Welten bauen

Die Longo maï-Kooperativen, ein Netzwerk zehn selbstverwalteter landwirtschaftlicher und handwerklicher Genossenschaften, sind die Basis für unsere soziale, politische und kulturelle Arbeit; in den Standortregionen und sogar weit darüber hinaus. Jedes Jahr besuchen mehrere Hundert Menschen die Kooperativen, entdecken hier kollektives Leben sowie eine ökologische und solidarische Wirtschaftsweise. Gerade die Jüngeren unter ihnen spüren die Auswirkungen der angespannten wirtschaftlichen Lage und suchen nach Perspektiven für ihr Leben. Einige möchten in Longo maï bleiben und so haben sich die Gemeinschaften in den letzten Jahren vergrössert und zu einem Mehrgenerationenprojekt entwickelt. Um die Zukunft von Longo maï weiterhin gemeinsam zu gestalten, trafen wir uns diesen Sommer während einer Woche für einen regen und anregenden Austausch in der Kooperative Le Pigeonnier (Limans). Dies war vor allem möglich, weil mehrere junge Menschen von der Gruppe aus dem Tarn und ihre Freunde uns morgens, mittags und abends mit ihren Kochkünsten verwöhnten. Andere der schon flügge gewordenen Kinder waren bereit, auf einigen Longo maï-Kooperativen während zehn Tagen die Stellung zu halten. Die anwesenden Eltern der Babys und Kleinkinder organisierten eine Kinderkrippe und wechselten sich untereinander ab, eine wunderbare Gelegenheit

zum Kennenlernen. Die Themen für dieses Treffen hatten wir vor einigen Monaten gemeinsam festgelegt. Sie wurden von einer Kooperative oder einer Kooperativen übergreifenden Gruppe vorbereitet. Es ging darum, zu erfahren, wie sich jeder Einzelne sein Leben und die Zukunft von Longo maï vorstellt, damit von den Kooperativen auch weiterhin Impulse für eine solidarische Wirtschaft, zahlreiche Protestaktionen sowie Solidaritätskampagnen ausgehen. Es entstand die Idee, einen «Markt der Möglichkeiten» zu gründen, um den kleineren Gruppen in Transkarpatien und Rumänien bei der Suche nach einem dritten Weg zwischen entfesseltem Kapitalismus und postsowjetischen Nationalismus unter die Arme zu greifen. Ein zweiter Themenschwerpunkt bildete die «Wirtschaft von Longo maï». Welche Aktivitäten möchten wir weiter ausbauen und fördern, um Mehrwert zu schöpfen, ohne die Kohärenz mit den Wertvorstellungen und Prinzipien von Longo maï aufzugeben? Wo und wie sollten wir einsparen bzw. eigene Energiequellen ausbauen, um unabhängiger zu werden? Es gilt, neue Wege zu finden, aber auch Altes zu überdenken. Mit der Gewissheit, dass dieses Treffen ein wichtiger Schritt war, damit Longo maï noch lange dauert, und wir weiterhin solidarische Welten bauen möchten, fuhren alle erfüllt in ihre Kooperativen zurück.

Elke

## Rumänien

## Die Kulturscheune lädt ein!

Die Kulturscheune liegt im Herzen des siebenbürgischen Hochlands. Das Gebäude ist mit Konferenzeinrichtungen, Seminarräumen, Küche und Sanitäranlagen ausgestattet. Der Mühlengarten bietet einen grosszügigen Raum für Aktivitäten im Freien.

Im Rahmen eines von der DEZA (Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit - Schweiz) geförderten Projekts haben wir in Holzengen/Hosman vor gut einem Jahr die Kulturscheune als Kurs- und Veranstaltungszentrum eröffnet. Sie gehört zur sogenannten «Alten Mühle», die wir seit bald 15 Jahren mit verschiedenen dörflichen Aktivitäten betreiben. Hosman liegt im Zentrum von Rumänien, nur eine halbe Stunde von Hermannstadt/Sibiu entfernt – gut mit dem Auto oder öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen. Auf knapp 200 Quadratmetern ist nun Platz für Bürgerinitiativen, Seminare, Konzerte und Theaterstücke. So verfügt die Kulturscheune über einen Saal mit über 75 Plätzen und bis zu drei weiteren kleinen Räumen. Neben einer gut ausgestatteten Küche haben wir natürlich an WC und Bad gedacht. Abgesehen vom üblichen Internet-Zugang gibt es auch einen Gratis-Zugang zum Mühlengarten. Im vergangenen Jahr fanden in der Kulturscheune Glasbläser- und Filzwork-



Schöpferisch sein: Töpferkurs in Hosman

shops sowie Kurse für Kinder statt. Es trafen sich regionale Bürgerinitiativen und Produzenten. Hier gab es herrliche Konzerte ebenso wie Seminare internationaler Forschungsgruppen. Das erste Jahr hat also gut begonnen! Es gibt noch Platz für weitere Aktivitäten. Wenn Sie Lust bekommen haben, hier Seminare, Lehrgänge oder Treffen zu organisieren, kontaktieren Sie uns! Wir haben Übernachtungsmöglichkeiten für bis zu 60 Personen.

Jochen

Kontakt via E-Mail: [hd@hosman-durabil.org](mailto:hd@hosman-durabil.org); per Telefon: +40 740 959 389.

## Weihnachtsstände in der Schweiz

Alle Jahre wieder kommen wir mit unseren Ständen und einer reichen Produktpalette Ende November und im Monat Dezember in die Schweiz. Für viele eine willkommene Gelegenheit, einige Weihnachtsgeschenke zu kaufen, sich selbst mit Konserven und anderen Köstlichkeiten einzudecken oder mit den Genossenschaffern am Stand ins Gespräch zu kommen. Zwei Gruppen werden in der Deutschschweiz und im Welschland unterwegs sein. Nachfolgend die Daten und Orte in der Deutschschweiz, an denen Sie uns finden können:

Basel	23./24.11.	Schifflande, bei der Amazone
St. Gallen	29.11.	Multertor
Winterthur	30.11.–1.12.	Vorderer Grabenplatz
Zürich	5./6.12.	Paradeplatz
Zürich	7./8.12.	Hechtplatz
Bern	12.–14.12.	Bärenplatz vor Käfigturm
Luzern	15.12.	Theaterplatz Buobenmatt
Biel	19.–20.12.	Bahnhofplatz bei den Verschaupete
Basel	21./22.12.	Schifflande, bei der Amazone

Gesamtes Programm auf [www.prolongomai.ch](http://www.prolongomai.ch) oder Tel. 032 426 59 71

## Impressum

Nachrichten aus Longo maï erscheinen 3x jährlich

Redaktion: Elke Furet, Babette Stipp  
Produktion: Michael Rössler  
Druck: Ropress, ZürichLongo maï, Postfach 1848, CH-4001 Basel  
Tel.: +41 (0) 61 262 01 11, PC 40-17-9  
[eucooop@swissonline.ch](mailto:eucooop@swissonline.ch)Le Montois 1, CH-2863 Undervelier  
Tel. +41 (0) 32 426 59 71Grange Neuve, F-04 300 Limans  
Tel.: +33 (0) 4 92 73 05 98Hof Ulenkrug, Stubbendorf 68,  
D-17 159 Dargun  
Tel.: +49 (0) 39 959 23 881Hof Stopar, Lobnik 16, A-9135 Eisenkappel  
Tel.: +43 (0) 42 388 70 5