



Aquarell: Maria Pinke

Treynas / Ardèche

## Vielfalt in Hülle und Fülle

Die Longo maï-Kooperative Treynas liegt auf 1000 m Höhe im Departement Ardèche, unweit der Quelle der Loire, am Rande des Zentralmassivs. Unsere Hauptaktivitäten bilden Wald- und Holzwirtschaft.

Die zahlreichen natürlichen Ressourcen, aus denen wir vor Ort schöpfen können, sind für unser Streben nach Vielfalt und Reichhaltigkeit besonders wichtig. Wir praktizieren Mischkultur und Subsistenz-Viehwirtschaft, die in erster Linie für den Eigenbedarf bestimmt sind; nur der Überschuss wird verkauft. Die Tierzucht deckt unseren Bedarf an Fleisch und Milch und in unseren Gärten produzieren wir Gemüse für etwa zehn Monate im Jahr. Den Grossteil unserer finanziellen Einnahmen erwirtschaften wir jedoch mit unseren Aktivitäten rund um den Wald und Holzsektor, durch Forstdienstleistungen (Holzfällen, Holzrücken...); Zimmer- und Schreinerarbeiten sowie durch die Sägerei und den Verkauf von Schnittholz.

Unsere Böden kennen weder chemische Düngemittel noch Fungizide oder Pestizide, da die Bauernschaft vor uns sich diese nicht leisten konnten, und wir selbst schon immer gegen den Einsatz solcher Produkte waren. Die landwirtschaftlichen Arbeiten auf den Anbauflächen werden überwiegend mithilfe von Zugtieren verrichtet. Wir haben sechs Zugpferde; Comtois, Ardenner, Trait du Nord sowie eine Ponystute. Zu deren Arbeiten gehören unter anderem das Pflügen, Säen, Eggen, Häufeln und Hacken. Heu und Getreide ernten wir mit motorisierten

Maschinen. Die Arbeit mit den Pferden ist selbstverständlich auch im Wald beim Holzrücken sehr präsent.

So wie im Holzgewerbe versuchen wir auch beim Gemüseanbau, die gesamte Produktionskette von A bis Z zu beherrschen. Seit etwa 20 Jahren bauen wir einen Grossteil unseres eigenen Saatguts an. Dies hat den Vorteil, dass sich für unsere Gegend günstige Sorten nach und nach an den hiesigen Boden sowie das lokale Klima anpassen, sowohl widerstandsfähiger als auch ertragreicher wurden, jedoch ihre ästhetischen und geschmacklichen Eigenschaften beibehielten. Der Austausch, die Vermehrung sowie Erhaltung von Saatgut durch Saatgutbörsen mit Gärtnerinnen und Gärtnern aus der Gegend und sogar aus aller Welt liegt uns sehr am Herzen.

### Vielfalt bei Tier und Handwerk

In Treynas halten wir Kühe der Rassen Vogesen, Jersey, Tarenteser sowie einen Tarenteser Bullen. Die Kühe versorgen uns mit Milch, die Kälber ziehen wir bis zum Alter von drei Jahren auf, bevor sie geschlachtet werden. Unsere Milchschafe (Schafsrassen Thônes et Marthod aus den Savoyen und Manech tête noire aus dem Basenland) versorgen uns ebenfalls mit Milch und Fleisch. Einen Teil der Milch

verarbeiten wir zu Butter, Käse und Joghurt. Ausserdem halten wir einige Haus- und Wollschweine, die hauptsächlich mit unseren Essensresten, aussortiertem Gemüse, Molke aus der Käserei sowie Getreide und Futterkohl, den wir für sie anbauen, versorgt werden. Abgesehen davon, dass die Viehhaltung zur Selbstversorgung beiträgt, ist sie für die Bodendüngung durch kompostierten Mist, die Beweidung von Wiesen oder mit Gründünger eingesäten Parzellen, nützlich. Beim Durchqueren des Hofes laufen einem eine Vielzahl von Hühnern, Hähnen und Küken verschiedener Grössen und Rassen über den Weg. Sie sind nicht nur schön anzusehen, sondern legen schmackhafte Eier und geben gutes Fleisch. Es gefällt uns, gemeinsam einer Vielzahl von Tätigkeiten nachzugehen, und wir versuchen so weit wie möglich einen Gesamtüberblick des Hofes zu behalten. Wir beherrschen verschiedene Handwerke, wie z. B. Schreinern, Drechseln, Maurern, Schmieden, Leder- sowie Mechanikarbeiten und vieles mehr. All diese Aktivitäten gehören zu unseren täglichen Bedürfnissen, natürlich unter Berücksichtigung der Vorlieben und Fähigkeiten der Einzelnen. Die Kinder sowie ihre Freundinnen und Freunde nehmen je nach ihren Wünschen daran teil; wir möchten, mit dem was uns begeistert,

auch andere mitreissen. Wir sind nicht ständig auf der Suche nach vollkommener Autarkie, da wir den Austausch und Kontakt mit anderen Menschen für lebensnotwendig halten und auch nicht alles selbst herstellen können. Durch diese Zusammenarbeit, inner- und ausserhalb von Longo maï, mit unserem Freundeskreis oder Handwerksleuten verschiedener Branchen entstehen immer wieder neue, interessante und bereichernde Beziehungen und Netzwerke.

Ein weiterer Schwerpunkt unserer Arbeit liegt in der Weitergabe unseres Wissens; bei all unseren Aktivitäten sind regelmässig Menschen dabei, die eine Einführung in die Materie bekommen möchten oder junge Auszubildende, die bei uns ihre Praktika absolvieren. Zusammen mit Freundinnen und Freunden ausserhalb von Longo maï organisieren wir unter anderem kollektive Waldeinsätze in den Schulwäldern von Treynas, aber auch darüber hinaus wie beispielsweise in Notre-Dame-des-Landes. Zu diesen Kursen kommen Wissbegierige teilweise von sehr weit her (Mexiko, Spanien, Deutschland...). Diese Gruppen-Lehrgänge sind gemeinschaftliche Momente, die einen wichtigen Platz im Aufbau von Netzwerken einnehmen, welche sich auch in Zukunft für Biodiversität sowie soziale Fragen einsetzen. Drei unserer Freunde eröffneten z. B. in der nächstgelegenen Stadt einen kleinen Laden, in dem sie biologische, lokale und unverpackte Produkte anbieten. Mit diesem Gemeinschaftsprojekt bringen wir nicht nur Produzierende und Konsumierende zusammen, sondern fördern auch die lokale und regionale Produktion.

Paco

Ukraine

## Auf den Geschmack gekommen

Seit den 1990er Jahren engagiert sich Longo maï in Transkarpatien, dem westlichsten Zipfel der Ukraine. Anfangs in Dorfprojekten auf verschiedensten Ebenen, später kam eine landwirtschaftliche Kooperative hinzu.

Dies ist die wunderbare Geschichte von der Entstehung eines aussergewöhnlichen Ladens. Die ersten Longo maï-Mitglieder, die Freundschaften mit jungen Transkarpatiern knüpften, welche von anderen Perspektiven träumten, wollten schnell eine Gesellschaft aufbauen, die auf einer lokalen Wirtschaft beruhte. Jahrelang wurden dann ganz konkrete Projekte auf die Beine gestellt; sei es in den Bereichen Bildung, Kultur oder Handwerk, um diese Bergregion aufzuwerten. Natürlich waren neben einer guten Strategie und einem grossen Freundeskreis Ausdauer, Geduld und auch ein wenig Glück gefragt, um den Lauf der Dinge erfolgreich zu ändern. Und heute, vor allem dank der Käserei im Dorf Nischnje Selitsche, haben wir das Schicksal dieses Tals in bescheidenem Masse verbessern können. Vor kurzem titelte eine Zeitung: «Longo maï hat es geschafft, dass ein depressives Dorf Erfolgsgeschichte schreibt und mit gutem Beispiel vorangeht!» Dies



Flyer für den Laden Selitske Rakash

gelang durch die Aufwertung der traditionellen manuellen Arbeit, sei es das Mähen und Trocknen von Heu auf natürlichen Weiden oder das Melken; alles geschieht ohne Maschinen. Durch Einsatz des Schweizer Know-how zur Alpkäseherstellung konnten

wir einen Nischenmarkt für einen Käse mit typischen Eigenschaften erobern, der heute in der gesamten Region Transkarpatiens und darüber hinaus landesweit bekannt ist. Auf dieser Erfolgswelle schwimmend, begannen wir vor etwa fünf Jahren darüber nachzudenken, wie wir dieses Käsereiuunternehmen an die «Welt von morgen» anpassen können: Wie mit Supermärkten und Globalisierung verfahren? Wie auf Imitate reagieren? Wie mit den geforderten Normen der Europäischen Union umgehen? Was kann man Krieg, Landflucht oder Auswanderung entgegensetzen? Wie lautet unsere Antwort auf die Klimakrise?

### Hoffnung trotz Krise

Angesichts des Ausmasses dieser Fragen fiel unsere Antwort recht pragmatisch und unseren Mitteln angemessen aus. Wir stellten uns einen Laden mit lokalen Produkten vor, der andere Handwerksleute, traditionelle ökologische Arbeitswei-

sen und einzigartige regionale Vorlieben vereint; mit anderen Worten 22 Produzent\*innen mit ihren 200 verschiedenen Produkten, die ausschliesslich aus einem auf 150 km begrenzten Umkreis kommen, unter einem Dach. Die Auswahl der Produkte erfolgt auf Grundlage einer Charta, wobei Geschmack, aber auch die korrekte Herstellung hinsichtlich sozialer und Umweltbedingungen eine wichtige Rolle spielen. Die Landwirtin oder der Handwerker müssen selbst aktiv werden! Das Produkt muss nicht aus zertifizierter «Bio-Landwirtschaft» stammen; denn wir alle wissen, dass es beispielsweise Biotomaten zu jeder Jahreszeit gibt, doch wir glauben, dass dies eine Katastrophe für den Planeten bedeutet. Am 12. September 2020 eröffneten wir voller Begeisterung den Laden «Selitske Rakash», obwohl wir uns inmitten der Corona-Krise befanden. Inna, eine junge Geschäftsführerin der zweiten Generation, beschreibt es treffend: «Unsere Ziele sind es, wieder Hoffnung zu schaffen, über eine solidarische und widerstandsfähige Wirtschaft zu sprechen sowie die globale Erwärmung mit Lösungen und nicht mit Ängsten anzugehen. Ich lade Sie ein, uns zu besuchen oder wenn Sie zu weit entfernt sind, ähnliche Experimente in Ihrer Nähe zu finden.»

Oreste

Costa Rica

## Kein kalter Kaffee...

Die Finca Sonador wurde von Longo maï 1979 in Costa Rica auf einem verlassenen Grundstück gegründet. Viele Projekte entstanden seitdem, das neueste ist die Produktion von Biokaffee.

Nach einem dreijährigen formalen Zertifizierungsprozess erhielt im Oktober 2020 eine Gruppe von neun Produzentinnen und Produzenten aus Longo maï und zwei weitere Personen aus benachbarten Dörfern aus dem Kreis Pérez Zeledón, allesamt Partnerinnen und Partner der «Coopeagri Kooperative», die Gruppensertifizierung zur Produktion von Biokaffee. Für die Gemeinschaft von Longo maï ist dieser Sieg sehr wichtig, da er zum Ziel der Förderung nachhaltiger Lebens- und Produktionsformen für heutige und künftige Generationen beiträgt. Dank der Zertifizierung der Biolandwirtschaft können die Produzenten und Produzentinnen bessere Preise erzielen, die ihre Arbeit aufwerten. Über diese wirtschaftliche Anerkennung hinaus hat sich die Dorfbevölkerung an diesem Prozess beteiligt, weil sie von der Wichtigkeit einer nachhaltigen Bewirtschaftung des Bodens, das heisst ohne Unkrautvernichter und ohne Einsatz von chemischen Düngemitteln, überzeugt ist. Dies bedeutet ausserdem einen Beitrag zur Rettung des Planeten und der Menschheit.

Die Umstellung von konventioneller zur Bioproduktion war natürlich mit

zusätzlicher Arbeit verbunden, zum Beispiel dem Anbau von Kaffeesorten, die gegen den Rostpilz resistent sind, manuelle Unkrautentfernung und Schulungen zur Herstellung natürlicher Düngemittel. Dafür waren die technische und administrative Unterstützung von Jordán Corrales und Carlos Calderón der «Coopeagri Kooperative» ebenso wichtig wie die konstante Unterstützung von Café Libertad, ein deutsches Kollektiv, das den fairen und solidarischen Handel auf dem internationalen Kaffeemarkt unterstützt und sich verpflichtet, die Autonomie von Gemeinschaften zu fördern.

Die Verarbeitung von Biokaffee erfordert eine besondere Logistik. Auf dem Kaffeefeld dürfen die Körbe und Säcke ausschliesslich für diese Zwecke verwendet werden, ebenso während der gesamten folgenden Kette, das heisst vom Transport über Aufbereitung bis hin zur Lagerung.

Wir hoffen, dass dieser Schritt viele weitere Produzenten und Produzentinnen ermutigen wird, sich für den Übergang zu einer nachhaltigen Landwirtschaft zu engagieren; der Umwelt und unserer eigenen Gesundheit zuliebe.

Juri

Spinnerei von Chantemerle

## Ein Dach überm Kopf

Zweihundert Worte, um eine Baustelle von gut zwei Monaten zu beschreiben; ein Ding der Unmöglichkeit!



Auch unterm Dach muss gut gedämmt werden.

Ich überlasse es also Ihrer Vorstellungskraft, sich die Hochs und Tiefs auszumalen, wenn wechselnde Konstellationen von Leuten aus verschiedenen Generationen, die noch dazu unterschiedliche Sprachen sprechen, ein durchweg bewohntes Haus seines Daches entledigen. Und zwar so gründlich, dass die betroffene Spinnerei Chantemerle bei Briançon zeitweise einem riesigen Puppenhaus glich. Ich könnte lange über jede einzelne Etappe reden, in der wir zur Renovierung dieses Hauses, das ich für seine krummen Winkel und ineinan-

der gewachsenen Dachflächen liebe, gearbeitet haben. Angefangen beim Gerüst, das in sich schon ein schlossartiges Kunstwerk darstellte, über den Abriss, wobei wieder einmal deutlich wurde, welche Materialien wiederverwendbar sind (alte Balken und Dachbleche – wenn auch nur, um zukünftig Brennholz abzudecken) und welche direkt auf der Mülldeponie landen (Glaswolle und alles, was aus Gips war). Ganz zu schweigen von dem «Phänomen», die meiste Zeit auf der Baustelle ausschliesslich mit Männern zu arbeiten.

Dank auf jeden Fall den drei Absolventinnen der selbstverwalteten «Ecole des Renardes»\* für ihre Unterstützung und dem Dachdecker, der uns mit seiner rasanten Arbeitsweise aus der Patsche geholfen hat. Ein grosses Dankeschön gilt aber vor allen denen, die während dieser aussergewöhnlichen Zeit Küche und Haus in Schuss hielten; kein leichtes Unterfangen!

Ich glaube, alle Beteiligten stiessen irgendwann an ihre Grenzen; der Rest waren Herausforderungen. Doch am Ende hatten wir vor Wintereinbruch alles unter Dach und Fach; und jetzt ist es im Haus warm wie nie zuvor.

Jana

\* Alternative Schule mit Schwerpunkt Kontakt zur Natur und Bildungskonzepten von Montessori, Steiner, Freinet u.a.

## Zeitgeist

# Landwirtschaftsnotstand

Wie ein dichter Nebel überdeckte die Coronakrise in der öffentlichen Debatte viele unserer Forderungen und Engagements. Grundlegende Fragen unserer Gesellschaft wurden auf Eis gelegt, so auch die Problematik der Herstellung unserer Lebensmittel.

Heute wird diese von der Agrarindustrie dominiert und von einer Landwirtschaftspolitik gefördert, die Grossbetriebe und somit Monokulturen sowie Massentierhaltung in immer grösseren Einheiten begünstigt. Während vor nicht allzu ferner Vergangenheit die Landwirtschaft natürliche Ressourcen noch erschloss, Ökokreisläufe schuf und zur Artenvielfalt beitrug, zerstört das heute praktizierte agroindustrielle Modell lebenswichtige Ressourcen, verschmutzt Böden, Luft sowie Wasser und verbraucht dabei fast fünfmal mehr Kalorien als es produziert. Die bei dieser Produktionsweise eingesetzten Pestizide und Antibiotika gefährden nicht nur die Gesundheit von Bäuerinnen und Bauern sowie Landarbeiterinnen und Landarbeitern – sondern auch die der Konsumierenden von verseuchten Lebensmitteln. Gesundheitskrisen rund um Nahrungsmittel wiederholen sich Jahr für Jahr: Erinnert sei nur an Rinderwahnsinn, Vogelgrippe, den

Skandal mit Fipronil verseuchten Eiern; ganz zu schweigen von den möglichen, noch wenig erforschten Auswirkungen der Pestizidcocktails, die wir mit Obst und Gemüse täglich zu uns nehmen. Ausserdem trägt das heutige Nahrungsmittelsystem global zu fast 50 Prozent der Treibhausgasemissionen bei. Ob zudem die Entstehung des Coronavirus auch auf die direkten oder indirekten Folgen der Überhandnahme industrieller Landwirtschaft zurückzuführen ist, wird bestimmt nie mit Sicherheit festgestellt werden können. Fakt ist jedoch, dass die bei dieser Produktionsmethode eingesetzten Pestizide und Antibiotika, Ursache für die meisten Lebensmittelskandale sind.

### Abstimmen für die Zukunft

Die Schweiz ist eines der Länder mit dem höchsten Pestizideinsatz pro Quadratmeter landwirtschaftlicher Nutzfläche. Es ist daher nicht verwunderlich, dass in immer mehr Gemeinden Spuren von Pestiziden über der zuläs-

sigen Norm im Trinkwasser gefunden werden. Nun können Schweizer Bürgerinnen und Bürger im kommenden Juni über zwei Volksinitiativen abstimmen: «Für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide» sowie «Für sauberes Trinkwasser und gesunde Nahrung – Keine Subventionen für den Pestizid- und den prophylaktischen Antibiotika-Einsatz». Der Erfolg auch nur einer dieser beiden Initiativen würde wichtige Veränderungen in der Schweizer Agrarpolitik bewirken, die angesichts der Umweltzerstörung, des Verlustes der Artenvielfalt und Vergiftung der natürlichen Ressourcen mehr als notwendig sind! Zugegeben, beide Initiativen mögen durch ihre Radikalität schockieren und einige ihrer Aspekte sind in kurzer Zeit nur schwer umsetzbar.

Jedoch erleben wir schon heute die schwerwiegenden Folgen der Priorisierung kurzlebiger Marktkriterien in der schweizerischen und europäischen Agrarpolitik. Sie geht zu Lasten der natürlichen Ressourcen und Ökosysteme unseres Planeten sowie Gesundheit der Bevölkerung. Worauf warten wir also noch, um zu handeln und die Priorität wieder auf humanere Produktionsmethoden zu legen, die gute Lebensmittel für uns und auch für zukünftige Generationen garantieren? Eine breite Unterstützung der beiden Volksinitiativen wäre ein wichtiger Schritt in diese Richtung. Wir sollten endlich begreifen, dass der Landwirtschaftsnotstand Teil des Klimanotstands ist!

Raymond

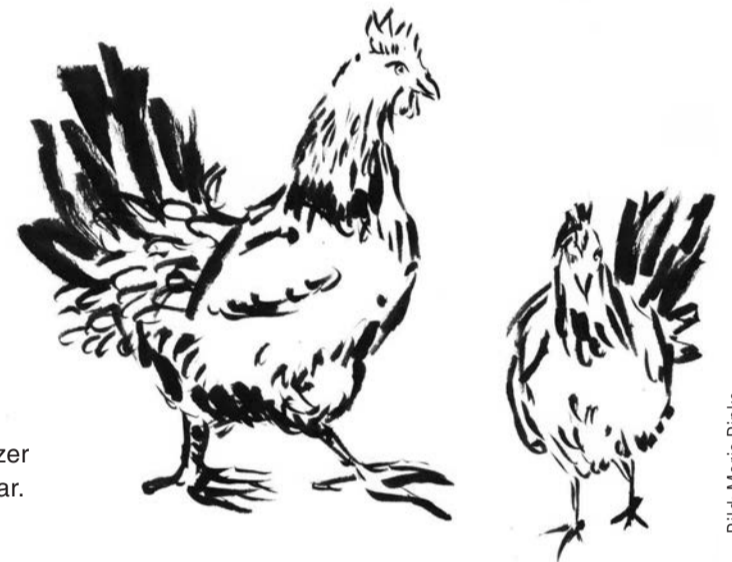


Bild: Maria Pinke

## Schweiz

# Lebendiges Treiben

Seit dem Jahr 1986 betreibt Longo maï eine kleine Kooperative im Schweizer Jura, in Undervelier, und versucht, die Idee eines gemeinschaftlichen Lebens dort bekanntzumachen.



Der Hof Le Montois im Schweizer Jura

Hier ein kurzer Überblick über die laufenden Projekte und Initiativen im Jura, wo wir jeden Tag auf Menschen treffen, die sich dafür einsetzen, diese Region mit Leben zu erfüllen.

Kommt man nach Undervelier im Schweizer Jura, könnte man meinen, dies sei ein kleines Dorf wie so viele andere auch. Aber in Wirklichkeit sprudelt es nur so von Aktivitäten! Natürlich gibt es die Kooperative

«Le Montois» von Longo maï, deren Bewohner\*innen viele Kontakte zu Leuten aus der Region haben. Der eigentliche Lebensmittelpunkt des Dorfes bildet die Kneipe «La Croix Blanche». Ihr grosser Saal wurde kürzlich renoviert und nun können hier verschiedenste Anlässe stattfinden. So wie beispielsweise letzten Sommer das Festival «Permaculture», an dem an drei Wochenenden insgesamt

ein Dutzend, meist lokale, Gruppen auftraten. Nur ein Steinwurf vom «La Croix Blanche» entfernt, befindet sich das ehemalige riesige «Hotel du Pichoux». Das Kollektiv, das vor zwei Jahren dort einzog, trägt heute deren Namen. Gemeinsame Mahlzeiten, Baustellen und zahlreiche solidarische Aktivitäten sind die Essenz ihres Projekts, das im Aufbau ist. Ein Teil des Gebäudes wurde einem Laden zur Verfügung gestellt, der von Freiwilligen betrieben wird.

### Kollektive Baustellen und Mahlzeiten

Es ist ein Lebensmittelladen, der hauptsächlich lokale und biologische Produkte verkauft. Darin gibt es auch eine Café-Ecke, die bei den Einheimischen sehr beliebt ist und ermöglicht, sich in einem warmen und einladenden Raum zu treffen. Wenn wir den Blick über Undervelier hinausschweifen lassen, müssen wir unbedingt die «Cantine» in Delémont erwähnen. Dem Verein, der sich in der ehemaligen Kantine der Von-Roll-Fabrik befindet, wurde vom Unternehmen der Mietvertrag gekündigt. Leider blieben alle Rekurse, von der kantonalen Ebene bis zum Bundesgericht, ohne Erfolg! Die Mitglieder der «Cantine» sind nun auf der Suche nach einem neuen Ort, um ihre zahlreichen Aktivitäten fortsetzen zu

können. Auch der Kauf eines Objekts, um eine gesicherte Bleibe zu haben, käme in Frage. Vaufrey, ein Dorf im französischen Jura, wo sich ein kleines Kollektiv in einem riesigen Haus niederliess, ist ein weiteres Beispiel für frische Aktivitäten auf dem Lande. Die Bauarbeiten werden noch lange andauern, und oft finden diese in Zusammenarbeit mit der «Cantine», dem Hof «Le Montois» und der Gruppe vom «Pichoux» statt. An jedem Dritten des Monats treffen wir uns abwechselnd an einem der Orte zu einem gemeinsamen Essen. Die besonderen gesundheitlichen Umstände im vergangenen Jahr waren das Haupthindernis für einen intensiveren Austausch zwischen diesen Kollektiven und den vielen Freundinnen und Freunden, die im Jura leben. Doch wir geben die Hoffnung auf bessere Zeiten nicht auf!

Sylvia



Gemeinsam Mahlzeiten zubereiten

Crau

## Ab durch die Hecke...



Die Bretter und Bohlen aus den Pappeln warten auf die anstehende Renovierung des Daches.

Seit wir uns 1990 in Saint Martin de Crau niederliessen und die Kooperative Mas de Granier aufbauten, breitete sich die industrielle Landwirtschaft in der Umgebung unaufhörlich aus.

Während wir auf unserer Ebene versuchten, bäuerliche Praktiken und Agrarökologie zu fördern, wurden die benachbarten Ländereien zum Schauplatz von immer intensiveren Gewächshäusern und industriellen Obstplantagen, in denen Pestizide und chemische Mittel allgegenwärtig sind. Der Mas de Granier ist eine Oase in dieser seltsamen, modernen Landschaft. Doch die Wolken von Pestiziden aus den Sprühgeräten unserer Nachbarn machen leider nicht an den Grundstücksgrenzen halt. Wir sehen sie in den Himmel steigen und sich in der Atmosphäre ausbreiten. Wir riechen sie frühmorgens vor dem Haus zwischen Kaffee und dem Aufbruch zur Schule. So beschlossen wir, die zarten Pappeln, die uns von den benachbarten Obstgärten trennten, zu fällen und stattdessen eine dichte, schützende Hecke zu pflanzen. Die Bäume wurden mit der mobilen Säge

eines Freundes fachmännisch zerlegt: Eine kollektive Baustelle vor Ort ermöglichte es uns, Bretter und Bohlen für die anstehende Renovierung vom Hausdach zu gewinnen. Es freut einen, das Beste aus einer solchen lokalen Ressource machen zu können!

Anfang Dezember setzten wir den an das Grundstück grenzenden Kanal instand und bereiteten den Boden vor, indem wir ein paar Meter unserer kostbaren Wiese dafür «opferten». Die Setzlinge sollten Ende Januar eintreffen, damit die Hecke bereits im kommenden Frühjahr Wurzeln schlagen kann. Diese aus etwa vierzig Arten bestehende Doppellinie wurde entworfen, um eine von Insekten und Vögeln traktierte Artenvielfalt zu schützen und einen dichten Vorhang aus Vegetation auf mehreren Etagen anzubieten. Einheimische Sträucher, buntes Laub und majestätische Bäume werden in ein paar Jahren unsere Sonnenuntergänge verschönern. Bis dahin hoffen wir, dass die Nachbarn auf Bio umgestiegen sind; dann hätten wir alle gewonnen!

Mathieu

### Mit einem Testament die Zukunft gestalten

Mit einer Erbschaft oder einem Legat an die Stiftung Longo Mai können wir kommenden Generationen helfen, langfristige Projekte in Longo mai zu verwirklichen, die nicht durch die laufenden Einnahmen finanziert werden können. Dazu gehört der Kauf von Land und Wald, um Bodenspekulation zu verhindern und eine Grundlage für ein gemeinsames, naturnahes Leben zu schaffen. Die Stiftung wurde im Jahr 2006 gegründet, sie ist gemeinnützig und nimmt ausschliesslich Erbschaften und Legate entgegen. Diese sind steuerfrei.

Bestellen Sie unseren neuen Leitfaden mit dem Titel «Vielfalt säen, Zukunft ernten» über die genauen Zielsetzungen der Stiftung und die Vorteile eines Testaments.

Stiftung Longo Mai, St. Johannis-Vorstadt 13, Postfach, CH-4001 Basel  
Tel.: +41 (0) 61 262 01 11, E-Mail: [stiftung.longomai@gmx.ch](mailto:stiftung.longomai@gmx.ch)

#### Impressum

Nachrichten aus Longo mai erscheinen  
3x jährlich

Redaktion: Elke Furet, Babette Stipp  
Druck: Ropress, Zürich

Longo mai, Postfach 1848, CH-4001 Basel  
Tel.: +41 (0) 61 262 01 11, PC 40-17-9  
[info@prolongomai.ch](mailto:info@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 70 5

Webseite

## Longo mai responsiv?

Responsiv\* ja, ... aber immer noch widerspenstig!

Der Onlinebesuch ist für Handys, Tablets und Monitore optimiert. Die neue Struktur der Inhalte unterstützt mit einem erweiterten Bild- und Medieneinsatz, schafft Eindrücke sowie Zugang zu Themen, die uns am Herzen liegen. Mit der Online-spenden-Funktion und spezifischer Beteiligungen an bestimmten Themen ermöglichen wir ein direktes und spontanes Engagement für Interessierte und Freund\*innen.

Seit der ersten Publikation 1972, die noch per Schere, Leim und Kopierer analog produziert wurde, hat sich die Technik ungemein verändert. Die Online-Kommunikation gewann enorm an Bedeutung. Entsprechend der neuen Informationsbedürfnisse – schnell mal auf dem Handy Longo mai «kennenlernen» – möchten wir unsere Projekte näherbringen.

Um weiterhin auf dem neuesten Stand zu sein, haben wir unsere bisherige Website überarbeitet:

- Schneller verfügbare, umfassende Informationen zu Longo mai

- Leichteres Weiterempfehlen an Familie und Freundeskreise
- Teilnehmen an unserer Bewegung
- Mitverfolgen der verschiedenen Projekte und Arbeiten von Longo mai durch Bild und Videos
- Neue Möglichkeiten des Spendens: Direkte und spontane Förderung von Projekten, die für die Betrachter\*innen unterstützenswert sind
- Vereinfachte Onlinebezahlung
- Durchstöbern der fast 50 Jahre alten Kommunikation von Longo mai
- Zugriff auf eine Fülle von bereits vergriffenen Publikationen
- Longo mai ist jederzeit und von überall erreichbar

Wir freuen uns auf Ihren Besuch – diesmal ganz digital – vielleicht ein anderes Mal wieder herzlich analog. Ganz sicher ist der persönliche Kontakt weiterhin für eine langdauernde Freundschaft das Wichtigste und wir sind auch zukünftig auf unseren Märkten und Kooperativen anzutreffen.

\* Responsiv bedeutet, dass sich unsere Website an alle mobilen Geräte anpasst, ohne die Qualität der Text- und Bild-darstellung zu beeinträchtigen.  
[www.prolongomai.ch](http://www.prolongomai.ch)



Boutique

## Etwas Neues wagen...

Jedes Jahr zur selben Zeit freuen wir uns, unsere Freundinnen und Freunde am Longo mai-Stand begrüßen zu können. Wir sind stolz, die Vielfalt unserer Produkte und damit das aktive sowie bunte Leben in unseren Kooperativen zeigen zu können. Für diese sind die Stände ein wichtiger ökonomischer Faktor. Unsere Berichte von der Beliebtheit der Produkte bestärken die Kooperativen weiterhin mit Sorgfalt, Liebe zum Detail und gesund für Mensch, Tier und Umwelt zu produzieren. Die Begegnungen an den Ständen, Gespräche über unsere Projekte, neue Ideen und Kampagnen geben uns Kraft und Zuversicht, weiterhin unsere Erfahrungen in die gesellschaftliche Debatte und Praxis einzubringen.

Doch letztes Jahr kam alles ganz anders... Schweren Herzens entschieden wir uns coronabedingt, die Stände abzusagen. Dennoch wollten wir die Gelegenheit bieten, unsere Produkte zum Fest erwerben zu können. In einem von gemeinsamen Willen getragenen Elan bauten wir innerhalb eines Monats eine Verkaufswebseite auf. Einmal mehr konnten wir auf die Treue und das Verständnis unseres Freundeskreises zählen und dieser auf uns!

Vielen Dank allen, die mitgemacht haben. Die Begegnungen fehlen uns sehr, gerade jetzt! Aber wir werden sie auf die eine oder andere Art nachholen.

Udo

Sie können weiterhin online unsere Produkte bestellen: [www.longomai-boutique.ch](http://www.longomai-boutique.ch).  
Tel.: +41 (0) 78 205 06 33