



Die Equipe für mobile Restauration in voller Aktion. Sie versteht es, das Angenehme mit dem Nützlichen zu verbinden.

## Fünf neue Ideen und Wege für eine solidarische Wirtschaft



### Generationen

Leonie kommt aus Winterthur. Sie ist 27 Jahre alt. Eigentlich wollte sie einmal Jura studieren. Aber ihre Sorge um den Zustand unseres Planeten und ihr Wunsch nach tätiger Arbeit im Einklang mit ihren Ideen und der Natur führten sie auf einen anderen Weg. So entdeckte sie die Gemeinschaft auf dem Longo-mai-Hof Le Montois im Kanton Jura. Nach einem Aufenthalt in der Kooperative Mas de Granier bei Arles kam sie in die Kooperative Limans in der Provence. Heute ist sie dort eine der Verantwortlichen für den Gemüsegarten. Die regelmässige Versorgung der rund 100 Personen der Kooperative mit frischem Gemüse ist anspruchsvoll. Im Winter arbeitet sie in der Longo-mai-Spinnerei von Chantemerle in den Hautes-Alpes, wo sie bei der Herstellung von Kleidern sowie bei der Entwicklung neuer Modelle mitwirkt. Zusammen mit einer Gruppe von freiwilligen Bergrettern aus der Region engagiert sie sich auch für die Unterbringung und die juristische Begleitung von Geflüchteten, welche versuchen über die gefährlichen verschneiten Pässe aus Italien über die Grenze zu kommen.

Hervé ist 67 Jahre alt und kommt ursprünglich aus Savoyen. Er ist seit dem Beginn, also seit fast 50 Jahren, in Longo mai dabei. Zuvor hatte er die «Bergerie Nationale de Rambouillet», die berühmte Schäferschule Frankreichs, besucht, welche er mit Auszeichnung abschloss. In Longo mai hatte er am Anfang geholfen,

die grosse Merinos-Herde aufzubauen. Heute übt er den harten Schäferberuf nicht mehr aktiv aus, aber er bleibt für alle stets «Hervé der Schäfer»! Er bildete in seinem Leben unzählige Jugendliche aus und ist ein gefragter Berater. Gerne hilft er noch bei der Herde aus, bei der Ablammung oder beim Kurieren verletzter oder kranker Tiere und verbringt jedes Jahr mehrere Wochen mit einer grossen Herde auf der Alp. Er geniesst das Leben hoch oben in den Bergen. Zudem arbeitet er im Gemüsegarten der Kooperative mit.



Es braucht viel Wissen, Können und gute Einrichtungen bis die Produkte auf dem Verkaufstisch landen.



Rundgang mit Architektin im Weiler Les Magnans. Wir wollen hier neun Gîtes mit über 20 Zimmern realisieren.

### Gemeinsam die Zukunft planen

Leonie und Hervé engagierten sich beide in einer Arbeitsgruppe, welche die Grundlagen für eine ökologische und solidarische Wirtschaft von Longo maï entwickelte. Während fünf Jahren fanden regelmässig Sitzungen statt, an denen 40 Personen aus allen Kooperativen mitarbeiteten. Leonie und Hervé haben nicht die gleiche Vergangenheit, wollen aber beide, dass es in Longo maï weitergeht, dass der Generationswechsel gelingt! Für das Fortbestehen des Abenteuers von Longo maï müssen neue Ansätze der Solidarwirtschaft sorgfältig ausgedacht und durchgedacht werden. Hervé möchte, dass die Bewegung, die er mitaufbaute, jetzt anderen dient und weiterlebt. Für Leonie geht es nicht nur um ihre Zukunft und Longo maï allein. Es geht ihr um mehr. Ihr ist bewusst, dass es noch viele Jugendliche wie sie gibt, die auf der Suche nach dem Sinn des Lebens sind und dass noch zahlreiche weitere Alternativen nötig sein werden, um unseren einzigartigen Planeten zu schützen.

### Erfahrung und gelebte Werte

Zu Beginn untersuchte die Gruppe, die sich «Neue Ideen und Wege» nannte, die historischen Produktionsketten von Longo maï, die sich über die Jahre bewährt und die 1973 entstandene Bewegung bekannt gemacht haben, so wie die Schafzucht mit der Wollverarbeitung in der 1977 übernommenen Spinnerei von Chantemerle. Dank



Der Einsatz der Balken in das Fundament ist Präzisionsarbeit.

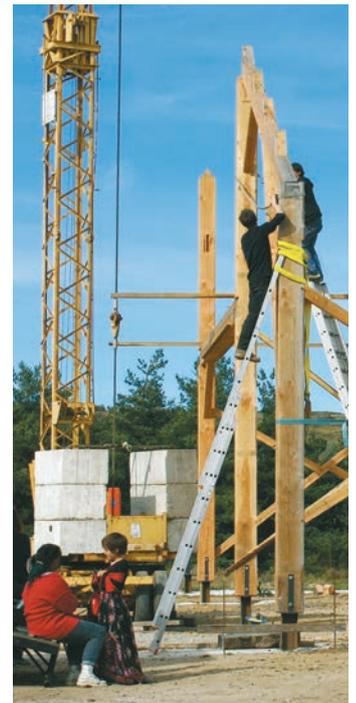
einer renovierten Turbine und der Energie des Alpenflusses Guisane funktioniert diese kleine Fabrik autonom. Oder die Konserverie im Mas de Granier, in der Obst und Gemüse verarbeitet werden. Ebenso die Landwirtschaft, die Mühle und der Brotbackofen, die Viehzucht, der Gemüsebau zur Selbstversorgung, die Imkerei und ihr Honig, der Anbau und das Keltern von natürlichem Wein...

### Fünf neue Ideen und Wege

Als Grundlage für die Entwicklung neuer Wege definierte die Gruppe die Grundwerte, welche die Stärke und Dauerhaftigkeit von Longo maï ausmachen neu:

Das Leben in kleineren oder grösseren Gruppen, gegenseitige Achtung und Vertrauen, Solidarität, gegenseitige Hilfe, das Teilen bis hin zur gemeinsamen Kasse, Ablehnung der Lohnarbeit, Erfindungsgeist und Schaffensfreude, aber vor allem Offenheit und Empfang. In jeder der elf Kooperativen findet man bei der ersten Begegnung eine offene Tür und einen Platz am Tisch. Alle neuen Projekte sollten in diesem Geist realisiert werden.

Nach fünfjähriger Arbeit hat die Kommission fünf neue Ansätze gewählt, die sich in die Solidarwirtschaft einfügen oder sie bereichern. Fünf Konzepte, als Grundlage für die nächsten fünfzig Jahre, damit Longo maï seine Eigenständigkeit verstärkt, auch schwierige Phasen überlebt und dabei seine Offenheit beibehält und die Empfangs- und Ausbildungsmöglichkeiten für alle interessierten Jugendlichen ausbauen kann.



### 1 Das Handwerkszentrum für Holzbau im Ardèche

Die Werkstatt in der Kooperative Treynas wird die gesamte Holzverarbeitungskette vervollständigen. Sie ermöglicht die maximale Nutzung jedes einzelnen Baumes, der aus dem Wald geholt wird. Bei seiner Verarbeitung entsteht somit kaum Abfall. Das Projekt ist schon im Bau und über den Freundeskreis hinaus bekannt. Es reicht von der Sägerei über Zimmerei und Schreinerei bis hin zur Parkettwerkstatt. Das Sägewerk wird die Hälfte der geplanten 800 m<sup>2</sup> Fläche des Gebäudes einnehmen. Die andere Hälfte ist für die Parkett-Produktionsanlage, Schreinereimaschinen und eine Trockenkammer zur Holz Trocknung vorgesehen. Durch das Hobeln, Nuten und Kehlen des aus dem Sägewerk kommenden Holzes, können Mehreinnahmen sowie interessante Perspektiven geschaffen werden. Die Produkte unserer Palette umfas-



Das Gebäude des Handwerkszentrum hat einen Grundriss von stolzen 800 m<sup>2</sup>.

sen Parkett, Wand- und Deckenverkleidungen verschiedener Arten und diverser Qualitäten von Naturholz. Im ersten Stock des Gebäudes wird es einen Raum für Schulungen, Vorträge und Projektionen sowie eine Bibliothek für unsere Schule für Wald- und Holzberufe geben, in der wir jedes Jahr mehr als 60 Auszubildende empfangen. Diese grosse Baustelle ist in vollem Gange und dank der Unterstützung unserer Freundinnen und Freunde in der Schweiz kam ein grosser Teil der Summe, die wir für Bau und Maschinen benötigen, bereits zusammen.

## 2 Sonnenenergie in der Kooperative Limans, Provence

Wir haben den Anspruch, bei Erzeugung und Verbrauch elektrischer Energie möglichst autonom zu werden, wollen aber auch zur notwendigen Reduzierung der Atomenergie in Frankreich beitragen. In Limans haben wir das Dach des neuen Mehrgenerationenhauses mit Photovoltaikmodulen versehen. Zudem führten wir eine Ausbildungsbaustelle durch, um 80 m<sup>2</sup> des Daches des Saatguthangars mit Solarpanelen auszustatten. Der erzeugte Strom fliesst in den Eigenverbrauch der Kooperative. Durch dieses Projekt erwarben wir die technischen Fähigkeiten, solche Anlagen selbst zu bauen. Sie konnte dank eines Freundes aus der Schweiz finanziert werden.

Nun gilt es in grössere Dimensionen vorzustossen. Wir haben zu wenig Gebäude, um alle landwirtschaftlichen Geräte, Traktoren und unseren Mähdrescher unterzustellen. Wir wollen zwei Hangars mit einer Grundfläche von 320 m<sup>2</sup> bauen, auf denen wir zweimal 180 m<sup>2</sup> Solarpaneele anbringen können. Das Dach der Schreinerei mit einem Potenzial für 150 m<sup>2</sup> Paneele soll neu gedeckt werden. Dazu kommt eine Halle zur Holz Trocknung mit 100 m<sup>2</sup> nach Süden ausgerichteter Dachfläche. Die Realisierung dieser Projekte wird sich über einen Zeitraum von fünf Jahren erstrecken; im Endeffekt sollten wir auf eine Spitzenleistung von etwa 100 Kilowatt kommen. Doch zuvor müssen wir das alte Stromnetz von Longo-mai aus der Gründerzeit instand setzen. Wir müssen eine meh-

rere hundert Meter lange unterirdische Leitung für den Stromverkauf verlegen sowie einen Transformator installieren lassen. Wir haben bereits einen Teil der erforderlichen Summe für das Gesamtprojekt zurückgelegt und können auch mit einigen Fördermitteln rechnen.

## 3 Sanfter Tourismus in Les Magnans

Wir müssen das Konzept unseres Feriendorfes Les Magnans, das in der Nähe unserer Kooperative Limans liegt, in seiner Gesamtheit neu überdenken. In den letzten vierzig Jahren haben die Häuser durch Unwetter und Erdbeben, verursacht durch die sich bei Trockenheit zusammenziehenden und bei Regen aufquellenden Lehm Böden, stark gelitten. So weisen

einige Mauern und Böden beträchtliche Risse auf, eine Terrasse ist gar am Abrutschen. Zudem ist eine Funktionsweise, die nur auf den Sommertourismus abzielt, nicht mehr zeitgemäss. Wir möchten Unterkünfte sowohl für Einzelpersonen oder Paare als auch für Familien und Gruppen sowie für Menschen mit eingeschränkter Mobilität schaffen. Im Sommer dauern die Aufenthalte in der Regel eine Woche. Geplant sind auch längere Aufenthalte in der Nebensaison, eine Art «Künstlerresidenz», zum Auftanken oder zum kreativen Arbeiten. Auch Seminare, Konferenzen und Kuraufenthalte sowie die Durchführung von Praktika und Schulungen sollen hier stattfinden.

Für den Neu- und Umbau des Feriendorfes werden wir ökologische Materialien verwenden. Die Gebäude sollen unter Berücksichtigung des Klimas und der Umgebung konzipiert werden, um den Energiebedarf für Heizung und Licht zu senken. Die elektrische Energie wollen wir vor Ort durch Photovoltaik und das Warmwasser mittels Solarpanelen erzeugen. Die Unterkünfte bleiben im Sommer angenehm kühl. Den Charakter und die Atmosphäre des alten Weilers aus dem 17. Jahrhundert wollen wir respektieren. In einem kleinen Laden möchten wir Dinge des täglichen Bedarfs sowie Longo-mai-Produkte anbieten. Vor Ort stellen wir Elektrofahrräder zur Verfügung. Für diesen ehrgeizigen Plan haben wir uns von einem Architektenteam beraten lassen, von dem eine Person auf alte Gebäude und die andere auf Kollektive und Gemeinschaften spezialisiert ist. Ausserdem konsultierten wir Geologen und Vermessungsingenieure. Auch bei diesem Projekt hoffen wir auf einige regionale sowie europäische Fördermittel.

## 4 Mobile Restauration bei Messen und Festivals

Während der Corona-Krise wurden viele Events abgesagt. Dort jedoch, wo wir unseren Stand aufstellen konnten, war das Echo immer positiv und die Nachfrage gross. Stets kamen viele Menschen und zeigten grosses Interesse an unseren Produkten. So haben wir an

zahlreichen Anlässen teilgenommen: An der Messe für Naturweine im Vaucluse, einer Messe für Bioprodukte in der Drôme, an mehreren grossen Märkten in Italien, in den französischen Alpen und im Ardèche, wo die Besucher nicht nur Gefallen an der Kleidung aus unserer Spinnerei in Chantemerle fanden, sondern auch an dem von uns zubereiteten Essen. Auch in Basel ist die Longo-maï-Equipe vom «Adventsmärt» her bereits bekannt. Sobald es die Situation wieder erlaubt, werden wir diese Präsenz weiter ausbauen. Dank eines selbstgebauten mobilen

Ofens können wir Pizza oder «Focaccia» anbieten; aber ebenfalls Getränke und kleine Mahlzeiten oder belegte Brote, um so das Publikum die verschiedenen Produkte von Longo maï sowie die Naturweine und Fruchtsäfte der Cabrery entdecken zu lassen. Die Events erstrecken sich über einen oder mehrere Tage und das nomadische Flair, an verschiedene Orte zu reisen verbindet das Angenehme mit dem Nützlichen, erfordert keine grossen Investitionen und bringt trotzdem gute Einnahmen.

### 5 Veredelung von Nahrungsmitteln in der Kooperative Limans, Provence

Unsere alten Räumlichkeiten zur Verarbeitung von Gemüse, Obst und Fleisch im Weiler Le Pigeonnier in der Kooperative Limans entsprechen nicht mehr den geforderten Normen, und auch unsere Bedürfnisse haben sich verändert. Zudem befinden sich die Räumlichkeiten zu nahe am Wohnteil. Wir suchten nach einer Lösung, um den Überschuss von Landwirtschaft und Garten, aber auch das Fleisch der Tiere, die wir in Freilandhaltung aufziehen, fachgerecht zu verarbeiten. Jeden Tag sitzen mindestens 80 Menschen bei uns am Tisch – dafür braucht es eine ganze Menge Lebensmittel. Der neue Verarbeitungskomplex wird mehrere Einheiten umfassen: einen Raum für die Fleischverarbeitung mit zwei angrenzenden Kühlräumen und einem Trocknungsraum.

Diejenigen unter uns, die ganz auf Fleisch verzichten, werden stets zahlreicher. Wir werden deshalb zusätzlich einen Verarbeitungsraum mit einer Küche für fleischlose Zubereitungen realisieren. So können wir auch neue Produkte für den Verkauf entwickeln. Hier wollen wir auch einen kleinen Autoklav einbauen, um die überschüssigen Ernten aus den Gemüse- und Obstgärten zu verarbeiten. Dieser soll auch dazu dienen, Rezepte für Produkte zu entwickeln, die wir später in grösseren Mengen produzieren. Im geräumigen Atelier können wir zahlreiche Ausbildungen in der Lebensmittelverarbeitung anbieten. Weitere Ausbildungen betreffen das Erlernen der Konservierung, des Brotbackens sowie der Konditorei. Zwischen den beiden Räumen werden wir eine Abwasch-



**Senf-Feld in der Kooperative Limans. Die Geheimrezepte für den Bio-Senf aus Longo maï sind bereit entwickelt.**

küche einrichten. Ausserdem wird es sanitäre Einrichtungen, Umkleieräume sowie Lager- und Abstellflächen geben. Über dem Gebäude soll ein Trocknungsraum für Obst, Gemüse, Nüsse und Mandeln entstehen. Im Rahmen der von der Landwirtschaftskammer geförderten Diversifizierung sind wir derzeit auch auf der Suche nach Subventionen, diese könnten zwischen 20 und 40 Prozent der anfallenden Investitionen decken.

### Jetzt geht es ans Umsetzen

Nach der Präsentation und Beschlussfassung dieser fünf Ansätze in allen Kooperativen löste sich die Arbeitsgruppe «Neue Ideen und Wege» auf. Jedes Mitglied schloss sich jeweils einem der Konzepte an und beteiligt sich jetzt an dessen Realisierung. Über den Fortschritt der Projekte wird bei den halbjährlich stattfindenden interkooperativen Treffen berichtet. Leonie wählte die Piste der Verarbeitung und Konservierung, um das Gemüse aus «ihrem» Garten bis hin zum Endprodukt zu verfolgen.

Die Gestaltung der Zukunft von Longo maï ist in vollem Gange, damit sie zum Tragen kommt, sind wir für jede Unterstützung dankbar.

### Ein Testament für neue Projekte

Mit einem Legat oder durch die Erwähnung von Longo maï in Ihrem Testament ermöglichen Sie uns, auch in Zukunft weitere Projekte zu realisieren, verlassene Höfe zu erwerben, landwirtschaftliches Terrain oder Wald der Spekulation zu entziehen und einer vernünftigen Bewirtschaftung zu erhalten. Die Stiftung Longo maï wurde geschaffen, um Erbschaften und Legate aufzunehmen. Die Stiftung ist als gemeinnützig anerkannt. Sie können bei uns eine Broschüre als Erbschaftsratgeber bestellen und gerne beraten wir Sie auch persönlich.

Longo maï, St. Johanns-Vorstadt 13, Postfach 1848, CH-4001 Basel  
Tel. 061 262 01 11 | [www.prolongomai.ch](http://www.prolongomai.ch) | [info@prolongomai.ch](mailto:info@prolongomai.ch)  
IBAN CH61 0900 0000 4000 0017 9