

Tante Hertha

Nr. 231, 20. årgang, September 2017





Fire små grise skabte lige så stor opmærksomhed ved deres ankomst som havde det været dronningebesøg! (Foto: Ole W.)

Tante Hertha er Hertha Levefællesskabs informationsblad, som udkommer ca. d. 1. i hver måned.

Redaktør: Allan Elm – Redaktionsudvalg: Helle Hansen, Per Clauson-Kaas Ole Wadholt og Anne-Lene Jappe.

Folk, som ikke er bosiddende i Hertha og som ønsker at abonnere, kan henvende sig til redaktøren på tlf. 3840 3402 eller pr. mail.

Tante Herthas mail-adresse: tante@hertha.dk.

KALENDER PÅ HERTHAS HJEMMESIDE www.hertha.dk opdateres løbende

Hertha er på Facebook (bestyres af Anne-Lene)

Deadline for stof til bladet er d. 20. i måneden før til:

tante@hertha.dk

eller i postkassen Landsbyvænget 2A , mærket 'Tante Hertha'.

Stof, som kommer efter deadline, kan ikke garanteres bragt!

Forsidefoto: Som optakt til mini-serien "Hvor blev de af" har Elisabeth Holt sendt et indlæg sammen med dette flotte foto (Foto: Elisabeth)

Tante Hertha er trykt på FSC-certificeret papir

HerthaKalender

September 2017

Lørdag d. 2.	Høstmarked		
5.-15.	Bofællesskaberne til Rusland		
Onsdag d. 6.	Landsbymøde	Kl. 19 - 21	Salen
Torsdag d. 7.	Møde vedr. tegning af aktie i Øko-jord	Kl. 17.00	Cafeen
Fredag d. 15.	Fællesspisning	Kl. 18.00	Salen
Lørdag d. 16.	Søskendedag i Bofællesskaberne	Kl. 10-15	
Fredag d. 22.	Suppe i Cafeen	Kl. 17.30	Cafeen
24-26.	Studiedage fra Marjatta seminarie		
Onsdag d. 27	Fællesspisning	Kl. 18.00	Salen
Torsdag d. 28.	Michaelsspil, efterflg. suppe	Kl. 17.00	Udendørs spil

Oktober 2017

Mandag d. 2.	Repræsentantskabsmøde i Helsepæd. Sammenslutning		
Lørdag d. 7.	Lørdagscafé	Kl. 14-16.30	Salen
Mandag d. 9.	Suppe i Cafeen	Kl. 17.30	Cafeen
Fredag d. 13.	Fællesspisning	Kl. 18.00	Salen
Lørdag d. 14.	Fællesskabsdannende dag.	Kl. 9-15	
Søndag d. 22.	Løvfaldstur	Kl. 14.00	
Onsdag d. 25.	Fællesspisning	Kl. 18.00	Salen
Torsdag d. 26.	Landsbymøde	Kl. 19 - 21	Salen
Mandag d. 30.	Suppe i Cafeen	Kl. 17.30	Cafeen

November 2017

Torsdag d. 2.	Forældremøde med valg til 3+3 gr.	Kl. 19-21	Salen
Lørdag d. 4.	Lørdagscafé	Kl. 14-16.30	Salen
Fredag d. 10.	Fællesspisning	Kl. 18.00	Salen
Fredag d. 17.	Suppe i Cafeen	Kl. 17.30	Cafeen
Onsdag d. 22.	Fællesspisning	Kl. 18.00	Salen
Onsdag d. 29.	Suppe i Cafeen	Kl. 17.30	Cafeen

December 2017

Fredag d. 1.	Fællesspisning	Kl. 18.00	Salen
Søndag d. 10.	Sild i rød kjole	Kl. 13.	Cafeen
Onsdag d. 13.	Fællesspisning	Kl. 18.00	Salen

Indhold i dette nummer:

Rubrikannoncer og aktuelt	s. 4	Hvad blev der af dem?	s. 13
Hej! Jeg hedder Elna	s. 7	Kulturhus, hvorfor?	s. 17
Hilsen fra Marie	s. 8	De første kim til Hertha	s. 18
Gartnerinyt	s. 9		

FÆLLESSKABSDANNENDE ARBEJDS DAG

LØRDAG D. 14. OKTOBER KL 9 - 15.

Vi mødes i Salen til fællessang, og derefter inddeler vi os i de forskellige arbejdsgrupper.

Det vil primært være udendørs arbejde på vores fællesarealer eller andre opgaver, som der er behov for på vore fælles områder.

Der vil blive serveret formiddagskaffe/te/saft, frokost, og som afslutning på dagens arbejde: kaffe/kage.

Cirka 14 dage før arbejdsdagen vil der blive hængt en seddel op på butiksdøren, hvor man skal tilmelde sig. Tilmeldingen er beregnet til indkøb af maden.

Kom og vær med ! Det er en dejlig måde at være sammen på, vi oplever "Hertha beboere" i fælles flok, og vi får tilmed løst nogle fælles opgaver i Landsbyen.

Hilsen *Hanne og Else*

Tak for bryllupsgaven !

Kære alle i Hertha.

Tusind tak for de helt utroligt smukke og ligeså lækre bryllupskager! Så elegante og fine de stod der og lyste af hårdt arbejde og kærlighed.

Og af hjertet tak til alle jer, der indirekte og også meget direkte hjalp til før, under og efter festen. Det var helt uvurderligt for os.

Amalie og Morten



INVITATION

til uforpligtende info møde i cafeen

d. 7. sept. 2017. kl 17.00

Vi har et brændende ønske om at gøre det muligt for levestæder samt andre I kender, at være med til at støtte Danmarks Naturfredningsforening og Økologisk Landsforening fonds - Danmarks Økologiske Jordbrugsfond - tiltag.

Fonden giver investorer, inden for erhverv som private, mulighed for at støtte op omkring fondens formål ved at tegne aktier i selskabet:

Dansk Økojord A/S under stiftelse.

"Selskabets formål er at virke for økologisk jordbrug i Danmark

gennem erhvervelse af jorde og gårde, herunder installationer tilhørende ejendommene. Herved skal selskabet medvirke til, at der skabes mere økologisk jordbrug, mere natur og bidrage til generationsskifte inden for landbruget i Danmark".

Det er en god ide, at du læser fondens prospekt på deres hjemmeside inden mødet.

Tegningsperioden er fra 1. sep. 2017 til 30. nov. 2017. Vi ønsker at tegne os for køb den 1.okt. 2017.

Aktierne udbydes til en fast kurs på 102 pr. aktie à nominelt DKK 1.000, svarende til tegningskurs DKK 1.020, og afregnes franko.

Mindste køb er 25 stk. à 1.000.

Vi har besluttet, at vi vil gå sammen i et fællesskab, så man kan deltage ved minimum investering af hele tusinde kroner, dvs. 1.000 kr. er det mindste beløb. Der er selvfølgelig mulighed for at I selv går sammen i par eller mindre grupper, for at nå de 1.000 kr.

Skulle du være interesseret, men forhindret i at deltage i mødet, er du velkommen til at kontakte en af os.

Bjørke: "Når jeg skriver dette til jer, bobler det i mit hjerte og min sjæl af glæde. Jubii - Hvor vil det være fantastisk med et meget mindre forurenede landbrug i Danmark".

På glædeligt gensyn. Ditte og Bjørke

DANSK ØKOJORD A/S www.jordbrugsfond.dk

Hej! Jeg hedder Elna

Og jeg bor hos en plejefamilie – Per og Lena. Jeg er 21 år. Hver mandag og torsdag er jeg i en butik, som jeg arbejder i. Den er tilknyttet Skanderborg Aktivitetscenter. Jeg broderer og står i butikken ved kassen, når der kommer kunder. Efter frokost går jeg altid en tur i byen og shopper lidt. Jeg tager altid bussen fra Herskind til Skanderborg – bus 309 - og hjem igen, og om tirsdagen og onsdagen er jeg her ude på Hertha, hvor jeg bor. Her er jeg om tirsdagen til dramaværkstedet og om onsdagen både i vævestuen og til drama om eftermiddagen.



Om fredagen er jeg på STU Turmalin inde på Sydskolens i Århus. Nogle gange kører jeg med min plejemor Lena derind, og andre gange kører jeg selv med bussen. Jeg tager bus 112 fra Herskind til Århus og skifter til bus 100 til skolen. Efter sommerferien skifter jeg dage – mandag på STU og fredag i butikken. Og om nogle år håber jeg, at jeg kan få plads her ude på Hertha i et bofællesskab. En gang om måneden er jeg hjemme hos Keike og Asbjørn, Freja, Nana og Malte. Keike er min storesøster. Asbjørn er min svoger, og Freja og Nana er mine to niecer og Malte min lille nevø. De bor i Voerladegård. Nogle gange er jeg sammen med min lillesøster Marie, som er 19 år og går på STU i Gjerrild i Grenå. Vi er også nogle gange sammen med vores biologiske forældre Linda og Niels.

Om torsdagen efter arbejde går jeg til engelsk hos Helle, og om aftenen spiser jeg aftensmad her i Nerthus. Og jeg går til svømning sammen med dem. Jeg elsker at være med i skuespil med replikker og med sang. Jeg elsker at synge og er med i Sne-dronningen som Gerda og som røver. Jeg har også været med i Grease, som en af de pink ladies.

Jeg kommer også hjem til min bedste veninde Stefanie, som bor i egen lejlighed i Odder. Nogle gange bliver jeg kørt hjem til hende, og andre gange tager jeg selv bussen derud. Vi hygger. Hun arbejder i et beskyttet værksted, som hedder Fabos i Odder. Nogle gange bliver jeg hentet og andre kører jeg med bussen til Skanderborg eller Århus bus 100 eller bus 301. Jeg overnatter også hos hende. I Fabos er hun bl.a. i montage. Hun er 22 år.

I sommerferien var jeg på Fuglsøcentret sammen med Nanna og optræde i Sne-dronningen.

Bagefter var jeg på bilferie sammen med familien til Italien. Vi var ved Gardasøen, og da vi kom hjem, var vi på campingferie, hvor vi havde lejet en lille hytte sammen med min bedste veninde Stefanie, som bor i Odder.

Elna

Hilsen fra Marie

Jeg skal lige skrive lidt om min tid på Hertha. Nu er der gået 15 år, så der skulle være nok at skrive om.

Det skuespil i drama, der betød mest for mig var Kalevala på Marjatta, hvor jeg havde en stor rolle. Jeg har haft mange oplevelser med jer, som jeg aldrig vil glemme.

Per skal have meget ros. For til Tryllefløjten manglede der en stol, og vupti, lavede Per den.

Katrine fortalte, at min plakate til Fyrtøjet 2016 var valgt frem for hendes.

Jeg tænker tit på jer alle sammen.

Tak for festen i fredags.

Mit nye arbejde: I onsdags var jeg i kolonihaven. Den ligger under motorvejen, så der er meget bilstøj. I dag var jeg til træning og i morgen er der evaluering.

Hilsen Marie



Gartneri Nyt September 2017

August måned har indtil nu budt på rigelig vand, men heldigvis har vi kunnet komme i jorden ind imellem, så vi har fået sået flere afgrøder, flere hold spinat, udplantet salater i flere hold, sået rucula, to hold vårsalat, majroer, tatsoi og pak choy mm. De tomme bede er blevet tilsået med grøngødning, og også mellem rødbeder, bønner, sølvbeder, persille, hokaido og alt kål. Vores egne kål er næsten alle høstet, jeg har købt spidskål, glaskål og kartofler fra Karl Henning, det er i køleskabet i jordkælderen og i kasser, løg er i kasserne ved jordkælderen.

Der har været rigtig mange flotte sukkerærter, men desværre ser det ud til, at de fleste er høstet alt for tidligt. De skal være fingertykke, så er de helt utroligt dejlige, sprøde og søde.

I Juli fik vi lavet nye jordbærestiklinger, og nu er de plantet ud. Læg mærke til, hvordan de nye blade står og optager solen som små skåle.

Grønkålen må gerne høstes nu, den er så dejlig i salater, med lidt olie og fintsnittet, det er det daglige tilskud af alt godt: antioxidanter, vitaminer, mineraler mm. Husk ikke at tage topskuddet. Får topskuddet lov at sidde, vokser planten helt til april 2018. Tag altid de bedste blade; de er ca. midt på planten.

Vær sød at hjælpe os med ikke at give sneglene oprydningssopgaver i bedene, ved at lægge top i en bunke pr. afgrøde. Det letter vores arbejde meget. Alle tomme arealer er nu tilsået med anden omgang grøngødning. Jeg har sået nogle bælder med spinat, majroe, rucula mm langs græsgangene, det er et forsøg, som jeg også gjorde med fint resultat sidst år. Nu er det spændende, om I kan finde afgrøderne, når de er klar til høst. Det sparer os for lugearbejde i denne årstid, og giver dejligt læ til planterne.

I drivhuset har vi fjernet ukrudtsdugen under tomaterne og sået grøngødning i 1/2 af bedene. De nederste blade er fjernet fra tomaterne, så der kommer lys ned til jorden.

Jeg har dyrket 2 tomat-sorter i år: Cherry, sort sød. Cherrytomat.

Hvad synes du om dem? Der er desværre blevet høstet umodne tomater flere gange, så jeg har været nødt til at stoppe høsten ind imellem. Læg mærke til, om der er rødt flag...

Der kan nu høstes: salat, dild, persille, bønner, sølvbeder, rødbeder, løg, hent ved jordkælderen; grønkål, kartofler, courgetter, agurk, lidt solsikker, rucula, gulerod mm.

Det første hold gulerødder er nu høstet, nogen havde svært ved at gå helt ned og høste det ældste bed først. Det er vigtigt for mig, at I høster bedvis, så jeg kan komme til at så grøngødning i de tomme bede. Hele gartneriet skulle gerne være grønt til vinter, og jo før jeg får sået, jo bedre etablerer grøngødningen sig, og jo flottere jordstruktur får vi, og jo bedre smag næste år.

Vent med at høste hokaidoen til der er flag. De skal være helt dyb orange, før de har udviklet smag, antioxidanter, sekundære stoffer osv.

Der er rigelig salat i år, knopormene har på grund af den megen regn ikke klaret sig så godt, så det er kun spinaten, der er lidt medtaget. Nu er der også endivie salat og sukkerhut, en bitter salat, som kan tåle lidt frost, og dermed kan forlænge vores salatsæson, og også en salat som indeholder stoffer, som vi specielt har brug for her i efteråret, så vi kan klare kulden. Bryder du dig ikke om det bitre, der er godt for leveren, så kan du mildne det med en god olie eller fløde.

I jordkælderens er der glaskål, spidskål og kartofler fra Karl Henning, kålen i køleskabet. Jeg håber, I nyder den gode kvalitet. Specielt glaskålen er jeg imponeret af, den er så sprød og mild, og den har vokset i sandjord uden vand! Dejlig som fine stave marineret i olivenolie og citronsaft i salat, bagt med sesamfrø, i stedet for broccoli og blomkål i alverdens retter. Selv økologisk blomkål og broccoli er ofte overgødet med økologisk hønsegylle eller endog konventionel gylle; det er stadig tilladt. Grunden til, vi tror det er så sundt, er, at der er postet så mange penge i reklamen for dem; grønkål er endnu bedre.



Camilla og Nikolaj har rigtig travlt med at ordne i gartneriet; de rydder op på hemsen, giver alle vores trækasser en gang kalkvand, sørger for nyt stof til flagene og mange andre ting, som er til stor hjælp. Oliver er vaks til at samle ukrudt op, køre trillebør og hjælpe, hvor der er behov. Martin og Bernd er kommet godt med med at slå grøngødningen, rense ved porrer og selleri, slå græs og spaderulle grøngødningsfrøene ind i de tomme bede.

Grøngødningen har nu blomstret to gange, og med den megen regn, vi har fået, har jeg valgt at slå den ned med slagleklipperen, men så der stadig er ca 20 cm tilbage. Så skyder det igen, der kommer gang i rodvæksten og ukrudtet får ikke lys.

Freia og Sara har været flittige med at høste kamilleblomster, ordne lavendel, løg og meget andet. Freia sørger for at tørre lidt støv af, det har vi altid rigeligt af, og så går de en tur med Davide eller Anna og lærer dem lidt dansk på turen. Det er meget fornøjeligt.

Ulla finder selv sine hakkeopgaver og sørger for, at de er i nærheden af os andre. Heino er med ind imellem, han har desværre ikke haft det så godt den sidste tid. Vi savner ham og håber, at han snart får det bedre.

Vi har sagt farvel til Livia, som har været en meget stabil, dygtig og interesseret hjælp det sidste år. Nu er Anna startet, og hende er vi allerede meget glade for. Hun er dygtig og går glad til opgaverne med stor interesse.

Til høstmarkedet vil jeg på mine gartneri-rundvisninger lave en kort introduktion til det biodynamiske, og der vil være mulighed for at smage på vores gulerødder. I år kommer Karl Henning og sælger sine grøntsager; vi laver en gartnericafé med gulerods-, squash- og rødbedekage og the af egen avl + kaffe.

I begyndelsen af august holdt jeg en introduktionseftermiddag og -aften for de af volontørerne, som viste interesse. Det var på engelsk, og de var meget interesserede. Det gør jeg gerne igen. Davide, Elisabeth, Lars P og jeg tog ned til Tyskland for at møde Alex Podolinsky til et kursus omkring grøngødning og den jordløsner, som gartneri og landbrug lige har købt. Det var en lang tur, men meget udbytterig.

I september skal vi fortsætte med at luge; vi er godt med nu, men ukrudt vil der vel altid være. Der skal laves jordblanding til næste år, ryddes op i bedene og såes grøngødning, hvor bede bliver tomme. Jeg vil så grøngødning, som ikke overvintrer, i de bede, vi skal bruge tidligt om foråret, så vi kan komme tidligere i jorden.

Gartnerholdet planlægger at tage en tur ud og høste eller andet hos Karl

Henning en gang her i efteråret. Du er velkommen til at tage med. Vi har haft en tur derud i juli, hvor Heino, Oliver, Elisabeth, Livia, Davide, Martin, Bernd og jeg var ude og hakke gulerødder. En rigtig dejlig dag. Borja var der også, og vi nød roen, de overskuelige rammer og det gode selskab. Det er en sand fornøjelse at opleve, hvor gode vore hjælpere er til at være med på en sådan tur. Vi tog også en dag op til Egon og hjalp med at få melderne væk fra porrerne. Også en rigtig god tur.

Jeg har ikke været på ferie her i sommer, og det har været dejligt at kunne koncentrere mig om gartneriet hele den travle tid. Nu midt i august tager jeg en uge til USA, til Camphill Kimberton Hills, hvor jeg fra 1985 til 1992 boede og tog min biodynamiske uddannelse og også begyndte at undervise og havde mit første gartneri. Det ligger i Pennsylvania, og Elisabeth og Martin skal også med; de skal se, hvor jeg har tilbragt 7 år af mit liv.

Ellers lægger jeg min ferie til vinter. Bjørke er nu i gartneriet om onsdagen og Phillip var vikar i gartneriet i den godt og vel en uge, jeg var i USA. Bernd har sine vagter med Martin mandag, tirsdag og torsdag i gartneriet.

God eftersommer.

For gartneriet Birthe Holt.



Hvad blev der af dem?

En mini-serie om Herthas børn og hvor de blev af: Elisabeth Holt

Efter megen opfordring fra Helle har jeg nu endelig fået taget mig sammen til at skrive dette indlæg til Tante Hertha. Ideen var at lave en serie under titlen: **"Hvad blev der af dem". Dem = de børn, der voksede op på Hertha.**

Begge mine forældre var med til at starte Hertha, så jeg har været med lige fra begyndelsen. Min mor, Birthe, blev gartner og min far, Knud, arbejdede i Herthahus. Jeg husker en stor tryghed og Bulderby-fællesskab børnene imellem, hvor vi legede med hinanden på kryds og tværs af alder og ringede rundt for at finde det bedste sted at spise aftensmad, noget som efter sigende stadig bliver praktiseret i dag. Sådan gik det til, at der hos os om mandagen tit var besøg, da far den dag lavede mad og ikke kunne finde ud af andet end pandekager. Hans usmagelige gryderet, som han så fint kaldte **"ruskomsnusk", kunne lige glide ned, da der var udsigt til pandekager med syltetøj og honning bagefter.**

Da jeg så blev stor, ville jeg ud og se verden. Flere af jer kan måske erindre en overgang, hvor jeg læste mange bøger. Jeg slugte alt, jeg kom i nærheden af, og var som tabt for omverdenen. Jeg var især fascineret af gamle fortællinger om søfarere eller sørøvere, der sejlede på de syv have og strandede på tropiske øer med en hård kamp om overlevelse. Jeg fantaserede tit om, hvordan jeg selv ville være en sej kvindelig pirat med en flintpistol, en sabel og krigerisk sind, der sejlede verden rundt på et stort gammeldags træsejlskib. Jeg ville stjæle fra de rige og give til de fattige. Der var bare et problem, og det var, at jeg var vegetar og ikke kunne gøre en flue fortræd. Det synes ikke at passe ind i mit kendskab til den våde verden af barske pirater. Det forhindrede mig dog ikke i at drømme videre, og nogle gange bliver drømme til virkelighed. Og sådan endte det med, at jeg efter 2,5 år på farten fik den eventyrlige ide at blaffe hjem til Danmark fra New Zealand. Jeg skulle i hvert fald ikke flyve, for det er jo ikke godt for miljøet.

Jeg pakkede atter min rygsæk og drog nordpå til Whangarei for at finde en sejlbåd. Inden for en time mødte jeg en frisk og lettere skør hollandsk kvinde, der ville sejle og som havde en båd, dog uden særlig erfaring hvad sejladsgangik. Inden jeg så mig om, var vi en gruppe af 6 fra alle verdenshjørner med ingen kendskab til hinanden, der arbejdede på højtryk for at gøre hendes båd klar til den lange færd. Vores mål var World Rainbow Gathering 2017 i Indonesien. Ved at slå plat og krone bestemte vi en rute og efter 2 yderst morsomme og støvede måneder i Dockland 5 (boatyard), det rene

Monty Python cirkus, satte vi endelig sejl mod fjerne kyster. Ingen af os havde de store erfaringer, og det viste sig, at alle blev søsyge, på nær mig. Vi nåede dog helskindede frem til Ny Kaledonien som planlagt. Vi havde ingen penge, så vi ernærede os ved at spille musik på diverse markeder og hoteller og ved at skralde. På denne måde fik vi finanserne til vores videre færd mod Vanuatu.

Efter 7 måneder sammen følte den blot 12 m lange båd lidt trang. I vildrede med, hvad jeg så skulle, gik jeg hen og forelskede mig hovedkulds i en indfødt Nivan mand, William, på øen Espiritu Santo i Vanuatu. Jeg flyttede ind hos ham i hans lille bambushytte i junglen og levede af det, vi selv kunne dyrke og finde. Vi lavede mad over bål, badede og vaskede tøj med citroner i en stor flod. Vi fik kat, 4 hundehvalpe og 20 høns. I 7 måneder levede vi således en enkel tilværelse uden bekymringer hvad penge, husleje, elregninger og andet angik. Det, vi ikke havde, kunne vi bytte os til, og det var ikke meget, vi manglede. Vi fik salt fra havet og kunne dyrke alt selv. Det forholder sig nemlig sådan, at man i Vanuatu stadig har sig eget stykke jord, som går i arv fra far til søn. Man har da alt, man behøver: Mad, vand og tag over hovedet, idet man kan bygge med de materialer, der findes i naturen.

Jeg blev meget betaget at denne enkle måde at leve på i pagt med naturen. Jeg lærte meget. Jeg lærte om planter, hvordan de kan bruges til at kurere diverse sygdomme og sår. Hvordan planter kan bruges til healing af dyr og **hjælpe planter til at gro godt. Jeg lærte om magi og 'customs'.** Jeg lærte, at de indfødte her har en helt anden respekt for deres omgivelser og beboere. Jeg lærte også, at alt dette er ved at gå tabt til fordel for den blændende **'udvikling' med alt, hvad den tilhører af adspredelser. Skove bliver fældet** eller brændt af og kokospalmer plantet så langt øjet rækker. Jeg lærte, at træer er yderst vigtige, idet de holder på vandet i jorden, afgiver fugt og dermed tiltrækker regn. Jeg lærte, at kokospalmer har meget små rødder og dermed ikke kan holde på vandet i jorden og drikker enorme mængder af vand. Alt dette leder til udtørring af jord, floder og vandløb, noget de lokale i den grad begynder at mærke. For de penge, der bliver skrabet sammen ved den opslidende udvinding af kokos, bliver der købt hvid næringsfattig ris, fisk på dåse, nudler, sukker, hvidt mel og diverse. Alt skaber de samme livsstilssygdomme, som vi kender herhjemme fra. Uden viden og et etableret affaldssystem ligger affaldet flere steder som et tykt tæppe eller driver i land fra fjerne egne, hvis den da ikke bliver brændt over åben ild. Der bliver født flere og flere børn, så hver families jord bliver mindre og mindre, da den skal deles sønnerne imellem. Dette tvinger folk til at have haver samme sted flere år i streg, hvilket udpiner jorden yderligere.

William har set denne 'udvikling', der er løbet løbsk i hans levetid, og vil ikke selv være en del af den. Han og en gruppe af unge mænd er flyttet tilbage til deres egen jord i skoven og har lavet love, der skal beskytte om-



Den landsby, William er vokset op i, hedder Pelmol (det markerede på nederste billede) og ligger på vestkysten på Espiritu Santo: Navus, stedet hvor William og jeg boede, ligger 45 min eller 3,5 km inde i junglen fra Pelmol (den røde markering på det lille billede).

rådet. De vil gerne vende tilbage til en mere oprindelig måde at leve på, deres rødder. Hver dag valfarter flere til vores lille køkken for at høre os fortælle om, hvordan vi kan tage vare på vores ressourcer, helbred og miljø. Når vi besøgte andre landsbyer, ville mange gerne høre os fortælle. Jeg følte en vis fortrøstning i den stigende interesse og forståelse, jeg blev mødt med. Et lille håb om, at vi kan gøre en forskel her, før det bliver for sent, blev tændt i mig. Jeg ville dog hjem igen, og jeg vidste, at jeg kunne lære meget mere af min mor, som jeg måske kunne bringe med tilbage. Så efter 3,5 år og en 3 dage lang rejse satte jeg atter fødderne på dansk jord. Kulden fik mig næsten til at vende skrigende om, men den kærlige omfavnelse fra min mor varmede.

Jeg følte mig som Alice in Wonderland. Jeg så alt som med friske øjne. Jeg observerede undrende den store fascination af kokos/udenlandske varer. Der er kokos i alle former; kokosmælk, kokosvand, kokosmel, kokosolie, og jeg kunne blive ved. Bag på mange færdiglavede produkter findes kokos i den ene eller anden form, for blot ikke at nævne palmeolie. Kakao, kaffe, bananer, avokadoer og andre afgrøder dyrket i monokultur pryder ligeledes vore hylder. Hvorfor skal vi hoppe på den ene helsebølge efter den anden, der lokker med antioxidanter, omega-3, aminosyre, vitaminer, mineraler mm, fra den anden ende af kloden, samtidig med at vores fødevarer bliver mere og mere nærringsfattige pga. industrilandbrugets tvangsfodring af planter og dyr? Er det ikke bedre at spise det, der er tilpasset vores klima og behov? Der er en grund til, at der ikke gror bananer i Danmark og jordbær kun fås om sommeren. Jeg observerede ligeledes undrende den store mængde af unødigt anvendelse af plastik. Er vi efterhånden ikke blevet kloge på konsekvenserne?

Jeg fandt stor fortrøstning i Herthas gartneri, et pusterum. Jeg havde glemmt, at en gulerod kunne smage sådan, det er ren magi. Jeg opdagede, at man i det biodynamiske arbejder med mange af de samme ting, som jeg havde mødt i Vanuatu og var blevet inspireret af. Vigtigheden af at tage vare på vores omgivelser med respekt, for vi er alle en og samme. Her findes en dyrkningsform, hvor jorden kan opbygges, dyrkes i samklang med naturen og frembringe næring til hele mennesket. Her er et håb om, at vi **ret enkelt kan vende denne 'udvikling'**.

Nogle gange er det nødvendigt at rejse helt om på den anden side af jorden, for at finde det, der allerede er i din egen baghave. Så som svar på spørgsmålet; "Hvad blev der af dem?", kan jeg kun sige, at jeg er tilbage, hvor jeg startede med et nyt frø, der venter på at få rodfæste og udfolde sig.

Kulturhus, hvorfor?

Da vi endelig er nået frem til en nogenlunde færdig tegnet ombygning af Fælleshuset, som er blevet omdøbt til Kulturhuset, har jeg stillet mig selv spørgsmålet: **"Hvorfor et kulturhus?"**

Det har været planlagt mange år tilbage, og fællesskabet har sparet et virkelig pænt beløb op, og der har været utallige tegninger på bordet.



Den nuværende udgave begyndte for flere år siden, og der har i årenes løb været mange forskellige møder. Kaospiloten, som var her for nogle år siden, samlede vores fælles ønsker for aktiviteter her på Hertha, og derefter blev der sammensat en gruppe, som undersøgte resultaterne og mulige lokaler. Der blev enighed om, at der burde være en udbygning af det nuværende fælleshus, som kunne tilfredsstille så mange ønsker som muligt.

Mit personlige svar på spørgsmålet begyndte helt tilbage til den fødselsdag jeg holdt i cafeen. Jeg blev utrolig glad, da så mange af Jer besøgte cafeen og ønskede mig tillykke. Jeg nød også virkelig at tegne plakaten, købe ind og servere sammen med Eliza og Siena.

Jeg har haft stor fornøjelse af at gå rundt i tegningerne, især modellerne, og visualisere forskellige landsbyboere sammen i lokalerne:

Jeg ser en, der sidder og læser avisen med en kop frisk kaffe, mens sneen daler ned udenfor og giver den æteriske belysning.

Jeg kan mærke spænding inde i sofaen, da en gyser bliver vist i Kighullet, en duft af varme popcorn, og den beroligende lyd af snorken undervejs.

Lokalet tager en helt anden energi på sig, da børnene griner og leger, imens de voksne snakker inde i den store sal til fællesspisning. Kunsten er i gang i køkkenet; det er dampende varmt med så mange kokke og retter.

Nu er det høstmarked, dørene er helt åbne, og en konstant strøm af gæster træder spændte ind, tiltrukket af musikken og delikatesserne, serveret af de glade, travle tjenere. Andre sidder udenfor for at nyde udsigten og ser frem til Jazz-aften senere på året.

Der er en film af Kevin Costner: "Field of Dreams", hvor han har en sætning, der kører rundt i hans hoved: "If you build it, they will come."

Det er sandt for Hertha, og det synes jeg også, det er for Kulturhuset.

Jonathan

PS. Skriv gerne i Tante Hertha, hvordan DU ser dig selv i Kulturhuset og også gerne dine børn.

For 30 år siden:

De første kim til Hertha Levefællesskab

Redaktionen har været heldig at få fingre i de allerførste tanker om Hertha Levefællesskab, som blev noteret ned i et kladdehæfte af Søren Hansen som oplæg til det første møde om projektet d. 22/8-1987 – altså for 30 år – en menneskealder – siden i denne måned!

Nogle af noterne er angivet nedenfor som almindelig baggrundsviden og inspiration.

Oplæg til møde om landsby

Historie. Ideens opståen og nuværende form absolut ikke endelige.

1) Voksne hæmmede + 2) Bofællesskab (om disse ting)

Integration. Kun hvis omgivelserne vil det.

Vi har arbejdet på det gennem flere år. Vi synes sagen var for stor for så lille en forening.

Derfor dette møde.

Kort beskrivelse af ideen

Voksne hæmmede

Er i vores samfund ubeskyttede. Falder for hvad som helst. Man kunne forestille sig forskellige grader af boform. Har så mange muligheder og kvaliteter. Mange nødvendige ting ville ikke være til uden dem.

Bofællesskab

Vi går hver i sær i byen med mange funktioner. Beskyttede værksteder en oplagt mulighed på basis af en flok alm. mennesker og deres behov. Vaskeri, gartneri, cafeteria, madlavning.

Processen som nu skal påbegyndes.

Er ikke i tvivl om relevansen.

Det samme ind i manges behov og ønsker.

Forskellen på dette projekt og andre af lignende slags:

- 1) Vi har et sted at hente hjælp (antroposofi – ex. om fællesskabets kvalitet)
- 2) Vi vil løfte en social opgave (der er sikkert flere – **unge, gamle, ...**)
- 3) Sikkert hen ad vejen flere

Må være langvarig.

Hvordan det endelige projekt ser ud, vil komme til at afhænge af, hvad de mennesker som kommer, har med.

Vi er en del, som ser os selv i det.

Vil henvise til artikel i Sociale Penge. Har kontaktet disse folk.

Vil nævne et punkt: Billedannelsesfasen.



Umiddelbare risici:

Alle vil have deres arbejde i det.

Forceret proces

For mange forældre til og med hæmmede

For indspist

For lidt cirkulation. Kontakt til omgivende samfund

Det er jo en fremtidstanke. Vi cementerer en idé.

Afsl.: Foreløbig er det kun tanker. Men det er vigtigt at tænke de rigtige tanker. Det rigtige i disse ideer er, at der opstår en social organisme – et socialt legeme med de rette kvaliteter. Ikke for mange. Ikke for få.

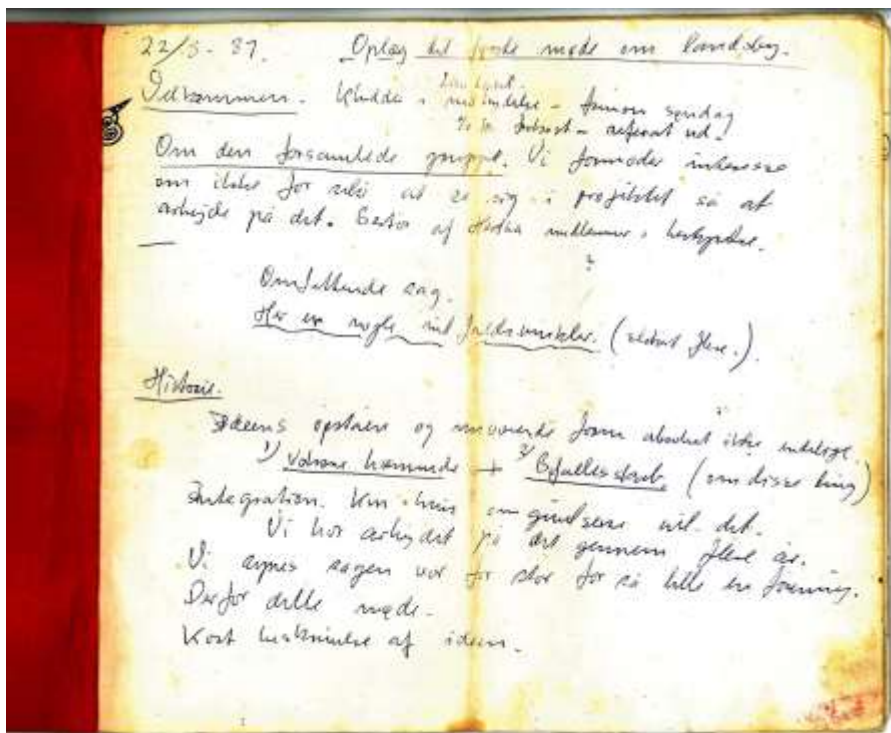
Man kunne have startet med samfundsudviklingen. Alles krig mod alle. Nogle må skabe totalsituationer, som peger en anden vej.

Om udbredelse af ideen.

Mund til mund metoden – foreløbig

Men måske et papir senere. Et møde inden jul. Måske med en socialøkolog.

Gruppen er åben – indtil andet bestemmes. Studieture, foredrag.





Marie Fløe takker af. Hun har været her siden 2002 – 15 år. (Foto: Ole W.)

Perspektiver og muligheder i nye rammer...

Hen over sommeren er der opstået et spørgsmål: Kan Hertha finde anvendelse for ledige lokaler og rammer.

Det drejer sig konkret om Elbæk Højskole (baggrundsfoto), som senest har været benyttet af regionen, som opholdssted og som siden foråret har stået ubenyttet hen.

Er der nogen, der har interesse i at undersøge, om der her er et bæredygtigt og interessant udviklingsområde hvor Hertha kan videregive erfaringer og hele den værdimæssige, strukturelle og pædagogiske helhedsorienterede tilgang, som Hertha løfter.

Hvorfor

Når Hertha i 2020 er færdig med renovering og udbygning, har vi 30 udviklingshæmmede beboere i HBV – det er det maximale vi må have, iflg. aftale med Levefællesskabet, Skanderborg Kommune og Herskind by.

Spørgsmålet er derfor:

Hvordan forholder vi os til ventelisten og de familier, som efterspørger HBVs pædagogik og menneskesyn?

Hvad

I Hertha-regi er der et ønske om at etablere en bred arbejdsgruppe, som inden for 2 måneder undersøger muligheder og udfordringer ved et eventuelt Hertha inspireret initiativ.

Hvem

Personer der allerede har givet tilsagn til en foreløbig arbejdsgruppe:

Rasmus Aagaard, Majken Haagenzen, Finn Boisen, Karen Lindemann, Kirsten Klitte,

Inger Aarup, Kennert Nielsen ... med flere

Vi ønsker at inddrage andre, der kan bidrage til at formulere og se perspektiver og muligheder som grundlag for fremtidige beslutninger.

Opgaven

Vi ser opgaven som et konkret beslutningsoplæg i forhold til Elbæk Højskole og som refleksionsgrundlag for fremtidige udvikling og strategi.

Vil du være med, kontakt nedenstående. Senest mandag 11. september 2017.

Finn Boisen, tlf. 8695 4252 Mobil. 2324 0000 mail: biosen_fbi@mail.dk

Inger Aarup, tlf. 2860 6561 Mail. inger.aarup@hertha.dk

Guldkorn

Udflugt til storbyen.

Ulla har en "ny" kjole med på ferie hos sin mor, Inger.

Inger spørger hvor den kommer fra. Ulla siger, hun har købt den sammen med Anne-Lene.

"Hvor?" spørger Inger.

"På gågaden i Alken" svarer Ulla.

