

Der andere Weg von *Longemai*, Dossier 2010 – 2011

Empfang und Ausbildung von Jugendlichen in unseren Kooperativen, Landkauf gegen Bodenspekulation, regionale Selbsthilfe, Kampf gegen Landflucht, Erhaltung der Lebensvielfalt



Agrikultur und Kultur: Die Gemüsepakete des Mas de Granier kommen zur Verteilung in einen Buchladen in Arles

Eine Konserverie zur regionalen Selbsthilfe

Die Verarbeitung von Obst und Gemüse zu haltbaren Produkten in Gläsern und Konserven ist ein wesentlicher Bestandteil des Ausbildungsangebotes, der Wirtschaft unserer Höfe und der Zusammenarbeit mit anderen Bauern und Gruppen. Heute stehen wir an einem entscheidenden Punkt: Unsere Konserverie auf dem Mas de Granier muss von Grund auf neu gestaltet werden.

Seit zwanzig Jahren bewirtschaften wir unseren inzwischen 27 Hektar grossen Hof "Mas de Granier" in der Crau in der Nähe von Arles. Er ist der komplementäre Talbetrieb zu unseren Berghöfen in Frankreich. Hier sind wir fünfzehn ständige Bewohnerinnen und Bewohner. Von Anfang an stürzten wir uns in den **Aufbau einer Biogemüseproduktion**, pflanzten Windschutzhecken für das Feldgemüse und errichteten ungeheizte Plastiktunnels, die den Anbau von Gemüse über das ganze Jahr ermöglichen. Dazu kam die Bewirtschaftung des Olivenhains und der Heuwiesen, die im Sommer durch Wassergräben mit manuellen Metallschiebern überschwemmt werden. Den vierten Heuschnitt weidet eine Schafherde ab, die hier überwintert. Nachdem wir die rücksichtslose Geschäftspolitik der Grosseinkaufsmärkte für Obst und Gemüse kennengelernt hatten, bauten wir **ein eigenes Verkaufnetz** auf, das auf direkte Beziehungen mit den Menschen setzt. So beteiligen wir uns an Biomesen und am Bauernmarkt in Marseille. Parallel dazu entwickelten wir **ein Wochen-Abonnement mit über 180 Gemüsepaketen**. Diese werden einerseits auf dem Hof abgeholt und andererseits von uns in Arles, Marseille und Avignon verteilt. Mit einer Bauerngewerkschaft schufen wir mehrere Produzentenmärkte, die heute florieren. Mit dem Sprung von den Bergen ins Tal kamen neue Herausforderungen auf uns zu: Plötzlich sind wir hautnah aggressiver Boden-

spekulation ausgesetzt. Kleinbauern müssen Supermärkten, TGV-Linien und Autobahnen weichen. Tausende von Landarbeitern schufteten in den umliegenden Pfirsichplantagen und Plastiktunnel für bodenlose Tomaten. Zusammen mit einem Kollektiv setzen wir uns für deren Rechte ein. **Gleichzeitig kämpfen wir gegen die Zube-tonierung von landwirtschaftlichem Boden.** Im Jahr 2005 konnten wir ein Stück Land von 7 Hektaren, das direkt an unseren Olivenhain grenzt, vor der Spekulation und der Einverleibung in eine geplante Gewerbezone retten. Viele Menschen in der Schweiz halfen uns, das Land rechtzeitig zu kaufen. Jetzt wachsen hier Brotweizen, Hartweizen für unsere Frischnudelproduktion, Futtergetreide und Leguminosen für das Geflügel.



Unsere Kooperative baut eine Brücke zwischen Stadt und Land. In diesem Jahr fanden sich manchmal bis zu vierzig vor allem junge Menschen aus der Stadt bei uns ein. Oft wollen sie kollektive Lebensformen kennenlernen, um später eigene Projekte in Angriff zu nehmen. **Wir bilden in biologischer Landwirtschaft, Bienenzucht, Gartenbau, Saatgutherstellung aus - und in der Konserverie ...**

Die Konserverie muss von Grund auf erneuert werden!

Vom Kessel der Grossmutter ...

In den 70er- und 80er-Jahren berichteten Zeitungen regelmässig über die sogenannte „Überproduktion“. Tausende Tonnen Tomaten, Äpfel und Pfirsiche wurden dem Markt entzogen, um die Preise zu stützen, und landeten auf der nächsten Müllkippe. Was für eine Verschwendung!

Wir überlegten, ob wir nicht mit einem Lastwagen von Hof zu Hof ziehen sollten, um diese „Überschüsse“ mit einer mobilen Einmachküche zu Konserven zu verarbeiten. Schliesslich entschieden wir uns aus praktischen Gründen für die sesshafte Variante und installierten auf unserer Kooperative bei Limans in der Provence ein kleines

Lokal mit Kochtöpfen und einer Büchsenfalzmaschine; als Sterilisator diente ein alter Holzheizungskessel. Während Jahren verarbeiteten wir mit dieser eher rudimentären Einrichtung Obst und Gemüse aus unseren Gärten zu Hunderten Kilo Konfitüren und Gemüsekonserven für den Eigenverbrauch und für einige Freundinnen und Freunde in der Region.

... zum Dampfsterilisator

Im Jahr 1992 zählte die Kooperative Mas de Granier in der Crau gerade zwei Jahre und war schon die grösste Gemüseproduzentin der Longo-mai-Höfe. Damals beschlossen wir, ein professionelles Konserven-Atelier einzurichten: mit Gas- und Dampf-kochtöpfen, Dampfkessel, Sterilisator und anderen Maschinen aus neuem oder gebrauchtem Material. Diese Idee wurde von allen französischen Kooperativen geteilt. Keine schweren und heissen Kessel mehr



... bis zur Degustation des Endproduktes

schleppen, präzise Temperaturkurven ablesen können ... Welch ein Fortschritt! Durch die Verarbeitung von Obst und Gemüse zu haltbaren

Produkten in der Konserverie sind wir weniger abhängig vom saisonbedingten Verkauf der Frischwaren. **Das Produkt gewinnt an Wert und dessen Verzehr und Verkauf erstreckt sich über das ganze Jahr.** Für die vier Kooperativen (Limans, Cabrery, Treynas, Mas de Granier), die das Atelier benützen,



Viele Hände sind im Einsatz ...

ist die Verarbeitung zu einem wichtigen wirtschaftlichen Faktor geworden. Die Produkte werden auf den Weihnachtsmärkten in der Schweiz und auf Wochenmärkten und Biomessen in Frankreich verkauft, dazu vom Hof Ulenkrug in Deutschland. Seit den ersten in Sirup eingemachten Aprikosen sind nun 19 Jahre vergangen. Die heutigen rund 30 Rezepte umfassen Spezialitäten

wie Ajvar, Auberginen-Kaviar, Caponata, Rote Beete à la russe, Kornellkirschen-Konfitüre und Chutney mit Trauben und Nüssen. Neue Produkte kommen in Kürze dazu: Saucen für frische Nudeln und die Verbreiterung unserer Palette von Fruchtsäften.

Ausbildungszentrum und Treffpunkt

Das Verarbeitungslokal war von Anfang an als ein Projekt der gegenseitigen Hilfe gedacht. Es handelt sich dabei um eine Installation, die anderen Bäuerinnen und Bauern offen steht. Sie muss dafür strengen technischen Normen und Sicherheitsvorschriften entsprechen, deren Einhaltung regelmässig staatlich kontrolliert wird. Die Grösse des Ateliers ist der bäuerlichen Landwirtschaft angepasst, die Technologie überschaubar und die Benutzung schnell erlernbar. Auf regionaler Ebene gibt es kein anderes vergleichbares Lokal mehr. Dies ist den Landwirten aus unserer Umgebung nicht entgangen. Es sind heute schon Dutzende, welche die Konserverie benützen, und die Nachfrage wächst stetig. Sie verkaufen sodann ihre Konserven auf Märkten oder direkt von ihrem Hof aus. Mehrere Male kamen sogar Nonnen in voller Tracht, um die Früchte ihres Klosters zu Konfitüren zu verarbeiten. In jüngster Zeit empfangen wir vermehrt kollektive Initiativen wie diejenigen der AMAP (Verein für die Erhaltung der bäuerlichen Landwirtschaft), der Resozialisierung von Arbeitslosen und junger Menschen, die aufs Land gezogen sind. Wir spielen dabei die Rolle der Ausbilder,



Frohe Klosterschwestern

Begleiter und Berater; die Dienstleistung wird per Miete oder im Tauschhandel angeboten.

Unter den zwanzig Mitgliedern von Longo maï, die sich an der Produktion beteiligen, sind sechs als „Monitoren“ in der Bedienung des Dampfgenerators

und Druckkessels spezialisiert. **Die Konserverie ist zu einem ständigen Ausbildungszentrum und zu einem Treffpunkt von Produzenten, Konsumenten und verschiedenster Gruppen geworden.**



Jérôme stellt seine Konserven her - mit Beratung

Stellungnahmen

Jérôme, Biobauer in Aubagne:

Die Konserverie ist eine gute Einrichtung für uns Bauern. Wir können Vielfältiges schaffen, neue Geschmacksnoten ausprobieren und die sommerlichen Aromen in den tiefen Winter hinüberretten. Die Begleitung des Verarbeitungsprozesses durch das Longo-maï-Team ist willkommen, und die entspannte Atmosphäre während der gemeinsamen Mahlzeiten bleibt unvergesslich. Wir schätzen den Dialog, der zwischen euch und uns entstanden ist. Die Konserverie ist sowohl durch die günstige Miete als auch durch euren Empfang sehr interessant für uns.

Camille, Gruppe von Vernet (Cevennen), gegründet von der zweiten Longo-maï-Generation:

Im September 2007 zogen wir zu zehnt in die Cevennen. Wir produzieren Gemüse, einen Teil des Fleisches und unseren Käse. Wir pflegen alte Kastanienhaine. Seit zwei Jahren machen wir unsere Kastanienkonfitüre auf dem Mas de Granier ein. Die Benützung des Lokals bezahlen wir mit Produkten. Ein Teil unserer Kulturen ist dank der Existenz dieser Konserverie entstanden: Wir haben einen Obstgarten angepflanzt, stellen Fruchtsäfte her, verarbeiten Kleinobst und Gemüse.

Was ist zu tun?

Nach fast zwanzig Jahren Betrieb der Konserverie begannen sich grössere Pannen und Ausfälle zu häufen. Wir mussten mehrere harte Schläge hinnehmen: Die amtliche Genehmigung des **Druckkessels** oder Sterilisierungsapparates kann nicht mehr erneuert werden, denn die Korrosion führte dazu, dass die vorgeschriebene Mindestdicke der Aussenwände nicht mehr gewährleistet ist.

Im Juli 2010 versagte das Herzstück der Einrichtung, **der Dampfgenerator**, seine Dienste. Eine provisorische Reparatur ermöglichte es uns, das laufende Jahr noch über die Runden zu bringen. Die Kontrollinstanz verweigert jedoch eine weitere Nutzung. Diese Maschinen müssen neu angeschafft werden.

Die Bodenbeschichtung benötigt eine Totalrenovation. Die ganze Fläche muss mit modernem und solidem Material (Harz-Zement) versiegelt werden - eine Arbeit für auswärtige Fachleute.

Damit das veraltete **Wasser- und Abwassersystem** den neuen Auflagen gerecht wird, braucht es Verbesserungen: ein grösseres Druckgefäss, ein zweiter Weichmacher im Duplex, Verlegung von Wasser- und Gasleitungen für die neuen Maschinen; Abwasser-Pumpe, Fettabschneider und Absetzbecken.

Die Vakuumverschliessmaschine ist völlig veraltet. Dieses Occasionsgerät, an dem wir geduldig während zwei Jahrzehnten herumgebastelt haben, muss dringend ersetzt werden.

Die Dosiermaschine, mit der die Gläser gefüllt werden, ist für Konserven mit Gemüsestücken nicht geeignet. So füllten wir bisher die Hälfte der Gläser von Hand ab. Ein besseres Modell ist notwendig. Zum Glück leisten die verbleibenden Maschinen (Dampfkochtopf, Gaskocher, Bratpfanne, Häckselmaschine, Siebmaschine, Falzmaschine für den Verschluss der Metallbüchsen) immer noch gute Arbeit.

Eine umfangreiche Baustelle

Angesichts der Grösse und Kompliziertheit des neuen Projektes zogen wir Spezialisten für die Planung zu Rate. Dabei legten wir besonderen Wert auf die solide Beschaffenheit des Materials, verzichteten auf unnötige technische Spielereien und verschoben auf später, was sich nicht unmittelbar aufdrängte.

Trotzdem sind die finanziellen Mittel, die wir für die Realisierung des Ateliers aufbringen müssen, beträchtlich. Die Notreserve, die wir für Reparaturen auf die Seite gelegt haben, reicht dafür bei weitem nicht aus. Zwei Erschwernisse kommen hinzu: Wir müssen alles gleichzeitig anpacken, weil jede Maschine von der anderen abhängig ist. Ende April 2011 ist der letzte Termin für die Vollendung der gesamten Baustelle, weil wir uns nicht leisten können, die nächste Saison zu verlieren. Gleichzeitig müsste die Ausbildung in der Handhabung der neuen Maschinen beginnen. Wenn es uns gelingt, alle diese Hürden zu



Die ersten Frühlingsbohnen werden vorbereitet

nehmen, wird bereits das erste zarte Frühlingsgemüse im nächsten Jahr die neue Konserverie auf dem Mas de Granier beehren.

Budget für das Projekt der Konserverie

Druckkessel / Sterilisierungsapparat (Installierung, Vernetzung, Ausbildung)	38'600
Dampfgenerator (Installierung, Vernetzung, Ausbildung)	42'900
Bodenbeschichtung (abtragen, vorbereiten, Harz-Zement 9 mm giessen)	17'500
Wasser- und Abwassersystem	30'500
Dosiermaschine	9'500
Vakuumverschliessmaschine	9'000
Maschinen-Transporte, Installationsarbeiten etc.	12'000
Total	160'000 CHF



Warum ich Longo mai unterstütze

Weil die Longo mai-er zu den Pionieren des Widerstands gegen die („Globalisierung“ genannte) Abschaffung von Raum und Zeit gehören. Adolf Muschg, Schriftsteller

Was ich an Longo mai schätze, ist ihr Engagement durch Wort und Tat für eine bessere Welt, für mehr Gerechtigkeit und Menschlichkeit. Dimitri, Clown

... für seine Haltung, seinen Einsatz, seinen Durchhaltewillen, seine Kreativität und sein Einstehen für einen Freiraum, wo Neues immer noch möglich ist.

Joy Matter, alt Schuldirektorin

Ein Testament für solidarisches Leben

Die Stiftung Longo Mai nimmt Legate und Erbschaften entgegen, um die Aufbauarbeit von Longo mai langfristig zu unterstützen. Die Stiftung ist gemeinnützig; Legate und Erbschaften sind somit steuerfrei. Für jede Person, welche die Stiftung in ihrem Testament berücksichtigt, wird als Zeichen des Dankes ein Olivenbaum in der Provence gepflanzt. Ein Präsentationsbüchlein können Sie bestellen bei:

Stiftung Longo Mai, St. Johanssvorstadt 13, 4004 Basel, Tel. 061 262 01 11